

F leisch & Co

77. Jahrgang
Nr. 9/2023

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

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 5,90

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at



120 Jahre Fleischerei Gruber

Mit Jacqueline und Marco Gruber ist bereits die
fünfte Generation im Vorauer Familienbetrieb tätig.

SHOP
24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Seydelmann

S
Strasser
FOOD
PROCESSING
MACHINERY

Kutter
Wölfe
Mischer

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

Ihr persönliches Exemplar

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



A
AICHINGER

Erfolg lässt
sich einrichten.

www.aichinger.de

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

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

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

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Sigmund

Coverfoto: Fleischerei Gruber

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

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

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

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

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

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

Inhalt

Karl Schmiedbauer † Ein Nachruf von Johannes Rottensteiner	04
Branchen-News Von sieben neuen Cortadores bis zum Re-Start des Wiener Wurstfestes	06
120 Jahre Fleischerei Gruber Der moderne Handwerksbetrieb im steirischen Vorau ist ein Traditionsbetrieb, in dem mittlerweile die fünfte Generation tätig ist.	08
Kulturerbe Die Zunft der Fleischhauer und Liebfrauenbruderschaft in Gars am Kamp ließ beim 488. Jahrestag das Ernennungsjahr noch einmal Revue passieren.	12
Großer Foto-Rundgang Die 26. SÜFFA war auch ein voller Erfolg – wir haben den österreichischen Protagonisten einen Kurzbesuch abgestattet.	14
Die letzten Aussteller von Köln Österreich glänzte bei der heurigen Anuga nahezu mit Abwesenheit – wir haben uns bei den verbliebenen Unternehmen umgehört.	20
 AustriaSkills 2023 Bei den Fleischern, die bei dieser Veranstaltung ihre Premiere feiern durften, setzte sich mit Carolin Pirolt aus Kärnten eine junge Dame durch. Herzliche Gratulation!	22
Erfolgreiche Absolventen Christian Huber und Thomas Berger berichten von der hochqualitativen Meistersausbildung in Österreich.	24
Technik-Überblick News und Klassiker für Pökeln und Poltern und Kochen und Räuchern – ein paar Ideen für Handwerk und Industrie	26
Klima, Kühe und Konsum Die Debatte rund um Fleisch-Genuss stößt häufig an ihre Grenzen. Oft werden Zusammenhänge innerhalb unseres Ernährungssystems vergessen, Zahlen, die in diesem Kontext kursieren, falsch interpretiert ...	32
Zusatzgeschäft Tierfutter Die Gewürzmanufaktur Raps präsentiert neuen Nährstoffkomplex für Alleinfuttermittel für Hund und Katz'.	36
Partnerwahl Weinexpertin Dorli Muhr empfiehlt diesmal den Blaufränkischen vom Weingut Grosz ...	38
Das Rezept des Monats Delikatessleberwurst Typ Trüffel	39



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

Mail to: office@fleischundco.at

www.facebook.com/fleischerzeitung/

LinkedIn: Fleisch & Co

www.instagram.com/fleischundco



News aus und für die Fleisch & Co-Community



Follow us on LinkedIn



Fleisch & Co ist als österreichisches Fachmagazin für die Fleischerbranche auch auf der weltweit größten Business-Plattform LinkedIn vertreten. Unsere Community umfasst hier mittlerweile mehr als 3000 Abonnenten. Seien Sie dabei, geben Sie uns ein Like, lesen Sie aktuelle Infos aus und für die heimische Fleischwirtschaft - und unterstützen Sie mit Re-Posts und/oder Kommentaren die Sichtbarkeit des österreichischen Fleischerhandwerks.

