

Fleisch & Co

77. Jahrgang
Nr. 8/2023

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

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 5,90



Zu Besuch bei Josef und Florian Kröppel

Traditions- fleischerei im Herzen von Wien

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

SHOP
24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Seydelmann

Kutter
Wölfe
Mischer

S
Strasser

FOOD
PROCESSING
MACHINERY



Strasser GmbH & Co. KG

+43 6272 6184

office@strasser.co.at

www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

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



A
AICHINGER

Erfolg lässt
sich einrichten.

www.aichinger.de

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Marko Locatin, Dorli Muhr, Harald Platteter, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner,

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Sigmund

Coverfoto: Katharina Stögmüller

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Mail to: office@fleischundco.at

www.facebook.com/fleischerzeitung/

LinkedIn: Fleisch & Co

www.instagram.com/fleischundco



Inhalt

EuroSkills in Danzig | Ferdinand Sorger lieferte Top-Leistungen ab plus Kommentare von Raimund Plautz. **04**

Doppel-Interview | Ferdinand Sorger und Christian Derntl über die Berufseuropameisterschaft in Danzig **06**

Die Letzten im Ersten | Zu Besuch bei Josef und Florian Kröppel, den letzten Fleischern im ersten Wiener Gemeindebezirk **08**

50. Firmenjubiläum | Katrin und Thomas Klinger führen die Fleischerei Klinger in zweiter Generation ... **11**

594 Medaillen | So erfolgreich war das heimische Gewerbe beim 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren. **14**

Erfolgreiche Partnerschaft | Warum Christoph Höllerschmid-Haslinger beim Kistenwaschen auf Peböck Group setzt. **16**



SÜFFA-Spezial | In diesem großen Sonderthema bieten wir einen Vorgeschmack auf die große Messe, die vom 21.–23. Oktober in Stuttgart stattfinden wird. **18**

Cuts, Cuts, Cuts | Erich Stiefsohn, Betriebsleiter bei Wiesbauer in Reidling, präsentiert drei spezielle Cuts, die er empfehlen kann. **28**

Von Apfel bis Trüffel | Besonderheiten, die in ihrer Festtagsvitrine heuer nicht fehlen sollten. **30**

News aus dem Hause Berger Schinken | Das niederösterreichische Familienunternehmen liefert mit dem „Geselchten Schinken“ ein neues Genussprodukt. **31**

Die Freunde der alten Kuh | Wie Benjamin Hofer und Robert Weishuber von XO Beef ihre Liebe zu diesen speziellen Rindern entdeckten, erfuhr Roland Graf im Gespräch mit den beiden Oberösterreichern. **32**

Tierwohl | Das Gustino-Schweinefleischprogramm basiert auf den Richtlinien des AMA-Gütesiegels und versuchte neue Maßstäbe in Tierwohl und Klimaschutz zu setzen. **34**

Tips für die Feinkost-Theke | Neue Kreationen und Klassiker – mit diesen Produkten holen Sie sich die pure Genuss-Kompetenz in die Festtagsvitrine. **36**

Partnerwahl | Diesmal liefert Dorli Muhr den ultimativen Bier-Tipp – und dazu gleich einen Spezial-Einkaufspreis für die Fleischerei-Betriebe. **38**

Das Rezept des Monats | Vegane Burger **39**

In dieser Ausgabe



Seite
28

Eine gute Partnerschaft:
Warum Gerhard Zadrobilek
sein edles Kobe-Beef
nur von Erich Stiefsohn
von Wiesbauer Gourmet
fachmännisch zerlegen
und für den Verkauf
vorbereiten lässt.



Seite
11

Die „Florianer Fleischerei“ Klinger
im steirischen Groß St. Florian ist
ein klassischer Handwerks-
Familienbetrieb. Fleischermeister
Thomas Klinger und seine Frau
Katrin führen das Unternehmen
erfolgreich in zweiter
Generation und feiern heuer
das 50-jährige Betriebsjubiläum.

Seite
14

Es war ein voller Erfolg für die gesamte
Fleischerbranche. Über 600 Produkte
wurde von namhaften Juroren
(u. a. Fleischermeister Helmut Gruber
und Robert Rotter, Bild oben) beim
24. IFFW in Klagenfurt überprüft.
Das Ergebnis: insgesamt 594 Medaillen
und eine begeisterte Jury!

TECH FORUM®
Service . Beratung . Leidenschaft

DAS ORIGINAL - WENN ES UM CLIPPEN GEHT



VOLLE LEIDENSCHAFT FÜR BESTE
BERATUNG UND PERFEKTEN SERVICE.
FÜR IHREN ERFOLG.

Stolzer Partner von:

poly-clip®
SYSTEM

günther®
EXCELLENCE IN PROCESSING

WEBOMATIC

EKOMEX
PLASTIK

VETEC
ANLAGENBAU

Pujolás

100% saustark

Die starke Messe für unser Handwerk

MESSE STUTTGART

Wir laden Sie ein!
Jetzt Code einlösen und
kostenloses Ticket holen

SUEFFA23FLEISCH
unter sueffa.de/ticket



21.–23. Oktober 2023

Messe Stuttgart



Die SÜFFA Schwerpunkte



Arbeits- und
Betriebstechnik



Nahrungsmittel
und Getränke



Geschäftseinrichtung
und Ausstattung



Kühl- und
Verkaufsfahrzeuge



Lebensmittel-
sicherheit und
Hygiene



Küchentechnik
und Catering-
equipment



Rohstoffe und
Halbfabrikate für
die Produktion



Dienstleistungen
und Informationen



Verkaufsförderung
und Werbung

Für jeden Geschmack das Richtige

Treffen Sie uns auf der SÜFFA, tauschen Sie sich mit der Branche aus und erhalten Sie die besten Insidernews.

Das erwartet Sie auf dieser saustarken Fachmesse: Trends, Innovationen, neue Impulse. Die SÜFFA-Specials Wild und Jagd, Feinkost, BBQ sowie Hof- und Weideschlachtung machen dabei so richtig Appetit. On top bietet Ihnen das SÜFFA Rahmenprogramm die knackigsten Informationen für Ihren Geschäftserfolg.

Jetzt kostenloses Ticket einlösen unter
sueffa.de/dabei



**Die Fachmesse für
die Fleischbranche**

Raimund Plautz



Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich habe noch immer so eine Freude über den Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren, dass ich „meinen“ Platz hier für ein DANKE nutzen will. An die Jury rund um Wolfgang Seidl, die tolle Arbeit geleistet hat. Grandios auch Jacqueline Balzer, Vize-Präsidentin des Intern. Metzgerverbandes, die extra aus Straßburg angereist ist. Danke an die Sponsoren und die Wirtschaftskammer Kärnten, die diese wichtige Veranstaltung erst möglich gemacht haben. Und natürlich war die professionelle Durchführung durch die Lebensmittelakademie und die Begleitung der Bundesinnung – herzlichen Dank, liebe Anka! – einfach nur sensationell.

Top-Qualität. Es gab mehr als 600 Einreichungen, das Niveau war extrem gut. Was uns besonders aufgefallen ist: In der Rohwurst-Produktion hat sich enorm viel getan, da ist die Qualität in Österreich wirklich großartig. Man merkt übrigens, dass jene Betriebe, die regelmäßig beim IFWW mitmachen, immer stärker werden. Was mich persönlich sehr freut: Die neue Rubrik Regional ist gut angenommen worden. Es hat sich eindeutig gezeigt, dass die Betriebe gelernt haben, sich mit ihrer Region auseinanderzusetzen und so ihre Nischen und Wertschöpfung finden konnten. Schön war auch, dass wir mit der Kronen Zeitung einen Top-Medienpartner hatten und gemeinsam mit der Publikumsverkostung so sehr viel Imagearbeit leisten konnten. Sehr erfreulich ebenfalls: Es hat sich gezeigt, dass so ein Event auch wichtig für den Erfahrungsaustausch und das Netzwerk ist. So haben uns einige Fleischermeister in Klagenfurt besucht und konnten in vielen Gesprächen über neue Ideen, ihre Standpunkte und vieles mehr diskutieren.

Schreiben Sie uns an:
office@fleischundco.at



TOP-LEISTUNGEN IN DANZIG: FERDINAND SORGER

Rot-Weiß-Rot dominierte die achten Berufseuropameisterschaften in der Danziger „Polsat Arena“. Ferdinand Sorger ist als Fleischer-Lehrling für Österreich gegen ein erfahrenes Starterfeld angetreten und hat den sensationellen vierten Platz erreicht.

Neben zahlreichen Berufswettbewerben auf nationaler Ebene finden im internationalen Bereich abwechselnd alle zwei Jahre die EuroSkills und WorldSkills statt. Vom 5. bis 9. September war es heuer wieder so weit: Die achten Berufseuropameisterschaften gingen in der polnischen Ostseeküsten-Stadt Gdansk (Danzig) erfolgreich über die Bühne. Der dreitägige Wettbewerb wurde in einem der modernsten Messe- und Kongresszentren Polens, der Amberexpo ausgetragen. Unmittelbar daneben befindet sich die Polsat Plus Arena Gdańsk, das bekannte Fußballstadion, in dem sowohl die Eröffnungsfeier als auch die Schlussfeier stattgefunden hat.

Die ursprünglich geplante Austragung in St. Petersburg (Russland) wurde im März 2022 aufgrund des Ukraine-Krieges abgesagt.

Medaillenregen für Österreich

Rund 600 junge qualifizierte Fachkräfte bis 25 Jahre aus 32 Ländern gingen in Danzig in 43 offiziellen Wettbewerbsberufen an den Start. Das Team Austria bestand in diesem Jahr aus 44 Teilnehmer:innen. Diese kämpften in insgesamt 38 Einzel- und Teamberufen um Edelmetall. Österreich holt mit insgesamt 18 Mal Edelmetall die meisten Medaillen des Kontinents. Für das Land

sind es damit die dritterfolgreichsten EuroSkills aller Zeiten – nach Budapest 2018 (21 Medaillen) und Graz 2021 (33 Medaillen). Österreich hält damit bei 147 Medaillen in der EuroSkills-Historie (63 Gold-, 54 Silber- und 30 Bronzemedailles).

Ferdinand Sorger ist zufrieden

In der Kategorie Butchery schickten die Schweiz, Deutschland, Frankreich, Island, Irland und Österreich ihren besten Fleischernachwuchs ins Renner. Österreich wurde von Ferdinand Sorger vertreten. Die Leidenschaft für den Beruf Fleischhauer wurde ihm in die Wiege gelegt – immerhin betreibt seine Familie seit über 115 Jahren erfolgreich eine Fleischerei in Frauental. Die Sorger GmbH ist nicht nur dank deren Salanettis samt reichenweitenstarken Werbungen und Markenbotschafter Robert Kratky im ganzen Land bekannt. Nun ist auch Ferdinand Sorger, die fünfte Generation ein Star in seiner Branche. „Fleischer ist ein vielfältiger und abwechslungsreicher Beruf. Jeden Tag lerne ich neue Sachen und der Umgang mit Fleisch macht mir Spaß“, sagt der junge Fleischer bei seiner Vorstellung für die EuroSkills – und wie vielfältig der Beruf wirklich ist, zeigte sich auch bei den Skills-Aufgaben, die es in den einzelnen Disziplinen zu bewältigen galt.

Drei Tage voller Konzentration

In der ersten Disziplin galt es, einen Rinderrücken auf das Genauste zu entbeinen und in jeder möglichen Art und Weise zu zerteilen und für den Verkauf zuzuschneiden. In der zweiten Disziplin (in Danzig Modul genannt) mussten zwei Hühner in vier unterschiedlichen Arten entbeint, zerlegt und für den Verkauf präsentiert werden.

Die Herausforderungen des zweiten Tages: Zubereitung von vier küchenfertigen Erzeugnissen für vier Personen aus einem Teil vom Schweinekotelett, Roastbeef und Lammkeule – das Gemüse blieb bis zum Start geheim und musste dann komplett verarbeitet werden!

Im nächsten Modul galt es, zehn verschiedene Sorten BBQ-Spezialitäten aus Lammkottletts, Hühnerbrust, Roastbeef und Schweinebauch herzustellen, darunter auch eine vegetarische Variante. In der fünften und letzten Disziplin mussten sechs verschiedene Fingerfood-Sorten zu je fünf Stück hergestellt werden. Die Teilnehmer hatten dafür zwei Stunden und 40 Minuten Zeit.

Ferdinand Sorger hat alle Disziplinen mit Bravour gemeistert und konnte, obwohl die anderen Teilnehmer weit erfahrener waren

und bereits längere Trainingseinheiten hatten (siehe auch Interview auf der nächsten Seite) überall bei den Juroren gut punkten. Dass es am Ende leider nur für Blech reichte, war natürlich dennoch etwas enttäuschend – auch wenn es sehr knapp war.

Erfolgreiche Nationen

Gewonnen hat schließlich die Schweizerin Arian Aeschlimann mit insgesamt 728 Punkten. Die junge Dame hat ihre Lehre 2020 abgeschlossen und wurde im gleichen Jahr bei den SwissSkills Schweizer Meisterin. Aeschlimann stammt aus einer Metzgerfamilie. Ihr Großvater war Metzger, ihre Eltern gründeten in Uettligen BE eine Metzgerei. Schon als Mädchen half sie mit ihren beiden Brüdern im Geschäft mit.

Vize-Europameister wurde mit 712 Punkten Franz Prostmeier aus Deutschland. Er lernte das Fleischer-Handwerk bei der Metzgerei Huber in Walpertskirchen, blieb dort auch noch ein Jahr als Geselle. Seinen Meister machte er in der Fleischerschule Heyne in Weiterstadt. Hier wurde er auch von der Trainerin entdeckt, weiter gefördert und bald darauf in die Nationalmannschaft bestellt. Hier wurde er nicht nur fachlich trainiert,

sondern er konnte unter anderem auch Medienarbeit und mehr lernen.

Die Bronze-Medaille ging nach Frankreich: Gauthier Detres bekam von der Jury insgesamt 704 Punkte. Der heute 23-jährige machte seine Lehre in Arzac in der Metzgerei Eric Lazaret und wurde 2022 bei der Metzger-WM in Kalifornien in der Kategorie „Jungmetzger“ zum Weltmeister gekürt.

Knapp dahinter war schließlich „unser“ Ferdinand Sorger mit 696 Punkten. Er hat nach seiner HAK-Matura bei Tann in Graz die Lehre zum Fleischer begonnen – im Moment bereitet er sich für seine Lehrabschluss-Prüfung am 18. Oktober vor. Dennoch wird er auch bei den AustriaSkills 2023 sein, die vom 4. bis 7. Oktober in Wels stattfinden. Danach möchte Ferdinand auch gleich die Meisterprüfung machen – und später natürlich ins Familienunternehmen eintreten.

Auf Platz fünf landete schließlich Willow Swire aus Irland, die insgesamt 620 Punkte sammeln konnte. Briet Berndsen Ingvadottir aus Island belegte mit 560 Punkte den sechsten Platz belegen. Sowohl Willow als auch Briet üben das Fleischer-Handwerk bereits einige Jahre aus und konnten schon in einigen Wettbewerben ihr Können zeigen. ■



Machen Sie Schluss mit Schmutzeinschleppungen!

Das **Hygienic Floor System** reduziert deutlich das Kontaminationsrisiko und erhöht nachhaltig Ihre Hygiene im Betrieb.

Kontaktieren Sie uns: Tel.: +43 (0) 512 / 31 95 02
info.at@pht.group | www.pht.group





CHRISTIAN UND FERDINAND IM INTERVIEW: „ES WAR BOMBASTISCH!“

Christian Derntl und Ferdinand Sorger haben gemeinsam die EuroSkills 2023 in Danzig gerockt. Im Interview erzählen die beiden über die Eindrücke, das harte Training und die vielen Unterstützer, die all das erst möglich gemacht haben.

Fleisch & Co: Wie habt ihr die EuroSkills 2023 erlebt?

Ferdinand Sorger: „Es war einfach nur bombastisch! Ich werde mich mein ganzes Leben daran erinnern. Der Jubel, die gute Stimmung, die vielen Leute – unvorstellbar.“

Christian Derntl: „Es waren drei Tage voller Spannung. Es war immer und überall sehr viel los. Am ersten Tag waren alle Teilnehmer noch nervös, aber danach hat die bombastische Stimmung dominiert.“

Was könnt ihr uns über die Aufgaben erzählen?

Christian Derntl: „In den drei Tagen galt es, fünf Disziplinen, bei den Skills Module genannt, zu bestreiten. Generell wurde bei jeder Disziplin großer Wert auf die Wirtschaftlichkeit gelegt, es durften keine Lebensmittel unnötig verschwendet werden. Zusätzlich war selbstverständlich auch die Hygiene wichtiger Bestandteil der Juroren-Bewertung: die Sauberkeit während der Arbeit und nach der Arbeit.“

Es war bis zum Schluss spannend, auch wir Juroren waren gespannt auf die Gesamt-

ergebnisse. Man hat gesehen: Jedes Land hat seine Stärken, aber auch seine Schwächen.“

Ferdinand Sorger: „Es gab für mich kein Modul, wo ich sagen könnte, das hätte ich besser machen können. Eigentlich habe ich im Wettbewerb besser geliefert, als jemals zuvor im Training. Ich persönlich finde, dass ich das Zerlegen am besten von allen hinbekommen habe. Auch auf die BBQ-Platte und die küchenfertigen Gerichte bin ich stolz.“

Wie läuft eigentlich die Jury-Bewertung ab?

Christian Derntl: „Die Bewertung bei den Skills ist etwas kompliziert. Es gibt zwei Teile: Measurement und Judgement. Measurement ist quasi die reine Messung, ob alle Dinge getan wurden und wird nur mit Ja oder Nein bewertet. Die Judgement-Bewertung überwiegt natürlich, hier fließen Qualität, Eindrücke, Kompetenz und auch persönliche Einschätzungen zu der Arbeit ein. Wenn du der Experte des Landes bist, dann bist du gleichzeitig auch Juror. Die Bewertung ist geheim und natürlich bewertest du nicht dein Land, sondern immer nur die anderen.“

Schlussendlich fehlten nur acht Punkte für eine Medaille ...

