

Fleisch & Co

Ausgabe
09/2021

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90

Zum 50-jährigen Firmenjubiläum erzählt Fleischermeister Fritz Ettl, wie er seinen Betrieb erfolgreich in die neue Zeit führt.

Das G'spür für Trends als Erfolgskonzept

Besserer Service

Für höhere Produktions-effizienz.

GRAMILLER

www.gramiller.at



LEBENSMITTELVERPACKUNGEN
TO-GO-VERPACKUNGEN
HYGIENE & ARBEITSSCHUTZ
VERSANDVERPACKUNGEN

WWW.MEIERVERPACKUNGEN.AT/SHOP

MEIER VERPACKUNGEN

www.sealpac.at



Nachhaltige Innovationen
jetzt umdenken!

SEALPAC
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar

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

www.hoecker.de

HÖCKER



PLANUNG – PRODUKTION – LIEFERUNG





Nah&Frisch

Für unseren Nah & Frisch Lebensmittelmarkt mit großer Feinkost- und Frischeabteilung in **Nußdorf am Attersee**

suchen wir eine(n) Fleischer(in), Koch oder Köchin. Ideal als Familienbetrieb zu führen. Wohnung und Infrastruktur sind vorhanden.

Wir suchen Menschen - wie SIE - mit:

- Berufserfahrung im Einzel- oder Großhandel und/ oder Fachkenntnissen im Lebensmittelbereich
- Dem Wunsch selbstständig und eigenverantwortlich einen Lebensmittelmarkt auf eigene Rechnung zu führen
- Unternehmerischem Denken und Handeln
- Freude und Wertschätzung im Umgang mit Menschen
- Regionaler Verbundenheit - Ihr Herz schlägt für die Heimat/Region
- Erfahrung und Fähigkeit, MitarbeiterInnen zu führen und zu begeistern

Unser Angebot für Sie:

- Gut etablierter, attraktiver Standort
- Nachhaltige Partnerschaft mit einem rein österreichischen Handelsunternehmen
- Maßgeschneidertes Finanzierungskonzept für einen risikoarmen Einstieg
- Unterstützung durch eine effektive JungunternehmerInnen-Ausbildung
- Aktive und umfangreiche Unterstützung in der Gründungsphase durch persönliche Starterbegleitung
- Gewinnorientiertes - auf neueste Trends der Branche ausgerichtetes - Vertriebskonzept
- Zielgerichtete Marketingmaßnahmen für Ihren Standort

FLEISCHER UND FLEISCHERINNEN AUFGEPASST!

Sie sind auf der Suche nach einer zusätzlichen Umsatz- und Ertragschance? Dann ist unser innovatives Konzept der **UNIBOX** genau das richtige für Sie!

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!



Unimarkt Gruppe GmbH
Egger-Lienz-Straße 14,
4050 Traun

Rudolf Manhartgruber
Tel.: 0664/14 27 831
rudolf.manhartgruber@unimarkt.at

MAGEN KNURRT UND
**KÜHLSCHRANK
LEER?**

UNIBOX
IMMER OFFEN FÜR GENUSS

Nähere Infos zur **UNIBOX** erhalten Sie bei **Rudolf Manhartgruber!**

Auf zur UNIBOX!



WAREN DES TÄGLICHEN BEDARFS

Ein vielfältiges Sortiment für den täglichen Einkauf wartet auf Sie - inkl. frischem Obst und Gemüse



IMMER OFFEN FÜR GENUSS

365 Tage pures Einkaufsvergnügen



EINFACHES & KONTAKTLOSES EINKAUFEN

Smartphone scannen, eintreten und schnell und bargeldlos zahlen



PAYBACK PUNKTE SAMMELN

PAYBACK Karte hinterlegen und Punkte sammeln



SO FUNKTIONIERT'S:

1. App runterladen
2. Registrieren Sie sich in der App und wählen Sie anschließend Ihre bevorzugte Bezahlmethode.

3. Halten Sie Ihr Smartphone an den Scanner unterhalb des Bildschirms. Die Tür öffnet sich.



4. Standort betreten, Lebensmittel auswählen und die Artikel entweder mit dem Handy oder am Terminal-Scanner scannen.

5. Sobald Sie alles beisammenhaben und gescannt haben, drücken Sie auf **Jetzt bezahlen.**



Nach über 40 Jahren zieht die Fleischerei Hartl aus der Villacher Innenstadt weg. Mit 20. Oktober eröffnete das Team rund um Daniela Hartl das neue Geschäftslokal.



FLEISCHEREI HARTL: UMZUG NACH 44 JAHREN



Der Meisterbetrieb Fleischerei Hartl in Villach kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Mit der Firmengründung im Jahre 1926 durch Marianne und Rudolf Hartl wurde der Grundstein für das heutige Unternehmen gelegt. Mittlerweile wird der Handwerksbetrieb in vierter Generation von Urenkerl Daniela und ihrem Ehemann „inspe“ Michael fortgeführt ...

Doch in den letzten Wochen wurde in Villach gemunkelt: Wird die Traditionsfleischerei wirklich ihre Pforten schließen? Wir haben nachgefragt – und ja, das Geschäft in der Ringmauergasse (siehe Bild l.) wurde geschlossen. Aber die Villacher müssen nicht auf ihre Hartls verzichten, denn schon mit Ende Oktober wurde im Eisenhammerweg 62 (s. Bild links unten) – am Produktionsstandort – neu eröffnet.

Mit Freude und Wehmut

Mit der Verschmelzung der beiden Standorte im Stadtteil Fellach hat die Fleischerei Hartl einen weiteren wichtigen Schritt gesetzt, um fit für die Zukunft zu bleiben. Der neue Zubau und Ausbau der Werkstätte war eine Investition. Selbstverständlich wurde die Neueröffnung ordentlich gefeiert. Am Villacher Wochenmarkt ist die Familie Hartl mit ihren Qualitätsprodukten trotzdem weiter vertreten.

Willy Jellitsch ■



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Es war ein voller Erfolg.

Der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch und Wurstwaren war eine rundum gelungene Veranstaltung. Ich möchte mich dafür bei allen Beteiligten und Organisatoren recht herzlich bedanken. Bei den hervorragenden Juroren, bei der Bundesinnung, der Lebensmittelakademie – und natürlich auch ein herzliches Dankeschön an das eigene Haus, die Wirtschaftskammer Kärnten, die die perfekten Rahmenbedingungen zur Verfügung gestellt hat. Es war eine sensationelle Veranstaltung –, bei der es auch die wichtige Möglichkeit gab, prekäre Themen vor großem Publikum anzusprechen.

Breitere Basis schaffen

Wir müssen den IFFW aber für die Zukunft rüsten – und verbessern. Die Produkte sind wirklich sensationell, die Kollegen kreieren da großartige Sachen – ich war auch heuer von so mancher Innovation ehrlich begeistert. Und natürlich ist es toll für den Betrieb, wenn man sich die Urkunde und die Medaille in das Geschäft hängen kann –, doch es braucht noch mehr Mehrwert. Wir müssen die Teilnahme für die Betriebe noch attraktiver machen. Wir wollen mithilfe strategischer Partner und eines guten Marketing-Plans auch an den Endverbraucher kommen. Die Konsumenten sollen wissen, wo die preisgekrönten Produkte zu Hause sind. Ich möchte noch nichts Genaues verraten, wir werden in den nächsten Monaten einen Plan ausarbeiten. Aber ich bin bereits sicher, gemeinsam werden wir eine gute und breitere Basis für den Produktwettbewerb schaffen können.

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



KONSUMENTEN WÄHLEN FRIERSS SCHINKEN AUF DIE SIEGERPLÄTZE

Die market-Innovationsstudie 2021 ermittelt, welche neuen Markenartikel aus Sicht der Konsumenten als besonders auffällig, attraktiv und einzigartig sind. Der 1. Platz in der Kategorie Wurst & Schinken ging an Frierss Zirbenrauchschinken, 2. Platz an Frierss Kärntner Bauernschinken.

Die Studie mit über 300 eingereichten Produkten schafft Klarheit, welche Innovation einzigartig ist und zum Kauf motiviert. „Wir freuen uns sehr über den Sieg unseres neuen Zirbenrauchschinkens und unseres Kärntner Bauernschinkens 120g bei der aktuellen market-Innovationsstudie, die unseren Schinken-Spezialitäten den größten Kaufanreiz unter allen Neueinführungen für Konsumenten bestätigt (Mai 2020 bis April 2021)“, sagt Rudolf Frierss.

„Die geniale Idee, unseren Schinken über heimischem Zirbenholz der Nockberge zu räuchern, was ihm seinen besonders herzhaften Geschmack mit feiner Zirbennote verleiht, hat ebenso überzeugt, wie Österreichs beliebtester Traditionsschinken, Frierss Kärntner Bauernschinken, neu geschnitten in der SB-Packung.“ Die erfolgreiche Produkteinführung spiegelt sich in österreichweiten Listungen beider Schinken in der Feinkosttheke bzw. in den SB-Regalen wider.

„Diese Auszeichnung ist für uns eine weitere Bestätigung besonderer Schinkenkompetenz, konsequenter Innovationsarbeit und unseres kompromisslosen Qualitätsanspruches, auf den unsere Kunden seit 123 Jahren vertrauen“, sind Kurt Frierss und Christoph Frierss (siehe Bild oben) stolz.

123 Jahre Tradition

1898 vom Fleischermeister Rudolf Frierss „als erster Wursterzeuger in Villach“ gegründet, ist Frierss heute einer der führenden Feinkostspezialisten Österreichs, der mit 120 Mitarbeitern in fünfter Generation geführt wird. Der Villacher Familienbetrieb fertigt an seinen zwei Unternehmensstandorten in Villach und in der Rohschinkenmanufaktur in Treffen am Ossiacher See rund 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten, von Original Kärntner Spezialitäten bis zu besonderen Alpe-Adria-Spezialitäten, wie feinstem Prosciutto und Mortadella. www.frierss.at ■

LASKA

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

LASKA. Die Krönung für die Veredelung von Fleisch.

Rühle IR 29
mit 29 Nadeln



Hochmoderne Pökelmaschinen machen es für Industrie und Gewerbe einfach, dieses sensible Veredelungsverfahren sicher, marktgerecht und effizient zu gestalten.

Mit einem umfassenden Sortiment an innovativen Pökelmaschinen, Beratung und Service ist LASKA Ihr optimaler Partner für die Herstellung Ihrer Qualitätsprodukte.



RÜHLE MPR 1500



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



Aus Fleischerei Bauer wird Diglas am Markt

Über 20 Jahre waren Josef und Eva Bauer am Gersthofer Markt mit ihrer Fleischerei erfolgreich. Jetzt ist Schluss mit der Traditionsfleischerei – seit 1. November ist das Paar in verdientem Ruhestand. Bereits seit einiger Zeit hat sich Josef Bauer (62) um eine Nachfolge umgesehen, doch alle Bewerber sind schließlich wegen „der vielen Arbeit“ abgesprungen. Dennoch werden die Räumlichkeiten nicht lange leer bleiben –, auch wenn es keine Fleischerei mehr wird. Mit 1. März 2022 wird hier „Diglas am Markt“ von Elisabeth und Markus Schneider-Diglas aus der berühmten Wiener Kaffeehaus-Dynastie seine Spezialitäten kredenzen. Es wird auch Fleischwaren geben – und Bauer will seine Nachfolger hier selbstverständlich unterstützen. ■



Historische Fleischerei abgerissen

Das Wiener Otto-Wagner-Spital am Steinhof ist ein weltweit einzigartiges Häuserensemble aus dem frühen 20. Jahrhundert – und von großem historischen Wert. Zu den 26 großen Pavillons gehören auch etliche Wirtschaftsgebäude, die in einem ähnlichen Stil und zur gleichen Zeit errichtet wurden. Eines dieser Gebäude – die ehemalige Fleischerei – ließ die Stadt Wien im Oktober 2021 teilweise abreißen. Und das, während Diskussionen laufen, das Areal von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklären zu lassen. ■

Wirtschaftskammer Wien: „So richten wir die Lehre international aus und machen sie attraktiver.“

Beim Lehrlingsaustausch zwischen der Handwerkskammer Koblenz und der Wirtschaftskammer Wien lernen Lehrlinge und Betriebe über Ländergrenzen hinweg. Im Zuge des internationalen Austausches arbeitete auch Dajana Apelt als angehende Fleischverkäuferin in der Fleischerei Stierschneider. Sie hat sich gut zurechtgefunden, auch wenn die Wurst in der Auslage anders ist als am Rhein: „Vor allem die Auswahl an Salami ist eine andere und auch die Fleischstücke heißen anders als im deutschen Betrieb.“

Wie zu Hause arbeitet die Deutsche auch in Wien in einem Familienbetrieb. „Wir haben ein sehr offenes und angenehmes Betriebsklima, darauf sind wir stolz“, so Unternehmer Horst Stierschneider. Nächstes Jahr besuchen die Wiener Lehrlinge Koblenz und arbeiten zwei Wochen in deutschen Betrieben. ■



Preisgekrönt!

400 nominierte Betriebe, rund 40.000 Online-Stimmen und 14 Preisträger – einer davon ist die Fleischerei Moßhammer, die Anfang November mit dem Woche-Regionalitätspreis 2021 ausgezeichnet wurde. Brigitte und Josef Moßhammer haben mit ihrer Fleischerei sowohl das Grazer Publikum als auch die Fachjury überzeugt. Der Betrieb in der Zinzendorfsgasse wurde zwar kürzlich umgebaut (Fleisch & Co hat berichtet) – doch ihrem Motto ist die Fleischerei treu geblieben. „Regionalität steht bei uns über ‚Bio‘“, sagte der Chef im Zuge der Preisverleihung. Fleisch & Co gratuliert!!