2024 JAHRESPLANER. Includes logos for Fleisch & Co, chiesel, Winweb, and a detailed calendar grid for the year 2024.



In Progress: Handbuch für das Fleischerhandwerk 2024

Das große Handbuch wird auf mehr als 320 Seiten wieder alle wichtigen Adressen und Informationen für die Branche auflisten. Für Präsentationen und Listungen im Lieferanten- und in den einzelnen Warengruppen-Verzeichnissen gibt es noch einige wenige Restplätze. Wer noch einen der letzten Plätze in diesem beliebten Nachschlagewerk ergattern möchte - Mail an office@fleischundco.at

Die Beilage Wandkalender 2024

In dieser und auch in der nächsten Ausgabe von Fleisch & Co liegt wieder der beliebte Wandkalender bei. Hier finden Sie nicht nur ein Kalendarium mit den wichtigsten Terminen 2024 der Fleischerbranche, sondern auch einen praktischen Dienst- und Urlaubsplaner für ihre Mitarbeiter:innen.

Sollten Sie noch weitere Kalender brauchen, senden Sie uns eine Mail an office@fleischundco.at - wir verschicken um den Selbstkostenpreis.

TECH FORUM® Service . Beratung . Leidenschaft

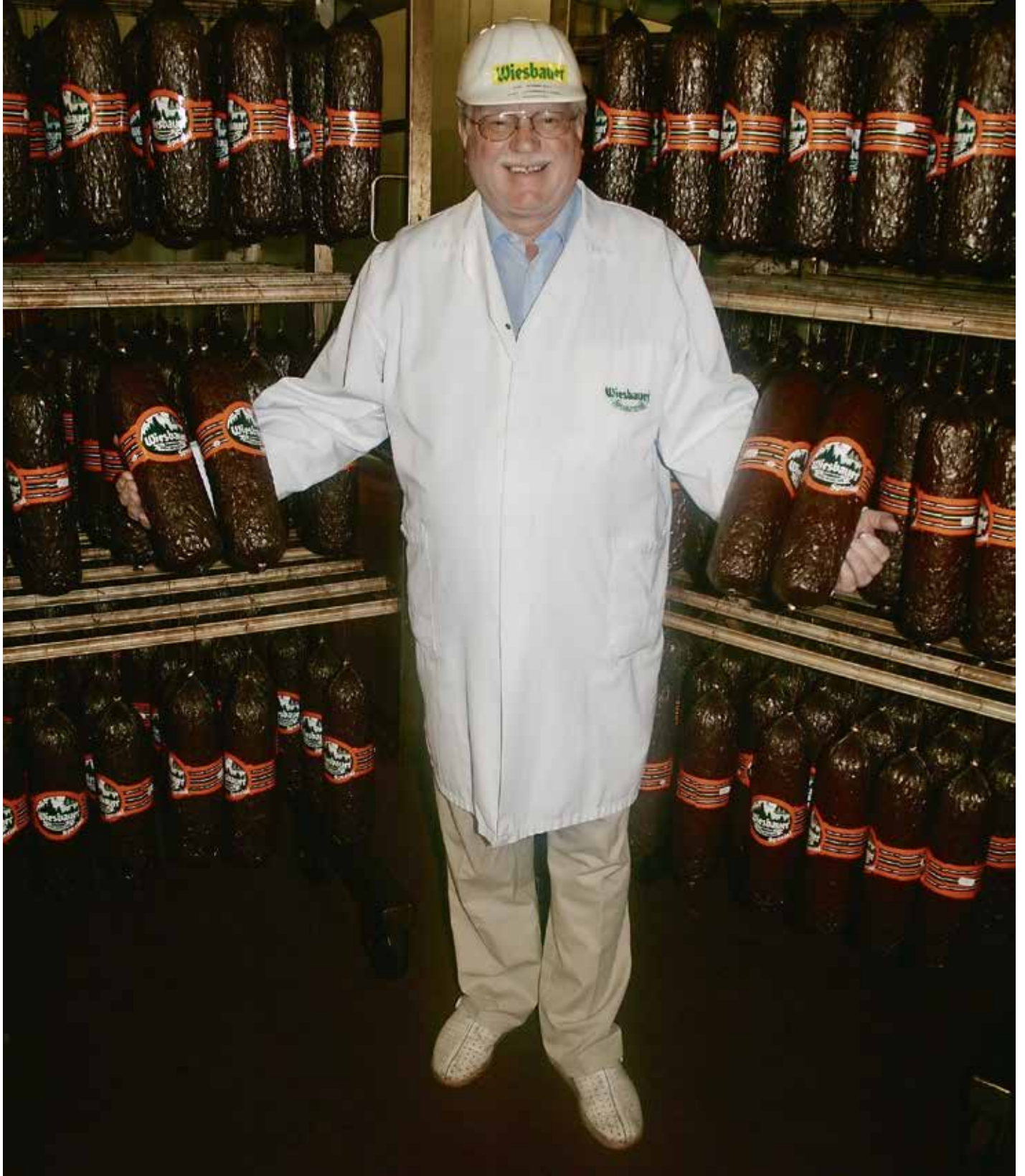
DAS ORIGINAL - WENN ES UM CLIPPEN GEHT



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

Stolzer Partner von:





Am 6. Oktober 2023 hat Karl Schmiedbauer im 80. Lebensjahr im Kreis seiner Familie für immer die Augen geschlossen.

Mit dem Aufsichtsratsvorsitzenden der Wiesbauer Holding hat uns einer der letzten ganz Großen der Österreichischen Fleischbranche verlassen. Er hat die die glorreichen Zeiten dieses Wirtschaftszweiges mitgeprägt und auch den langsamen Niedergang der Fleischwirtschaft erleben müssen. Wiesbauer aber hat er zu einem Paradebetrieb geformt.

Ein persönlicher Nachruf von Johannes Rottensteiner!

DER DOYEN DER FLEISCHBRANCHE IST VON UNS GEGANGEN