Christian Derntl: „Ja, es war sehr knapp. Vor allem, wenn man bedenkt, dass wir bei den EuroSkills in einem 100er-System bewertet haben, die Bewertung dann aber zum besseren Vergleich auf das bei den WorldSkills übliche 1000er-System hochgerechnet wurde. So gesehen, haben wir um 0,8 Punkte Bronze verpasst. Das ist ein eigener Schlüssel, der sehr kompliziert ist.“

Der Franzose, der schlussendlich Dritter geworden ist, hat einmal für die Sauberkeit massive Abzüge bekommen, wäre das ein zweites Mal nur annähernd passiert, dann wären wir dabei gewesen.“

Ferdinand Sorger: „Ich bin dennoch sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Man muss schon auch bedenken, dass alle anderen Teilnehmer bereits Meister sind und schon einige Erfahrungen bei Wettkämpfen sammeln konnten. Viele haben schon zwei oder drei Jahre für die Skills trainiert.“

Und ich bin noch nicht einmal ausgelernt und habe nur ein paar Monate für die Vorbereitungen gehabt ...“

Wie habt ihr euch vorbereitet?

Christian Derntl: „Wir haben etwa vor einem halben Jahr mit einer gemeinsamen Trainingseinheit mit den Deutschen und Schweizern gestartet. Dann hat Ferdinand eigentlich im Eigenstudium trainiert, wir waren via WhatsApp in Kontakt. Kurz vor den Skills haben wir uns noch ein paar Mal für die Feinjustierung getroffen.“

Ferdinand Sorger: „Mit Christian hat das super gepasst, ich habe Fotos via WhatsApp geschickt und er hat mir immer sofort Feedback zu meinen Arbeiten gegeben. Am meisten habe ich sicherlich mit meinem Chef Andreas Hofer von Tann Graz trainiert. Aber ich bin auch für Übungseinheiten bei Doris Steiner in Niederösterreich gewesen. Ein großer Dank gebührt auch Thomas Brindlinger, der vor allem im letzten Monat jedes Wochenende mit mir trainiert hat. Das hat er einfach in seiner Freizeit gemacht, nichts dafür bekommen – ich bin ihm wirklich sehr dankbar. Schön ist es, dass sich daraus auch eine Freundschaft entwickelt hat.“

Hast du Tipps für deine Nachfolger?

Ferdinand Sorger: „Die Vorbereitung ist enorm wichtig, aber diese darf man nicht

unterschätzen. Die letzten drei Wochen beim Training waren schon sehr hart. Wenn du immer das Gleiche üben musst, der Druck dich scheinbar schlechter werden lässt –, da liegen die Nerven schon ordentlich blank. Heute kann ich sagen: So hart die letzten drei Wochen waren, aber ich habe enorm viel gelernt.“

Bei diesem Team und den vielen Teilnehmer:innen bei den EuroSkills konntest du sicherlich dein Netzwerk ordentlich erweitern ...

Ferdinand Sorger: „Auf alle Fälle. Mit den Teilnehmern bei den EuroSkills habe ich mich super verstanden, vor allem mit dem Deutschen Franz Prostmeier. Nur mit dem Franzosen war es schwierig, der konnte kein Englisch. Es sind Freundschaften und sicherlich auch ein gutes Netzwerk entstanden. Auch schon bei den Trainingseinheiten davor habe ich viele neue Leute kennengelernt.“

All das geht ja nicht ohne Unterstützung – wem gilt hier euer Dank?

Christian Derntl: „Ein großer Dank gebührt auf alle Fälle Tann Graz, ohne deren großzügige Unterstützung hätten wir niemals all das auf die Beine stellen können.“

Ferdinand Sorger: „Die Unterstützung von Tann war wirklich der Wahnsinn. Ich habe die letzten zwei Monate eigentlich auch nichts mehr gearbeitet, nur noch trainiert. Egal, was ich gebraucht habe, es wurde mir zur Verfügung gestellt. Ich musste nur ins Büro zu meinem zweiten Chef Christian Gomboc gehen – er hat mir mit Material und Organisation wohl am meisten geholfen.“

Worauf darf man sich in der Zukunft freuen?

Ferdinand Sorger: „Am 18. Oktober habe ich meine Lehrabschlussprüfung, davor werden ich bei den AustriaSkills in Wels sein. Danach möchte ich gleich den Meister machen – ursprünglich war Landshut geplant, mittlerweile denke ich aber, dass ich den Kurs und Meisterprüfung in Oberösterreich machen werde.“

Danach stehen schwierige Entscheidungen an: Bei der Tann will ich eigentlich nicht so gerne weg, weil alles so gut passt –, aber natürlich werde ich wohl in den nächsten Jahren ins Familienunternehmen einsteigen.“

Christian Derntl: „Ich habe meine Betrieb in Leonding. Alles andere steht in den Sternen und wird sich zeigen ...“ ■

MyOriginal[®]
CAKES

MyOriginal[®]
CAKES

Genuss im
American Style –
**Lebensfreude
für alle Sinne**

**FRUCHTIG,
CREMIG UND
KNUSPRIG –
EIN ABSOLUTES
KUCHEN-
HIGHLIGHT**

**HUNKY CHUNKY
APPLE PIE**

APFEL-KARAMELL-STREUSELKUCHEN
MIT ÄPFELN UND KALTKREM SOWIE
CREMIGER KARAMELSSAUCE



• Vater und Sohn:
Die letzten Fleischer im ersten
Wiener Gemeindebezirk setzen auf
Qualität und Kundenservice.

SAN SIE DIE SCHWEINSSCHULTER?

Die 1932 gegründete Fleischselcherei Kröppel ist die letzte ihrer Art in der Inneren Stadt. Heute halten Vater Josef, Sohn Florian und Mutter Ulrike in der Postgasse 1 die Stellung. Fleisch & Co-Autor Marko Locatin spricht mit den Fleischermeistern über Logistik, Tierwohl, Zukunft ihres Handwerks und Lieblingsgerichte – und liefert eine Reportage der etwas anderen Art.

Vis-à-vis vom Rindfleischkönig Plachutta, zwischen Juwelier und einem kleinen Obst- und Gemüseladen, liegt der letzte Fleischhauer der Inneren Stadt. Gegründet 1932 von Großvater Josef wird er heute von Josef Kröppel, 58, geführt. Ihm zur Seite stehen Ulrike, seine Frau und Sohn Florian, 29. Der eigentliche Betrieb befindet sich im 9. Wiener Gemeindebezirk in einem Biedermeierhaus in der Säulengasse. Bis heute wird dort erzeugt.

Aber zurück ins Geschäft. Die Türe hier steht immer offen, der kleine Schanigarten jedoch ist verwaist, denn es pfeift ein böiger Wind an diesem kühlen Herbsttag. Es ist knapp nach 10 Uhr morgens, Josef Kröppel, werkt hinter seiner Theke. Wetter und Co. können ihn freilich nicht beeindruckern, denn: „Empfindlichkeiten kannst dir bei meiner Arbeit nicht leisten.“ Kröppel hat ein mächtiges Teil vom Schwein in Arbeit, dass er gerade auslöst. „So präzise geschnitten be-

kommt man das in keinem Supermarkt“, sagt der Fleischermeister, nebenbei ein Blatterl Beinschinken naschend. Es wird nicht das letzte sein an diesem Vormittag.

Auch Florian läuft bereits auf Betriebstemperatur. Es ist die Ruhe vor dem Mittagsgeschäft, die vierte Kröppelgeneration – übrigens die erste, die nicht den Namen Josef trägt – schlichtet die Vitrine. Rind, Schwein sowie Kalb wollen übersichtlich präsentiert werden, Rib-Eye und Tafelspitz

detto und auch die Hühner, sie kommen jeden Tag frisch, werden ebenso appetitlich präsentiert. Im kleineren Teil der rechteckig angeordneten Vitrine befinden sich Salate, Aufstriche, Würste. Ja, auch hier isst das Auge mit. Apropos Auge: Das Rib-Eye, ich sag's nur, sieht fantastisch aus.

Florian verschwindet zeitweise kurz im Kühlraum, um Josef mit Nachschub zu versorgen. Mutter Ulrike übrigens, ist nur im Geschäft, wenn sehr viel los ist oder als Aushilfe. Sonst werkt sie im 9. Bezirk, wo der eigentliche Betrieb der Klöppels liegt. Alle Salate, die hier erhältlich sind, macht sie. Außerdem das Backoffice. Ich stelle mal meinen Laptop auf der Theke ab, denn Zeit für ein gemütliches Gespräch ist hier nicht.

Und da kommt auch schon Kundschaft.

Ein Herr im grauen Anzug betritt das Geschäft. Eine Semmel mit Käseleberkäse und ein Cola bitte. Tafelspitz für fünf möchte der mit Brötchen vom Schwarzen Kameel beladene Gentleman. „Wo is der her, meine Frau fragt immer.“ Aus dem Hügelland, ist Kröppels Antwort.

Fleisch & Co: Wer macht was bei Kröppels?

Josef Kröppel: „Wir sind ja ein Familienbetrieb. Also macht jeder alles (so Josef, der, wenn nicht anders gekennzeichnet, die meisten Fragen beantwortet). Florian macht heiße Sachen, also Imbiss und Tagesmenüs, wobei der Imbiss im Geschäft zubereitet wird. Fleischlaberln, Kalbsbutterschnitzlerln, Schnitzel, Kümmelbraten, Schinkenbraten. Ich mach' den gesamten Einkauf, die Bestel-

lung, Frischfleisch und Verkauf. Meine Frau Ursula macht Salate, Saucen, das Backoffice und die gesamte Buchhaltung. Das passiert alles im 9. Bezirk.

Am meisten Spaß beim Job macht mir allerdings der Verkauf, der Kontakt mit der Kundschaft.“

Was genau passiert im 9. Bezirk? Wie sieht die Logistik aus?

„Der größte Teil der Ware kommt direkt hierher ins Geschäft. Alles täglich frisch in unser kleines Kühlhaus hier von fünf Quadratmetern. Am Abend nehmen wir dann die Ware, die wir veredeln oder verarbeiten, mit in die Zentrale. Dort wird geräuchert, gekocht, geselcht und gebraten. Dort werden auch die hausgemachten Spezialitäten erzeugt: Beinschinken, Pastrami, Geselchtes, Putenschinken, zum Teil Salate. Gebraten wird Pastrami, Putenschinken und essfertiges Selchfleisch. Auch unsere beliebten Sacherwürstel.“

Wie groß ist die „Zentrale“?

„Auf insgesamt 200 Quadratmetern befinden sich die Wursterei, eine Selcherei, mehrere Kühlhäuser sowie Kochstelle. Dort arbeiten wir nach dem Tagesgeschäft weiter. Der Florian kocht hier täglich ein Tagesmenü.“

Vor dem kleinen Geschäft hat sich eine Schlangengebilde, die bis auf die Postgasse reicht. Ein junger Mann, deutscher Akzent, ordert eilig ein Mittagmenü (Heute: Rindsschnitzel mit Fussili). 15 Deka Landschinken begehrt ein Herr, komplett in grünen Loden gekleidet. Nun eine junge Dame in dunkler Regenjacke mit passendem Rucksack.



Sie möchte ein Beinschinkensemmel. Beinschinken hier ist Chefsache. Der Schinken wird stets mit der Hand à la Minute runtergeschnitten. Josef: „Mit Kren?“ Dame: „Ja, bitte, aber nur ein wenig, sonst ist es mir zu scharf.“

Apropos Beinschinken. Wie wird der bei Euch erzeugt?

„Also wir kaufen Keulen. Die werden von mir ausgelöst, zugeschnitten und gepökelt, in der Lake über Nacht gelassen. Am folgenden Tag, wieder nach Geschäftsschluss, also um 19 Uhr, werden die Schinken rund eine Stunde geräuchert. Anschließend kommen sie in den Kochschrank. Sie kochen, eigentlich dämpfen dann bis 9 Uhr Früh vor sich hin. Und am Morgen bringen wir sie frisch ins Geschäft – täglich. Unsere Kunden schätzen das Saftige an unseren Schinken.“

Wer liefert das Fleisch?

„Das Rindfleisch beziehen wir vom Höller im Hügelland. Das ist ein Familienbetrieb wie

Fotos: Katharina Stögmüller



SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN | BIO-HOFLÄDEN

100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT
LADENBAU DER EXTRAKLASSE

Besuchen Sie uns: SÜFFA STUTTGART, 21.-23. Oktober 2023 Halle 7 | Stand C81.1

Mehr klasse Läden sehen:





Der Beinschinken ist bei Kröppels Chefsache: Der Schinken wird stets mit der Hand aufgeschnitten.

dem auch von verschiedene Schweine und Rinderrassen.“

Dennoch sperren immer wieder Fleischer zu ...

„Es stimmt schon, dass auch weiterhin Bäckereien aufsperrten, wohingegen im ersten Bezirk alle Fleischer zusperrten. Unser Job ist vielleicht ein bisserl härter. Der Bäcker steht in der warmen Backstube, beim Fleischer ist alles kalt. Klar, der Bäcker muss früh aufstehen, aber wenn er Glück hat, geht er zu Mittag schlafen. Bei uns geht's mitunter von vier, halb fünf in der Früh bis acht am Abend.“

Die nächste Kundschaft drängt. Frau Claudia, Sie san' die Schweinsschulter? „Exaktamente“, sagt – erraten – die Frau Claudia. „Frisch ausgelöst“, sagt Josef. A Stücklerl mehr noch, i hob immer Angst, dass es z'wenig is. Und noch eine Presswurst, bitte. Ein Herr ist der Nächste in der Schlange: „Halbes Kilo Gemischtes Faschiertes. Muass net mager sein. Dazu einen Leberkäs. Pikant. In ana Semmel.“ Ein älterer Anrainer mit grüner Tasche: „10 Eier und 10 Dekka Beinschinken. Weißwürst' habts keine?“ „Na“, vertröstet Kröppel, „die kommen morgen.“ „Dann nehm' i den Ochenschelpp, 1/2 Kilo eingeschweißst bitte. Und ein Stockerl Kalbfleisch dazu: aha nur 20 Dekka bitte und 20 Dekka Kalbslebersteichwurst.“

Es wird immer schwerer ...

„Ich würde nicht sagen, dass früher alles besser war. Leichter aber schon. Heute brauchst du einen Bescheid für die Lüftung, für die Kühlung, ein Pickerl fürs Parken, und so weiter und so fort. Das Rundherum und Schreibtischarbeit ist viel aufwendiger.“

Wie geht ihr mit dem Personalmangel und dem Image des Berufs um?

„Ganz einfach: Wir drei müssen mehr arbeiten! Naja, es gibt ganz wenig Nachwuchs. Das ist schon schade. Es ist halt ein Unterschied, ob ich einmal etwas Besonderes einkaufen gehe und ein gutes Rezept bereite, oder ob ich täglich ab 5 Uhr arbeiten muss.“

Florian Kröppel: „In Wien gibt es keine Meisterprüfungen mehr. Ich musste nach Oberösterreich fahren. Das sagt doch schon alles, oder?“

Kaufen Konsumenten heute anders? Gibt es Trends?

„Grillen hat sich am Markt flächendeckend etabliert. Früher wurde mehr gekocht, heute wird mehr gegrillt. Und die Leute schauen mehr auf das Geld – müssen sie ja. Also wird heutzutage etwas weniger genommen. Wenn aber das Stück passt, dann essen sie alle gerne ein bisserl mehr.“

Ist Nose to Tail ein Thema?

„Also ich muss ehrlich sagen, das machen wir so nicht. Von einer Sau ist der Schinken mager, aber das Karree soll fett sein. Aber wir kaufen, wie gesagt, von kleinen Betrieben.“

Wie stets mit Reifung und Fettgehalt?

„Wir verwenden nur Kalbinnen, also weibliches Jungring, mit Mindestfettabstufung von 3. Das lassen wir mindestens drei Wochen im Kühlhaus am Knochen reifen. Durch den Fettgehalt, die Marmorierung hält es sich auch.“

Tierwohl und Kennzeichnung – laut Medien pochen die Kunden darauf ...

„Bei uns ist das überhaupt kein Geheimnis. Die Leute wollen vor allem wissen, wo es herkommt – und sie fragen immer mehr danach. Ich finde, dass auch in der Gastronomie vermehrt gekennzeichnet werden soll!“

Wie viel Fleisch esst ihr? Und habt ihr ein Lieblingessen?

Josef und Florian Kröppel: „Wir essen täglich Fleisch.“

Florian Kröppel: „Mein Lieblingessen ist eigentlich Schweinsbraten mit Kartoffelknödel. Klassisch gemacht, also Bauchfleisch. Knoblauch, Salz, Kümmel und langsam bei niedrigerer Temperatur, damit es saftig bleibt. Kruste nur mit Oberhitze. Schweineschmalz und der Saft, der sich ergibt.“

Josef Kröppel: „Kalbsschnitzel. Mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und natürlich ein ...“

Doch dann ist die Kundenschlange schon zu lang. 10 dag Beinschinken, ein halber Zentimeter Leberkäs. Der nächste Kunde: Kalbsfilet 300–400 Gramm. „Grüß Sie, ich hätte gern Beinschinken in eine Semmel – und ich nehm' noch 15 Dekka zum Mitnehmen.“ Zwei Kabanossi und zweimal Käswurstsemmel möchte ein junger Mann ... ■

wir. Und die Qualität passt, das schmeckt man! Unser frisches steirisches Milchkalb beziehen wir von Zotter aus Hartberg.

Das Schwein kommt aus dem Tullnerfeld. Die Ybbstaler Maishenderln beziehen wir auch täglich frisch. Bei uns gibt es auch noch zugekaufte Spezialitäten wie Salami, Käse, Eier. So müssen die Kunden nicht in viele unterschiedliche Geschäfte gehen. Gerade für ältere Anrainer, für die wir gerne da sind und wo schon ganze Generationen bei uns einkaufen, ist das wichtig.“

Was wird besonders gerne gekauft?