Neuer Leiter bei Reiter

Mit September hat Andreas Fürtbauer (54) die Funktion Leiter Vertrieb und Marketing im oberösterreichischen Unternehmen Reiter – Innviertler Fleischwaren KG übernommen. „Die Produkte von Reiter stehen für höchste Qualität, handwerkliches Können und Tradition. Ich bin stolz, dass ich nun dazu beitragen kann, die Produkte einem noch weiteren Kundenkreis bekannt zu machen.“ ■



Neuer Kommunikationsprofi für die LK Österreich

Markus Habermann ist das neue Gesicht bei der Landwirtschaftskammer Österreich. Er übernimmt die strategische Neuausrichtung in der Kommunikation, der digitalen Strategien und den Kampagnen. „Mit Markus Habermann konnten wir einen Experten gewinnen, der das Beste aus beiden Welten vereint“, freut sich LKÖ-Präsident Josef Moosbrugger. ■



Allegra Frommer ist neue Vorstandsvorsitzende der Hogast

Die Hogast hat die Nachfolge ihrer Vorstandsvorsitzenden Mag. Barbara Schenk nun geregelt. Mag. Allegra Frommer folgt der langjährigen Vorständin. Mit 1. Mai 2022 lenkt Frommer die Geschicke der größten österreichischen Einkaufsgenossenschaft für Hotels und Gastronomiebetriebe und deren über 3.200 Mitgliedsbetrieben. ■





KÜRBISKERN-UHUDLER- WURST GEWINNT DEN INNOVATIONSPREIS 2021

Angelika und Martin Spirk haben mit der Kürbiskern-Uhudler-Wurst typische burgenländische Zutaten zu einer hervorragenden Rohwurst verarbeitet. Diese wurde jetzt mit der Gold-Medaille gekürt. Fleisch & Co gratuliert!

Im Oktober wurde heuer zum dritten Mal der Innovationspreis der Burgenländischen Landwirtschaftskammer „Burgenland is(s)t innovativ“ vergeben. Aus 23 teilnehmenden Betrieben kürte dieses Jahr ein Onlinevoting und eine Expertenjury die Gewinner des Innovationspreises 2021.

Die Gewinnerin in der Kategorie Produktinnovationen ist die Kürbiskern-Uhudler-Wurst von Angelika und Martin Spirk vom Thamhesl's Hofladen im Südburgenländischen Königsdorf.

Die Gold-Medaille

Der Betrieb mit Schwerpunkt Ackerbau und Schweinemast wird in der dritten Generation geführt. Die Kürbiskern-Uhudler Wurst ist eine Rohwurst aus hofeigenem Schweinefleisch, hofeigenen Kürbiskernen und typischem südburgenländischen Uhudler. Familie Spirk hat das Hauptaugenmerk bei der Produktion der Wurst auf die Rohprodukte der Region gelegt und schafft damit eine nachhaltige und regionale Produktion.

www.thamhesl.at ■



UNSERE TIGERBRÖTCHEN: UMSATZBRINGER MIT BISS.

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

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





Innovativer Trendsetter aus Ober-Grafendorf: Zum 50. Jubiläum der Fleischerei Ettl plaudert Chef Fritz Ettl über sein Erfolgskonzept, die Wünsche seiner Kunden – und warum er als Fleischermeister immer vorne dabei sein will.

„ICH MUSS ALS FLEISCHER VORNE DABEI SEIN“

Unweit der Bezirkshauptstadt St. Pölten liegt die Marktgemeinde Ober-Grafendorf. Die niederösterreichische Ortschaft hat eine intakte Infrastruktur und wird gerne von jenen „Städtern“ zum Einkaufen genutzt, die den Trubel der Shoppingmalls entgehen wollen. Direkt am Hauptplatz ist die Fleischerei Ettl – und das seit mittlerweile einem halben Jahrhundert. Der Generationenbetrieb, der am 1. September 1971 seine Pforten öffnete, blickt auf bewegte 50 Jahre zurück. Erst wurde der Betrieb gepachtet, 1978 dann gekauft. Seit 1992 ist Fritz Ettl der Chef und hat nicht nur den Betrieb umgebaut und vergrößert, sondern auch so manchen Trend erfolgreich umgesetzt und so seinen Betrieb als Alternative zur allgegenwärtigen Supermarkt-Massenabfertigung aufgebaut.

Ob Fertiggerichte im Glas, umweltfreundliche Tragtaschen aus Maisstärke und Papier oder trendige Cuts für die Grill-

saison: Die Fleischerei Ettl hat sich einen ganz besonderen Ruf in allen Generationen aufgebaut. Das große Kunden-Interesse ist auch während unseres Besuchs zu bemerken. Es ist Vormittag und es herrscht reges Treiben im großzügig eingerichteten Verkaufsraum. Der Chef begrüßt uns – und lädt zum Interview in seine Büroräume.

Fleisch & Co: 50 Jahre – was ist das Erfolgsgeheimnis?

Fritz Ettl: „Unsere Familie ist seit 1971 in dieser Branche. Wir hätten nicht 50 Jahre durchgehalten, wenn wir den Umgang mit den Kunden nicht gelernt hätten.“

Erzählen Sie von den Anfängen ...

„Mein Vater stammt ursprünglich aus Sattledt in Oberösterreich und wuchs in einer neunköpfigen Bauernfamilie auf. Als Jüngster hat er dann eine Fleischerlehre in St. Martin bei Traun begonnen. Er war dann viel ‚auf der Walz‘ und hat im nieder-

österreichischen Gresten meine Mutter kennengelernt, die dort als Köchin tätig war. Als meine Eltern durch einen Bekannten erfahren haben, dass es in Ober-Grafendorf eine Fleischerfamilie gibt, die einen Nachfolger sucht, haben sie die Gelegenheit beim Schopf gepackt. Anfangs hat man noch gemeinsam gearbeitet, bis die Vorbesitzer dann in Pension gingen. Die ersten Jahre hatte mein Vater die Geschäftsleitung übernommen – später wurde dann das Haus angekauft.“

Spannende Zeiten ...

„Ja – und es ging rasant weiter. Trotzdem es damals zwei Mitbewerber in der Ortschaft gab, ist meinen Eltern ein guter Start gelungen und sie konnten auch Mitarbeiter einstellen. Als damals ‚Zug‘reista‘ war es in den 70er-Jahren nicht einfach, sich mit dem Betrieb zu behaupten und akzeptiert zu werden. Aber es ist gelungen. Heute sind wir als einziger Fleischerbetrieb

übrig geblieben – die Mitbewerber haben längst schon geschlossen oder sind pensioniert.“

Ist Schlachtung noch Thema?

„Bis Mitte der 90er-Jahre hatten wir noch einen aktiven Schlachtbetrieb. Jetzt werden hier nur noch Schweine geschlachtet. Die Tiere für den Schlachthof haben wir von umliegenden Bauern oder hat mein Vater als Ware vom Fleischmarkt St. Marx bezogen. Hier hat's dann übrigens auch schon für mich begonnen, als mein Vater mich dorthin mitnahm.“

War es immer klar, dass Sie die Nachfolge antreten werden?

„Ja –, aber ganz ohne Zwang. Ich bin in der Fleischerei groß geworden und habe das Handwerk von klein auf mitverfolgen können und kennengelernt. Ich war vertraut mit der ganzen Materie, dem Umfeld und war eben auch bei Einkäufen in den Ferien mit dem Vater stets mit dabei. Es war nicht mühselig, sondern ich bin so in diesen Beruf hineingerutscht.“

Und der Papa war dann auch der Lehrherr?

„Nur zum Teil. Ich habe in Hollabrunn die HTL für Lebensmitteltechnologie und Fleischwirtschaft absolviert und nach der Matura und meinem Präsenzdienst habe ich mir natürlich die Frage gestellt, was ich jetzt mit meiner Ausbildung machen soll. Studieren wäre schon auch eine gute Möglichkeit gewesen –, aber ich wollte mich lieber im elterlichen Betrieb einbringen.“

Als dann die meisten meiner Freunde studiert haben und ich von den diversen Partys hörte, wäre ich schon sehr gerne auch dabei gewesen. Aber das ging halt nicht: Ich konnte nicht am Freitag nach Wien fahren und feiern, wenn ich am Samstag um 5.00 Uhr morgens zu arbeiten beginne ...“

Und Ihre eigene Familie?

„Erst mit Anfang 40 hab ich meine Frau kennengelernt. Aus dieser Ehe ist unser Sohn entstanden, der jetzt fünf Jahre ist: Fritz jun. Meine Frau ist Lehrerin und arbeitet nicht in der Fleischerei.“

Die goldenen Jahre für Fleischereibetriebe sind wohl vorbei, dennoch sind Sie nach wie vor sehr erfolgreich mit Ihrem Betrieb. Was sieht Ihr Erfolgskonzept aus?

„Der vielleicht wichtigste Aspekt ist, dass ich in Sachen Trends immer vorne dabei bin. So war ich einer der Ersten, die Essen in Gläsern angeboten haben. Das war eine tolle Sache (*Fleisch & Co hat darüber berichtet!*). Jetzt bietet fast jeder Betrieb

Essen im Glas an – oder zumindest sehr viele. Auch bei Dry Age habe ich schnell reagiert. Ich war der erste Fleischereibetrieb in der Umgebung, der Dry Age angeboten hat. Davor mussten die Kunden noch nach Krems fahren, um ein Stück gereiftes Fleisch zu kaufen.“

Generell bin ich gerne und auch oft vorne mit dabei, wenn es um neue Sachen geht. Natürlich nur, wenn es auch Sinn macht. Denn Trends hin oder her: Man muss schon schauen, wie teuer die Anschaffung der notwendigen Geräte und der Aufwand sind. Eine genaue Kosten-Nutzen-Rechnung ist da schon auch enorm wichtig. Dry Age als Beispiel war eben sehr gut umzusetzen und man kann damit einen guten Absatz erreichen. Was man dabei auch nicht vergessen darf: Durch die Vernetzung im Internet und diverse Foren spricht sich all das natürlich rasch herum und dann bekommt man auch schneller einen gewissen Bekanntheitsgrad.“

Man muss mit der Zeit gehen. So sehe ich mir etwa auch die im Moment angesagten Kochshows an, um Neues zu erfahren. Die Trends aus den USA, wie z. B. Burnt Ends sind coole Zubereitungen, die ich dann auch gerne selbst versuche. All das lasse ich in den Betrieb einfließen – und das spürt natürlich meine Kundschaft. Wenn ich als Fleischermeister nicht mehr weiß, um was es geht, dann habe ich früher oder später ein Problem ...“

Wie sind denn so die häufigsten Kundenwünsche?

„Viele Kunden kommen in das Geschäft und erzählen, dass sie dies und das gelesen haben und wo und wie man das hier bekommt. Da muss ich dann natürlich reagieren, denn ich muss in der Lage sein, die meisten dieser Wünsche zu erfüllen. Im Moment sind Cuts aller Art ein großes Thema, da muss ich wirklich ständig auf dem Laufenden sein und mich weiterbilden. Wenn jemand zum Beispiel Dever Cut verlangt, dann möchte und muss ich diesen Wunsch erfüllen können.“

Auch Grillen ist nach wie vor Thema für Fleischfachgeschäfte?

„Natürlich! Da kommen besonders in den Sommermonaten viele Leute, die schon sehr viel vom Grillen verstehen, sich eingelesen haben und sich richtig gut auskennen. Es passiert es dann schon mal, dass ich etwas von den Kunden lerne. Man kommt dann ins Gespräch, tauscht sich aus und versucht dann als Fleischerei, natürlich alles anzubieten, was der Grillmeister oder Grillmeisterin so will.“



Als Trendsetter sprechen Sie dann auch junge Kundschaft an ...

„Genau! Ich muss mich – so gut ich es mit meinen 49 Jahren eben kann – an die Wünsche und Trends der jüngeren Generationen anpassen. Später zu jammern, wenn mir die alten Kundschaften verloren gehen und die junge Generation nicht zu mir kommt, weil ich es nicht geschafft habe, den Zeitgeist zu erkennen, – das ist nicht mein Ding und wird mir geschäftlich wohl nicht hilfreich sein. Zumal man heute auch bedenken muss, dass ein gutes T-Bone-Steak fast schon 50,- Euro kostet – der junge Kunde von heute ist bereit, diesen Preis zu bezahlen. Da muss ich doch als Fleischer mit dabei sein.“

Viele Fleischer setzen auf Kooperationen – ist das für Sie ein Weg?

„Im Bezug auf Gastronomie: eindeutig nein! Aber ich bin natürlich offen für Kooperationen, wenn's um die gegenseitige Hilfe geht. Das Konkurrenzdenken in der Branche verschwindet nun eh schon immer mehr, weil man sich oft gegenseitig braucht – und das ist auch gut so.“

Ich habe im Moment eine Kooperation mit einem anderen Fleischer aus Markersdorf, weil ich dort auch zukaufe. Und ich stelle einige Produkte für ein paar Landwirte her – und habe eine Anfrage für die Belieferung eines Bioladens.“

Aber nicht nur Trends sind Daily Business – viele Kollegen klagen auch über die Bürokratie!

„Ja, die ist schon wirklich ‚zack‘! Die Zettelwirtschaft wird immer mehr und hält mich sehr oft von der wesentlichen Arbeit ab, aber das wissen wir ja alle. Ich würde mir schon manchmal etwas mehr Unterstützung vonseiten der Bundesinnung & Co wünschen. Wir kämpfen uns diesbezüglich durch und hoffen immer am Ende des Tages, dass wir die Stromschnellen der Verwaltung und Bürokratie gut schaffen.“ *Peter Denk* ■

Fleischerei Ettl

A 3200 Ober-Grafendorf, Hauptplatz 8

T 02747/22 22 W www.ettlfriz.at



HOFTÖTUNG, WEIDETÖTUNG & MOBILE SCHLACHTUNG:

MACHBAR? REALISTISCH? RENTABEL?