Karl Schmiedbauer war Pionier und Visionär. Über 45 Jahre hat er mit Leidenschaft und Innovationsgeist Wiesbauer und die heimische Wurstlandschaft ganz wesentlich geprägt und als Geschäftsführer die Unternehmensgruppe zu dem gemacht, was sie heute ist. Ihm gelang es, Wiesbauer über die Grenzen hinaus als richtungsweisenden Vorzeigebetrieb der Branche zu etablieren und mit kaufmännischem sowie strategischem Geschick Großes zu bewegen.

Karl Schmiedbauer war aber auch eine der schillerndsten Persönlichkeiten der Lebensmittelwirtschaft und über viele Jahre Obmann des Verbandes der österreichischen Fleischwarenindustrie. Er kannte die Fleischbranche in- und auswendig, hat diese nachhaltig mitbestimmt und sich stets mit all seinem Elan für diese eingesetzt. Ungezählt sind seine Auszeichnungen: Exemplarisch erwähnt seien hier das große Verdienstzeichen der Republik Österreich, das Silberne Ehrenzeichen der Stadt Wien und der Titel „Unternehmer des Jahres“ eines renommierten LEH-Fachmagazins.

Steiler Aufstieg

Nach seiner Lehre zum Industriekaufmann in der Firma Neumann Fleischwaren in Wien-Meidling startete Karl Schmiedbauer bereits im Jahr 1976 seine berufliche Laufbahn bei Wiesbauer. An der Seite von Maria Wiesbauer, der Witwe des Firmengründers, respektvoll von allen „Frau Chef“ genannt, stieg er 1988 in die Geschäftsleitung auf und führte das Unternehmen in eine überaus erfolgreiche Zukunft.

Der Höhepunkt seiner an Erfolgen ausgesprochen reichen Schaffenszeit war sicherlich die Neuerrichtung des Stammhauses in Wien-Inzersdorf und die damit verbundene Absiedelung vom ursprünglichen Unternehmensstandort in Wien-Hietzing im EU-Beitrittsjahr 1995.

Als Eigentümer gründete er im Jahr 2010 die Wiesbauer Holding AG und übergab die Geschäftsführung an seinen Sohn Thomas, der seither den Familienbetrieb mit derselben Leidenschaft und Passion erfolgreich

leitet. Bis zum Schluss war Karl Schmiedbauer allerdings als Präsident des Aufsichtsrates der Wiesbauer Holding AG tätig.