„Was ich beobachten kann, ist, dass Spezialitäten wie Beinschinken oder Braten sehr gesucht sind. Auch unsere Sachen vom Imbiss gehen oft weg wie die warmen Semmeln. Und natürlich die selbst gemachten Sacherwürstel. Nicht zu vergessen unsere hausgemachten Semmelknödel, die gehen auch immer sehr gut.“

Verändert hat sich über die Jahre der Anspruch der Kunden. Der ist heute eindeutig höher. Sie wollen einfach eine Superware. Deswegen nehmen manche Kunden sogar manchmal eine längere Anfahrtszeit in Kauf. Wir, also wie ich das sehe, liefern beste Qualität hoch über dem Mittelmaß. Vielleicht ist das unser Erfolgsrezept und der Grund, warum wir noch existieren.“

Was gibt's beim Fleischhauer, was es nicht im Supermarkt gibt?

„Erstens gilt es einmal, sämtliche Kundenwünsche zu erfüllen. Spezielle Zuschnitte oder Fleischteile, die meist aus dem amerikanischen kommen. Es beginnt mit Porterhouse Steak, oder Rib Eye, T-Bone, gerade in der Grillsaison können wir da für jeden Geschmack den passenden Cut anbieten. Außer-



Zwei, die sich gut verstehen und Spaß an den Produkten haben: Katrin und Thomas Klinger.

MIT FEINER KLINGE(R)

Die Fleischerei Klinger im steirischen Groß St. Florian ist ein klassischer Handwerks-Familienbetrieb im besten Sinn des Wortes. Fleischermeister Thomas Klinger führt das Unternehmen erfolgreich in zweiter Generation und feiert heuer das 50-jährige Betriebsjubiläum.

„Es muss wie ein verfrühtes Christkind für meine Eltern Maria und Josef Klinger gewesen sein, als sie am 13. Dezember 1973 ihre Fleischerei in Groß St. Florian am heutigen Standort eröffnet haben“, sagt Thomas Klinger, der Inhaber des Familienbetriebs in der idyllischen weststeirischen Gemeinde. Der Vater war zunächst Viehhändler und wurde erst dann Fleischermeister. 1973 startete er dann mit der Übernahme der Gasthaus-Fleischerei Brand-Rothschädl in die Selbstständigkeit. Die Konkurrenz war nicht gerade klein, gab es doch seinerzeit noch zwei weitere Fleischereien im Ort.

Die Geschäfte liefen trotzdem gut, so dass der Betrieb im Lauf der Jahre immer wieder erweitert und modernisiert wurde. So erneuerten die Klingers 1992 das Fachgeschäft.

Sohn Thomas Klinger absolvierte die Lebensmittel-HTL in Hollabrunn, ist also berechtigt den Titel „Ingenieur“ zu führen.

Danach lernte er im elterlichen Betrieb das Fleischerhandwerk, 2008 legte der junge Mann dann seine Meisterprüfung ab. Höchste Zeit übrigens, hatte er doch schon im Jahr zuvor den Betrieb übernommen.

Seit 2009 hat das Unternehmen die EU-Schlacht- und Zerlegezulassung für Rind, Schwein, Pferd, Schaf und Ziege.

Rinder werden selbst geschlachtet

Rinder und Kälber schlägt der Fleischermeister noch selbst. Verarbeitet werden Kalbinnen, Stiere und Ochsen von Bauern aus einem maximalen Umkreis von zehn Kilometern. Die Schweinehälften der Marke „Steirerglück“ bezieht Thomas Klinger von



Ein Blick in den Kühlraum: Breinwürste warten auf die Kunden.



50 Jahre Fleischerei Klinger. Anlass genug für ein Familienfoto mit drei Generationen (v. l.) Matthias, Dominik, Thomas, Katrin, Maria, Julia und Josef Klinger.

Top-Mitarbeiter kurz vor der Pensionierung und seit der Lehre im Haus: Walter Pommer.

Die Spezialitäten des Hauses: Hauswurst, Trockenwurstel und Speck.

Steirerfleisch. Es handelt sich ausschließlich steirische Tiere. Insgesamt werden 20 bis 25 Schweine und ein Rind pro Woche in der Fleischerei vermarktet.

Die Liste der Spezialitäten ist mehr als beeindruckend: Steirische Schmankerln wie die Breinwurst, Osterkrainer und Krainer oder die Schwartelsulz führen die Liste an. Fleischerklassiker wie Wurzelspeck, Braunschweiger, der Leberkäse in drei Sorten und vieles mehr sorgen bei den Kunden aus nah und fern für Begeisterung.

Was macht eigentlich eine gute Breinwurst aus? Thomas Klinger erklärt die steirische Spezialität: „Ich verarbeite Goderln, Griffe vom Schweinebauch, Schwarten und Rollgerste. Dazu kommen Meersalz und eine Gewürzmischung nach Art des Hauses. Am besten in der Pfanne goldgelb anbrutzeln, mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn essen. Einfach wunderbar.“

Das breite Sortiment der Traditionsfleischerei Klinger wird von allerlei Convenienceprodukten ideal ergänzt. Vor allem Hausmannskost ist gefragt: selbst gemachte Suppen wie die herrliche Fleck- oder die feine Magerlsuppe, Suppeneinlagen, Leberreis, Gulasch, Beuschel, der deftige Lungenstrudel oder die köstlichen Leberknödel erfreuen sich größter Beliebtheit.

Aber auch die Grill- und BBQ-Fetischisten kommen bei den Klingers nicht zu kurz. Zahlreiche Grillwürstelkreationen, Klassiker wie die Käsekrainer, Grillkäse erfreuen das Feinschmeckerherz, Rindfleisch wird sowohl trockengereift als auch nassgereift angeboten: „Ich lasse das Rindfleisch zunächst ein bis zwei Wochen am Knochen reifen und dann noch zwei bis drei Wochen im Vakuum“, präzisiert Thomas Klinger. Das Ergebnis überzeugt die Kunden.

Große Begeisterung für das Metier

Thomas Klinger ist enthusiastischer Fleischer – und das mit Herz und Seele: „Mich begeistern die Vielfalt und meine Frau Katrin (Anm. d. Red.: lacht dabei) an diesem Beruf. Sie hat für mich eigentlich den Status einer Fleischermeisterin und hat immer die Ruhe weg, wenn es einmal hektisch wird. Das kommt wahrscheinlich daher, dass sie vor der Beziehung zu mir in der Pflegebranche gearbeitet hat. Da braucht man viel Gelassenheit.“

Diesen gegenseitigen Rückhalt haben Thomas und Katrin Klinger in den Jahren der Ausbaurbeit stets gebraucht, haben sie doch regelmäßig in die Modernisierung des Unternehmens investiert, ganz nach der Tradition der Eltern. Damals schlachtete man auch noch die Schweine selber und belieferte

te Kollegen mit den Hälften. Maria Klinger (Senior-Chefin) lächelt, wenn sie an diese Zeit zurückdenkt: „Mein Mann war stets glücklich, mich zu haben, ich habe ihm den Rücken freigehalten und den Verkauf und die Buchhaltung erledigt.“

Die Zukunft schaut rosig aus

2010 wurden die Kühlung und Tiefkühlung auf Verbund umgestellt und eine Wärmerückgewinnung für die gesamte Abwärme installiert. Die Warmwassergewinnung erfolgt seither von März bis November zu 100 Prozent autark. 2017 schließlich installierte man eine Photovoltaikanlage, dadurch erfolgt die Kühlung in diesem Sinne mit Sonnenenergie.

Für Katrin und Thomas Klinger spricht nichts gegen eine rosige Zukunft. Die drei Kinder Matthias (12), Dominik (10) und Julia (7) zeigen schon früh Interesse am Beruf der Eltern. Mehr können sich Unternehmereltern nicht wünschen. Thomas Klinger weiß, wieso das so ist: „Jammern bringt gar nichts und schon gar nicht vor den Kindern. Das Unternehmen läuft gut, die Arbeit ist umfangreich und manchmal hart, aber das gehört dazu und tut der Freude keinen Abbruch. So erwächst Interesse und Freude am Tun bei der nächsten Generation. Damit die kommenden 50 Jahre genauso erfolgreich verlaufen.“ HaRo ■

LASKA

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

Präsent. Revolutionär. Perfekt.

Besuchen Sie uns
auf der SÜFFA in Stuttgart
Halle 9 / Stand 9D50

21.-23.10.2023

Lassen Sie sich von revolutionären
Neuheiten überraschen.

Aus dem großen Maschinenprogramm
des Handelshauses
Johann Laska u. Söhne
sind auch folgende Firmen mit einem
eigenen Stand vertreten.

Handtmann - Vakuumfüllmaschinen
Boss - Verpackungsmaschinen
Freund - Zerlegesägen
Kolbe - Sägen
Maja - Entschwartungsmaschinen und
Eiserzeuger
Rühle - Würfelschneider und
Pökelmaschinen.

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!



Fleischerei Klingler in Groß St. Florian.
Ein moderner Betrieb mit
zeitgemäßer Energiegewinnung und
moderner Theke (unten).



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





DAS ÖSTERREICHISCHE GEWERBE KANN STOLZ AUF SEINE **PRODUKTE SEIN**

Mit mehr als 600 eingereichten Produkten, für die es insgesamt 594 Medaillen gab, ist der 24. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren im Klagenfurter Fleischkompetenz Zentrum erfolgreich über die Bühne gegangen.

Das österreichische Fleischerhandwerk ist eines der besten Wurstproduzenten Europas“, ist Wolfgang Seidl überzeugt von den heimischen Produkten, „die Qualitäten, die wir hier bewerten und verkosten durften, waren allesamt wirklich hervorragend.“

Der 24. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren fand Mitte September statt. Perfekt organisiert von dem Team der Lebensmittelakademie rund um Katja Maier, bot der Fachwettbewerb den Betrieben einmal mehr die Chance, ihre Produkte fachkundig überprüfen zu lassen. Anka Lorencz, Bundesgeschäftsführerin der Lebensmittelgewerbe erklärt. „Bei diesem Fachwettbewerb geht es nicht darum, wer die beste Käsewurst hat, sondern darum, eine fachliche und ehrliche Ant-

wort von der Branche für die Branche zu bekommen.“ Und Fleischer-Bundesinnsmeister Raimund Plautz wirft nach: „Es ist eine wichtige Standort-Bestimmung für handwerkliche und industrielle Produkte.“

So schmeckt Qualität

Gleichzeitig wurde der Event auch als Imagepolitik für das Fleischer-Gewerbe Österreichs genutzt. Und auch das ist grandios gelungen: Bereits im Vorfeld hat das Dream-Team Anka Lorencz und Raimund Plautz viel Arbeit, Netzwerk und kluge Strategien entwickelt, um die Qualitätsprodukte vor den Vorhang zu holen und einem möglichst großen Publikum zu präsentieren. So waren bei der Pressekonferenz nicht nur Fach-, sondern auch Publikumsmedien anwesend. Dank der Kooperation mit der Kärnten Krone gelang es auch, einen Bericht in einem reichweitenstarken Medium zu positionieren. Sehr gut angenommen wurde die bereits traditionelle Promi-Verkostung, die auch heuer von Sommelier und Fachjournalist Johannes Rottensteiner sehr fachkundig und ebenso charmant geleitet wurde. Neu war heuer eine Publikumsverkostung, die am Donnerstag vor dem Fleischkompetenzzentrum geboten wurde und großen Anklang fand.

Wie funktioniert der Wettbewerb

Die eingereichten Produkte wurden von einem eigenen und abgesonderten Team mit einem Code aus Zahlen und Zeichen versehen. Ab diesem Zeitpunkt wusste niemand mehr, woher das Produkt stammte. So anonymisiert landeten die Produkte der einzelnen Kategorien an den Tischen der Juroren. Seidl: „Wenn Waren mit Logo oder angeschnitten eingereicht wurden, sind sie ausgeschlossen – es wurde wirklich alles, was nur den ‚Geruch‘ einer Manipulation hatte, sofort ausgeschlossen!“

Die international besetzte Jury – übrigens alle ehrenamtlich – hatte drei Tage Zeit, um alle Produkte zu testen und zu bewerten. „Es ist eine Höchstleistung, die die Juroren erbracht haben“,



Jakob Ellinger, der niederösterreichische Innungsmeister und IFWW-Juror während seiner verdienten (Lese-)Pause.

Serien-Gewinner 2023

Mit insgesamt 17 Einreichungen wurden sechs Serien-Gewinner von der Jury ermittelt.

Wurst- und Fleischwaren

- Rudolf Friess & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten, Villach
- Seidl Fleischerhandwerk GmbH, Neunkirchen
- Hutegger KG, Bad Hofgastein

Bio-Serie

- Walser GmbH & Co KG, Meiningen

Regionale Serie

- Urban GmbH & CoKG, St. Johann im Pongau

Wild-Serie

- Urban GmbH & CoKG, St. Johann



Jacqueline Balzer, Anka Lorencz, Martin Muschlin, Raimund Plautz, Peter Süßenbacher, Wolfgang Seidl und Raimund Plautz (v. l. n. r.) bei der Pressekonferenz für Fach- und Publikumsmedien.



Großes Interesse: Die Promi-Verkostung unter der charmannten und fachkundigen Begleitung von Johannes Rottensteiner.



streut Oberjuror Seidl seinem Team Blumen, „wir haben heuer in Dreier-Teams bewertet, um einen möglichst breiten Konsens herstellen zu können“.

594 Medaillen wurden verliehen

Insgesamt wurden 628 Produkte in den sechs Kategorien eingereicht, die meisten Einreichungen gab es mit 48 Produzenten bei den „Brätwürsten“, dicht gefolgt von der Kategorie „Fleischwürste“, wo 47 Produzenten ihre Produkte eingereicht haben. Davon wurden insgesamt 608 Produkte prämiert. Der Medaillenspiegel kann sich sehen lassen: 419 Gold-Medaillen (66,72 %), 140 Silber-Medaillen (22,29%) und 33 Bronzene (5,57 %). Lediglich an 13 Produkte (2,07 %) konnten die Juroren keine Medaillen verleihen.

Wir können stolz auf unser Handwerk sein, das ist das Fazit aller Beteiligten dieses Wettbewerbs. Wolfgang Seidl bringt es auf den Punkt: „Die unterschiedlichen Geschmackserlebnisse, die uns unsere Produkte schenken, wenn man die Aromen auf dem Gaumen spürt, das ist einfach geil.“ **Tanja Braune** ■

Der engagierte Berufsschullehrer Peter Süßenbacher im Kreise einiger seiner Schüler, die bei diesem Event ebenfalls tatkräftig unterstützt haben.



Oberjuror Wolfgang Seidl über die Juroren-Tätigkeit: „Die Produktqualität steigert sich wirklich von Wettbewerb zu Wettbewerb enorm, das ist eine großartige Sache – macht aber für uns Juroren die Arbeit nicht einfacher!“



Medaillenspiegel

... geordnet nach den Bundesländern

Wien, vier Betriebe

14 Gold, 7 Silber, 1 Bronze, 1 Keine

Niederösterreich, 20 Betriebe

153 Gold, 62 Silber, 17 Bronze, 6 Keine

Oberösterreich, acht Betriebe

41 Gold, 11 Silber, 1 Bronze, 1 Keine

Burgenland, drei Betriebe

8 Gold, 2 Silber, 0 Bronze, 1 Keine

Steiermark, vier Betriebe

22 Gold, 11 Silber, 1 Bronze, 0 Keine

Kärnten, zwölf Betriebe

63 Gold, 19 Silber, 9 Bronze, 3 Keine

Salzburg, vier Betriebe

45 Gold, 11 Silber, 1 Bronze, 0 Keine

Tirol, sechs Betriebe

56 Gold, 13 Silber, 2 Bronze, 1 Keine

Vorarlberg, ein Betrieb

17 Gold, 4 Silber, 2 Bronze, 0 Keine

Fleischermeisterin Doris Steiner-Bernscherer ist ebenfalls Jurymitglied beim IFWW 2023 gewesen. Sie selbst hat in der Vergangenheit schon viele Goldmedaillen verliehen bekommen.





Zusammenarbeit auf Augenhöhe: Victor Graumann, Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsführung der Peböck Group und Christoph Höllerschmid-Haslinger von der Fleischwaren Höllerschmid GmbH sind mit der neuen Kistenwaschanlage vollauf zufrieden.

QUALITÄT & REGIONALITÄT AUCH BEI DER KISTENREINIGUNG

Christoph Höllerschmid-Haslinger setzt beim Kistenwaschen auf Peböck als idealen Partner für hygienische und umweltverträgliche Reinigung. Die Zusammenarbeit hat trotz einiger Herausforderungen perfekt funktioniert.

Rund 20 Tonnen Rindfleisch und fünf Tonnen Schwein werden pro Woche bei Höllerschmid angeliefert und von etwa 90 Mitarbeitern zerlegt, portioniert, verarbeitet und veredelt. Dazu kommt noch jede Menge Wild und Geflügel. Die Logistik hinter diesem ausgeklügelten System ist beeindruckend und funktioniert wie ein Uhrwerk.

Seit 2019 führt Christoph Höllerschmid-Haslinger das Familienunternehmen in Walkersdorf am Kamp und setzt unter dem Motto „Weil's nicht wurscht ist, wo's herkommt“ nicht nur auf höchste Qualität, sondern auch auf Regionalität. Auf der Homepage steht stolz, dass man als Alternative zur industriellen Nahrungsmittelproduktion hochwer-

tige, regionale, handwerklich verarbeitete Naturprodukte und Lebensmittel herstellt. Der Erfolg gibt ihnen recht. Nicht nur in der gehobenen Gastronomie ist „Fleisch vom Höllerschmid“ ein Qualitätsprädikat, sondern die Kunden pilgern auch reihenweise zum Einkauf an den Kamp. Das Schaufenster, in dem die hochwertigen Produkte präsentiert

werden, ist die Fleischbank. Hier kann der Konsument in schickem Ambiente die Qualitätsprodukte bewundern, gustieren, verkosten und kaufen – Zubereitungstipps der fachkundigen Qualitätsberater inklusive.