Eine neue EU-Gesetzgebung macht möglich, was schon lange gefordert wurde. Die als umgangssprachlich bezeichnete „Hofschlacht“ ist rechtlich gedeckt und bringt verschiedene Möglichkeiten für Betriebe und Höfe mit.

ange Zeit gehörte die Tierhaltung und Schlachtung von Tieren zum Alltag der Menschen. Kleine Höfe, kleine Herden und somit auch die Schlachtung vor Ort und für die unmittelbare Bevölkerung. In Europa wurde die Wende eingeleitet und es war Napoleon I., der am Anfang des 19. Jahrhunderts in Paris den Bau von staatlichen Zentralschlachthöfen anordnete. Diese Entwicklung ebnete den Weg für andere Länder und läutete eine Entwicklung zu größeren Schlachthöfen ein. Meist lagen die Schlachthöfe in den Zentren der großen Städte und ebenso an Flüssen, da für die Reinigung der Schlachträume und das Beseitigen der Abfälle viel Wasser gebraucht wurde. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Schlachthäuser jedoch aus den Städten verbannt, da sich die immer wohlhabendere Stadtbevölkerung davor ekelte. Der nächste Schritt in der Industrialisierung wurde dann 1870 in den USA statt. Die Einführung des Fließbandes für die Zerlegung der Tiere führte zu Demontagegebäuden, an denen Arbeiter nur noch einzelne Schritte durchführten. So dienten diese neuen Arbeitsmethoden als Beispiel für die Autoindustrie und sind das Sinnbild für die Industrialisierung.

Vom Hof in die Schlachthöfe

Bis zu diesem Zeitpunkt wurden die Tiere mit einem Schlag ins Genick oder auf die Stirn mit Keule, Hammer oder Axt betäubt. Ende des 19. Jahrhunderts war es auch das Aufkommen des Tierschutzes, das zu neuen und sicheren Betäubungsmethoden führte und der erste „Schlachtschussapparat“ wurde entwickelt. Die Erfindung von Benjamin Siegmund wurde nicht patentiert im Sinne des Tierschutzes und so wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts die ersten Bolzenschussgeräte von Firmen entwickelt.

Die zunehmende Industrialisierung der gesamten Fleischproduktion speziell nach dem zweiten Weltkrieg forderte schließlich eine umfangreiche Gesetzgebung. Vor allem die Einführung von den zahlreichen Tierschutz- und Hygienevorschriften führte zu hohen Anforderungen an Gebäude und Einrichtungen der Schlachtbetriebe. Kleine Schlachtbetriebe, traditionelle und ländliche Metzger und übliche Hofschlachtungen verschwanden, da die Investitionen zu hoch waren. So waren schlussendlich nur noch Notschlachtungen von verletzten Rindern oder Hausschlachtungen zum Eigengebrauch möglich.

Von den Pionieren zur Lösung

Dennoch gab es immer wieder in den europäischen Ländern Vorhaben einzelner Landwirte und Gruppen, um eine Lösung zu finden, die eigenen Tiere weiter auf dem eigenen Betrieb schlachten zu können, ohne alle Vorschriften erfüllen zu müssen. Die Motivation war immer, den Stress für die Tiere möglichst gering zu halten, und viele Praktiken waren gesetzlich nicht gedeckt.

Es braucht Vorreiter wie Ernst Hermann Meier (www.uria.de), der über Jahrzehnte Prozesse und Streitigkeiten mit Behörden führte. So sind es diese Persönlichkeiten, die mit konstruktiven Lösungen den Weg ebnen haben, um Wertschöpfung zurück zu den Betrieben zu bringen.

Durchbruch: mobile Schlacht- und Tötungsboxen

Im Wesentlichen sind die mobilen Schlacht- und Tötungsboxen das Verbindungsglied zwischen dem „unreinen“ (vor dem Entbluten, mit weniger strengen Hygienevorschriften) und dem „reinen“ Bereich des Schlachthofs.

Die Anhänger beziehungsweise Aufbauten dienen als „Außenstation“ für bestehen-



de Schlachthöfe und werden auch so anerkannt. So ist es möglich, direkt auf die Landwirtschaftsbetriebe zu fahren und die Tiere nach der Betäubung und vor oder auch direkt nach dem Entbluten aufzuladen.

Machbar? Ja!

Realistisch? Ja!

Rentabel? Nicht immer

Wie man bereits erahnen kann, ist diese Form der stressärmeren Tötung/Schlachtung aktuell nicht für größere Tierzahlen möglich. Mittlerweile gibt es verschiedenste Hersteller für mobile Schlacht- und Tötungsboxen zu verschiedensten Preisvorstellungen und Ausstattungsmerkmalen. So besteht heutzutage für die Interessenten die Qual der Wahl, das richtige Produkt zu finden. Von Eigenbauten ist mittlerweile ebenso abzuraten, da diese meist teurer in der Anschaffung sind und sehr oft Probleme im Hygienemanagement nach sich ziehen – speziell bei aufwendigerer Anwendung wie der mobilen Geflügelschlachtung.

Die gesetzliche Grundlage ist in der Europäischen Union gefasst und auch technische Einrichtungen stehen zur Verfügung. Es ist somit machbar, auch wenn es trotzdem

noch Pioniere braucht, um dies umzusetzen. Mittlerweile gibt es auch in Österreich bestehende Dienstleister und Anwender und somit ist es auch eine realistische Perspektive.

Jedoch ist es die Wirtschaftlichkeit und somit die wirtschaftstragende Perspektive, die aktuell noch viele Problemstellungen bringt. So sind es bei den Großtieren meist nur einzelne Anwendungen und somit auch Einzeltiere, die am Hof getötet werden. Der Zeitaufwand an Personal und Kontrollorganen führt deshalb dazu, dass meist nur eine Direktvermarktung im hochpreisigen Segment zu wirtschaftlichen Ergebnissen führen kann. Das soll aber nicht als Ausrede dienen, sondern Ansporn sein für Premiumprodukte jeglicher Art und einen transparenten Weg der Fleischgewinnung –, den sicher der Konsument so wünscht.

Geflügelherden sind gut möglich

Im Bereich der mobilen Geflügelschlachtung sind jedoch andere Voraussetzungen gegeben. Durch die geringere Größe der Tiere und der Abbildung des kompletten Schlachtprozesses inklusive Kühlung, kann man bereits kleinere Herden bis zu 500 Stück mobil schlachten und auch bereits verarbei-

ten. Ein ähnliches Konzept verfolgt auch der deutsche Anbieter „meadock“ (www.hofschlachtssysteme.de) mit dem ersten EU-zugelassenen, mobilen Schlachthof für Rinder. So bietet man im Lkw-Aufbau die komplette Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung als mobiler Dienstleister an.

Was bedeutet das für mich und meinen Betrieb?

Der Tiertransport wird ein noch wichtigeres Thema werden. Eine bestimmte Kundenschicht wünscht sich auch den ethischen Zugang zur Fleischgewinnung und der Tierwohl-Aspekt, auch wenn nicht eindeutig definierbar, wird auch weiter steigen. Es wird somit für Betriebe eine Nische aufgemacht, in der es gilt, als Pionier noch Aufbauarbeit zu leisten.

Im Bereich Geflügel kann durch größere Einheiten mittlerweile auch für kleinere Betriebe ein zusätzliches Standbein zu schaffen sein und mobil diese Dienstleistung anzubieten – oder auch für den eigenen Betrieb zu produzieren und bestehende Produktionsabläufe am Standort nicht zu stören bzw. umbauen zu müssen.

Matthias Mayr ■



DAS WAR DER IFFW 2021

Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Klagenfurt: zahlreiche Auszeichnungen für Österreichs Fleischereibetriebe.

Der internationale Fachwettbewerb bietet den Fleischerbetrieben aus aller Welt alle zwei Jahre die Möglichkeit, die Qualität ihrer Produkte von Fachexpert:innen bewerten zu lassen. Heuer ging der IFFW 2021 in Klagenfurt über die Bühne. Vom 21. bis 23. September stellten sich mehr als 60 Fleischer:innen dem strengen Urteil der internationalen Jury. An drei Tagen wurden mehr als 660 Einreichungen, darunter Frankfurter, Leberkäse, Bratwürste, Weißwürste, Extrawürste, Krakauer, Debreziner, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in allen Arten und Variationen, auf Herz und Nieren getestet, verkostet und prämiert.

Die eingereichten Produkte konnten unterschiedlicher nicht sein. Über Bratwürste, Extrawürste, Blutwürste, Pasteten, Schinken und Speck in aller Art bis hin zu Fertiggericht für die schnelle Küche und dekorativen Platten wurde alles verkostet.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Insgesamt wurden 367 Produkte mit Goldmedaillen und 204 Produkte mit Silbermedaillen belohnt.

Goldregen für Innovationen

Der internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren ist ein Produktwettbewerb, bei dem jede Einreichung eine Medaille erringen kann. Das hervorragende Gesamtergebnis umfasste dabei 367 Gold-, 204 Silber- und 58 Bronzemedailles. Der Großteil der Goldmedaillen ging an Niederösterreich, das Bundesland mit den meisten Einreichungen, gefolgt von Kärnten und Salzburg.

„Die heimischen Fleischermeister:innen sind einzigartig und ihr Fachwissen gebündelt mit traditioneller Handwerkskunst und Kreativität bringt großartige Produkte hervor – der Innovationsgeist war anhand der Vielfalt der Waren klar erkennbar“, bestätigt Raimund Plautz, Innungsmeister der österreichischen Fleischer:innen.

Vier Fleischereien, drei davon aus Niederösterreich, erhielten sogar den Ehrenpreis (siehe Kasten rechts). Diese Unternehmen haben exzellentes handwerkliches Können über die gesamte Breite des Produktionsangebots unter Beweis gestellt. Die Fleischerei Höller,

das Fleischerfachgeschäft Steiner sowie die Fleischerei Ellegast freuten sich über diese Auszeichnung. Die Landmetzgerei Hochhauser aus Oberösterreich wurde ebenso zum Seriensieger gekürt.

Eine Bewertung mit allen Sinnen: Sehen, Riechen, Beißen, Schmecken

Über Geschmack lässt sich eventuell streiten, nicht aber über die Qualität. Die rund 15 Juror:innen aus Österreich, Deutschland und sogar Kanada arbeiten nach einem definierten Punktesystem und setzen ihre jahrzehntelange fachliche Erfahrung sowie ihr sensorisches Know-how ein. Zu Beginn wird das Produkt als Ganzes betrachtet und die äußere Beschaffenheit bewertet. Als Nächstes wird es angeschnitten und je nach Aussehen sowie Farbe im Anschnitt mit Punkten beurteilt.

Anschließend stellt sich das Produkt den geschulten Nasen der Jury: „Ausatmen, das Produkt an die Nase führen und tief einatmen. Geschmack wird vorrangig durch den Geruchssinn wahrgenommen. Deshalb ist

Termine

25. 11., online

Herkunftskennzeichnung für FleischerInnen und Fleisch-VerarbeiterInnen

„Die Umsetzung der Herkunftskennzeichnung für Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und Convenience-Produkte aus und mit Fleisch.“

Trainer: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker, Lebensmitteltechnologe und anerkannter Spezialist für Lebensmittelfragen, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeitssysteme
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

30. 11., online

Absatzmarkt China: Chancen für österreichische Marken und Händler durch Crossborder E-Commerce

Leiter Georg Godula
Alle Infos und Anmeldung unter www.handelsverband.at

2. 12., Hollabrunn

Wie gelingen uns alltagstaugliche Wurstplatten & Partyfood mit den eigenen handwerklichen Produkten?

„Mit Know-how und etwas Übung einen Wow-Effekt erzeugen!“ Trainer: Doris Steiner, Fleischermeisterin, Fleischsommelier, Spezialistin im Bereich Partyservice
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

21. & 22. 3. 2022, Wien

Hygienemanagement – Mikrobiologie und Lebensmittelrecht

Um auch die aktuelle geltende Rechtslage im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Hygiene besser zu verstehen, werden die wichtigsten nationalen und internationalen gesetzlichen Vorgaben fachlich fundiert und praxisnah erläutert. Kursort: Hotel Stefanie, 1020 Wien
Alle Infos und Anmeldung: www.qualityaustria.com



Innungsmeister Raimund Plautz (Mitte) freut sich über die prominenten Verkoster: Dr. Peter Kaiser (r.) und MBA Jürgen Mandl (links). Eine Übersicht über die Ergebnisse sowie alle prämierten Produkte finden Sie hier: www.auszeichneter-produkte.at

diese Bewertung essenziell“, erklärt Wolfgang Seidl, diesjähriger IFFW-Oberjuror und Fleischermeister aus Neunkirchen.

Erst dann erfolgt der Biss in die Fleischprodukte, der ebenso wie der Geschmack Einfluss auf die Punktezahl hat. „Eine gute Extrawurst hat einen fleischigen festen Biss. Ein schwammiges oder fettiges Mundgefühl zeugt von minderer Qualität“, erklärte Seidl. Auch die optische Verarbeitung spielt eine wesentliche Rolle, hierbei achtet die Jury besonders auf außerordentliche handwerkliche Leistung und kreative Innovationen.

Organisation wie ein Filmteam

Ein Blick hinter die Kulissen zeigt aber, dass dieser Wettbewerb viel mehr ist als die drei „Produkt-Test-Tage“ vor Ort. Lange im Vorhinein wurden die von den Betrieben sorgsam ausgewählten Produkte eingereicht und vorbereitet. Es wurden die entsprechenden Etiketten, ohne Hinweis auf die Herkunft der Produkte erstellt, der gesamte Ablauf wurde schon Wochen vorausgeplant und durchgespielt, damit die Anlieferungen sowie die Annahme der Produkte reibungslos funktionieren. Zudem mussten die Juroren geschult und ein entsprechendes Rahmenprogramm auf die Beine gestellt werden. Sogar Kärntens Landeshauptmann Peter Kaiser war unter den Anwesenden und verkostete die Qualitätswaren.