Ich durfte Karl Schmiedbauer in den letzten Jahren intensiv begleiten, plante er doch zu seinem 80. Geburtstag eine Autobiografie herauszugeben. So haben wir Hunderte Stunden miteinander verbracht, in denen er mir ausführliche Einblicke in sein unglaublich faszinierendes Leben gewährt hat, denn nur so ist es möglich, dieser Persönlichkeit gerecht zu werden.

Beeindruckende Expertise

Auch beruflich hatte ich in meinen 20 Jahren als Chef der „Österreichischen Fleischer-Zeitung“ und seit 2009 mit dem Genuss-Magazin „fleisch.pur“ sowie dem Fachmagazin „Das LebensmittelHandwerk“ regelmäßige Treffen mit Karl Schmiedbauer. Gerne brachte ich ihm einige seiner Lieblings-Fleischschmankerln zu diesen Zusammenkünften mit, wie etwa den gepressten Kalbskopf.

Mehr als beeindruckt hat mich Karl Schmiedbauer mit seiner Wurst-Fachexpertise. Ihm konnte kein Fleischermeister ein X für ein U vormachen. Noch heute erinnere ich mich an eine Episode: Die ehemals bekannte Dauerwurstsorte „Mährische“ ist bis auf eine Handvoll Fleischer, die sie hierzulande noch herstellen, seit langer Zeit eigentlich aus den Regalen verschwunden. Auch bei Wiesbauer längst nicht mehr im Sortiment. Also wollte ich Karl Schmiedbauer auf die Probe stellen und hatte bei einem Treffen eine Stange Mährische als Präsent dabei. Karl Schmiedbauer kostete und lächelte: „A Mährische, wie schön. Die habe ich schon mehr als 20 Jahre nicht mehr gegessen.“ Auch das war Karl Schmiedbauer.

Ein Mensch, den ich einerseits als knallharten Spitzenmanager erleben durfte, auch als Patriarch der alten Schule, gleichzeitig aber als ausgesprochen sozialen „Firmenvater“, der unter anderem auch bei der Gewerkschaft höchsten Respekt genossen hat. Ein Vertreter der Arbeitnehmer sagte einmal zu mir: „Termine beim Wiesbauer sind zwar

nicht immer einfach, aber wir werden jedes Mal ausgesprochen menschlich behandelt.“ Das hatte sicherlich auch mit der Herkunft Karl Schmiedbauers zu tun, der einem SPÖ-geprägten Elternhaus entstammte, sein Vater Karl Schmiedbauer sen. war einst sogar Bezirksvorsteher in Wien-Alsergrund.

Nach der Übergabe der Geschäftsführung zog sich Karl Schmiedbauer immer mehr aus dem Unternehmen zurück und liebte es, mit seiner Frau Anita regelmäßig Weltreisen zu unternehmen. Das hinderte ihn aber nicht daran, weiter einer der emsigsten Produktfinder des Unternehmens zu sein.

So geht das Erfolgsprodukt „Praterstelze“ auf eine Eingebung zurück, die Karl Schmiedbauer auf einem Trip in einer Wüste hatte: Er bekam plötzlich Lust auf eine Stelze. Aber nur auf eine kleine Portion. So entstand die Idee, eine entbeinte Stelze umhüllt von einer knackigen Kruste zu entwickeln, die man sowohl kalt als auch warm verzehren kann und die sich slicen lässt.

Großzügig war Karl Schmiedbauer auch: Jeder Gast im Hause Schmiedbauer erhielt am Ende seines Besuches ein „Pschoadbinkerl“, eine wunderbare Jause im Sackerl. Dabei durfte ein „Bunkerl Bergsteiger“ ebenso wenig fehlen wie der köstliche Wurzelspeck.

Ein großes Herz für Kunst und Kultur hat Karl Schmiedbauer auch gehabt. Als Präsident des Schubertbundes pflegte er das Vermächtnis des großen Österreichischen Komponisten Franz Schubert, der ebenso ein Kind aus Wien-Alsergrund war.

Nach dem viel zu frühen Tod seiner geliebten Frau Anita verlor Karl Schmiedbauer leider zunehmend die Lust am Leben. Er hinterlässt seine Kinder Sonja und Thomas sowie die Enkelkinder Benny, Julia, Conny, Johnny und Max.