20 Jahre alte Maschine

Diesen hohen Anspruch an die Regionalität und Wertigkeit setzt der Familienbetrieb Höllerschmid nicht „nur“ bei seinen Produkten um, sondern auch bei der gesamten Ausstattung der Produktion und des Unternehmens. Und so war es ein logischer Schritt, als die hauseigene Kistenwaschanlage nach 20 Jahren ausgedient hatte, diese durch einen regionalen Anbieter ersetzen zu lassen. Die Wahl fiel abermals auf „eine Peböck“. Wegen der Regionalität, aber auch wegen der guten Zusammenarbeit in den letzten 20 Jahren. „Nachdem die ‚alte‘ Maschine über Jah-



90 Mitarbeiter, 10.000 Quadratmeter und eine Fleischbank, die ihre Schätze in schmucken Vitrinen präsentiert. Das ist Fleischwaren Höllerschmid am Kamp.

re einen souveränen Dienst verrichtet hat und der Service immer recht flott und auf persönlicher Ebene einwandfrei abgewickelt werden konnte, war Peböck der klare Favorit für eine Erneuerung in unserem Haus“, erklärt Geschäftsführer Christoph Höllerschmid-Haslinger.

Die Peböck Group zählt seit mehr als 41 Jahren zu den weltweit führenden Anbietern von Reinigungsanlagen für die Lebensmittelbranche. Als global agierendes Unternehmen mit Sitz im niederösterreichischen Langenzersdorf bietet die Peböck Group innovative, technologisch ausgereifte sowie individuell auf die jeweiligen Anforderungen abgestimmte High-End-Reinigungskonzeptionierungen für höchste Reinheitsanforderungen. Peböck Group unterstützt als Kompletthanbieter von der Projektplanung (Hallenlayout und Materialfluss) über die Inbetriebnahme bis hin zur Wartung. Zukunftsweisende Patente, generieren den langfristigen Unternehmenserfolg.

Die Herausforderung

Christoph Höllerschmid-Haslinger hat gemeinsam mit Matthias Peböck und Verkaufsleiter Victor Graumann alle Anforderungen an die neue Kistenwaschanlage definiert und die möglichen Umsetzungen in mehreren Terminen ausführlich besprochen. Denn es gab einige Herausforderungen zu bewältigen. Die räumlichen Gegebenheiten waren sehr begrenzt, da

die neue Anlage in den bestehenden Waschraum integriert werden musste. Dass die neue Kistenwaschanlage die erforderliche – und noch mehr – bakteriologischen Sauberkeit der Kisten gewährleisten muss, versteht sich von selbst. Darüber hinaus sollte die neue Maschine aber auch zuverlässig Etiketten und andere Rückstände entfernen.

Zudem war es nötig, die Anlage aufgrund der derzeitigen engen Platzverhältnisse ums „Eck“ zu bauen. Dennoch sollte die Maschine am neuesten Stand der Technik sowie selbstverständlich leistungsstark sein, um auch für die Herausforderungen von morgen gerüstet zu sein. Künftig soll die Anlage nämlich in einem Neubau stehen, in dem Höllerschmid bereits jetzt alles für ein automatisches Hochregallager einplanen will.

Beste Zusammenarbeit

Die Herausforderung wurde angenommen und in wenigen Monaten Vorbereitung von den Experten von Peböck perfekt umgesetzt. Gewählt wurde eine Performance Line, die in der Stunde 400 Kisten wäscht und Etiketten rückstandslos entfernt (siehe *Kasten rechts*).

Christoph Höllerschmid-Haslinger ist zufrieden mit dem Ergebnis, was er besonders an der Zusammenarbeit mit Peböck schätzte: „Die kurzen Wege und der Austausch auf Augenhöhe in Verbindung mit qualitativ hochwertigsten Waschanlagen überzeugen uns nun bereits in der Folgegeneration!“ www.peboeck.at ■

Das Ergebnis: Die Lösung im Detail

Die Performance-Line wurde von der Peböck Group für die speziellen Anforderungen ausgewählt.

Maschinendaten

- **Maschinentype:** Performance-Line 117.1
- **Waschgut:** E1 / E2-Kisten
- **Stundenleistung:** 400 Kisten pro Stunde
- **Restfeuchte:** < 2 g bei einer Kapazität von 400 Stück (E2-Kiste) pro Stunde

Maschinenaufbau

• Einlaufmodul

Das Einlaufmodul dient zur Aufgabe der Gebinde in die Waschanlage sowie zum Spannen & Umlenken der Antriebskette.

• Vorwaschmodul

Das Vorspülmodul dient einerseits zum Entfernen des Grobschmutzes als auch zum Einweichen von angetrockneten Verschmutzungen. Dabei arbeitet das Vorspülmodul mit hohem Wasservolumen und geringem Druck.

• Hauptwaschmodul

Im Hauptwaschmodul erfolgt die gründliche Reinigung der Behälter. Mit hohem Druck, aber niedrigerem Wasservolumen wird der Schmutz effizient von den Gebinden gewaschen.

• Eckmodul

Eine 90°-Umlenkung verbindet das Hauptwaschmodul mit dem Etiketten- und Nachspülmodul. Mittels Auffangwanne wird das abtropfende Wasser zum Hauptspülmodul zurückgeführt.

• Etiketten- und Nachspülmodul

Die Etiketten werden auf beiden außen liegenden Seiten der Waschgüter abgelöst und über einen selbstreinigenden Trommelfilter ausgetragen. Für die Feinfiltration zum Schutz der Pumpensysteme erfolgt die Filtration zusätzlich über ein Vliesfiltersystem.

In der **ersten Zone des Moduls** erfolgen Nachspülung und Etikettenentfernung des Waschguts. Das Nachspülen wird mit großem Wasservolumen und geringem Druck durchgeführt. Die Nachspülpumpe dient gleichzeitig als Vordruckpumpe für die HD-Pumpe. Zur Etikettenentfernung wird mit Hochdruck gezielt die definierte kleine Fläche der Etiketten bearbeitet.

In der **hinteren Zone des Moduls** befindet sich der integrierte Frischwasserkranz. Dort wird das Frischwasser mittels dampfbeheiztem Boiler auf >80°C erhitzt, um die Kisten sowohl von Chemierückständen zu befreien als auch thermisch zu desinfizieren. Anschließend fließt das Wasser zurück in den Nachspültank.

• Abblasmodul

Im Abblasmodul werden die Kisten mit Umluft von Ventilatoren abgeblasen und getrocknet. Das abtropfende Wasser wird im Modul aufgefangen und zurück in den Nachspültank geführt.

• Auslaufmodul

Das Modul als Auslaftisch beinhaltet den Antrieb des maschineninternen Fördersystems.

PEBÖCKGROUP 
Inventing purity.

Ihr Partner
für Waschanlagen



Termin vereinbaren

☎ 02244 26289 22

✉ office@peboeck.at

In Kooperation mit

Termine

**April und
September 2024,
Landshut**

454. & 455. Meisterkurs. Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Es gibt noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) in den Meisterlehrgängen

MK 454 Teile I-IV:

8. 4.-30. 6. 2024

MK 455 Teile I-IV:

9. 9.-1. 12. 2024

Abschluss durch

Handwerkskammer-Prüfung.

**Jänner und Juni,
Landshut****Fleischsommelier**

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

Die Termine

27. 1.-4. 2. & 23./24. 3.'24

28. 6.-16. 6. & 29./30. 6.'24

März, Landshut**Wurst- und
Schinkensommelier**

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team! Es gibt noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl)

Termin 2. 3.-8. 3. 2024**April, Landshut****Zertifizierter Grillexperte**

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

Termin 8. 4.-12. 4. 2024

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

WIR FREUEN UNS AUF DAS WIEDERSEHEN

Die SÜFFA-Messe in Stuttgart bietet die ideale Gelegenheit, sich am **Stand 7D80 in Halle 7** der 1. Bayerischen Fleischerschule über interessante Bildungsangebote zu informieren, persönlich beraten zu lassen oder sich über ein Wiedersehen mit dem Schul-Team zu freuen. Gratis-Tickets für Interessierte können ab sofort geordert werden.

Dieser Besuch ist für Branchenkenner und Metzgermeister ein absolutes Muss: Kompakt gestaltet ist diese Fachmesse SÜFFA Messe vor allem auf das Fleischerhandwerk ausgerichtet und bietet vom Schlachten über das Zerlegen und Verarbeiten bis zum Verpacken und Verkaufen die Möglichkeit, sich direkt von Lieferanten informieren zu lassen. So auch am Stand der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut zum Thema Bildung, wo Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk, die Fachdozenten Michael Spitzauer und Timo Dollinger sowie Nicole Knogler vom Office Interessierte willkommen heißen.

Bildungsberatung vor Ort erleben

„Viele Wege führen zum Meister“, stellt Barbara Zinkl-Funk fest. Deshalb ist ihr die persönliche Bildungsberatung ein besonderes Anliegen. „Die Lebenswege unserer Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind vielfältig!“, stellt Zinkl-Funk fest. Ob gelernter Fleischverarbeiter, Quereinsteiger oder Absolvent einer Universität – gerne berät das Schulteam live und persönlich am Messe-Stand zu Zulassungen zur Meisterprüfung oder auch Befreiungen von Fächern.

Ebenso zu den Möglichkeiten Meisterkurse kompakt in drei Monaten zu absolvieren oder, ganz nach Lebenssituation, auch blockweise.



„Familientreffen“ am Stand der Fleischerschule: Interessierte und Absolventen mit Barbara Zinkl-Funk (Mitte).

Austro-Power im Meisterkurs 452: Stefan Ripper, Rene Fichtinger, Johann Wimmer mit Barbara Zinkl-Funk (v. l. n. r.)

Auch im aktuellen Herbst-Meisterkurs vertreten drei Berufskollegen das Handwerk aus Österreich: Stefan Ripper und Johann Wimmer (beide Land Salzburg) sowie Rene Fichtinger (Niederösterreich).

Breites, nachhaltiges Bildungsangebot

Ganzheitliche, nachhaltige Bildung steht an der 1. Bayerischen Fleischerschule im Fokus. Ob intensive Beratung im Vorfeld, persönliche Betreuung während des Aufenthalts in Landshut oder das Netzwerken nach erfolgreichem Bestehen – in Landshut ist Bildung mehr als die Übergabe eines Zertifikats. „Es geht um Tradition, aber auch die Weiterentwicklung von erfolgreichen Betrieben. In zahlreichen Veranstaltungen werden Inspirationen geboten, für sich die passende Strategie zu entwickeln“, erläutert Zinkl-Funk. Deshalb werden laufend Kurskonzepte für echtes Fachpublikum entwickelt, wie der „Fleischsommelier (BFS)“, der „Wurst- und Schinkensommelier (BFS)“ oder auch seit 2023 der „Grilllexperte (BFS)“. Teilnehmende aus ganz Deutschland, Österreich und Südtirol ermöglichen – neben dem fachlichen Input – ein interessantes Netzwerk.

Bildung neu gedacht

Neben den Sommelier-Kursen ergänzen Tages-Seminare und Coachings die Bildungspalette. „Gerade individuelle Fragestellungen zu Produktion und Vertrieb können bestens auch direkt vor Ort im Betrieb geklärt werden“, sind sich die Fachdozenten Michael Spitzauer und Timo Dollinger einig. Während Spitzauer als erfahrener Praktiker wertvolle Hilfestellung u. a. bei der Produktoptimierung geben kann, ist Dollingers Steckenpferd der Verkauf: „Die Mitarbeitenden sind unsere Erfolgsgaranten“, ist er überzeugt.

Am Messestand wird auch zu diesen individuellen Bildungsangeboten informiert. Abgerundet wird das Bildungssortiment der Landshuter Fleischerschule durch die regelmäßig stattfindenden Gourmet-Safaris, also Fachreisen, um zu ausgewählten Themen einzigartige Expertise zu erleben. Für Juni 2024 ist bereits eine Exkursion in die Region Salzburg geplant.

Tag der Meisterfrauen

Traditionell stehen am Messe-Montag wieder besondere Give-aways für die Bran-



chen-Ladys zur Verfügung, die sich am Landshuter Stand informieren lassen. „Wir brauchen alle Fach- und Führungskräfte, um die Branche erfolgreich bleiben zu lassen, da sind Frauen ein wichtiger Schlüssel“, ist Zinkl-Funk überzeugt. 25 Prozent der Kurs-Teilnehmenden sind bereits weiblich, weil – so die eigene Überzeugung – die passende, wertschätzende Lernumgebung bereitgestellt wird.

Fixer Beratungstermin auf der SÜFFA gewünscht?

Dann kontaktieren Sie die Schulverantwortlichen gerne vorab im Schuloffice unter der Telefonnummer 0049-871-72030 oder per Mail info@fleischerschule-landshut.de ■



Wirklich herzige Give-aways warten auf die Ladys am Tag der Meisterfrauen.



DIE BRANCHE STEHT IN DEN STARTLÖCHERN!

Auf der SÜFFA kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist DER Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. Auf den nächsten Seiten geben wir einen Vorgeschmack, was Sie vom 21. bis 23. Oktober 2023 in den Hallen zu sehen bekommen.

WÜRSTCHENLINIE

Mit der Würstchenlinie VS227 trägt Vemag dem Trend zu Snack- und Convenience-Produkten Rechnung.

Die Würstchenlinie VS227plus für eine gewichtsgenaue Produktion und minimalen Darmwechselzeiten auch bei häufigen Produktwechseln ist auf die Bedürfnisse des Mittelstandes zugeschnitten. Ein neuer Füllwolf für die Füllmaschine HP1 steht neben dem Spießformer931, mit dem Hackfleisch und andere Massen direkt auf einen Holz-, Kunststoff- oder Metallspieß aufgebracht werden können im Mittelpunkt des Messeauftrittes. Neben runden Düsen stehen Formen wie

Stern-, Rechteck- oder Spiraldüsen zur Auswahl.

Abgestimmte Software

Abgerundet wird das Portfolio unter anderem durch das auf der Messe präsentierte Dosenfüllrohr908. Das Vorsatzgerät kann einfach an Vemag-Füllmaschinen angebracht werden. Mit dem Modul lassen sich flüssige und pastöse Massen, mit und ohne Einlage, in Gläser, Dosen oder Becher exakt portionieren und abfüllen. Das Füllrohr ist mit verschiedenen Füllkopfaufsätzen erhältlich. ■



VEMAG Maschinenbau GmbH

- SÜFFA: Halle 7, Stand C10
- Alle Infos: www.gramiller.at

DER NEUE WOLF

Die Maschinenfabrik Seydelmann wird wieder mit einem großen Stand und zahlreichen Neuheiten vertreten sein.

Der Automatenmischwolf AE 130 M vereint bei niedriger Bauhöhe und geringem Platzbedarf drei Funktionen. Er ermöglicht das Mischen und Homogenisieren und anschließendes Wolfen. Dank entnehmbarem Mischwerk und großer Zubringerschnecke ist er als reiner Automatenwolf einsetzbar und kann problemlos auch ganze Muskelstücke dem Schneidsatz zufüh-

ren. Der Einsatz als reiner Mischer mit Entleerung über die separate Entleerklappe rundet die Einsatzmöglichkeiten ab.

Schneidtrommel

Eine weitere Neuheit ist die Schneidtrommel, diese kann nun auch mit dem Automatenwolf AE 130 genutzt werden. Sie gewährleistet das effiziente Austrennen von Hartteilen wie Knochenstücken, Knorpeln oder Sehnen. Einzigartig ist, dass auch Fremdkörper wie Kunststoffteilchen oder Folienreste zuverlässig und ohne weitere Zerkleinerung ausgetrennt werden. ■



Seydelmann

- Halle 9, Stand A10, A10.1, A20
- Alle Infos: www.strasser.co.at

NEUES FORMSYSTEM FS 501 FÜR MEHR VIELFALT

Mit dem neuen Formsystem FS 501 bietet Handtmann eine flexible Lösung für die tägliche Produktion.

Produkte wie Bällchen und Knödel, Suppeneinlagen, Klöße aller Art liegen im Trend. Für deren Herstellung bietet Handtmann nun mit dem neuen Formsystem FS 501 eine flexible Lösung, die sich einfach in die tägliche Produktion integrieren lässt. Das Vorsatzgerät deckt in Verbindung mit einem Handtmann Vakuutfüller in Start-ups, im Handwerksbetrieb oder in Gastro- und Foodservice mit seiner Flexibilität für vielfältige Produktmassen ein breites Anwendungsspektrum ab. Eine automatisierte Lösung für appetitliche Produkte wie von Hand gemacht.

Flexible 3-D-Produkte

Mit dem direkt an den Handtmann Vakuutfüller anbaubaren Formsystem FS 501 ist die automatische Herstellung unterschiedlichster Produkte in 3-D-Form möglich. Der schonende Portionierprozess durch das Flügelzellenförderwerk sorgt für eine optimale Qualität in unterschiedlichsten Konsistenzen, ob weich, pastös, fest oder stückig. Mit der patentierten 3-fach-Lochplatten-Formtechnik lassen sich frei geformte 3-D-Produkte in einem Durchmesser bis 55 mm herstellen, mit einem Ausstoß von bis zu 250 Portionen pro Minute ■



Handtmann Maschinenfabrik

- SÜFFA: Halle 9, Stand C10
- Alle Infos: www.laska.co.at



ALL-IN-ONE VON S.A.M.

S.A.M. Kuchler präsentiert manuelle Aufschnittmaschinen bis hin zu halb- und vollautomatischen Lösungen.

Die Verpackungsbranche erlebt derzeit eine Revolution – und eines der Unternehmen, das an vorderster Front steht, ist die S.A.M. Kuchler Electronics GmbH.