Auch Jürgen Mandl, Präsident der Wirtschaftskammer Kärnten, machte sich vor Ort ein Bild und ist stolz auf die Ergebnisse und die hohe Qualität der Einreichungen: „Die Betriebe haben ihren hohen Stellenwert als Qualitätserzeuger besonders während der Krise bewiesen und auch als regionale Nahversorger fungiert. Mit dem Fleisch aus den umliegenden Regionen entwickeln sie auf Basis von eigenen Rezepten laufend innovative und hochwertige Produkte, die die Kund:innen sehr schätzen und eine Auszeichnung absolut verdienen.“

Promi-Jury begeistert

Eine vierköpfige Promi-Jury bestehend aus Kärntens Landeshauptmann Dr. Peter Kaiser, MBA Jürgen Mandl, Präsident Wirtschaftskammer Kärnten, Hans Schaunig, ehemals Eishockeyspieler beim EC KAC sowie Joseph Pachler, ehem. Europa- und Staatsmeister im Boxen, kosteten sich unter der Leitung von Johannes Rottensteiner, Chefredakteur Lebensmittelhandwerk und Dipl. Fleischsommelier, durch die Geschmacksvielfalt der eingesendeten Produkte. „Bewusst zu verkosten mit dem Wissen, wo das Produkt herkommt, ist ein spannendes Erlebnis. Die Handwerksbetriebe sind ein wichtiger Teil unserer Kultur, die wir weiter unterstützen sollten“, berichtet Dr. Peter Kaiser vom Wettbewerb.

Fleisch für den guten Zweck

Nach der Verkostung wurden die Produkte wieder hygienisch verpackt und gekühlt gelagert. Die prämierte Ware kam karitativen Zwecken zugute und wurde der Caritas und dem Roten Kreuz gespendet.

In diesem Sinne gratulieren wir nochmals allen Betrieben von ganzem Herzen zu ihren ausgezeichneten Produkten! ■

Ehrenpreise

Die Ehrenpreise werden für Plattenserien oder Fleisch- und Wurstwarenserien vergeben. Dabei müssen mindestens drei Platten oder zehn Produkte mit Gold ausgezeichnet werden.

Kategorie: Wurst- und Fleischwarenserie

Ellegast GmbH, 3300 Amstetten

Kategorie: Plattenserie 2

Fleischerei Höller, 2871 Zöbern

Kategorie: Plattenserie 1

Fleischerei Höller, 2871 Zöbern

Kategorie: Wurst- und Fleischwarenserie

Landmetzgerei Hochhauser GmbH & CoKG, 4632 Pichl / Wels

Kategorie: Plattenserie 2

Fleischerfachgeschäft Steiner, 2601 Sollenau

Kategorie: Plattenserie 1

Fleischerfachgeschäft Steiner, 2601 Sollenau



Die ideale Pökelspritzmaschine für den qualitätsbewussten Gewerbebetrieb ist die Original IR 17 von Rühle.

PRÄZISION FÜR PERFEKTE PÖKELPRODUKTE

Eine Tauchpumpe in Form einer Kreispumpe arbeitet pulsationsarm, selbstansaugend und trockenlaufsicher bis zum letzten Tropfen. Schon drei Liter Lake genügen, um mit der Maschine arbeiten zu können. Durch die spezielle Geometrie des Pumpenrades wird der Lake jede Art von Luftblasen entzogen und dadurch für eine exakte Einspritzmenge gesorgt.

Perfekte Lake

Gewürze und Zutaten werden durch einen starken Strahlmi-

scher gleichmäßig im Wasser verteilt und aufgelöst, wodurch eine perfekte Gewürzlake entsteht. Ein schwächerer Mischstrahl erhält das Mischergebnis über den gesamten Injektionsvorgang aufrecht. Die Gewürze werden fortlaufend im Schwebezustand gehalten, wodurch das Fleisch überall gleichmäßig Würzung erhält.

Präzise Verteilung

17 Nadeln in zwei Reihen sind einzelgesteuert, das heißt, sobald eine Nadel auf die Fleischoberflä-

che trifft, öffnet sie die Flüssigkeitszufuhr und injiziert so lange, bis die Nadel an der Unterseite des Fleisches wieder austritt. Trifft sie auf einen Knochen, beendet sie die Flüssigkeitszufuhr, damit nicht zu viel Lake an eine Stelle gelangt. Somit kommt an jeder Stelle des Fleischstücks gleich viel Lake an. Diese außergewöhnlich präzise Flüssigkeitsverteilung verbessert die Bindeeigenschaften im Fleisch erheblich. Selbst hohe Einspritzmengen werden nahezu unsichtbar verteilt.

Ein stabiles Drahtgewebe-Förderband sorgt für den präzisen Vorschub des Pökelguts. Es garantiert, dass die abtropfende Lake in der Maschine bleibt und nicht verloren geht. Eine platzsparende hochklappbare Beschickungsrampe und die perfekte Reinigungsmöglichkeit und Hygiene auf höchstem Niveau sind weitere bemerkenswerte Details dieser Maschine. ■

Johann Laska u. Söhne **A** 4021 Linz, Holzstraße 4, **T** 0732/77 32 11 **W** www.laska.co.at

EXTREM SCHNELLES ABTROCKNEN VON **SNACKSALAMIS**

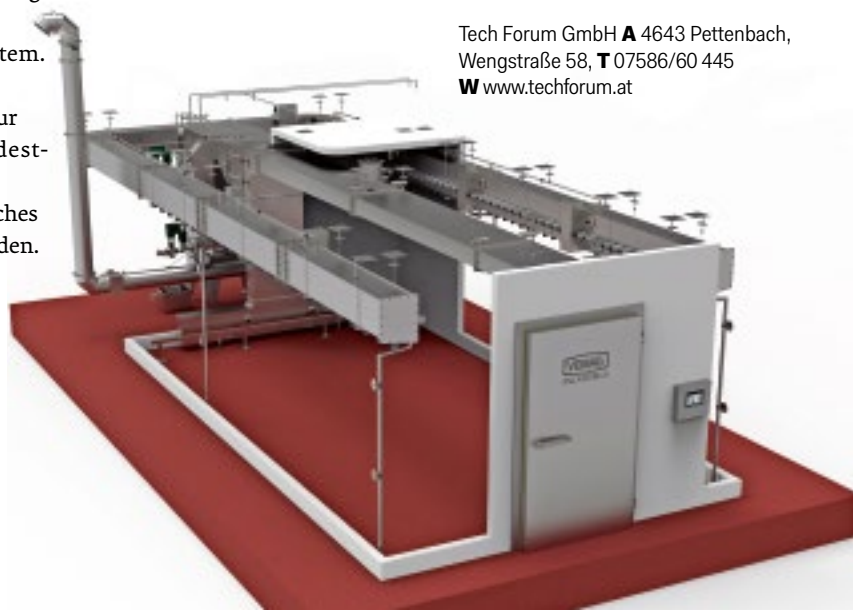
Der Climamat Twin ist eine spezielle Variante des Climamat zur Reifung kleinkalibriger Snacksalami. Die Klimareifeanlage mit horizontalen und vertikalen Luftströmungen im kontrollierten Wechsel, vereint die klassischen Prozessschritte wie Vorreifen und Nachreifen in nur einer Anlage. Er überzeugt durch hohe Eintrocknungsraten und dadurch extrem schnelle Prozesszeiten. Der Wechsel zwischen den verschiedenen Luftrichtungen kann automatisch oder auch manuell gesteuert werden.

Der wesentliche Vorteil des Climamat Twin ist jedoch seine nahezu perfekte Gleichmäßig-

keit. Um diese zu gewährleisten, sind die Luftströmungsverhältnisse innerhalb der Kammer von entscheidender Bedeutung. Hierfür sorgt das bewährte Wechselklappensystem.

Hierdurch kann das herkömmliche Überfüllen zur Sicherstellung des Mindestgewichts auf ein Minimum reduziert und somit erhebliches Rohmaterial eingespart werden. Die patentierten Systeme Umlaufautomatik und Frischluftautomatik geben das passende Werkzeug an die Hand, um Produktionsprozesse sicher und reproduzierbar zu beherrschen. ■

Die Climamat Twin von Vemag Anlagenbau ist verlässliches Werkzeug für gewichtsgenaueres Reifen von kurz gereifter und dünnkalibriger Rohwurst.



Tech Forum GmbH **A** 4643 Pettenbach, Wengstraße 58, **T** 07586/60 445 **W** www.techforum.at

ALTE TECHNIK - NEU GEDACHT!

Seit der Antike wissen Menschen, wie sie Fleisch haltbar machen können. Auch wenn sich am Prinzip des **Pökels & Polterns** nichts verändert hat, erleichtern heute modernste Maschinen und beste Zutaten die Arbeit enorm. Lesen Sie auf den nächsten Seiten über neue Errungenschaften und effiziente Klassiker.

SAFTIGER BISS, EDLER GESCHMACK & EINE FRUCHTIG- WÜRZIGE UMHÜLLUNG

Ob kalte Platte oder warme Küche – zarter Schinken darf nicht fehlen. Meisterliche Kochpökelwaren müssen in Konsistenz, Geschmack und Optik überzeugen. Drei neue Produkte von Frutarom helfen Herstellern dabei, perfekte Ergebnisse zu erzielen.

Schiadit Optimum ist ein Spritzmittel mit Würzung. Die mild-aromatische fleischbetonte Mischung empfiehlt sich für Produkte mit schwankendem pH-Wert im Ausgangsmaterial. Es sorgt für ideale Schinkenkonsistenz und saftigen Biss bei optimaler Ausbeute. Das Neuprodukt kommt ohne Zugabe von Allergenen und Geschmacksverstärkern aus. In Kombination mit Schinkenwürzungen oder Toppings aus der Würzmittelrange stehen einem geschmacklich alle Richtungen offen.



Edel im Geschmack

Trüffel steht für exquisiten Genuss und ist nun in Form eines natürlichen Trüffelaromas universell einsetzbar. Concentra Typ Trüffel verfeinert Kochpökelwaren ohne Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. Das charakteristische Aroma des Edelpilzes aus dem Wald harmonisiert nicht nur ideal mit Schinken, es rundet auch viele weitere Fleisch- und Wursterzeugnisse, wie etwa Rohpökelwaren, Roh-, Leber- sowie Leberstreichwurst ab.

Fruchtig-scharf

Deco Quick gilt als Nummer eins, wenn es um dekorative Gewürzummüllungen geht. Fruchtig-frisch und pfeffrig-scharf zugleich ergänzt die neue Geschmacksrichtung Orangenpfeffer das Sortiment. Orangen sind in Kombination mit weihnachtlichen Gewürzen der Inbegriff winterlicher Aromen. Auch optisch wertet die neue Umhüllung jede Kochpökelware auf. ■

Frutarom Savory Solutions
A 5020 Salzburg, Schemelstraße 9,
T 0662/63 82-0 W www.frutarom.eu

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 🍀

WURST CASE SZENARIO!

Welche Scharzwälder hätten´s denn gern?

ORIGINAL



CHILI



PUTE



KÄSE



www.reiter.at

REITER Innviertler Fleischwaren KG | Mühring 29 | 4906 Eberschwang | Austria | Telefon: +43 7753 2216



PERFEKTE LÖSUNGEN FÜR ALLE

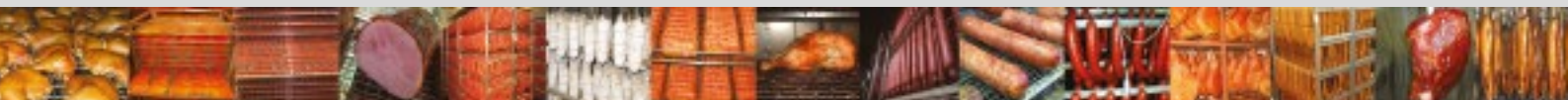
Die neue IS-290 ist die perfekte Anlage für Ihr meisterliches Können und die Erzeugung regionaler Produkte.

Durch die enge Kooperation und gemeinsame Entwicklung mit namhaften Fleischereibetrieben sowie den weltweiten Partnern ist die IS-290 bis ins kleinste Detail auf die individuellen Anforderungen und Bedürfnisse von Traditionsbetrieben beziehungsweise für Direktvermarkter ausgerichtet.

Das Ergebnis sind nicht nur schonend verarbeitete regionale Köstlichkeiten, sondern auch die von den Kunden so geschätzte Produktqualität auf höchstem Niveau. Ausgestattet mit allen für Ihre Produktion wesentlichen Funktionen vereint die IS-290 traditionelles Handwerk mit modernen Arbeitsweisen und ist die perfekte Investition in eine stabile und wartungsarme Zukunft.

Die Injektoren von Inject Star lassen somit keine Wünsche offen und stellen die perfekte Lösung für Klein- und Mittelbetriebe sowie die Industrie dar. ■

Inject Star Maschinenbau GmbH
A 2201 Hagenbrunn, Industriestraße 18-20
T 02246/31 18 **W** www.inject-star.com



MEAT AND SMOKING TECHNOLOGY · ENGINEERING

Falls Interesse besteht, kontaktieren Sie uns:
 Geschäftsführer für den österreichischen Markt Oldrich Nosek,
nosek@mauting.com, +420 731 183 021,
 bzw. Distribuent: Josef Schwarhofer,
info@SLT-schwarhofer.at, tel.: +43 664 860 01 89



MAUTING[®]
 PROCESSING YOUR SUCCESS

REITER - INNVIERTLER FLEISCHWAREN, DIE FREUDE MACHEN



Die Produkte des in Eberschwang beheimateten Spezialisten für Fleisch- und Rohwürste von höchster Qualität sind weit über die Region hinaus bekannt. Was sie so unverwechselbar macht, sind die traditionsreichen und über Jahrzehnte weitergegebenen Rezepturen und insbesondere das spezielle Räucherverfahren über heimischem Buchenholz.