Aufrichtiges Beileid

Karl Schmiedbauers Persönlichkeit, sein Innovationsgeist und seine Leidenschaft für Genuss werden im Unternehmen Wiesbauer für immer tief verankert sein. Unser Mitgefühl gilt der Familie und allen, die Karl Schmiedbauer nahegestanden sind. ■



Nachdem letztes Jahr bereits Johann Kaufmann jun. den „Aufschneider“-Kurs gemacht hat, ist nun auch Heribert Pratscher, der zweite Geschäftsführer vom Fleischhof Raabtal, geprüfter Cortador geworden.

SIEBEN AUF EINEN SCHNITT

Maestro Cortador Professional Ronny Paulusch hat fünf Cortadores und zwei Cortadoras ausgebildet. Unter anderem sind jetzt Heribert Pratscher und Katrin Posch „Profi-Schinken-Aufschneider“ geworden.

Anfang Oktober ist der vierte Kurs zum Cortador des WIFI Steiermark in der Vulcano Schinkenmanufaktur erfolgreich über die Bühne gegangen. Unter der bewährten Leitung von Ronny Paulusch haben sich sieben Teilnehmer:innen zum Austro-Cortador ausbilden lassen. Das Feld der Neo-Aufschneider war vielschichtig: Heribert Pratscher, Ing. Florian Fuchs, Bernhard Steinhauer, Matthias Rother, Elfriede Ratz, Katrin Posch und Thomas Hofmann haben allesamt die zweiteilige Praxis-Prüfung und den schriftlichen Test mit sehr gutem Erfolg abgeschlossen. Wir gratulieren herzlich zur bestandenen Prüfung!

Der nächste Kurs findet von 16.–19. September 2024 statt. www.ronnypaulusch.com ■



Bernhard Steinhauer, der Präsident der Austrian Barbecue Association, ist jetzt nicht nur ein Meister am Grill, sondern auch mit dem Messer!

La cortadora: Katrin Posch vom Traditionsbetrieb Fleischerei Posch vlg. Woaka im steirischen Heimschuh, war eine von zwei Damen, die an dem Kurs teilnahmen.



Auch Thomas Hofmann, von der Fleischerei Hofmann im niederösterreichischen Hollabrunn, darf sich nun „el cortador“ nennen.



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich bin sehr gerne Bundesinnungsmeister – doch dieser intensive Herbst hat mich fast an meine Grenzen gebracht. Bedingt durch die Corona-Jahre, gab es heuer viel Aufholbedarf. Es waren unzählige Termine: SÜFFA in Stuttgart, AustriaSkills in Wels, Welt-Fleisch-Kongress in Maastricht ... – dazwischen der „normale“ Innungsaltag mit Meetings und „Papierkram“.

... doch es zahlt sich aus.

Ich konnte viele gute Gespräche führen, Kontakte knüpfen und Kooperationen einleiten. Dass wir deutsche Kolleg:innen für unsere Meisterprüfung gewinnen konnten, ist nur ein Schritt von vielen. Interessante Strategien durfte ich beim deutschen Fleischerverbandstag kennenlernen. Sehr gefreut habe ich mich auch, dass mich der bayerische Landesinnungsmeister zu einem Gespräch eingeladen hat. Auch Maastricht war hochinteressant: Hier lernte ich etwa den chinesischen Vertreter kennen, der – sagen wir so – mit extrem hohem Selbstbewusstsein auftrat. Auf der SÜFFA wiederum traf ich die polnische Interessensvertretung und konnte diese davon überzeugen, sich im internationalen Metzgerverband zu engagieren – so können wir international eine noch schlagkräftigere Lobby werden. Warum ich das mache? Erstens damit ich gegenüber Medien und Politik die richtige und fachlich fundierte Argumentation finde, um die wichtigen Themen unserer Branche aufzuzeigen. Zweitens ist internationale Vernetzung gewaltig wichtig, damit wir die vielen Entscheidungen in Brüssel rechtzeitig auf die richtigen Wege bringen können, um so möglichst perfekte Rahmenbedingungen für unsere Betriebe zu schaffen.