Eine der jüngsten Errungenschaften ist die MAP-Maschine, die unter Schutzatmosphäre verpackt und so eine längere Haltbarkeit der Produkte gewährleistet. Was diese Maschine besonders macht: Produkte können auf kleinstem Raum geschnitten und

automatisch in mehreren Lagen verpackt werden. Dies ermöglicht ein portionsweises Öffnen, während ungeöffnete Lagen ihre Frische bewahren. Das ist eine Innovation, die die Lebensmittelverarbeitung und -verpackung in der Branche nachhaltig verändern wird. ■

S.A.M. Kuchler

- SÜFFA: Halle 7, Stand C40
- Infos: www.sam-kuchler.com

LANG
KÄLTETECHNIK

Höchste Qualität seit Jahrzehnten

8424 Gabersdorf 20
www.lang-kaelte.at

KÄLTETECHNIK | KLIMAAANLAGEN | PANEELBAU
WÄRMEPUMPEN | SERVICE & WARTUNG



K+G WETTER ZEIGT NEUENTWICKLUNG

Mit dem VCM 70 komplettiert der hessische Hersteller die Hygienic-Secure-Baureihe mit einem Vakuumkutter in Handwerksgröße.

Der neue VCM 70 erleichtert die tägliche Arbeit im Handwerksbetrieb mit durchdachten Features: Die Messer- und Schüsseldrehzahlen sind dank stufenlosem Antrieb ideal auf das jeweilige Produkt einstellbar. Intuitiv bedienbar ist der VCM 70 über ein Touchpanel. Auch die Höhe des Vakuums wird einfach über dieses Panel eingestellt und die Maschine hält das Niveau immer konstant. So können sich Metzger jederzeit auf die gleichbleibende Qualität verlassen.

Auch die Rezeptverwaltung CutControl kann sich sehen lassen. Die Software speichert die Rezepte für die Spezialitäten des Betriebs und führt Schritt für Schritt durch den Herstellungsprozess.

Hygiene-Design

Die kompakte Maschine glänzt mit prämierten und patentierten Hygiene-Features. Der VCM 70 verfügt über große Reinigungsklappen im Vakuumkessel. Wie bei allen Vakuum-Kuttern der Hygienic-Secure-Baureihe wird dank spezieller Konstruktion auf eine Dichtung zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel komplett verzichtet. Als Hygienic-Secure-Kutter hat der VCM 70 auch den patentierten herausnehmbaren Messerdeckelstreifen, der zur Reinigung mit einem Handgriff entfernt und wieder eingesetzt werden kann. ■

K+G Wetter GmbH

- SÜFFA: Halle 9, Stand A30
- Alle Infos: www.gramiller.at

EINZELCLIPPER DER NEUEN GENERATION

Beck Clip Systems präsentiert ein neues Sortiment an Einzelclippern – hervorragende Produktivität garantiert.

Die neuen Tisch-Einzelclipper eignen sich perfekt zum Verschließen von Kunst- und Naturdärmen, Kunststoffbeuteln und -folien sowie Netzen und Säcken mit Aluminiumclips. Die Geräte sind ergonomisch gestaltet und wurden nach den neuesten Trends und Markterwartungen mit einer Edelstahloberfläche entwickelt. Die Konstruktion ermöglicht die Einhaltung höchster hygienischer Standards. Neue technische Lösungen, insbesondere der innovative Aufbau des Zylinders mit eingebauten Steuerelementen, verbessern die Sicherheit, Ergonomie, Wartung, Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit der Clipper erheblich.

Vier Varianten

Das neue Tisch-Einzelclipper-Sortiment umfasst vier Varianten, die mit vier verschiedenen Cliptypen eingesetzt werden können. Die Standardausstattung besteht aus einem integrierten Messer zum Abtrennen von überschüssigem Material, einem Griff für sicheren Transport sowie einem regulierbaren Clipverschluss. Optional können die Tisch-Einzelclipper mit einem automatischen Messer (je nach Bedarf auf der rechten oder linken Seite) sowie einem Druckminderer ausgestattet werden. ■

Raimund Beck KG

- SÜFFA: Halle 9, Stand B51
- www.beck-fastening.com



EINZELCLIPPER DER NEUEN GENERATION

Heinrich Frey stellt auf der SÜFFA sein bewährtes Handwerksprogramm mit den bekannten Kolbenfüllmaschinen Oscar 20 und Kompakta 2-30 aus. Die bewährten Vakuumfüllmaschinen F-Line F40, F52 und F60 sind ebenfalls zu sehen.

Die F-Line F193R positioniert sich als universeller Vakuumfüller für Mittelbetriebe und industrielle Würstchenproduktion. Das bewährte Modell F193 wurde revidiert und technisch mit einer komplett neuen Antriebs- und Steuerungstechnologie ausgestattet.

Die Bedienung der Maschine erfolgt über ein 12" Touch Panel der neuen TC1000 Steuerung. Die Bedieneroberfläche wurde in Zusammenarbeit mit Spezialisten für Ergonomie entwickelt. Dieses neue innovative Konzept ist bisher einzigartig bei Füllmaschinen.

Dieses und viele weitere Modelle für die handwerkliche und industrielle Produktion werden in Stuttgart präsentiert. ■

Heinrich Frey GmbH

- SÜFFA: Halle 9, Stand A60.1
- Infos: www.strasser.co.at



MISCHEN UND ZERKLEINERN – DIE HIGHLIGHTS VON JOHANN LASKA U. SÖHNE

Johann Laska u. Söhne präsentiert zwei Highlights – die Kundenbetreuer der verschiedenen österreichischen Bundesländer werden anwesend sein und Sie beraten.

Die ME 1500-H ist eine neue Mischmaschine mit revolutionärem Antriebskonzept, die die Vorteile von nebeneinanderliegenden sowie ineinandergreifenden Mischwellen kombiniert. Getrennte Antriebe ermöglichen unterschiedliche Drehrichtungen und somit eine bessere Durchmischung, zudem reduzieren sich Vibrationen um 90%. Große Klappen verkürzen die Entleerzeit und das Hygienic Design reduziert den Reinigungsaufwand.

Neuer Zerkleinerer

Mit dem FZ 175-H wird in Stuttgart ein neuer Feinstzerkleinerer ausgestellt, der dank perfektionierter Schneidsatzgeometrie feinste Emulsionen mit hohem Output verbindet und dabei sehr einfach zu bedienen ist. Eine elektrohydraulische Anpassung des Abstands zwischen Klinge und Lochscheibe reduziert die Verschleißkosten beim Schneidwerk um bis zu 50 Prozent und sorgt für ein immer gleiches Produktergebnis. ■



Johann Laska u. Söhne

- SÜFFA: Halle 9, Stand D50
- Alle Infos: www.laska.co.at

IDEAL FÜR HANDWERKSBETRIEBE

Das österreichische Unternehmen Rex Technologie wird in Stuttgart universelle Lösungen rund um Vakuumfüller und Portioniersysteme vorstellen.

Das Thalgauer Unternehmen Rex Maschinenbau präsentiert vor allem Vakuumfüller und Portioniersysteme in Stuttgart.

Unter anderem den Vakuumfüller RVF 327 (siehe Bild), der für Handwerksbetriebe mit häufigem Sortenwechsel und normalen Brätmengen hervorragend geeignet ist.

Weiters wird der UFM 300-6 vorgestellt, der in Verbindung mit der REX-Füllmaschine eine universelle Lösung für eine Hamburger- und Knödelproduktion ist.

Und natürlich ist auch der manuelle Burger Former MBF 150 auf dem Stand zu sehen. Dieser eignet sich in Verbindung mit dem REX-Vakuumfüller hervorragend zum Formen von Burgern oder

Veggie-Burgern. Er ist die ideale und kostengünstige Lösung für kleine bis große Handwerksbetriebe, Catering-Betriebe, Großküchen und Hersteller von Fleisch-, Vegan-, vegetarischen und Fleischersatz-Produkten. ■

Rex Maschinenbau

- SÜFFA: Halle 9, Stand B20
- www.rex-technologie.com



 PENIAS Lebensmitteltechnik GmbH		SÜFFA STUTTGART		21.-23.10.2023	
WWW.PENIAS.AT					
					
					
Aufschnittmaschinen Befüllungsgeräte Brüh-Entseerungs-Anlagen Clipsysteme Eiszerzeuger Feinstzerkleinerer Fleischerbandsägen Füller Injektoren Kochkessel Kutter Mischer Rauch-Koch-Reifensysteme Verpackungsmaschinen Waschanlagen Wölfe					



TIPPER TIE PRÄSENTIERT

Penias Lebensmitteltechnik wird am Stand von JBT Tie Technopack zu finden sein.

Tipper Tie ist ein erfahrener, weltweit agierender Anbieter von Verarbeitungs- und Clip-Verpackungsmaschinen, die sowohl in der Nahrungsmittelindustrie als auch in kleineren, handwerklich ausgerichteten Betrieben Anwendung finden. Bestens geeignet sind die Maschinen sowohl für sensible Bereiche wie die Fleisch- und Geflügelindustrie als auch für die Verarbeitung bzw. Verpackung von Backwaren, Obst, Gemüse, Nüssen, Lebensmittelzutaten, Tierfutter und Industrieprodukten.

Das heurige Produktspektrum umfasst Feinstzerkleinerer und Clipmaschinen von kleinen Tischmodellen bis hin zu vollautomatischen High-Speed-Systemen, die eine Vielzahl von Produkten versiegeln, verpacken und aufhängen. ■

Penias GmbH

- SÜFFA: Halle 9, Stand C30
- Alle Infos: www.penias.at



holac Maschinenbau

- SÜFFA: Halle 9, Stand D30
- Alle Infos: www.gramiller.at



METZGEREI DER ZUKUNFT

Der deutsche Ladenbauer Schrutka-Peukert zeigt Lösungsansätze für die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen des Fleischerhandwerks.

Egal, ob als völlig autonomer Verkaufscontainer oder Hybridlösung in einem bestehenden oder neuen Geschäft integriert – Schrutka-Peukert präsentiert auf der SÜFFA einen funktionsfähigen Selbstläuferladen samt autonomem Einkauf und Bezahlen. Angefangen beim Container über die Inneneinrichtung und erforderlicher Hardware und Software bis hin zu den benötigten Verpackungslösungen, der Ladenbauer präsentiert das gesamte 24/7-Konzept.

Ergo-Kühltheke

Neben Personalmangel sind auch häufige Krankenstände bei den Mitarbeiter:innen im Verkauf zu beobachten. Schrutka-Peukert hat sich auch zu diesem Problem Gedanken gemacht, wie das be-

stehende Personal geschont werden kann. Herausgekommen ist die Ergo-Kühltheke, deren Korpus dank kompakterer Anordnung der Kühltechnik und neuer platzsparender und dennoch leistungsfähigerer Komponenten deutlich schmaler ist als bisher.

Durch die ebenfalls neue konstruktive Erhöhung der Auslagefläche, dank derer das Personal nicht mehr so tief „hinuntergreifen“ muss, ist die Verbesserung in der Praxis noch einmal deutlich beeindruckender, als es Zahlenvergleiche in der Theorie beschreiben können. ■

Schrutka-Peukert

- Halle 7, Stand C81.1 & C81.2
- www.schrutka-peukert.de

PERFEKT ABSCHNEIDEN

Metzgereibetriebe sollten auf der diesjährigen SÜFFA einen Besuch am Messestand der holac Maschinenbau GmbH unbedingt einplanen: Mit Highlights wie dem Würfelschneider Cubixx 100 L und dem Scheibenschneider Sect 230 hat der schwäbische Schneidespezialist sein Messeprogramm ganz auf die Anforder-

Mit dem Würfelschneider Cubixx 100 L und dem Scheibenschneider Sect 230 hat holac sein Messeprogramm ganz auf die Anforderungen des Handwerks ausgerichtet.

ungen des Handwerks ausgerichtet.

So können Metzgereien mit den sogenannten „Speckschneidern“ auch viele andere Produkte verarbeiten, die in der Metzgerei meist noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnetzeltem und Co. auch Wurstsalat extra fein, Ochsenmaulsalat und sogar

STARKE FUSSBÖDEN FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Die Silikal GmbH entwickelt und produziert seit mehr als 70 Jahren Reaktionsharze für robuste Böden.

Schnell und sicher zu reinigen, belastbar und hygienisch: Silikal-Böden im Alltag, nachweislich bestens geeignet für den Produktionsbereich und repräsentative Verkaufsräume: Über die besten Silikal-Bodenbeschichtungen informiert der Reaktionsharzspezialist Silikal in Stuttgart. ■

Silikal GmbH

- SÜFFA: Halle 7, Stand D31
- Alle Infos: www.silikal.com



Rouladen. Dies ist schon mit der Cubixx 100 möglich, der kleinsten Schneidemaschine von holac. Für das Schneiden von unterschiedlichen Produkten ist nur ein kurzer Werkzeugwechsel nötig. Und in Kombination mit einem Scheibenschneider wie dem Sect 230 schneidet der Anwender komfortabel Steaks, Koteletts und Speckscheiben. ■



MASSGESCHNEIDERTES FÜR HANDWERK & MITTELSTAND

Weber zeigt hocheffiziente Verarbeitungs- und Veredelungslösungen für fleischverarbeitende Betriebe.

Zerlegelösung

Ein weiteres Highlight ist eine Zerlegelösung für Handwerk, Mittelstand und Industrie. Auf Basis von Kundenanforderungen haben die Experten einen kompletten Arbeitsplatz inklusive Zerlegetisch und abgehängtem Entschwarzer entwickelt und präsentieren diesen erstmals in Stuttgart. Vorteile dieser Zerlegelösung sind die kompakte Aufstellfläche bei gleichzeitiger Vergrößerung des Arbeitsplatzes

und die Möglichkeit des schnellen und einfachen Wechsels zwischen der Bearbeitung mit oder ohne Entschwarzer.

Auch im Bereich der Verarbeitungs- und Verpackungslösungen für Aufschnittprodukte wird Systemanbieter Weber zwei neue Exponate präsentieren. ■

Das SÜFFA-Fachpublikum erwartet eine brandneue Lösung zur äußeren Veredelung verschiedenster Teilstücke: Mit der Weber Entvliesmaschine AMS 400 Eco werden Sehnen und Vlies präzise und sicher vom Muskelfleisch getrennt. Der kompakte Entvliesser ist das perfekte Einstiegsmodell

für das professionelle Entvliesen und damit die ideale Maschine für Handwerksbetriebe.

Die AMS 400 Eco zeichnet sich neben ihrer hervorragenden Bearbeitungsqualität auch durch eine hohe Energieeffizienz aus, da beispielsweise komplett auf den Einsatz teurer Druckluft verzichtet wird.

Weber Maschinenbau

- SÜFFA: Halle 9, Stand A40
- Alle Infos: www.gramiller.at

DER ERSTE DIGITALE DAMPFAUGER

Premiere bei der SÜFFA: Die neue Gerätegeneration von beam mit Touchscreen-Bedienung steht für Smart Cleaning.

beam GmbH

- SÜFFA: Halle 9, Stand A48
- Alle Infos: www.beam.de

Voll digital. Voll einfach. Noch effizienter als bisher. So präsentiert sich die neue Generation der Dampfsaugsysteme Blue Evolution S+ und XL+ der beam GmbH für Top-Hygiene in der Lebensmittelindustrie. Als weltweit erster Hersteller bietet das Familienunternehmen seine High-End-Geräte

der Blue-Evolution-Reihe mit integriertem Touchscreen an. Die Geräte sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und überzeugen auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie. „Der Start ins digitale Dampfsaugen ist ein Quantensprung für uns und unsere Kunden“, sagt Geschäftsführer Marco Wiedemann. ■



REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN



EDLER GESCHMACK

Die Genuss-Manufaktur Bedford zeigt das gesamte Portfolio in Stuttgart.

Auch über 100 Jahre nach ihrer Gründung hat sich die Osnabrücker Wurst- und Schinkenmanufaktur ganz der hohen Kunst des guten Geschmacks verschrieben. Damit führen Gabriele und Bert Mutsaers die Tradition ihres Vaters Piet Mutsaers fort, für den Qualität von Anfang an der wichtigste Maßstab seiner Arbeit war. Zwei Dinge machen diese Qualität bei Bedford möglich: die perfekte Beherrschung des Handwerks und eine ausgeprägte Liebe zum Detail.

Dabei beweisen die Geschwister immer wieder, dass man eine gelebte Tradition mit frischen, innovativen Ideen verbinden kann. Etwa mit einer köstlichen Salami, die mit erlesenen Sommertrüffeln verfeinert ist. Einem sieben bis 13 Monate gereiften Schinken, der genauso lecker schmeckt, wie er aussieht. Oder mit einer traumhaften Pastete, bei der man nicht Nein sagen kann. Die Qualität von Bedfords hochwertigen Wurst- und Schinkenspezialitäten ist einfach unwiderstehlich. Als Familienunternehmen steht die Genuss-Manufaktur Bedford nicht nur für Sicherheit und Verlässlichkeit, sondern auch für innovative Lösungen für die Bedientehe. ■

Bedford GmbH Co KG

- SÜFFA: Halle 7, Stand A56
- www.bedford.de



TRADITIONSMARKEN MIT GEBALLTER KOMPETENZ

Die NovaTaste-Gruppe umfasst fast 350 erfolgreiche Jahre im Bereich Handwerk und Lebensmittelindustrie – und wird zur SÜFFA einige Neuheiten ihrer Marken präsentieren.

Unter dem neuen Dach von NovaTaste stehen die Marken Wiberg, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse für einen riesigen Erfahrungsschatz, fundiertes Fachwissen und langjährige Expertise. Auf der SÜFFA werden einige neue Produkte vorgestellt.

Für die Weihnachtstheke

Deco Quick® Wintertraum (Bild oben) vereint weihnachtlichen Geschmack mit schöner Optik für festliche Spezialitäten. Die neue Gewürzhüllung schafft mit Zimt, Anis und Koriander eine winterliche Geschmackswelt und veredelt Kochschinken mit Bravour.