Die Produktpalette der Reiter – Innviertler Fleischwaren KG reicht von diversen Wurst- und Fleischwaren bis zu selbst gemachten Speisen wie Leberknödeln, Kaspressknödeln, Fleischstrudel, Rindssuppe und Rindsgulasch, Letztere werden ausschließlich in der Filiale in Eberschwang vertrieben. Doch eine Produktschiene steht quasi exemplarisch für das Unternehmen und seine Philosophie: die Reiter Schwarzwälder.

Genuss seit 60 Jahren

Die besondere Spezialität des Unternehmens ist eine feine, herzhaft gewürzte, mit echtem Buchenholz heiß geräucherte Fleischwurst. Neben der seit 60 Jahren unveränderten Originalrezeptur sind mittler-

weile die ebenso gern genossenen Varianten mit Chili, Käse und aus reiner Pute Teil der Schwarzwälder-Produktfamilie geworden.

Reiter-Geschäftsführer Rudolf Messner: „Von Beginn an haben wir auf höchste Qualität geachtet und heimisches Frischfleisch, das Buchenholz aus dem eigenen Wald zum Räuchern und das ausgezeichnete Wasser der hauseigenen Quelle genutzt, um unsere Rezepturen zu entwickeln. Dieser Philosophie werden wir auch in Zukunft treu bleiben, damit unsere Kundinnen und Kunden sich weiterhin auf die gewohnte Reiter-Qualität und die ihnen vertrauten Geschmackserlebnisse verlassen können.“ ■

Reiter Innviertler Fleischwaren KG
A 4906 Eberschwang, Mühling 29
T 077 53/22 16 W www.reiter.at

Savory Solutions

JEDER BISSEN EIN GENUSS

Neuprodukte für Kochschinken

Schiadit Optimum ist ein Spritzmittel mit mild-aromatischer Würzung. Eine ideale Schinkenkonsistenz und ein saftiger Biss bei optimaler Ausbeute sind garantiert. Das natürliche Trüffelaroma **Conzentra Typ Trüffel** ist universell einsetzbar und verfeinert unter anderem Kochpökelware, Roh-, Leber- sowie Leberstreichwurst. Die neue Dekorummhüllung **Deco Quick® Orangenpfeffer** für Kochpökelware bringt Farbe in die Theke.



fff

WIBERG

GEWÜRZMÜHLE NESSE

Gewürzmüller

RÄUCHERN IN PERFEKTION

Ob Handwerksbetrieb oder Großproduktion: Optimales Räuchern, Kochen und Klimareifen sind das A & O für schmackhafte Produkte. Deswegen haben wir die nächsten Seiten „**Rauch- & Kochanlagen**“ gewidmet. Lesen Sie hier über einige smarte Ideen und Lösungen für Ihr Unternehmen.



Penias Lebensmitteltechnik
 A 5261 Uttendorf,
 Gaismannslohen 15
 T 07724/28 64 W www.penias.at

MULTIFUNKTIONAL: REICH AIRMASTER

Penias Lebensmitteltechnologie präsentiert absolut multifunktionale Anlagen von Reich Thermo- prozesstechnik aus Deutschland

Die Reich Thermo- prozesstechnik GmbH ist Deutschlands ältester Name auf dem Markt der Koch- und Räucheranlagen. Als mittelständisches Unternehmen mit Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart können wir auf eine mehr als 125-jährige Familientradition zurückblicken. Die Anlagen sind seit Jahrzehnten bekannt für höchste Verarbeitungsqualität, maximale Leistung, beste Produktionsergebnisse und einfache Handhabung.

Modularer Aufbau

Reich bietet effizienteste Technologien für Fleischwarenproduzenten von Handwerksbetrieben bis zu industriellen Herstellern. Die Universalanlagen Airmaster UK sind von Einwagenanlagen in verschiedenen Größen bis zu Anlagen für 14 Kammerwagen in ein- oder zweireihiger Ausführung verfügbar. Je nach Wagenanzahl besteht das Kammergehäuse der Airmaster UK aus einem oder mehreren Kammermodulen. Jedes Kammermodul ist sehr robust sowie rauch- und dampfdicht verschweißt. Im Kopfteil jedes Kammermoduls ist eine Luftaufbereitungseinheit bestehend aus Lüfter, Heizung und optionaler Kühlung. Der größte Vorteil des modularen Aufbaus gegenüber Systemen mit zentraler Luftaufbereitung ist, dass jeder Kammerwagen gleichermaßen mit Luft, Wär-

me oder Kälte versorgt wird und somit auch von Wagen zu Wagen absolute Gleichmäßigkeit gewährleistet wird.

Platzsparend

Insbesondere für Handwerksbetriebe mit kleineren räumlichen Kapazitäten hat Reich ein Klimapaket zum Reifen und Trocknen von Rohwurst und Rohpökelfwaren entwickelt. Der Frequenzumrichter ermöglicht die stufenlose DrehzahlEinstellung des Umluftmotors und somit eine optimale und an das Produkt angepasste Luftzirkulation. Die Miniheizung, die Feinbefeuchtung und der Luftkühler runden die bewährte Arbeitsweise des Klimapakets ab. So können beispielsweise tagsüber klassische Heißrauchprodukte, wie Kochpökelfwaren, Brüh- und Kochwürste, und über Nacht dünnkalibrige Rohwürstchen, wie Landjäger und Pfefferbeißer, hergestellt werden. Zudem können Produkte wie Rohwürste und Rohschinken, die längere Zeit in Anspruch nehmen, über das Wochenende fermentiert, getrocknet, geräuchert und anschließend in der Nachreifung zum fertigen Endprodukt veredelt werden.

Für eine perfekte Nachreifung bieten sich die Klima-Reife-Anlagen der Climastar-Serie an. Bei wenig Platz stehen zum Beispiel platzsparende Decken-Klimageräte oder auch Standgeräte im Reiferaum zur Verfügung. ■

Produzieren Sie Ihre Rohwurst selbst!

Vor- und Nachreifeanlagen in allen Größen. Wir beraten Sie.

Aktuelles Angebot:



Reifeanlagen führender Hersteller:
 REICH – FESSMANN – GERMOS –
 MAURER – SCHRÖTER – SORGO –
 TRAVAGLINI – VEMAG ...

REICH FoodSystems GmbH

73660 Urbach T +49 7181 990953
info@reich-foodsystems.com
www.reich-foodsystems.com

DER THISSEN KOCHKESSEL DAMPF BEHEIZT IN VERSCHIEDENEN AUSFÜHRUNGEN

Dieser fortschrittliche Kippkochkessel eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Suppen, Saucen, Eintöpfen und Fertiggerichten. Der Antrieb des Rührwerks befindet sich unter dem Kessel, wodurch mehr Platz zum Befüllen und Entleeren zur Verfügung steht.

Die T&S Rührwerks-Kippkochkessel RKKC, die es in Größen von 80 bis 500 Liter gibt, eignen sich hervorragend zum Kochen und zur Zubereitung von Fleisch, Kartoffeln, Suppen, Saucen, Eintöpfen und Fertiggerichten. Sie werden elektrisch oder mit Dampf beheizt. Die elektrisch beheizten Kessel sind mit einem eingebauten Dampferzeuger ausgestattet. Der Antrieb des Rührwerks befindet sich unter dem Kessel, wodurch mehr Platz zum Befüllen und Entleeren zur Verfügung steht.

Johann Laska u. Söhne
A 4021 Linz, Holzstr.4
T 0732/77 32 11
W www.laska.co.at



Einfache Bedienung

Auf dem digitalen, sehr einfach zu bedienenden Bedienungspaneel ist der Prozess vollständig programmier- und speicherbar. Boden und Seitenwände werden beheizt. Das Aufheizen erfolgt sehr rasch, wobei die Aufwärmgeschwindigkeit einstellbar ist. Auch die Drehzahl des herausnehmbaren Rührwerks ist stufenlos einstellbar. Die Füllung mit Wasser erfolgt automatisch bis zum gewünschten Volumen. Wahlweise kann der Kessel auch mit einer Kühlung ausgestattet werden, wobei Kühlwasser durch die Doppelwand fließt.

Fakten auf einem Blick

- digitales und einfach zu bedienendes Bedienungspaneel
 - sehr schnelle Aufwärmung
 - Die Aufwärmgeschwindigkeit ist von eins bis zehn einstellbar.
 - automatisch kippbar
 - Die Kipphöhe beträgt 720 mm.
- Geeignet für 200-Liter-Normwagen
- Slow-rpm-Rühren in gekippter Position
 - Rührwerk einfach herausnehmbar
 - Das Rührwerk ist mit Standardrührprogrammen versehen.
 - Die Drehzahl ist stufenlos einstellbar von zehn bis 60 Umdrehungen pro Minute.
 - automatische Füllung mit Wasser bis zum gewünschten Volumen
 - Der ganze Prozess ist programmierbar.
 - Alle Programme können selbstverständlich gespeichert werden.

Informationen über alle Kochkessel gibt es bei Johann Laska u. Söhne. ■

RACHE IST BLUTWURST
und Leberwurst ist Zeuge!
Kochwurst-Rezepturen vom Gewürz-Profi.

JETZT TESTEN!
+49 9153 9229-0
<https://cutt.ly/beck-testen>

Beck
Gewürze und Additive
Beck Gewürze und Additive GmbH | www.beck-gewuerze.de



Das Unternehmen Fessmann aus Winnenden bei Stuttgart produziert Räucheranlagen für Handwerk und Industrie.

MASSGESCHNEIDERTE HIGHTECH-LÖSUNGEN

Das Unternehmen Fessmann aus Winnenden zählt zu den führenden Herstellern von Hightechanlagen für die lebensmittelverarbeitende Industrie. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation von Ulrich Fessmann geführt. Über 80.000 Anlagen zum Räuchern, Kochen, Backen, Braten und Kühlen hat das 1924 gegründete Familienunternehmen bisher ausgeliefert.

Raucherzeuger sind das Herzstück

Obwohl das Fessmann-Sortiment im Laufe der Jahrzehnte immer breiter geworden ist, bleiben Räucheranlagen weiterhin die Kernkompetenz des renommierten deutschen Technikherstellers. Zu den Kunden zählen ebenso Handwerksbetriebe wie mittelständische Industrieunternehmen sowie die Großindustrie. Fessmann ist bekannt für seine starken Raucherzeuger. Nach Angaben des mittelständischen Unternehmens ist dieser das Herzstück des Prozesses. Je nach Anforderung kann der Kunde dabei zwischen Glimmraucherzeugern (Ratio-Top), Reiberaucherzeugern (Ratio-Friction) und Flüssigraucherzeugern (Ratio-Liquid) wählen. Glimmraucherzeuger bieten mit Leichtrauch, Mittelrauch und Intensivrauch gleich drei Stufen der Rauchintensität, die kombiniert mit drei

verschiedenen Drehzahlbereichen eine Vielzahl an Einstellmöglichkeiten darstellen. Reiberaucherzeuger überzeugen durch kostengünstiges Räuchermaterial und die Einsatzmöglichkeit diverser verschiedener Holzarten, die auch ungewöhnliche Varianten wie Kirschbaum, Hickory oder Apfelbaum erlauben. Das Reiberad ist langlebig und muss weder geschärft noch geschliffen werden. Das wartungsfreie Einspritzventil der Flüssigraucherzeuger zerstäubt das Flüssigrauch-Konzentrat besonders fein. Das senkt den Verbrauch und spart Kosten. In Kombination mit dem Steuerungssystem Food.Con sind die Produktqualitäten jederzeit in Farbe und Geschmack reproduzierbar.

Perfekte Steuerung

Die Steuerung der Anlage erfolgt dabei automatisch über die intelligente „Food.Con 2“-Steuerung Fessmanns, die speziell für die Anforderungen lebensmittelverarbeitender Betriebe entwickelt wurde. Sie übernimmt die Steuerung von bis zu vier Anlagen gleichzeitig und kann bei alten Anlagen auch nachgerüstet werden. Gemeinsam mit der Software Food.Log zur Prozessüberwachung wird dadurch eine detaillierte Überwachung und Analyse der gefahrenen Prozesse ermöglicht. Die so gewonnenen Daten können einerseits zur Qualitätssicherung der einzelnen Chargen (z. B. Einhaltung festgelegter Temperaturbereiche) sowie als Grundlage für Prozessoptimierungen verwendet werden. Der Fernzugriff auf die Steuerung und die Möglichkeit der Fernwartung

über mobile Endgeräte ermöglicht außerdem eine noch flexiblere Produktion, indem laufende Prozesse mittels eines Barcodereaders auch ganz bequem auf dem Smartphone überwacht und gesteuert werden können.

Optimistischer Blick in die Zukunft

„Technik und Technologie auf allerhöchstem Niveau miteinander zu vereinbaren, Anlagenbau auf der einen Seite und die Herstellung von Lebensmitteln auf der anderen, zeichnet uns aus“, erläutert Firmenchef Uli Fessmann die Firmenphilosophie. Drei Jahre vor dem hundertjährigen Bestehen bereite ihm der Blick in die Zukunft keine Sorgen. Dennoch seien Innovationen von elementarer Bedeutung, um national und international am Markt weiterhin bestehen zu können, so Fessmann. ■

Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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

Franz Gramiller & Sohn GmbH
A 5021 Salzburg T 0662/87 51 32
W www.gramiller.at





„KIRSCH-ZEIT!“ FÜR DAS RÄUCHERN UND GRILLEN

Räuchergold liefert natürliche Räuervielfalt für neue Produktideen.

Zum Start in die dunkle Jahreszeit bringt Räuchergold Abwechslung in alle Profi-Rauchanlagen und in die Smoker ambitionierter Räucher-Profis, die neue Inspiration fürs Wintergrillen suchen.