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



GRILLDUFT LAG IN DER LUFT

Selbst der Wettergott schien die Idee gut zu finden, Wiens Wurst-Fest zusammen mit den BBQ Days zu veranstalten. Wir haben den Rückblick in Bildern auf das rauchige Event am ungewöhnlich milden Oktober-Wochenende.

Die Hauptstadt-Kennntnis haben die „Vienna BBQ Days“ der Exotica-Veranstaltungen GmbH zweifellos erhöht. Denn nicht wenige Wiener kamen erstmals ins Schloss Neugebäude in Simmering. Dem starken Lockruf von Grillern und Würsteln folgt man bei ungewöhnlich sommerlichem Oktober-Wetter schließlich gerne. Zumal man am Freigelände mit Könnern wie Adi Bittermann (*im Bild oben*) aufwartete, der das südafrikanische Braai lässig auf einer Autoladefläche zelebrierte. Sein Wammerl im „Caveman“-Stil war sicher ein Highlight des Eröffnungstages. Patrick Bayer wiederum ließ den Rost bei Weber-Grill rauchen. Angus-Burger von Direktvermarkterin „Fini“ Kletz aus Pörschach standen ebenso parat wie der „Pfefferhexen“-Leberkäse der Gumpendorfer Fleischerei Ringl. Letztere bewarb mit einer Live-Präsentation am Samstag auch den Zerlegekurs für Fleisch-Laien im November.

Zubehör vom Feinsten

Doch neben Essen und Bier am stets umlagerten Budweiser-Stand stand auch Zubehör rund ums Grillen im Mittelpunkt. So stellte die starke Abordnung aus Estland nicht nur zwei Teams bei den BBQ-Meisterschaften,

sondern brachte auch die Kama-do-Griller von „Dreamfire“ in Stellung. Messer konnten Grillmeisterin und -meister gleich an einigen Ständen erwerben, eine Whisky-Sauce, die diesen Namen auch verdient, hatte der Berliner Thomas Eckart zum Verkosten mit. Besonders sehnsüchtige Blicke ernteten aber auch die „Smoking Barrels“ aus dem Müritzal. Ehemalige Weinfässer werden zu Pellet Smokern umgerüstet.

Genuss-Vielfalt

Bekanntes Austro-Genuss-handwerkern wie Franz Hartl mit seinen Ölen („Leindotter ist erst vorgestern gepresst worden“) standen Newcomer gegenüber, die mit Einfallsreichtum für Genuss sorgen: Wer z. B. immer schon nach einer Speckmarmelade suchte, wurde bei Benjamin Murlasits („Wild Men Grill“) fündig. Für Fleischer erwies sich der „Royal Spice“-Stand als Fundgrube. Ralf Thiemann kommt aus dem Metzgereibedarf und entwickelt seine Würzmischungen – etwa die Currysauce („nur mit handelsüblichem Ketchup und einem Glas Kirschen mixen“) – für den Profibedarf.

Ein Besuch ist das Wiener Wurstfest auf alle Fälle wert: Alle Wurst-Fans sollten sich bereits jetzt den 18. bis 20. Oktober 2024 einplanen! **Roland Graf** ■

Johann Laska u. Söhne

LASKA

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

Hochwertig. Ergonomisch. Schneidhaltig.

Solange der Vorrat reicht.

Aktion bis 30.11.2023


Der beste Messerstahl aus Solingen hat einen Namen - **EICKER!**
EICKER Profi-Fleischermesser
jetzt nur bei **LASKA**.

- « besonders schneidhaltig
- « rutschfester Kunststoffgriff in neon-gelb
- « komplettes Programm in allen Größen
- « codiert

Damit Ihr Messer immer messerscharf ist bieten wir Ihnen Schleifmaschinen und Schleifzubehör.

LASKA,
der Partner für innovative
Fleisch- und Lebensmittel-
verarbeiter.