Keine Keime mehr

Bei der Herstellung von Kochpökelware besteht immer das Risiko, dass beim Einspritzen der Lake unerwünschte Mikroorganismen von der Oberfläche ins Innere gelangen. Hier setzt die neue Bitec® Inject Safe an: Sie stabilisiert die Lake schon beim Herstellen und vermindert unerwünschte Keime ab dem Beginn des Herstellungsprozesses.

Kinderwurst mit Gemüse

Wie versteckt man das Gemüse, das die Kinder nicht gerne essen? Am besten in einer Wurst! Köstlicher Aufschnitt von Hybrid-Brühwurst gelingt einfach mit dem Optimizer BW, der die Struktur stabilisiert und für die richtige Konsistenz und Bindung sorgt.

Die Zutatenmischung kommt ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Sie schmeckt neutral und sorgt für idealen Biss.

Und auch für ein kindgerechtes Erscheinungsbild ist schnell gesorgt: Mit den peppig-frechen Motiven auf den Wursthüllen freuen sich nicht nur die Kleinen. Aber auch Suppen, Saucen, Sauerkraut & Co können mit den Wiberg Wursthüllen „to go“ optimal verpackt werden. Die hierfür eingesetzten Kunststoffhüllen überzeugen durch gute Barrierewer-

te, ausgezeichneten Rückschrumpf sowie hervorragende Clipseigenschaften. Wählen Sie aus vielen neuen Aufdrucken.

Convenience 2.0

Gerade in Handwerksbetrieben sind einfache und schnelle Produktionsabläufe wichtig und entscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg. Genau dafür gibt es jetzt zur Abrundung des

Saucensortiments von Gewürzmüller den neuen Saucenbinder Dunkel KQ. Er ist geschmacksneutral und kann vielfältig eingesetzt werden. ■



NovaTaste Austria

- SÜFFA: Halle 7, Stand B67
- Info: www.novataste.com

RAPS PRÄSENTIERT MUST-HAVES FÜR METZGEREIEN

Feiner Messeauftritt mit Schwerpunkt auf Marinor-Marinaden, Brotzeit-Variationen und Veggie-Produkten.

Der Gewürzexperte Raps präsentiert in Stuttgart ein Angebot, das Tradition und Trend verbindet. Unter anderem feiert das Unternehmen das 40-jährige Jubiläum seiner Marinor-Reihe mit einer neuen Geschmacksrichtung. Die Sorte „Trüffel-Käse Style“ wird Feinschmecker mit Zwiebeln, geschrotetem Pfeffer, Käsepulver und verlockender Trüffelnote begeistern. Die Marinade passt zu Fleisch, Geflügel oder Gemüse und verleiht gebrauchsfertigen Pfannen- und Schöpfergerichten die richtige Würze.

Klassisch oder kreativ

Ein Highlight im Raps-Portfolio sind die Gewürzfolien für die Herstellung von Schinken, Wurst und Rohpökelwaren. Sie enthalten hochwertige Gewürze, sind einfach zu verarbeiten und garantieren eine ausgezeichnete Haftung am Produkt. Für Liebhaber von Halbdauerware bietet Raps die perfekte Lösung: die Würzung „Alpini“ in den Geschmacksrichtungen Pfeffer, Kümmel oder Knoblauch verhilft den rustikalen Wurstklassikern zu langer Haltbarkeit und dem kräftigen Geschmack. Zu neuen Kreationen inspiriert die neue

Salamiwürzung, wie die Rezepturvorschlägen aus der myRA-Rezept-App deutlich machen: Eine aufregende Köstlichkeit namens „Kabarizzo“ ergibt die Kreuzung von Cabanossi und Chorizo.

Kostproben holen

Ingo Singer, Verkaufsleiter von Raps freut sich: „Mit unserem Auftritt auf der SÜFFA feiern wir die Zukunft des Traditionshandwerks. Seit beinahe 100 Jahren verstehen wir uns als Partner der Fleischerinnen und Fleischer und richten uns danach, was sie tagtäglich für eine zufriedene Kundschaft brauchen. Deshalb sind unsere Produkte alle praxiserprobt, deklarationsfreundlich und mit besten Inhaltsstoffen. Vom außergewöhnlichen Geschmack können sich Interessierte an unserem Stand bei einer Kostprobe selbst überzeugen.“ ■

Raps GmbH & CoKG

- SÜFFA: Halle 9, Stand C20
- Alle Infos: www.raps.com



DEM MESSEBESUCH MEHR WÜRZE VERLEIHEN

Neue Ideen, Aufgaben und Wünsche – die Gewürzprofis von Beck Gewürze und Additive bieten individuelle Lösungen ganz nach dem jeweiligen Bedarf und Anspruch.

Seit 25 Jahren begeistert Beck Gewürze und Additive mit Beratung und universellen Grundwürzungen mit individuellen Add-ons aus regionalen und überregionalen Geschmackstrends. Auf der SÜFFA bieten die Becksperten die Gelegenheit, die Trends und das gesamte Portfolio kennenzulernen.

Die Becksperten sind die Fachberater von vom deutschen Unternehmen Beck Gewürze und Additive, einem der führenden Lieferanten für Handwerk und

Industrie in der fleischverarbeitenden Branche. Sie unterstützen dabei, die ganz persönliche Erfolgsrezeptur für Produkte zu finden – mit erstklassigen Zutaten, individuellen Verarbeitungstipps und pragmatischen Lösungen von der effizienten Produktion bis zur verkaufsstarken Theken-Präsentation. ■

Beck Gewürze

- SÜFFA: Halle 7, Stand A40
- www.beck-gewuerze.de



OK PANELEE

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

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

www.OK-PANEELE.at



Drei Cuts aus dem Kobe Beef Austria von Gerhard Zadrobilek – geschnitten und beschrieben von Wiesbauer-Betriebsleiter Erich Stiefsohn

Denver Cut

In Österreich ist der Begriff Denver Cut üblich. Die Franzosen verwenden den Begriff Persille und in den USA gibt es mit Underblade, Center Cut sowie Chuck Flap Edge Roast gleich mehrere Namen. Der Denver Cut wird aus dem Kavalierspitz geschnitten und ist der größte Fleischteil, der hier zu finden ist. Dieser Cut zeichnet sich durch die drei bis vier Fetteinwachsungen aus. Das stark marmorierte Steak weist einen ausgeprägten Rindergeschmack auf. Erich Stiefsohn: „Oft wird in den großen Fleischbetrieben der Kavalierspitz standardmäßig gleich durchtrennt. Wichtig beim Denver Cut ist es aber, dass man den Kavaliers- oder Kruspelspitz als Ganzes auslöst und nicht beim Absetzen schon halbiert.“

Teres Major

Der Teres Major ist einer der wenigen Steak-Cuts aus der Rinderschulter und mit seinem zarten, besonders aromatischen Fleisch (noch) ein echter Geheimtipp. Der Muskel sitzt beim Rind auf der Innenseite des Schulterblattes und ist an der Bewegung der Beine beteiligt. Somit ist er insbesondere bei Weidetieren in dauerhafter Bewegung, kurzfasrig und somit besonders zart. Dieser Cut wird aus dem Deckel, der am Schulterblatt liegt, geschnitten und befindet sich direkt neben dem Vegas Cut. Der Teres Major wird auch Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet genannt und ist der längliche Mittelteil. Es ist ein kleines, flaches Steak mit mäßiger Marmorierung und eignet sich zum Kurzbraten.

Vegas Cut

Dieser Cut wird auch dem Kavalierspitz/Krupspitz geschnitten und liegt unmittelbar neben dem Teres Major. Der Vegas Cut ist aus dem flachen Teil, der auf dem Schulterblattknochen liegt und ist in der Form dem Flat Iron Steak ähnlich, nur kleiner. Erich Stiefsohn: „Beim Vegas Cut muss man darauf achten, dass die Sehne wirklich vollständig ausgelöst wird.“ Das Stück ist etwas bissfester als Filet, dafür saftiger und aromatischer. Dieser Cut ist den USA sehr beliebt, es gab seinerzeit sogar Versuche der Oklahoma State University, diesen Cut patentieren zu lassen. Das Patent wurde natürlich nie erteilt, dennoch hat der Versuch das große Potenzial dieses Steaks deutlich gemacht.



SPEZIALISTEN UNTER SICH: SO SIEHT EINE GELUNGENE PARTNERSCHAFT AUS

Das Beste ist Gerhard Zadrobilek gerade gut genug. Daher setzt er auch auf Kooperationen mit führenden Experten – und lässt seine Tiere von Erich Stiefsohn von Wiesbauer Gourmet fachmännisch zerlegen und für den Verkauf vorbereiten.

Als Gerhard Zadrobilek vor mehr als 30 Jahren in die Landwirtschaft eingestiegen ist, war es für den damals noch aktiven Radrennfahrer ein schönes Hobby. Seinerzeit waren es noch schottische Hochlandrinder –, doch bald weckten die Wagys sein Interesse. Und genauso wie beim Radfahren auch, war er auch mit den Wagys der Erste. Als erster Österreicher fing Zadrobilek mit der Zucht der besonderen Fleischrinderrasse an! Damals gelangten offiziell per Embryonen-Transfer original japanische Tiere nach Europa. Heute wäre das undenkbar, Japan exportiert weder Eizellen noch Lebendvieh. Mittlerweile sogar von Brüssel bescheinigt, kann der heuer 62 Jahre alte Gründer von „Kobe Beef Austria“ als einer der wenigen Österreichs seinen Kunden reinrassige Wagys anbieten.

Kobe Beef aus Österreich

50 Tiere sind es aktuell, die zunächst in Mutterkuhhaltung in der Wienerwald-Ge-

meinde Laab im Walde aufwachsen, ehe sie zu einem Weidepartner zur Aufzucht kommen. „Hier werden die Tiere zweieinhalb Jahre gefüttert und perfekt aufgezogen. Der Schlachthof ist dann etwa drei Kilometer entfernt“, erzählt Zadrobilek. Rund sechs Tiere werden pro Jahr geschlachtet und ab Hof unter www.kobe-beef-austria.at vermarktet.

Geniale Zusammenarbeit

„Ich will für meine Tiere das Beste – und selbstverständlich auch für mein Fleisch das Beste“, für den ehemaligen Leistungssportler gibt es hier keine Abstriche. Daher lässt er die Schlachtkörper auch direkt zu Wiesbauer Gourmet nach Reidling bringen, wo das Fleisch fachgerecht zerlegt und für den Verkauf gerichtet wird. Federführend hierfür ist Betriebsleiter und Prokurist Erich Stiefsohn. „Ich bin so dankbar über diese gelungene Partnerschaft“, ist Zadrobilek happy, „Erich nimmt sich der Sache an und ist bereit, Zeit und Ideen in die Produk-

te zu stecken. Das ist wirklich genial!“ Auch Stiefsohn freut sich über den Austausch: „Wir lernen bei jedem Stück auch etwas und profitieren so für unsere gesamte Produktion.“

Warum Kobe Beef?

Das rassetypische Fleisch ist extrem zart, saftig, dunkelrot und fängt bei einer Marmorierung von Stufe 6 an. „Das ist wichtig“, sagen Zadrobilek und Stiefsohn unisono, „denn dieses Fett bringt das besondere Aroma und macht das Fleisch so saftig.“ Und so können auch viele Teile für den Griller oder zum Braten verwendet werden, die sonst im Burger oder in der Wurst landen würden.

Vorausgesetzt natürlich, die fachmännische Zerlegung und kluge Cuts. Kobe-Fan Erich Stiefsohn hat für Fleisch & Co drei spezielle Cuts ausgewählt, die er vor allem für Fleisch-Rassen wie Kobe oder auch für Angus gerne auswählt und empfehlen kann.

Tanja Braune ■

Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland





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 2021 etwa gab es Gold für die Kreation

von Vater und Sohn. Das steirische Vulkanland ehrte die handwerklichen Produkte des Vulkanfleischers mit einem Innovationspreis.

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 uniso-

no, die sie im Wurstsemmerl ebenso wie als 300-Gramm-Stange anbieten. Persönlich mögen die beiden 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“. www.turza.at ■

BESONDERER FESTZEITGENUSS FÜR ANSPRUCHSVOLLE GENIESSER

Mit schwarzer Trüffel. Die Kärntner Produzenten Rudolf Friess & Söhne sind einer der Seriensieger beim heurigen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (siehe auch Seite 14).

Mit ihren exklusiven Schinkenspezialitäten mit echten schwarzen Trüffeln bereichern sie jede weihnachtliche Feinkosttheke. Etwa der Trüffelschinken, der von Hand mit schwarzer Trüffel belegt wird. Ebenso die Trüffelsalami, hergestellt aus heimischen Schweinefleisch, die mit schwarzen Trüffeln verfeinert wird, ehe sie 14 Wochen in weißem Edelschimmel reift. Richtig gut ist auch die Trüffel-Mortadella, die nach bewährtem Familienrezept hergestellt wird und ein dezentes Trüffelaroma liefert. Und noch eine weitere Trüffel-Spezialität sollte in keiner Festtagsvitrine fehlen: Die Trüffelstreichwurst. www.friess.at ■



VIelfalt aus einer Hand: Qualitätsprodukte von BERGER Schinken

Mit den Berger Schinken-Produkten holt man sich die pure Schinken-Kompetenz in die Theke.

Seit 1890 widmet sich das in Sieghartskirchen ansässige Familienunternehmen Berger Schinken mit großer Leidenschaft dem Handwerk der Schinkenherstellung: 60 verschiedene Kochschinkenspezialitäten sowie nur saisonal verfügbare Delikatessen, zeugen von Expertise und Tradition. Besonders stolz ist man in der Familie Berger auf die Kreationen wie Backofen-, Traditions-Beinschinken und Römerschinken, die seit vielen Jahren zu den beliebtesten Produkten des Landes gehören. „Die Vielfalt und Produktspezialisierung ist einmalig – die gibt's nur von Berger“, freut sich Verkaufschefin Mag. Gaby Kritsch.



Der Kürbiskernschinken – mit knackigen Kürbiskernen verfeinert und streng limitiert erhältlich

Aus keiner Feinkosttheke wegzudenken sind die Saisonschinken: Essen, was gerade Saison hat und zur Jahreszeit passt, das kommt gut an. Zu den oft sehnsüchtig erwarteten Schinken-Spezialitäten gehört u. a. der Kürbiskern-Schinken in der kalten Jahreszeit.

Traditionell-rustikal und neu: Bauerngeselchtes zeitgemäß

Der intensiv geräucherte und herzhaft-rustikale „Geselchte Schinken“ ist eine Novität im Sortiment: Er begeistert Genießer:innen durch seinen mürben und würzigen Geschmack als Neuinterpretation des Bauern-Geselchten.

www.berger-schinken.at ■

Der Neuzugang:
Traditionell-rustikaler
Geselchter Schinken



Herbstzeit ist Pastetenzeit

FEINER BERGER PASTETEN-GENUSS

Mein
BERGER
Schinken

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





Genussvoller Blick auf die jüngste Errungenschaft im „XO Grill“: Benjamin Hofer und das „Philly Cheese Steak“, natürlich mit der Austro-Version des baskischen „Txogitxu“-Fleisches.

Das verbindende Element zwischen dem hippen Burgerladen „XO Grill“ und dem Fleischhandel von „XO Beef“ sind alte Milchkühe. Wie Benjamin Hofer und Robert Weishuber ihre Liebe zu diesen speziellen Rindern entdeckten, erfuhr Roland Graf im Gespräch mit den beiden Oberösterreichern.

XO BEEF XO GRILL

DIE FREUNDE DER ALTEN KUH EXPANDIEREN

Robert Weishuber kommt gerade vom Kroatien-Urlaub zurück, als Fleisch & Co ihn in der Wiener Kettenbrückengasse trifft. Doch selbst in den Ferien ging es um Feldforschung zur Akzeptanz von „XO Beef“. Beim Grillen unter südlicher Sonne fanden „von zehn Leuten vielleicht drei den Geschmack richtig geil“, hielt Weishuber aufmerksam fest. Er hatte bewusst das 100 Tage lang abgehangene Fleisch seiner alten Milchkühe mitgenommen: „Denn diesen Geschmack muss man als Konsument mögen.“ Nicht zuletzt aufgrund Erfahrungen wie dieser ist Robert Weishuber ebenso wie sein Gründerkollege Benjamin Hofer überzeugt davon, „dass es sich um ein sehr erklärungsbedürftiges Produkt handelt“. Denn neben dem sehr „fleischigen“ Geschmack ist das „XO Beef“ eben auch nie standardisiert.

Durch den Ankauf in der Milchwirtschaft „verdienter“ Rinder kommen die Tiere aus ganz Österreich. „Das kann aus dem alpinen Raum sein oder der Ebene – die Unterschiede aber sind da“, hebt man sich bewusst von einem uniformen Geschmacksbild ab. Eine Seltenheit in Österreich, aber auch nicht unbedingt ein Marketing-Vorteil. Der allerdings ergibt sich bei einem genauen Blick auf dieses Fleisch: Im Unterschied zum Durchschnittsalter, das ein Rind in Österreich aufweist (das

sind 18 Monate), liegt dieser Wert bei Milchkühen bei 76 Monaten. „XO Beef“ geht darüber noch hinaus und verwertet auch 15 Jahre oder noch ältere Kühe.

Via London zum OÖ-Rinder-Start-up

Der Weg zu dieser ungewöhnlichen Vorliebe, die allen Unternehmungen von Hofer und Weishuber den Namen gibt (XO steht u.a. bei Spirituosen für „extra old“, also besonders alt), war kein gerader. Benjamin Hofer arbeitete im berühmten Londoner Luxushotel „Claridge’s“ an der Seite von Sternekoch Simon Rogan. Im Restaurant „Fera“ lernte der Österreicher auch das Rind im reiferen Alter schätzen –, „allerdings kam das alles aus Spanien oder Frankreich“. Es war jenes Fleisch, das etwa José Gordón von der „Bodega El Capricho“ als eines der besten Steaks der Welt bekannt gemacht hatte. Der bärtige Spanier war einer der Stars im fleischtiger-Kultfilm „Steak Revolution“. Parallel suchten Spitzköche auch außerhalb Spaniens nach dem baskischen „Txogitxu“-Fleisch, das als Maß aller Ribeye-Dinge galt.