100% natürlicher Rauch echter Wildkirsche

„Kirschholz“ ist die neueste Empfehlung vom „Master of Smoke“: Die milde, fruchtige Rauchnote lädt zum Experimentieren ein, denn sie passt perfekt zu vielen Lebensmitteln, vom Geflügel über Schwein, Lamm, Fisch und vielen Gemüsen. „Nach echter Tradition geräuchert“ bedeutet für JRS (J. Retten-

maier & Söhne, Rosenberg) 100% natürlicher Rauch. Räuchergold Kirsche wird von ausgesuchten Hölzern der Wildkirsche aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft gewonnen. Bereits während des Räucherns verströmt es den unverkennbaren, süßlich-frischen Duft des edlen Obstgehölzes.

Die Sicherheit gewohnter Premium Produktqualität

Das bewährte Räuchergold Engineering gewährleistet reibungslosen Anlagenbetrieb und Lebensmittelsicherheit. Das Räuchergold Reinheitsgebot garantiert die abschließliche Nutzung natürlichen Primär-

rohstoffs und die Anwendung rein mechanischer und thermischer Produktionsverfahren – ohne Chemie und künstliche Zusätze.

Die frischen, unbehandelten Hölzer werden aromafrisch verarbeitet und perfekt fraktioniert, um in modernsten Rauchanlagen eine optimale Räucherzeugung just-in-time zu ermöglichen. Die HACCP-Zertifizierung der Räuchergold Räucherspäne ist die optimale Voraussetzung für die Einhaltung der Lebensmittelstandards während des gesamten Räucherprozesses.

Neben der innovativen Kirsche, führt Räuchergold auch die bewährte Buche, Erle, Eiche und Fichte. www.rauchergold.de. ■

Inject Star®

MASCHINENBAU GMBH



IS-290

Das neue Herzstück traditioneller Fleischproduktion.

- Kompaktes Multitalent in ergonomischem Hygienesdesign - speziell für Traditionsbetriebe und Direktvermarkter.



www.inject-star.com



Termine

13. & 14. 11., Wieselburg

Bio Österreich

Die 7. Ausgabe der beliebten Spezialmesse für Produkte und Nachhaltigkeit.

www.messewieselburg.at

18. 11., Wien

Tech Day 2021

Mehr als 170 führende Vertreter des heimischen Handels sowie der Tech- und Start-up-Szene diskutieren über eCommerce-Shopsysteme, neueste Payment-Trends, Omnichannel-Lösungen, Blockchain, AI, ...

www.handelsverband.at

24. 11., Linz

Austrian Meat Award

Gala 2021 Die AMA-Lukulli werden für herausragende Unternehmen, Projekte und für vorbildliche Verkaufsgeschäfte vergeben. Außerdem werden erstmals die besten AMA-kontrollierten Fleisch-erzeugnisse ausgezeichnet. Durch den Abend führen Katharina Kramer-Remesch & Werner Prill. Im Palais Kaufmännischer Verein in Linz.

www.amainfo.at

1. 12., online

Heimisches Soja in der Schweinefütterung

Anbau, Verarbeitung, Fütterung, Alternative Eiweißfuttermittel. Anrechnung: eine Stunde für TGD Weiterbildung.

www.ktn.lfi.at

3. 12., Graz

Fachtag Rindermast 2021

Der Fachtag widmet sich wichtigen Fragen der Tiergesundheit sowie aktuellen Markt- und Vermarktungsfragen und bietet wertvolle Unterstützung für eine erfolgreiche Rindermast in Ihrem Betrieb.

Anrechnung: zwei Stunden für TGD-Weiterbildung. Geförderter Kurs für Landwirtschaften:

<https://stmk.lfi.at>



ZWISCHEN DIGITALISIERUNG UND NEUEN FOODTRENDS

2022 ist IFFA-Jahr: Die Branche blickt mit Vorfreude auf ihren wichtigsten Treffpunkt, um sich zu den Themen Automatisierung, Digitalisierung, Food Safety, Nachhaltigkeit, Foodtrends und Individualisierung auszutauschen.

Die Anforderungen an die Produktion von Fleisch und Fleischalternativen sind hoch: Lebensmittelsicherheit, Fachkräftemangel, Kosteneffizienz, Transparenz in der Lieferkette, Klimaschutz und Produktvielfalt gekoppelt mit neuen Kundenbedürfnissen sind einige der Herausforderungen der nächsten Jahre. Welche Lösungen es dafür gibt, zeigt die Industrie vom 14. bis 19. Mai 2022 zur IFFA in Frankfurt am Main.

Automatisierung & Digitalisierung

Nach wie vor gehört Automatisierung zu den Themen in der Wirtschaft: Moderne Roboterlösungen gekoppelt mit künstlicher Intelligenz spielen eine wichtige Rolle, um Prozesse zu optimieren und gleichzeitig Ausbeute, Flexibilität und Food Safety zu erhöhen. Lebensmittelsicherheit ist dabei oberstes Gebot und innovative Ausführungen im Hygienic Design stehen daher im Fokus der IFFA.

Durch die Erfassung und intelligente Verknüpfung aller Daten können die Produktion in Echtzeit überwacht und mögliche Störungen sofort erkannt werden. Die Digitalisierung, ein weiteres Top-Thema der IFFA, bietet neue Möglichkeiten der Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette sowie des Qualitätsmanagements. Den nächsten Schritt in die Zukunft geht dabei die Data-Driven Factory: Der Datenfluss in beiden Richtungen zwischen der Produktion und dem Verkaufspunkt ermöglicht ganz neue Produkt- und Vermarktungsideen.

Nachhaltige Qualität

Weit oben auf der Agenda der IFFA steht auch die klimaneutrale Produktion – ein Ziel, das die EU im Green Deal bis 2050 vorgibt. Welche Weiterentwicklungen gibt es, um die Energie- und Ressourceneffizienz zu erhöhen? Mit welchen Konzepten kann der Lebensmittelverschwendung begegnet werden? Wie lässt sich Verpackungsmaterial ohne Einbuße der Qualität verringern? Antworten liefern die Aussteller und die Angebote der IFFA 2022.

Das Konsumentenverhalten hat sich geändert – die Produktvielfalt steigt kontinuierlich. Flexitarier greifen neben Fleisch auf Produkte aus alternativen Proteinen zurück und wollen dort nicht auf gewohnte Ernährungsmuster verzichten. Industrie und Handwerk reagieren mit einer Vielzahl an Fleischalternativen auf diesen Foodtrend. Die IFFA 2022 bildet daher sowohl die Prozesstechnik von Fleisch als auch von alternativen Produkten auf pflanzlicher Basis oder aus Cultured Meat ab.

Einfluss auf das Konsumentenverhalten hat auch die Corona-Pandemie. Hier kann das Handwerk mit seinen hochwertigen Lebensmitteln punkten. Innovative Fleischer setzen sich mit einem individuellen und regionalen Produktspektrum von der Massenware ab. Mit der Individualisierung ihres Angebots greifen sie das Bedürfnis der Kunden nach unverwechselbarem Geschmack und höchster Qualität auf. www.iffa.com

Anuga 2021: Über 70.000 Besucher aus 169 Ländern – Aufbruchstimmung auf der Weltleitmesse für Lebensmittel und Getränke – hohe Zufriedenheit auf Aussteller- und Besucherseite.



ANUGA: ALLE ERWARTUNGEN ÜBERTROFFEN

International, inspirierend und persönlich – das war die 36. Ausgabe der Anuga, die vom 9. bis 13. Oktober in Köln stattfand. Mit mehr als 70.000 Besuchern aus 169 Ländern und mehr als 4.600 Ausstellern aus 98 Nationen hat die Weltleitmesse einmal mehr unter Beweis gestellt, dass Messen in dieser Größenordnung wieder möglich sind. „Wir freuen uns sehr über dieses Ergebnis. Dies unterstreicht die globale Bedeutung der Anuga und das Vertrauen, das uns entgegengebracht wird“, erklärt Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse GmbH. „Auch der hybride Ansatz hat sehr gut funktioniert und fand großen Zuspruch. Mit der Anuga @home konnten wir vor allem denjenigen, die nicht zur Messe reisen konnten, eine gute Möglichkeit bieten, sich über Fachthemen zu informieren und intensives Networking zu betreiben“, so Böse weiter.

Trends und Innovationen im Blick

Auch in puncto Internationalität setzt die Anuga in Post-Corona-Zeiten Maßstäbe: 92 % der Aussteller kamen aus dem Ausland. Die Internationalität auf Besucherseite ist mit 76 % auf gleichbleibend hohem Niveau (2019: 75%). „Menschen aus 169 Nationen – das ist ein starkes Signal und zeigt, wie sehr die internatio-

nale Ernährungsbranche Messen braucht, um wieder Geschäfte zu machen. Dies haben auch unsere Aussteller wahrgenommen, die uns von hervorragenden Kundengesprächen und der hohen Qualität der Fachbesucher berichteten. Gespräche mit Einkäufern bestätigten ebenfalls, wie sehr sie die Zeit für intensive persönliche Gespräche mit ihren Kunden schätzen. Und Aufbruchstimmung war überall auf der Messe zu spüren“, betont Oliver Frese, Chief Operating Officer der Koelnmesse GmbH.

Vor allem die gute Qualität und Vorbereitung der Einkäufer sowie das ernsthafte Interesse, wieder Geschäft zu generieren, überzeugte die Aussteller. Zahlreiche Einkäufer mit Entscheidungskompetenz aus dem Handel und dem Foodservice, darunter relevante Top-Einkäufer wichtiger Handelsketten, kamen nach Köln. Eine erste Auswertung der Besucherbefragung zeigt, dass mehr als 70 Prozent der Befragten die Anuga zur Pflege und zum Aufbau neuer Geschäftsbeziehungen nutzen.

Hybrid in die Zukunft

Als hybride Veranstaltung bot die Anuga in diesem Jahr mit der Anuga @home auch eine digitale Plattform. Neben intensivem Networking stieß vor allem das digital ge-

streamte Event- und Kongressprogramm mit einer Vielzahl an Vorträgen, Diskussionen und Präsentationen durch Fachexperten und Unternehmen der Foodbranche auf großes Interesse. Insgesamt waren 353 Beiträge mit mehr als 6.380 Sendeminuten an drei Messtagen zu sehen.

Transformation weiter beschreiten

Aufbruchstimmung zeigte sich auch in den Themen. Unter dem Leitthema „Transformation“ zeigten Aussteller aus aller Welt, dass die internationale Ernährungswirtschaft weitere Schritte in Richtung eines nachhaltigeren und effizienteren globalen Foodsystems geht. Vor allem der signifikante Anstieg an pflanzenbasierten Produkten, alternativen Proteinprodukten und Neuheiten mit einem gesundheitsorientierten Zusatznutzen bestätigt diese Entwicklungen. Aber auch im klassischen Bereich der Milch- und Molkerei-, Fisch- und Fleischprodukte setzen die Hersteller auf nachhaltige Produktion, Tierwohl und Klimaschutz.

Safe the Date

Der nächste Auftritt der Anuga findet vom 7. bis 11. Oktober 2023 in Köln statt. ■

Bessere
Performance.

Bessere Performance zu bieten bedeutet für unser Team Bestleistung mit etablierten und innovativen Systemen und den besten Marken zu erreichen. Unser Anspruch: kompromisslose Nr. 1-Lösungen zu bieten, die sich rechnen.

www.gramiller.at

GRAMILLER

Besser abschneiden.



Die veganen Filets nach Hühnerart haben eine besonders feinfaserige Struktur und Konsistenz und machen jede Mahlzeit zu einem authentischen Genusserlebnis.

Die veganen Rindersteaks von „die OHNE“ komplettieren die neue vegane Range. In der Pfanne kurz anbraten oder kurz von beiden Seiten auf den Grill. Damit sind die veganen Rindersteaks eine echte Alternative für all diejenigen, die ein köstliches Steak nicht missen möchten.



NOCH VIEL MEHR OHNE

Die Marcher Fleischwerke setzen nun verstärkt auf pflanzliche Fleischalternativen und präsentieren im „World Vegetarian Awareness Month“ Oktober neue Spezialitäten

Weltweit wird die Zahl der Vegetarier und Veganer auf eine Milliarde geschätzt. In Europa ist Österreich mit rund neun Prozent Vegetariern und einem Prozent Veganern zwar ganz vorne mit dabei – die Anzahl der Vegetarier und Veganer stieg in den letzten Jahre zwar stetig, doch sehr langsam und ist in den letzten Jahren nie über den einstelligen Bereich gekommen.

Eine Gruppe, die aber stetig größer wird, sind die Flexitarier, das sind Personen, die selten und nur ausgewähltes Fleisch essen und gerne auch auf Fleischalternativen zurückgreifen. Rund 26 Prozent – das sind mittlerweile 2,3 Millionen Österreicher – bezeichnen sich als sogenannte Flexitarier. Damit zählt die erweiterte Zielgruppe der Vegetarier, Veganer und Flexitarier die beachtliche Größe von 41 Prozent oder, in absoluten Zahlen, 3,1 Millionen der österreichischen Bevölkerung ab 16 Jahren.

Interessante Zielgruppe

Aktuelle Umfragen zeigen, dass Veggies bereit sind, für ihre Bedürfnisse mehr zu zahlen. Die höchste Aufzahlungsbereitschaft beim Einkauf von passenden Produkten zeigen Veganer. Sie nehmen Aufschläge von 46 (!) Prozent für die passenden Produkte in Kauf. Bei Vegetariern ist die Aufzahlungsbe-

reitschaft mit 28 Prozent schon geringer. Bei Flexitariern liegt die Bereitschaft mit 25 Prozent nur noch knapp über den Allesessern (20 Prozent). Interessant dabei ist, dass die Bereitschaft für Veggie-Produkte mehr Geld auszugeben, nicht vom Haushaltseinkommen abhängt. Vegetarier, Veganer und Flexitarier sind somit eine äußerst lukrative Zielgruppe für Lebensmittelhandel und Gastronomie. Dass diese eine beachtliche Zielgruppe für Lebensmittelhandwerker sind, das haben mittlerweile viele erkannt und erweitern das Angebot in der Frischtheke und auch in der Convenience-Produktrange.

Marcher Fleischwerke präsentiert

So wie auch die Marcher-Fleischwerke, die rechtzeitig zum alljährlichen „World Vegetarian Awareness Month“ Oktober, neue fleischlose Spezialitäten auf den Markt brachten. Im Mittelpunkt steht hierbei eine neue „Die Ohne“-Convenience-Produktrange mit veganen Nuggets, veganen Filets nach Art Hühnerfilet sowie nach Art Rindersteak BBQ und vegetarischem Bacon.

„In der Entwicklung von Fleischersatzprodukten ist es wichtig, dass die fleischlosen Varianten in Geschmack und Konsistenz den tierischen Produkten ähnlich sind. Daher ist die Herstellung sehr aufwendig und kann in einigen Prozessschritten doppelt so

groß sein wie bei unseren herkömmlichen Produkten“, wie Josef Pucher und Christian Tichy, stellvertretend für das Produktentwicklungsteam von „die Ohne“, erklären. „Fleischlose Tage in den Alltag zu integrieren, liegt im Trend. Deshalb steigt die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Ersatzprodukten im Handel. Wir entwickeln stetig neue Produktinnovationen, um den Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden zu entsprechen“, so Tichy weiter.

Tendenz steigend

Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, zum neuen Sortiment: „Das Geschäft mit Fleischersatzprodukten macht momentan ca. zwei Prozent des Unternehmensumsatzes aus, Tendenz steigend. Wir setzen von Anfang an auf Flexitarier, also Personen, die Fleischprodukten per se nicht negativ gegenüberstehen, sondern zwischendurch auf Fleisch verzichten möchten – aus welchen Gründen auch immer“, erläutert Marcher. „Als Fleischhersteller haben wir die Kompetenz und das notwendige Know-how – dieses Wissen fließt natürlich in die Produktion und Entwicklung unseres Fleischlos-Sortiments ein. Die Entwicklung von fleischlosen Produkten funktioniert bei uns deshalb so gut, weil wir die Kernkompetenz, Fleisch zu veredeln, beherrschen“, so Marcher.

„Als Fleisch- Hersteller haben wir die Kompetenz und das notwendige Know-how.“

Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke



Das Familienunternehmen mit Weitblick

Die Marcher Fleischwerke sind ein österreichisches Familienunternehmen, mit 90-jähriger Firmengeschichte. 1929 gegründet, wird das Unternehmen heute in dritter Generation von Norbert, Gernot und Herfried Marcher geführt und ist in den letzten Jahren zu Österreichs größtem und modernstem Fleischunternehmen gewachsen.

Mit einem Umsatz von 530 Mio. Euro (2020) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt neun Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeiter. Verarbeitet werden jährlich 160.000 Rinder sowie 1.000.000 Schweine, exportiert wird in 40 Länder auf vier Kontinenten. Die Marcher Fleischwerke verfügen über zahlreiche Premiummarken: Im Fleischbereich sind dies „Styria Beef“, „absolut steirisch“ sowie www.fleischwerkstatt.at. „Landhof“, „Loidl“ und „die OHNE“ decken die Feinkostschiene ab. „Blasko Convenience“ rundet das Portfolio im Conveniencebereich ab.

Die-Ohne-Spezialitäten

„Die Ohne“ wurde 2012 von der Firma Landhof – 2018 von Marcher übernommen – als eine der ersten österreichischen Marken für pflanzliche Fleischalternativen auf den Markt gebracht.

Die fleischlosen Produkte werden in eigenen Produktionslinien erzeugt. Sie basieren auf Milch- und Pflanzeneiweiß sowie Hühnerei-Eiweiß. Die veganen auf Weizen- und Erbsenprotein und Sonnenblumenprotein. Die Rezepte werden mit typischen Gewürzen verfeinert und mit sortenspezifischen Zutaten veredelt. Das Produktportfolio umfasst Aufschnittprodukte wie Extra, Pikante Extra, Chili-Extra, Gurkerl-Extra, Extra Kranzel, Bratwürstel, Frankfurter Würstel – und jetzt ganz neu eben auch Steaks, Nuggets & Co.

Auch ernährungsphysiologisch orientiert man sich einerseits am „Original“ und andererseits an den aktuellen Trends der Zeit und hat Salz-, Protein- und Fettgehalt entsprechend angepasst. Auf Palmöl und Soja wird selbstverständlich verzichtet. Die Zutaten stammen aktuell zu etwa 90 Prozent aus Österreich, innerhalb eines Jahres sollen es 100 Prozent sein. ■

Am Wort!



Nadina Ruedl

Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin „Die Pflanzerei“

Ein alltäglicher Vorgang in der Fleischerei: Ein Kunde bestellt aus der Fleischtheke. Und dann die Frage: Gibt es auch etwas für Vegetarier:innen? Wenig überraschend, versammeln sich um die heutigen Esstische nicht nur begeisterte Fleischesser:innen, sondern auch immer mehr Menschen, die ihren Fleischkonsum reduzieren oder gar kein Fleisch mehr essen wollen. Eine Sitzordnung, die neue Möglichkeiten für die Fleischbranche bietet.

Von pflanzlichem Mett zum „Vegetarian Butcher“

Fakt ist: „Fleischalternativen“ werden nicht nur von vegan/vegetarisch lebenden Menschen gekauft. 95 % der veganen und 90 % der vegetarischen Produkte werden von Konsument:innen gekauft, die ihren Fleischkonsum reduzieren wollen (Gallup 2018). Leberkäse, Faschiertes, Schnitzel – auch wer nicht täglich ein Steak braucht, will gewohnte Essvorlieben beibehalten und neben hochwertigem Fleisch auch eine pflanzliche Mett probieren oder einen Leberkäse ohne Fleisch. Und diesen Wunsch lassen sich Kund:innen gerne einiges kosten.

Dass Metzger:innen mit ihrem Fachwissen perfekte Ansprechpartner:innen sind, zeigt die Erfolgsstory von Jaap Korteweg, dem „Vegetarian Butcher“. Als Bauer in 9. Generation beweist er: Fleischer:innenhandwerk schmeckt auch pflanzlich. Für den Anfang reicht ein pflanzliches Mett aus Reiswaffeln. Schnell und unkompliziert lässt sich ein derartiges Angebot mit nur wenigen Zutaten und ohne Zusatzstoffe umsetzen. Oder Sie setzen auf Ihr handwerkliches Können und machen sich an Komplexeres wie Leberkäse oder Blutwurst.

Das Potenzial der Zukunft liegt darin, wieder alle Menschen zu erreichen, egal, wie sie sich ernähren, und wieder allen etwas anzubieten. Was für ein Glück: Neugierige Kund:innen haben sie schon jetzt Tag für Tag im Geschäft.

**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**

SAUGUTER EVENT: WARUM SCHWEIN WIEDER FEIN IST

Produzenten, Fleischermeister, Köche und viele Genussmenschen trafen sich beim Koch.Campus. Unter dem Motto „Schwein muss man haben“ wurden in spannenden Experten-Workshops alle Facetten des Schweinefleisches beleuchtet.



Das Genussreich der Geschwister Rauch im oststeirischen Trautmannsdorf mutierte Ende Oktober kurzfristig zur „Hauptstadt des Schweins“. Verantwortlich dafür war der Koch.Campus. Der 2013 gegründete Verein hat sich eine optimale Inszenierung der österreichischen Küche zum Ziel gesetzt. Dabei sollen heimische Produzenten animiert werden, ihre hochwertigen Lebensmittel in allen Facetten zu präsentieren und so auch die Aufmerksamkeit der breiten Masse auf Qualität zu lenken – mit der Blickrichtung auf den guten Geschmack. Doch auch das Thema Tierwohl tritt immer mehr in den Vordergrund, nicht nur in Sachen Spitzengastronomie, sondern auch die Endkonsumenten sollen aufgeklärt werden, dass der Geschmack eben ursächlich von der artgerechten Haltung der Tiere abhängig ist.

Quasi nebenbei soll auch das Ausland auf die vielfältigen Produkte und Küchen aufmerksam gemacht werden, um interessierte Gourmets auf Österreich aufmerksam zu machen. Die über 50 Mitglieder sind Fleisch- und Gemüseproduzenten, Fleischhandwerker, Spitzenköche und Winzer – eben alle Protagonisten des guten Geschmacks.

Schwein – ganz fein

Österreich gilt nach wie vor als Nation der Fleischesser: In den letzten Jahrzehnten hat sich der jährliche Fleischkonsum auf rund 60 Kilogramm geschraubt. Mehr als die Hälfte davon entfällt auf Schweinefleisch. Ein Grund dafür, dass der Koch.Campus in seiner letzten Veranstaltung das vielfältige Schweinefleisch unter die Expertenlupe nahm. Im neu gebauten Veranstaltungszentrum Trauteum konnten sich die mehr als 70 Teilnehmer von der Qualität der heimischen Schweins überzeugen.

Bei einer zweistündigen Blindverkostung wurde das Fleisch gedrückt, beschnuppert, verspeist, um so die ganze Qualität der heimischen Produkte aufzuspüren. Verkostet wurden Sonnenschwein, Iberico, Woazschwein, Schafmolke-Weideschwein, Ötscherblickschwein, Turopolje, Jaga's Küchenschwein und die Gruppe Mangaliza, Duroc und Pietrain. Spannend: Das Fleisch wurde sowohl roh als auch in gebratetem Zustand probiert. Übrigens: Dass den Profis bei der Verkostung dann auch eine Wildsau untergejubelt wurde, war ein kleiner Gag zum Gaudium der versammelten Mannschaft.

Fachsimelei am Grill

Nach der „Kost-Arbeit“ brutzelte schließlich der Pöllauer Fleischermeister Robert Buchberger auf seinem Ofyr-Grill auch noch Brat-, Erdäpfel- und Blutwürste. Zudem fand sich auch ein „Naked Pig“-Speck vom oberösterreichischen Biohof Thomabauer, von Simon Humer auf dem Grill wieder. Humer vermarktet einen Teil seiner 160 maisfrei gefütterten Mastschweine selbst, zwei Drittel davon gehen aber an Bio-Schwein Austria. Die Ferkel kauft er von der Versuchsanstalt Raumberg-Gumpenstein – von dort kommen auch seine britischen Berkshire-Schweine. „Die sind sehr gutmütig und brav. Außerdem ist die Fettauflage extrem hochwertig, die Konsistenz des Fettes ist buttrig, kernig, ein festes Fett. Warm kann man das kaum essen, aber als kalter Speck ist es ein Traum. Außerdem ist das Fleisch intramuskulär toll gemasert.“ Nicht umsonst nennt man die Berkshire die „Kobe-Rinder“ unter den Schweinen. Ein Problem sieht Humer allerdings, wie viele Bio-Bauern, in der Klassifizierung, da er die sogenannte S-Klasse, diese zeichnet einen mehr als 60 prozentigen Muskelfleischanteil aus, nie erreichen kann. „Von der Genetik her



Verkostungsteller mit fünf von zehn Fleisch-Kandidaten – sowohl roh als auch gebraten.

Experten und Genussmenschen beim Begutachten und Verkosten!

Aus einem exzellenten Teilnehmerfeld wurden gleich ex aequo drei Produkte auf Platz eins gewählt: das Östscherblick-Schwein (1), eine neue Kreuzung aus Edelschwein (Mutter) und Duroc (Vater).

Das Wollschwein (2), eine alte Rasse, die durch ihr ungewöhnliches Haarkleid mit Unterwolle und lockigen Borsten erkennbar ist.

Als Dritter im Bunde der Besten findet sich eine neue Kreuzung aus Magaliza, Duroc und Pietrain (3).

sind die resistenten Rassen einfach anders zu beurteilen als die Hochgezüchteten und haben daher auch viel mehr Fett.“ Was er aber als sehr positiv anmerkt, ist, dass er als Bio-Schweinezüchter ein besseres Ansehen hat und so mit einem Fixpreis rechnen kann.

Fett wird immer beliebter

Die irrierte Meinung, dass Schweinefleisch mager sein sollte und damit auch gesünder ist, hat sich erst in den letzten etwa 30 Jahren in den Köpfen der Konsumenten festgesetzt. Hier sieht Robert Buchberger dringenden Informationsbedarf. Seiner Meinung nach muss man dem Kunden erklären, dass Fett mit Maß und Ziel gut und auch gesund ist. Und natürlich sollte man den heimischen Konsumenten auch langsam dahin führen, dass er bereit ist, mehr für das Fleisch zu zahlen. „Aber selbstverständlich muss der Kunde das hochwertige Fleisch auch kennenlernen, muss es kosten und muss erfahren, warum er mehr bezahlt als für konventionell hergestelltes“, so Buchberger, „und natürlich muss der Konsument auch begreifen, dass auch Fett gut schmecken kann. All das ist ein Generationenprojekt, aber wir als Fleischer könnten

hier genau unsere Nische finden und professionell ausfüllen!“ Was den engagierten Fleischer übrigens auch bewegt, ist, dass „Bauern nicht nach Qualität bezahlt werden, sondern nach der Klassifizierung – mehr Fleisch weniger Fett“.