Genauere Gespräche mit dem Küchenchef ergaben aber schnell, dass ein Großteil der Kühe hinter den begehrten Steaks eigentlich von österreichischen Weiden stammte. Denn während Spaniens Gourmets die Qualität

schätzten, war hierzulande das Fleisch weit jüngerer Tiere gefragt. Die logische Frage Hofers lautete: Warum exportieren wir denn derart gutes Fleisch?

Sein Jugendfreund Robert kam da gerade recht, denn er hatte in Oberösterreich eine Art „rollenden Bio-Supermarkt“ entwickelt. Basis dafür waren die Erzeugnisse eines befreundeten Landwirts mit Schwerpunkt Schweinehaltung. Aus einem klassischen „Ins Gai-Fahrer“ erwuchs über die Monate allmählich eine Produktpalette, die von Milchprodukten bis zu fertigen Suppen reichte. Womit Weishuber in Hofers Augen quasi der Agrar-Fachmann war. „Allerdings hatte der Hof keine einzige Kuh“, begann damals der Lernweg für das Duo erst so richtig.

Almtaler Know-how für den Start

Wie der Handel mit den auch ökologisch wertvollen Rindern funktionieren könnte, erfuhr man schließlich bei der Bio-Produktion von „Alpenrind“ in Salzburg. Anfangs war die Mini-Produktion – gestartet wurde mit einer Kuh – auch dort eingemietet. Doch schnell ging die Hobby-Dimension von „XO Beef“ in den großen Betrieb unter. „Als wir den Markt im Linzer Steaklokals ‚Pauls‘ sondierten und gleich einen ganz Englischen verkaufen, fühlten wir uns wie die Weltmeis-

ter“. Dass diese vermeintliche Riesensmenge im Restaurant für keine zwei Tage vorhalten würde, erklärte ihnen der Wirt kurz darauf.

Es ging also um andere Dimensionen, um die Gastronomie zu beliefern. Denn dieser Vertriebsweg stand nach wie vor im Fokus des Start-ups, das im oberösterreichischen Peuerbach gegründet wurde. Als dritter Partner wurde ebenfalls ein Landsmann gefunden: Im Schlachthof von Karl und Günther Pöll im idyllischen St. Konrad im Almtal bei Gmunden werden die „XO Beef“-Rinder bis heute zerlegt. Die „Almtalerfleisch GmbH“ kümmert sich dabei auch um den Ankauf und die Qualitätskontrolle der „verdienten“ Milchkühe.

Burger-Macher durch Lockdown

Die Partnerschaft der drei Oberösterreichler funktionierte gut. Der schulungsintensive Verkauf in der Gastronomie befand sich gerade so richtig im Aufwind, als 2020 der Lockdown zuschlug. Spitzenköche wie Philipp Rachinger (Neufelden), Lukas Mraz oder Walter Leidenfrost (Wien) konnten die bisherige Menge an Rindfleisch über Nacht nicht mehr abnehmen. Woraus sich ein zweites Standbein ergab: „XO Grill“ startete als Pop-up in der Wiener Gumpendorfer Straße mit einem klaren Ziel, nämlich als Burger-Lokal möglichst viel Fleisch des jungen Unternehmens zu verwerten. Erneut hatte man Glück; die flach geklopften „Smash Burger“ mit hochwertigen Saucen dazu entwickelten sich schnell zu einem Hit in der Abhol-Gastronomie der ersten Pandemie-Monate.

Auf diesen Erfolg beim Publikum baute der mittlerweile fixe Lokal-Standort in der Kettenbrückengasse auf. Im Jänner 2022 eröffnet, hat sich der „XO Grill“ nicht nur unter Streetfood-Fans der Umgebung etabliert. Spezielle Zubereitungen wie das „Philly Cheese Steak“ oder der „Reuben Sandwich“ – natürlich mit „XO Beef“-Pastrami – haben eine echte Fangemeinde erworben. Sie folgte auch zu einem weiteren Pop-up, das diesen Sommer mit den Pizza-Experten von „Sette“ in der Praterstraße für Furore sorgte. Tartar vom Rind als Pizza-Belag wurde bei „Moon Crust“ von einer Bresau-La-Variante flankiert, die der Lackenbacher Fleischermeister Othmar Tschürtz eigens für die „Beef-Buben“ kreiert hatte.

Weshalb dieser Tage auch mit einer weiteren Burger-Filiale in den Bezirk Neubau mit seiner jungen Bevölkerung expandiert wird. „Anfang Oktober ist es hoffentlich so weit“, schätzt Benjamin Hofer, der direkt von der Baustelle zum Interview stößt. Während bei diesem „Baby“ des Duos vor allem die Personalsuche Sorgen bereitet, soll es beim Han-

delsunternehmen in eine andere Richtung weitergehen.

Neue Filiale & Produkt-Offensive

Der Anspruch der ganzheitlichen Verwertung der Tiere („nose to tail“) ist beiden Geschäftsführern ein Anliegen, das spätestens 2024 noch mehr Aufmerksamkeit erfahren soll. „Faschiertes hat in den letzten Jahren an Wertigkeit gewonnen“, sieht man die Entwicklung zu höherer Qualität auch abseits der Edelteile als positives Zeichen. „Der nächste logische Schritt ist sicher der Fokus auf verarbeitete Produkte“, so Benjamin Hofer zum geplanten Angebot für den Delikatessenhandel. Versuche mit Leberkäse gab es bereits, auch eine „XO Beef“-Wurst wäre eine Traum des New-York-Fans Benjamin Hof – „dort sind ja alle Hot Dogs mit Rinderwürsteln befüllt“.

Doch gut Ding will auch Weile haben. „Wir machen im Kern ja alles zu zweit und müssen mit den Kräften haushalten“, überlegt das Duo alle Schritte sorgfältig. Und das ist nicht nur bei den ökonomischen Entscheidungen so. „An der Sauce für unser ‚Philly Cheese Steak‘ haben wir über Wochen getüftelt und jede Menge Käse ausprobiert“. Aber was sind ein paar Tage schon gegen das Lebensalter einer Kuh, das dank Hofer/Weishuber endlich Wertschätzung erfährt? **Roland Graf** ■

„Oid is Goid“: alte Kühe als Klimaschützer

Ein Kernsatz von DI Ricarda Berg lautet: „Je älter eine Milchkuh werden darf, desto positiver sind die Auswirkungen auf das Klima und die Gewinne der Höfe“. Als wissenschaftliche Begleiterin von „XO Beef“ hat die Agrarwissenschaftlerin die Fakten zu den alten Kühen erarbeitet. „Eine österreichische Milchkuh wird im Schnitt sechs Jahre und vier Monate alt“, weiß sie etwa. Die Simmentaler Rinder als

Zweinzungrasse (Milch und Fleisch) ermöglichen dieses vergleichsweise hohe Alter. Die noch älteren Tiere für „XO Beef“ bringen mit dem 47-%-Anteil von Weiden und Almen an Österreichs Fläche auch einen wichtigen Klimaschutz-Vorteil mit: Grünland ist neben Feuchtgebieten und Mooren weltweit der größte Kohlenstoffspeicher. Mit Verweis auf Ergebnisse der ETH Zürich führt DI Berg die Effekte älterer Kühe abseits der Intensiv-Tierhaltung für das Klima aus: „Durch eine Erhöhung der Lebensdauer müssen weniger neue Milchkühe nachfolgen und damit auch weniger Rinder zur Fleischgewinnung aufgezogen werden. Dadurch entstehen nicht nur weniger Treibhausgasemissionen, sondern auch geringere Kosten für die Milchviehbetriebe.“



Robert Weishuber und die „extra alten“ Englischen.



„Einer für alle, alle für einen“, eine Partnerschaft auf Augenhöhe (v. l.): Gustino-Geschäftsführer Johann Schlederer, Altbauer Franz Sandberger und Jungbauer Daniel Sandberger.

Das Gustino-Schweinefleischprogramm basiert auf den Richtlinien des AMA-Gütesiegels und will bei Tierwohl und Klimaschutz neue Maßstäbe setzen.

WENN TIERWOHL & KLIMABEWUSSTSEIN EINE PERFEKTE SYMBIOSE EINGEHEN

Gerade beim Fleisch achten Konsument:innen mehr denn je auf Regionalität und Qualität. Das Gustino-Markenfleischprogramm verbindet alles in einem. Rund 40 Bauern aus dem Alpenvorland, dem Mühlviertel, dem Flachgau und dem Mostviertel bilden die Basis für dieses Spitzen-Marken-Schweinefleisch aus Österreich. Jeder Bauer garantiert für die Einhaltung der strengen Gustino-Richtlinien.“

Einer dieser Gustino-Landwirte ist Daniel Sandberger aus Andling-Heiligenberg im Mühlviertel. Der junge Mann hat den Betrieb 2012 vom Vater übernommen: „Meine Familie betreibt nachgewiesenerweise seit mehr als 300 Jahren die Landwirtschaft. Ich selber bin Bauer mit Leib und Seele.“ Daniel Sandberger ist Gustino-Landwirt mit Tierwohl und Klimafit-Modul. Tierwohl steht für Strohhaltung und mindestens 60 Prozent mehr Platz im Stall. Das Stroh dient auch als Beschäftigungsmaterial, also zum Wühlen und Kauen. Klimafit sind Betriebe, die ihren Schweinen neben hofeigenem Futter auch regionales, gentechnikfreies Donausoja füttern.

Vom Ferkel bis zum Mastschwein

Die Sandbergers beherrschen das komplette Schweinemetier. Die Familie besitzt 60 Muttersauen, die rund 15 Ferkel pro Wurf auf die Welt bringen. Die Ferkel werden nach 28 Tagen von den Müttern getrennt und kommen in den Aufzuchtstall. Das ist der „Schweinekindergarten“, wenn man es so bezeichnen möchte. Dort werden sie gemästet, bis sie ein Gewicht von rund 30 Kilogramm erreicht haben. Dann erfolgt die eigentliche Mast bis zu einem Schlacht-Lebendgewicht von rund 120 Kilogramm. Das eigentliche Schlachtgewicht

liegt bei etwa 98 Kilogramm. Insgesamt sind bei den Sandbergers an die 450 Tiere permanent zur Mast eingestellt. Die Zahl der Mastzyklen liegt bei 3,6 pro Jahr. Nach Erreichen des Schlachtgewichts werden die Tiere von den beiden Gustino-Partnerschlachthöfen Großfurtner und Dachs, von Transportpartnern und vom eigenen Fuhrpark der Organisation abgeholt und zur Schlachtung gebracht. Nach erfolgter Reinigung und Desinfektion ist der Stall schon am nächsten Tag wieder für neue Schweine bereit.

Die Koordination der Abholung, den Preis und die Bezahlung wickelt der VLV, der Verband der landwirtschaftlichen Veredelungsproduzenten Oberösterreich ab. Der Landwirt meldet rund eine Woche vor dem gewünschten Abholungstermin die Schlachtreife seiner Schweine, damit der Abholer eingeteilt werden kann.

Existenzgrundlage

Dieses komplette Modell von der Geburt bis zur Endmast ist die Existenzgrundlage der Familie Sandhofer. Die Rindermast hat der bäuerliche Betrieb vor zehn Jahren aufgegeben. Sonst würde es den Bauernhof nicht mehr geben, wie Daniel Sandberger erklärt: „Mein Vater war bei den Schweinen reiner Ferkelproduzent. Das würde sich heute finanziell nicht mehr ausgehen. Deshalb habe ich komplett auf Schweine umgestellt und die Bestandsgröße deutlich erhöht. 2018 habe ich schließlich die Stallungen auf Tierwohl-Label neu errichtet und damit den Betrieb nachhaltig für die Zukunft fit gemacht.“

Genetische Herkunft

Gustino-Strohschweine stammen väterlicherseits vom reinerbigen, stressresistenten

Pietrain-Eber ab, mütterlicherseits von einer Kreuzung aus Landrasse und Edelschwein. Dazu der Geschäftsführer von Gustino, DI Johann Schlederer: „Diese Dreirassenkreuzung bringt das österreichische Hybridferkel hervor. Es vereint die drei wichtigsten gewünschten Eigenschaften des Schweines: die Fleischfülle, die vom Eber kommt, die hohe Fruchtbarkeit, die vom Edelschwein stammt und die robuste Physis, die von der Landrasse abstammt.“

Futtermittel aus Österreich

Bei der Fütterung der Gustino-Schweine wird auf gentechnikfreies Rohmaterial aus Österreich höchster Wert gelegt. Das Grundfutter besteht aus Mais, Gerste und Weizen aus eigenem Anbau der Vertragsbauern, das Soja kommt von Donau-Soja. Das fertige Eiweißfuttermittel enthält neben dem Soja auch Rapsextraktionsschrot, Sonnenblumen, Mineralstoffe, Aminosäuren und Vitamine.



Landwirt Daniel Sandberger (r.) und Gustino-Chef Johann Schlederer betonen beide die Vorteile der engen Partnerschaft.

Die Futtermittelkosten insgesamt sind heuer um rund 60 Prozent gestiegen, mit den aktuellen Schweinepreisen können die Bauern durchaus leben. Johann Schlederer: „Wir brauchen einen Mindestpreis von 1,65 Euro. Darunter ist die Schweinemast nicht rentabel. Tierwohl- und Klimafit-Betriebe erhalten dementsprechende Zuschläge für ihre Schweine.“

Die Tierwohl-Stallungen

Die Stallungen von Gustino-Tierwohl-Bauern bieten Schweinen wie erwähnt rund 60 Prozent mehr Platz. Jedes Tier kann während seines Aufenthalts bei den Sandbergers jederzeit zwischen drei Bereichen wählen. Der Innenbereich mit Stroheinstreu bietet Platz zum Ruhen und Liegen und ist größtmäßig je nach Alter der Tiere verstellbar. Der Fressbereich bietet ausreichend Zugang zur Futterspendeanlage, der Außen- beziehungsweise Mistbereich inklusive Trinkwasserversorgung schließlich ist als Vollspaltenboden gestaltet, die Tiere treten den Kot selber durch die Spalten. Grundsätzlich hat jedes Tier 1,1 Quadratmeter zur Verfügung. Zu viel Platz sollte es nicht sein, weil dann die Schweine erfahrungsgemäß auch in den Ruhebereich misten. Bei optimaler Größe passiert das in der Regel nicht.

Die Mastdauer beträgt durchschnittlich bis zu 120 Tage, die Lebensdauer eines Gustino-Schweines rund 200 Tage. Während dieser Zeit, meistens in Perioden des Jahreszeitenwechsels können Tiere auch schon einmal krank werden. Medikamente werden nur vom Tierarzt verabreicht, die Tiere werden erst nach Ablauf einer Frist nach Verabreichung für die Schlachtung freigegeben.



Mitgliedsbetriebe und die Partner

15 der landwirtschaftlichen Mitgliedsbetriebe erfüllen die Kriterien für die beiden Module Tierwohl 60 und Klimafit, 20 Bauern führen das TW 60 Modul und sechs das spezielle Tierwohl 100 Modul in Verbindung mit Klimafit. Letztere liefern Tiere für Handel Tyrol und die REWE. Wichtige Abnehmer sind auch die rund 100 heimischen Fleischer in Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg. Weitere Absatzpartner sind Transgourmet und METRO, die vor allem die Gastronomie mit dem exquisiten Schweinefleisch versorgen.

Partner der ersten Stunde

Ein Gustino-Partner der ersten Stunde ist die Fleischerei Feichtinger aus Schärding. Seniorchef Johann Feichtinger war von Anfang an begeistert: „Die Gustino-Schweine haben durch die hochwertige Fütterung ein besonders gutes, kerniges Fett und ein saftiges Fleisch. Und ganz wichtig, das Fleisch ‚schweindelt‘ nicht nach Stall. Das fühlt sich für mich als Fleischer einfach besser an.“ Eine Meinung, die auch Juniorchef Julian Feichtinger und Geschäftsführer Gerhard Schmid hundertprozentig unterstützen: „Das Fleisch ist kompakter, der Speck setzt sich nicht ab, die Marmorierung ist ausgesprochen perfekt. Damit eignet sich das Gustino-Schweinefleisch mit den Modulen Tierwohl und Kli-

mafite perfekt für die Frischfleischtheken in unseren fünf Geschäften. Auch für die Schinken- und Wurstproduktion ist das Gustino-Schweinefleisch hervorragend geeignet. Es überzeugt durch die optimale Wasserhaltefähigkeit und den idealen pH-Wert.“

Ein spezielles Schmankerl

Das Gustino-Highlight der Fleischerei Feichtinger ist der ebenso exquisite wie köstliche Backschinken vom Frikandea. Das wunderbare Stück mit dem gewachsenen Speckrand wird zunächst in der Folie gekocht, dann geschropft und in der Folge im Ofen überbacken. Die Fleischerei Feichtinger ist aber in der ganzen Region auch für ihren köstlichen Leberkäse in drei Varianten (normal, Pizza, Pfefferoni), ihre preisgekrönten Weißwürste, das tolle Würstelsortiment, die köstliche Göttinger und vieles mehr bekannt.