Der Kaiserin sei Dank

Auch alte Rassen rücken immer mehr in den Fokus der Gourmets – und eine ganz besondere kommt vom niederösterreichischen Juniperhof von Joe Kranawetter: Das Turopolje-Schwein. Diese Rasse gibt es seit 250 Jahren und wurde züchterisch nie beeinflusst. Ein paar Exemplare sind auch im Tiergarten Schönbrunn beheimatet. „Das Besondere ist, dass das Fleisch heute noch wie zu Maria Theresias Zeiten schmeckt. Ursprünglich in der kroatischen Region rund um Zagreb beheimatet, kam es nach dem Jugoslawienkrieg nach Österreich“, erklärt Kranawetter, der hier viel experimentiert hat. Vor allem die Frage, in welchem Alter des Tieres das Fleisch am besten schmeckt, brauchte ein wenig Erfahrung. Die Tiere werden bei Fleischermeister Josef Kleemann in Markersdorf zerlegt und schließlich von Kranawetter zu bestem Speck verarbeitet.





Mehr

Kutter- und Cliptechnik






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

Auch der Schweinepapst war da

Klarerweise auch mit am Koch.Campus dabei war der vielfach ausgezeichnete „Schweinepapst“ Norbert Hackl, der mit seinen Labonca Sonnenschweinen österreichweit immer wieder für Furore sorgt. Er lässt bei Grill-Talk seinen Weg Revue passieren: „Als ich 2003 auf Bio umgestellt habe, war klar, dass die Zufriedenheit der Tiere im Mittelpunkt steht. Das sieht man am Ausdruck und dem Verhalten der Tiere. Aber auch für den Geschmack des Fleisches ist wichtig, dass ohne Stress geschlachtet wird.“ Also hat Hackl eine Weideschlachtung eingerichtet, die er durch „Genussscheine“ finanzierte. Hier haben seine Kunden quasi Gutscheine erworben, die er innerhalb von zehn Jahren in Form von Naturalien „zurückzahlt“. In dieser Form hat er, so verrät Hackl, über 400.000,- Euro für das Projekt aufstellen können.

Das gesunde Wollschwein

Ein weiteres Highlight des Events war ein Besuch auf dem Bauernhof von Toni Krispel, der seit mehr als 20 Jahren seiner Leidenschaft, dem Wollschwein frönt – und dabei eng mit der Fleischerei Eduard Scharfy zusammenarbeitet. Ursprünglich von der Arche Austria erhalten, liefert die etwa 300 Jahre alte Rasse mit einem etwa 70 %igen Fettanteil viele gesunde Omega-3-Fettsäuren. Wie gut das schmecken kann, wurde selbstverständlich auch gleich gezeigt – leider können wir das hier an dieser Stelle „nur“ zeigen: siehe Bild oben rechts. Die Spezialität vom Genussgut Krispel in Neusetz bei Hof bei Straden, bekannt auch für seine feinen Weine, ist der Neusetzer, ein bis zu 15 cm dicker Rückenspeck, der im Basalttrog zwischen sechs

und neun Monaten im Meersalz und verschiedenen Kräutern bei einer Temperatur von 2 bis 4 ° C reift.

Wie sich Metzger abheben sollen

Auch Haubenkoch Andreas Döllerer hat sich diesen Genussevent nicht entgehen lassen. Als Mitglied des Koch.Campus sprach er unter anderem auch sehr offen die Probleme der Fleischereien an. „Die heutigen Fleischarbeiter dürfen nicht einfach die gleichen Produkte wie im Supermarkt anbieten. Sie müssen sich mit speziellen Produkten und ebensolcher Qualität von der Masse abheben“, analysiert Döllerer, „die Supermärkte werden im Angebot ja auch immer besser, da muss der Metzger als individueller Betrieb seine Situation nutzen.“ Und Döllerer nimmt auch nicht mehr zeitgemäße Sortimente einiger Metzger unter die Lupe: „Man braucht keine 30 Sorten Wurst. Wenn es die 15 richtigen sind – und die dann auch besonders gut produziert und/oder biologisch sind, dann ist das dem heutigen Kunden lieber. Nur so kann der Metzger in Zukunft erfolgreich sein.“ Nicht zuletzt sieht er auch die Preisentwicklung extrem kritisch, denn „richtig gutes Fleisch muss teurer werden“.

Zukunft des Schweins

Eines hat der Koch.Campus auf alle Fälle aufgezeigt: Produzenten, Fleischer und Köche müssen an einem Strang ziehen, denn nur gemeinsam kann dem Konsumenten vermittelt werden, was Qualität bedeutet. Und Fleischermeister Robert Buchberger bringt es auf den Punkt: „Das Credo für den Konsumenten sollte sein: weniger Fleisch, dafür hochwertige Qualität.“ *Andrea Pascher* ■



Simon Humer vom Biohof Thomabauer mit seinem Speck vom britischen Berkshire-Schwein (2. Bild von oben)
Robert Buchberger mit Haubenkoch Andreas Döllerer im Genussgespräch (3. Bild v. oben)
Schweineschwänze à la Heinz Reitbauer (oben & links): Erst geschmort, abgekühlt und dann knusprig gegrillt – Österreichs bester Koch zeigt wie „Nose to Tail“ schmecken kann.
Ebenso am Herd standen Hans Peter Fink, Patron von Fink's Delikatessen (Bild 1. außen) und Starkoch Vitus Winkler.



FÜR DIE FESTTAGSTHEKE

Cremitig, schmackhaft und mit individueller Note: Pâtés sind ein Fixpunkt rund um die Feiertage.

Rund um die Weihnachtsfeiertage muss es etwas Besonderes sein. Und was passt besser in die Theke als feine Pasteten oder köstliche Pâtés. Schnell zubereitet sind sie ein optisches Highlight. In den geschmacklichen Variationen sind der Fantasie so gut wie keine Grenzen gesetzt.

Damit liegt man richtig

Die perfekte Wahl für alle Varianten von Pasteten ist **Batavia Perle Extraklasse**. Die Würzmischung besticht mit gut komponierten Nuancen von Ingwer,

Macis und Vanille und sorgt für eine perfekte Basis. Kreative Varianten lassen sich kinderleicht produzieren, beispielsweise als Leberpastete mit Pflaumen oder Leberpastete mit Ananas. Wer es gerne „wild“ mag, verwöhnt seine Kunden mit edler Pâté mit Wildschwein oder Hirsch. Hier sorgt **Rusticana Grobe Leberwurst** mit Ingwer, Nelke und leichter Thymiannote sowie sichtbaren Kräuterbestandteilen ein edelwürziges Aroma. Zusätzlich verleiht **Superba** einen abgerundeten Geschmack. www.wiberg.eu ■



KOCHWURST VOM FEINSTEN

Beck Gewürze liefern die pulverförmige Gewürzzubereitung für Blut- und Rotwurst.

Die Gewürz-Experten Beck liefern mit **Thüringer Rotwurst Brillantrot** ein pulverförmiges Würzpräparat zur geschmacklich perfekten Abrundung. Mit kräftigen Noten aus Muskat, Piment, Majoran und Pfeffer wird es in drei unterschiedlichen Variationen angeboten. Alle Infos und Bestellung: www.beck-gewuerze.de ■



DAS ‚LÄCHELNDE‘ GEBÄCK

Mit Fossette liefert Vandemoortele ein neues Sandwich, das allen Trends der Zeit entspricht.

Ein abwechslungsreiches Sandwich- und Snacking-Sortiment ist ein Anziehungsmagnet für viele Gäste. Vielfalt und Raffinesse sind gefragt, denn nur weil die Mahlzeit „to go“ erfolgt, sinken nicht die Ansprüche der Zielgruppe. Der moderne Foodie wünscht sich einen Snack, der bequem verzehrt werden kann, den Gedanken der bewussten Ernährung entspricht und zudem optisch zum „Reinbeißen“ verführt. Keine leichte Aufgabe für den Entscheider in Hinblick auf knappe Ressourcen.

Einfach und köstlich

Mit **Fossette**, dem neuen Produkt von Vandemoortele ist man all diesen Herausforderungen gewachsen. Das französische angehauchte Gebäck **Banquet d'Or** ist ein weiches, rundes und flaches Weckerl mit einem Hauch von nativem Olivenöl, im Steinofen gebacken und leicht bemehlt. In der Zubereitung bietet das Fossette maximalen Komfort: Das fertig gebackene Produkt auftauen, belegen und servieren. Für mehr Knusprigkeit im Ofen erhitzen. www.vandemoortele.com ■

PHT

PHT Hygieneschleusen

Ihr Erfolg beginnt bei der sicheren Zutrittskontrolle



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

Wir sind Partner von:
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

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

www.pht.group

Lassen Sie sich beraten:
info@pht.group



ZWISCHEN SPECKHIMMEL UND DRY-AGE-REIFERAUM

Karnerta erstrahlt in Klagenfurt in neuem Glanz. Echtholz, ein freundliches Lichtkonzept und noch viel Schönes mehr machen den Standort zum modernen Shopping-Tempel.

Karnerta verarbeitet am Produktionsstandort in Klagenfurt das Fleisch von Tieren heimischer Landwirte und ist Österreichs größter Hersteller von frisch vorgekochten Teigwaren. Am stark frequentierten Südring werden die Produkte direkt im Fleischfachmarkt an Geschäfts- und Privatkunden verkauft. Versprühten der Verkaufsraum und der angegliederte Imbiss mit Neonlicht, wandhoher Verfließung und Edelstahlmöbeln die Atmosphäre eines Fabrikverkaufs aus vergangenen Zeiten, so präsen-

tiert sich der Flagship-Store (200 m²) der Karnerta nach fünfwöchigem Umbau durch Aichinger nunmehr mit „Speckhimmel“ und Dry-Age-Reiferaum als „Dei Fleischer“.

„Dei Fleischer“ in Klagenfurt

„Karnerta verkauft Qualitätsfleisch mit regionaler Herkunft sowie hochwertige Teig- und Wurstwaren. Das Shop-Design und das neue Konzept unterstützen die Positionierung und schaffen ein bislang am Standort unbekanntes Einkaufserlebnis“, beschreibt

Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter Aichinger Österreich, die Aufgabenstellung. Die Qualitätsphilosophie wird vor allem mit dem begehbaren und in die Fassade integrierten Dry-Age-Reiferaum sichtbar inszeniert.

Fleischpräsentation vom Feinsten

Die Veränderung des Konzepts wird bereits von außen sichtbar: Eine Fassadenverkleidung aus vertikalen Holzlamellen. Der „Speckhimmel“ und der Dry-Age-Reiferaum sind in der Fensterfront wie ein Bilderrahmen



Aichinger – The Best for Fresh Food on Stage

Aichinger ist einer der führenden Anbieter für kreatives Shop-Design und innovative Qualitätsprodukte „Made in Germany“. Als Multispezialist schafft Aichinger emotionale Fresh-Food-Erlebniswelten, die Einkauf und Genuss verbinden. Multispezialist bedeutet: Kompetenzbündelung der Bereiche Ladenbau/ Kühlmöbel, Lichtdesign und -konzepte von we-shoplight sowie digitale Lösungen für POS-Marketing und Filialmanagement von Shop-IQ.

Das Aichinger-Versprechen:
„Erfolg lässt sich einrichten – analog und digital.“

Aichinger GmbH

A 8054 Graz, Premstätterst. 41

T 0316/28 45 56 W www.aichinger.de



mit breiten Echtholzplanken eingefasst. Die großen Bodenfliesen und die Wandgestaltung in warmen Naturtönen harmonisieren mit der dunklen Decke und der rustikalen Altholzverkleidung der Kühltheken, den Regalen, der Kaffeestation und des Imbisses („Dei Kuchl“). Die Fleischspezialitäten werden in der Aichinger Kühltheke Sirius in Bedienung angeboten.

Abgepackte Fleisch- und Wurstprodukte, frische Teigwaren, Convenienceprodukte und Molkereiprodukte vom Kooperationspartner Kärntnermilch werden im SB-Kühlmöbel TopSpot Mio+ angeboten. „Dei Kuchl“ präsentiert von warmen Snacks bis zu kompletten Mittagmenüs in der Theke Aichinger Gourmet auf dem Wärmesystem Platte 64. Bequeme Sitzhocker laden an den Hochtischen zum Verweilen und Verzehr vor Ort ein. Ergänzt wird das Sortiment mit Lebensmitteln heimischer Erzeuger. Diese werden wie die frischen Produkte mit dem Lichtsystem von we-shoplight inszeniert. *Volker Simon* ■

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



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

MARKTFÜHRER BEI TRANSPARENZ & GLAUBWÜRDIGKEIT

Wir von gourmetfein leben Regionalität zu 100 Prozent und garantieren sie sogar eidesstattlich. Das macht uns seit Jahren zu Marktführern bei Transparenz und Glaubwürdigkeit. Die Menschen haben ein Recht zu erfahren, woher das Fleisch kommt. Wir sagen es ihnen: **Hofgenau!**



ÖBERIO HOFGENAU

100 % FLEISCH AUS ÖSTERREICH

Das Schweine- und Rindfleisch bei gourmetfein wird unter der Marke **ÖBERIO Hofgenau** geführt und kommt exklusiv von **46 Schweine- und 200 Rinderbauern aus Österreich**. ÖBERIO Hofgenau steht für 100 % regionale und nachhaltige Produkte. Die gourmetfein Partner-Bauern verzichten aus Überzeugung auf Glyphosat, Gentechnik und Soja aus dem Regenwald. Auch Langstrecken-Tiertransporte sind tabu.

Einzigartige Herkunftskennzeichnung

Auf allen Fleisch-, Wurst- und Leberkäseprodukten aus dem Hause gourmetfein wird am Etikett genau angegeben, von welchem Partner-Bauernhof aus Österreich das Fleisch kommt.



ÖBERIO Hofgenau S-Karree
Art.-Nr. 3205

Herkunftskennzeichnung:
Franz Dietachmair, A-4642 Sattledt

Mehr Infos unter: www.oberio.at

Gehen Sie mit uns neue Wege!

Mit der **ÖBERIO Hofgenau Fleischlinie** und unserem einzigartigen Vertriebskonzept sind wir enge Partner von vielen Metzgereien.

Jetzt informieren unter:

+ 43 7277 3295 - 131