In der Kommunikation setzen die Feichtingers ganz bewusst auf die Partnerschaft mit Gustino. Julian Feichtinger: „Wir tun das aus Überzeugung. Der Konsument soll wissen, was er auf den Teller bekommt. Der Erfolg gibt uns recht: Wir verzeichnen in allen fünf Geschäften eine steigende Kundenzufriedenheit und ebenso wachsenden Absatz. Das hat ganz entscheidend mit den Argumenten ‚Tierwohl‘ und ‚Klimafit‘ und mit dem Gustino-Markenprogramm zu tun.“

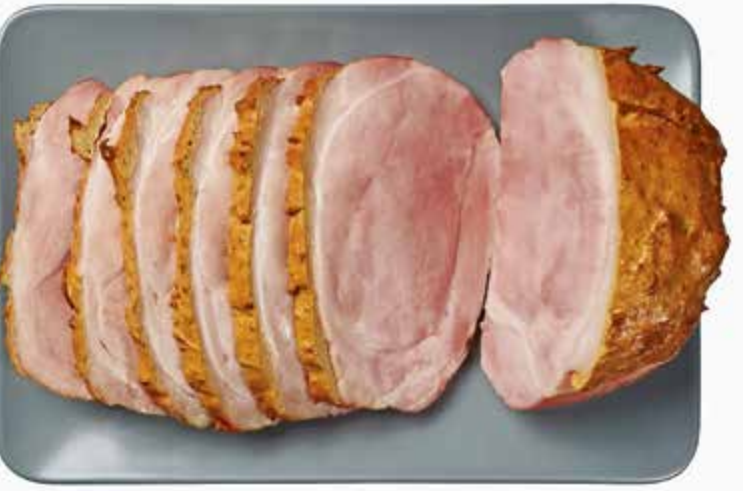
HaRo ■

Eine Partnerschaft der ersten Stunde verbindet Gustino und die Fleischerei Feichtinger in Schärding. Kulinarisches Highlight der Zusammenarbeit ist der edle Backschinken (v.l.): Feichtinger-Geschäftsführer Gerhard Schmid, Gustino-Chef Johann Schlederer und Inhaber Julian Feichtinger.



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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



SCHWEDISCHER WEIHNACHTSSCHINKEN

Julskinka – extra saftig und extra knusprig. Schweineunterschale mit leichter Fettauflage, injiziert mit dem „Beck SchinkenQuick Liquid Gourmet oG“ gibt dem Schinken einen zarten Biss, stabilisiert die gleichmäßige Farbhaltung und verleiht dem Fleisch einen saftigen Geschmack. Für die typische Kruste wird „DecorMix Julskinka-Kombi“ mit Senf zu einer Paste angerührt und dick auf die Schweineunterschale verteilt. Den Schinken in den Ofen schieben und goldgelb backen – fertig ist der leckere Weihnachtsschmaus. www.beck-gewuerze.de

RUSTIKALER GENUSS

Geselchter Schinken. Die Genussexperten von Berger Schinken präsentieren heuer neu diesen intensiv geräucherten und herzhaft-rustikalen „Geselchten Schinken“. Er ist die zeitgemäße Umsetzung des traditionellen Bauern-Geselchten und begeistert mit seinem mürben und würzigen Geschmack. „Wir haben das traditionelle Bauern-Geselchte noch besser gemacht“, so die Schinkenmacher. www.berger-schinken.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



TRADITIONELL-ZÜNFTIG

Schinkenspeck von Greisinger. Der Schinkenspeck mit Schwarte überzeugt durch seinen zarten Biss und das typische, natürliche Aroma aus feinsten Kräutern – hergestellt nach alter Hausrezeptur. Er besteht aus ausgesuchten Schlögelfleisch-Teilen, wird bis zu seiner perfekten Reifung sorgsam über Buchenholz geräuchert und ein halbes Jahr lang luftgetrocknet. www.greisinger.com



HUBER'S STREICHWURST

Preisgekrönte Produkte. Die Original Kitzbüheler Trüffelstreichwurst mit Sommertrüffeleinlage und die Original Kitzbüheler Feine Honig Kalbsleber Streichwurst mit feinstem Honig sind beides cremige Streichwürste aus österreichischer Kalbsleber, leicht geräuchert und im edlen Wachsmantel. Beide Produkte wurden übrigens bei der IFFA 2016 mit Gold prämiert. Als 130-g-Stück oder geschnitten von der ganzen Stange erhältlich. www.huber-metzger.at

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





VEREDELUNG PUR

Der Bestseller von Berger. Mit knackigen, vitaminreichen Kürbiskernen wurde der gleichnamige Berger Kürbiskern-Schinken verfeinert. Er mundet pur oder aber als „kulinarische Krone“ in zum Beispiel Creme-suppen. www.berger-schinken.at

VOM FRICANDEAU

Bauernschinken von Greisinger. Aus einem ganzen Fricandeau-Stück geschnitten, wird der Bauernschinken nach traditioneller Art gepökelt, über Buchenholz heiß geräuchert und schonend gegart. Denn nur auf diese Art bekommt er seinen feinen, leicht rustikalen Eigengeschmack und sein einzigartiges Aroma. Saftig und zart im Biss sowie mit milder Würze ist der Bauernschinken pur oder auf frischem Brot ein Leckerbissen, besonders für Festtage und nicht nur für kulinarische Feinspitze. www.greisinger.com



MIT SOMMERTRÜFFELN

Kitzbüheler News. Der Original Kitzbüheler Trüffelschinken ist die neueste Schinkenkreation der Kitzbüheler Metzgerei Huber und perfekt für die Festtage. Der saftige Kochschinken aus 100% österreichischem Qualitätsschweinefleisch wird leicht über Buchenholz geräuchert und mit edler Sommertrüffel verfeinert. www.huber-metzger.at



KLEIN, FEIN, BUNT

Burger-Genuss. Die kleinen Buns der FF-Flying Burger Mischkiste (Art. 2356) sorgen für jede Menge bunte Highlights auf dem Festtagsbuffet. Bereits fertig gebacken, überzeugen die farbenfrohen Minis durch eine hohe gleichbleibende Qualität und einfaches und schnelles Handling. Zaubern Sie mit wenigen Handgriffen eine leckere Vielfalt und Abwechslung bei festlichen Empfängen, beim Flying Buffet oder auch als „Burger Tapas“ auf jedem Teller. www.edna.at



DER EXQUISITE

Trüffel-Schinken. Der nur saisonal verfügbare Berger Trüffel-Schinken ist DAS Highlight in der festlichen Theke: Feinster Schinken wird mit schwarzen Trüffeln aus Italien von Hand veredelt. Eine hochelegante Komposition. Sowohl für die Feinkosttheke als auch für das SB-Regal verfügbar. www.berger-schinken.at



GENUSS-SYMBIOSE

Camembert Lachsschinken von Stastnik. Der Camembert Lachsschinken setzt die erfolgreiche Verbindung von Camembert und Stastnik-Produkten fort. Für diese außergewöhnliche Spezialität wird das magere Karreestück vom Schwein leicht gepökelt, luftgetrocknet und mit französischen Camembert-Kulturen zur Vollendung gereift. Der zarte Schinken ist mager und hat einen milden, feinen Geschmack. Der Camembert Lachsschinken in der 80-g-Packung ist perfekt für Gourmets und Kalorienbewusste für Frühstück, Abendessen und Pause. www.stastnik.at



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

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

Beck
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de



Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

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

Im Herbst verwende ich besonders gerne Thymian. Das mediterrane Kraut verströmt die Wärme und Würzigkeit des Sommers und versetzt uns geschmacklich zurück in die Ferien. Außerdem ignoriert der Thymian einfach das kalte Wetter und ist selbst den ganzen Winter über im Garten frisch erhältlich. Wenn es mich also nach Urlaubsfeeling gelüftet, brate ich zum Beispiel einen Schweinslungenbraten rundherum scharf an und schmore ihn anschließend kurz mit weißen Zwiebeln und kleinen aromatischen Paradeisern. Zum Schluss würze ich das Ganze – und nicht zurückhaltend – mit getrocknetem Thymian. Nun stellt sich die Frage des Weines. Je nach Intensität könnte man zu einem fruchtig-würzebetonten Rotwein greifen, den ich in diesem Fall vielleicht etwas gekühlt servieren würde. Oder zu einem sehr aromatischen Weißwein, der nicht zu leicht sein darf und nicht zu viel Säure aufweist. Vielleicht zu einem Neuburger, der auf den Traubenschalen vergären durfte und daher eine bernsteinfarbene Tönung aufweist, sodass man ihn als Orange Wine bezeichnen kann.

Ich mach' es aber ganz anders und greif' zu einem meiner Lieblingsbiere. Das Weißbier der Murauer Brauerei macht das Rennen. Es ist genau das Richtige für dieses komplexe Gericht. Es ist ein sehr aromatisches Bier mit einer feinen und eleganten Herbe, die selbst den Zwiebeln und den Paradeisern standhält. Besonders gerne mag ich die zarte Kohlensäure, die frisch wirkt, ohne aggressiv zu sein.

Sympathisch finde ich außerdem, dass sich Murauer den „Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ angeschlossen hat, einer Vereinigung, die mittlerweile 45 österreichische Brauereien umfasst. Gemeinsam haben sie ein Siegel entwickelt, das auf jeder Flasche dieser Unternehmen zu sehen ist: „100% unabhängig“ kann man in diesem Logo lesen, und es soll darauf hinweisen, dass hier kein internationaler Konzern im Hintergrund steht.

Ich bin übrigens ein Fan davon, dass man Bier nicht allzu kalt serviert. Ich finde, der Geschmack kommt viel besser zum Vorschein, wenn es knapp an die zehn Grad hat. Und Weißbier muss man natürlich aus einem hohen schlanken Glas trinken. Aus der Flasche geht bei Weißbier gar nicht, finde ich. Selbst, wenn man sich grad voll in Urlaubsmood fühlt.

Brauerei Murau, 8850 Murau, Tel: 03532/32 66-0, office@murauerbier.at; www.murauerbier.at

Exklusiv für Fleischer: 25 % Rabatt!
1,43 Euro inkl. Biersteuer, exkl. MWST

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



Natürlich köstlich: Mit dem fruchtigen und dem kernigen Krüstchen trägt Vandemoortele dem Gesundheitstrend genussvoll Rechnung.

ZWEI BROTE FÜR VITALITÄT & GENUSS

Vandemoortele erweitert das Sortiment mit zwei „gesunden“ Brot-Kreationen.

Die Welt der Ernährung entwickelt sich immer mehr in Richtung gesünder, nahrhafter und natürlicher. Konsumenten streben nach einem ausgewogeneren Lebensstil und suchen nach Produkten, die ihnen dabei helfen, dieses Ziel zu erreichen, ohne den Aspekt des Geschmacks zu verlieren. Vandemoortele erweitert sein Brotsortiment um zwei Varianten, die genau diese Kriterien erfüllen. Das kernige Krüstchen und das fruchtige Krüstchen sind nährstoffreiche und gesunde Brote in handwerklicher Optik, ohne Zusatzstoffe und aus hausgemachtem Sauerteig.

Das fruchtige Krüstchen ist 350 Gramm schwer, enthält (natürlich) viel Vitamin D und ist mit Marillen, Cranberries, Feigen, Rosinen, Mandeln, Haselnüssen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen verfeinert und im Steinofen gebacken. Der hausgemachte Weizen-Sauerteig sorgt für natürliche Frische und das volle Aroma eines handwerklichen Brotes. Zudem enthält es eine gute Quelle für pflanzliche Ballaststoffe und Eiweiß.

Das kernige Krüstchen wird aus Vollkornmehl, hausgemachtem Sauerteig, verschiede-

nen Körnern und Saaten hergestellt und mit Weizenkleie bestreut, die einen schönen knusprigen Biss verleiht. Das 350 Gramm schwere Brot ist gut verdaulich und unterstützt die Darmgesundheit, denn der Ballaststoff der Weizenkleie trägt zu einer schnelleren Verdauung bei. Zudem enthält das Brot eine hochwertige Quelle für pflanzliches Eiweiß und ist im Steinofen gebacken.

Beide Brote haben eine Antauzeit von 30 Minuten, mit anschließender Backzeit von ca. 15 Minuten bei 180 Grad und sind sowohl für die Bake-off-Stationen geeignet als auch für Bäckereien und die Hotellerie. Das fruchtige und kernige Krüstchen wurden im ersten Quartal 2023 eingeführt und bieten den verschiedenen Zielgruppen Abwechslung auf dem Tisch und eine gesunde Alternative zu Weizenprodukten, Kuchen und süßen Snacks. Die Brote benötigen durch den aromatischen Geschmack kein Topping, können aber auf Wunsch mit Frischkäse o.Ä. bestrichen werden. Natürlich köstlich – für mehr Vitalität und Gesundheit und den vollen Brotgenuss.

www.vandemoortele.com ■



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmilller*

VEGANER BURGER

Burger schmecken immer! Selbst pflanzlichen Burgergenuss können Sie Ihren Kunden heute spielend einfach anbieten.

Es gibt viele Wege, mit gutem Gewissen zu genießen. Einerseits bietet das Warenangebot Fleisch in hervorragender Qualität, andererseits gibt es inzwischen zahlreiche schmackhafte pflanzliche Fleischalternativen, die den herkömmlichen Spezialitäten in puncto Genuss in nichts nachstehen. Wer schon bisher auf Fachwissen, Genuss und Qualität vom Metzger des Vertrauens gezählt hat, ist dort – auch wenn es um pflanzliche Erzeugnisse geht – gut aufgehoben. Metzger können mit dem Trockencompound Vegan Burger spielend einfach eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren herstellen. Und mit der Zutatenmischung Vegan Majo lässt sich ein Dip à la Mayonnaise für Burger im Handumdrehen zubereiten. Diese Produkte überzeugen mit 100 % veganen Zutaten und hervorragendem Geschmack. ■

Verarbeitung

- Trinkwasser mit Eis und Frischex L mischen, über Vegan Burger geben und gut vermengen.
- Für ca. 20–60 Minuten im Kühlraum quellen lassen.
- In gewünschte Form bringen und unter Schutzatmosphäre verpacken.
- Das Produkt kann alternativ eingefroren und verpackt werden.

Zubereitung

- Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl zugeben.
- Die Masse 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zutaten

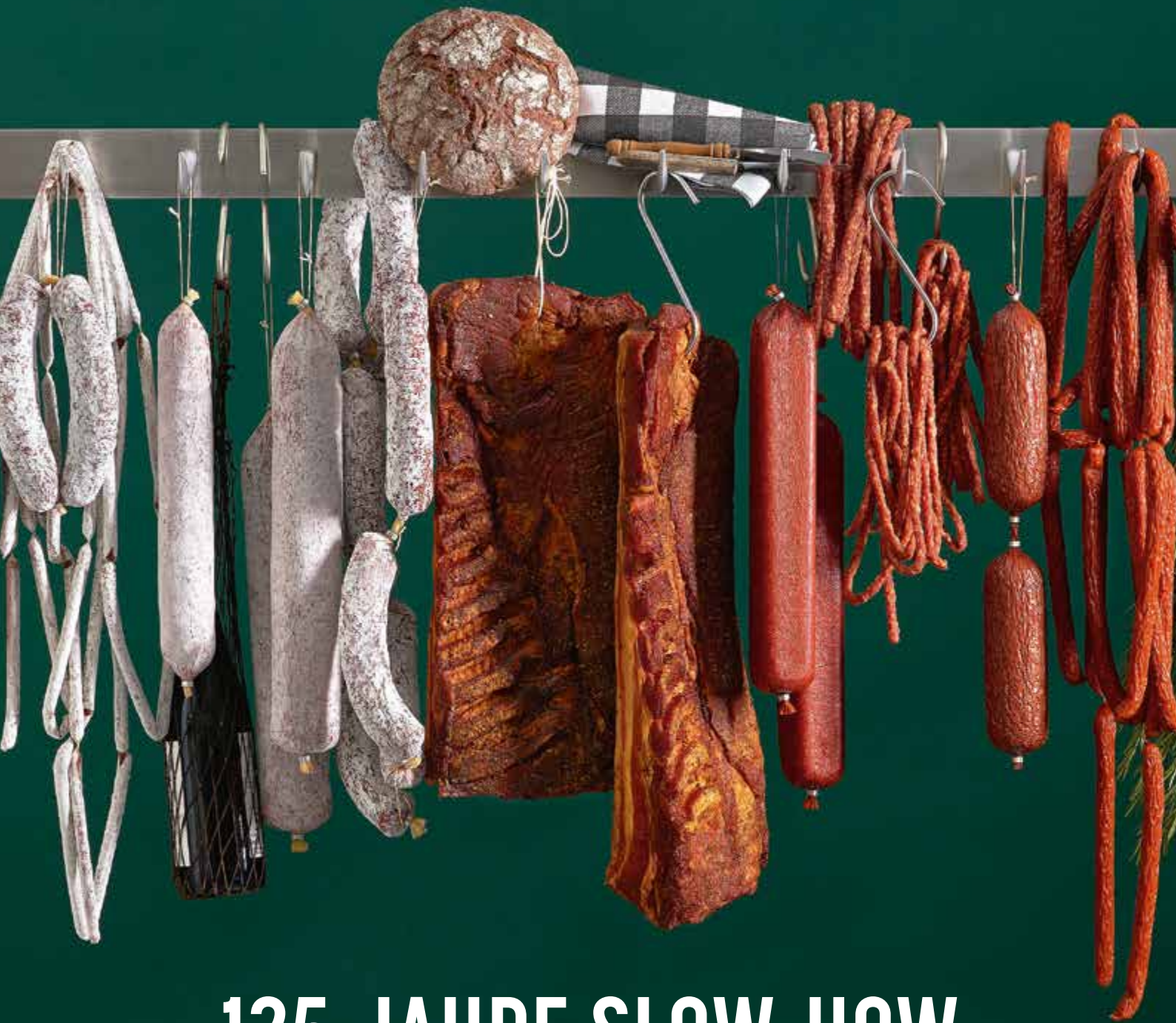
30 kg Vegan Burger, Art.-Nr.: 276297
60 kg Trinkwasser, kalt
10 kg Eis

Zutaten pro kg

3 g Frischex L, Art.-Nr.: 135585

**Zur Verwendung für
Burger, Meat Balls,
Cevapcici, faschierter
Braten & Co.**

STASTNIK
ist Salamimeister



125 JAHRE SLOW-HOW

125 Jahre Stastnik ist eine Erfolgsgeschichte der Langsamkeit.
Denn die wichtigste Zutat der Stastnik Salamimeister: Zeit.
Viel Zeit zum Reifen für den perfekten Geschmack. Seit 1898.

stastnik.at