40 Mitarbeiter sorgen im Vorauer Handwerksbetrieb für einen nicht endenden wollenden Strom an Gruber-Spezialitäten.

MAN SOLL DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN

Die Vorauer Fleischerei Gruber feiert heuer ihr 120-jähriges Bestehen. Grund genug, Kunden und Freunde zu einem rauschenden Fest einzuladen.

120 Jahre Firmenjubiläum ist keine alltägliche Angelegenheit. Deshalb ließ sich die Fleischerfamilie Gruber auch nicht lange bitten und scheute weder Mühen noch Kosten, um eine würdige Jubiläumsfeier für die Vorauer samt Musikkapelle, Schlagermusik, Verköstigung und Hüpfburg für die Kleinsten auf die Beine zu stellen. Firmenchef Karl Gruber ist ein Fleischer aus Passion: „Ich bin nun seit 43 Jahren mit vollem Einsatz, Leidenschaft und Herzblut in unserer Firma tätig. Auch nach all den Jahren bereitet es mir täglich Freude, meiner Arbeit als Geschäftsführer nachzugehen“, kann der

Interessant auf der Homepage des Unternehmens nachlesen. Und das stimmt zu 100 Prozent. Karl Gruber lebt seinen Beruf, zu dem er berufen ist. „Das Feuer brennt unablässig“, bekräftigt der Unternehmer. Gemeinsam mit Gattin Isabella, Tochter Jacqueline und Sohn Marco leitet er die Geschicke des erfolgreichen Mittelbetriebs.

Eine beachtliche Erfolgsgeschichte

Die Wurzeln des Betriebs gehen auf eine Fleischerei Holler zurück, die vor 1903 am heutigen Standort die Bevölkerung von Vorau mit Wurst und Fleisch versorgte. Die Urgroßmutter des heutigen Geschäftsfüh-

IFFW 2023

Die **Fleischerei Gruber** ist einer der selten gewordenen Vollsortimenter, der noch alles in Eigenproduktion herstellt. Die Produkte der Grubers werden immer wieder ausgezeichnet – so auch heuer beim **Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren**, wo es **12 Gold-Medaillen** gab.

- Käsedürre-pikant
- Käsekrainer
- Haussalami
- Frankfurter
- Polnische
- Leberstreiwurst
- Schinkenspeck
- Bauernpresswurst
- Karreespeck
- Bratwürstel
- Pikantwurst
- Knacker



rers, Maria-Anna Holler wurde 1902 durch den frühen Tod ihres Gatten zur Witwe. Deshalb heiratete sie ein Jahr später den im Unternehmen beschäftigten Burschen Josef Gruber aus Schäffern, um den Fortbestand des Fleischerei und des angeschlossenen Gasthauses zu sichern.

Dieser Ehe entstammten mit Josef und Karl Gruber zwei Söhne, die das Gasthaus 1946 aufließen, nachdem der als Wirt auserkorene Halbbruder Alois Holler 1945 im Kriegsgefangenenlager in Russland gestorben war. 1962 übergaben die beiden Brüder den Betrieb an den Vater des heutigen Besitzers, Josef Gruber, der das Unternehmen sukzessive modernisierte.

Mit 1. Jänner 1995 übernahm dann mit Karl und Josef Gruber die vierte Generation das Ruder. Seit der Pensionierung von Josef Gruber im Jahr 2020 führt Karl Gruber das Unternehmen mit seiner Gattin Isabella als Geschäftsführer, die auch für die Buchhaltung verantwortlich ist. Mit den gemeinsamen Kindern Jacqueline (Verkauf und Marketing) und Marco (Assistent der Geschäftsführung und Verkauf) ist die fünfte Generation bereits voll integriert.

Die Lehre hat Karl Gruber selbstverständlich im elterlichen Betrieb absolviert, und schließlich auch die Meisterprüfung mit gutem Erfolg abgelegt.

Von Anfang an durchgestartet

Seine unternehmerische Karriere startete Karl Gruber gleich mit einem Knalleffekt: Sein Vater hatte ihm und seinem Bruder Josef am Vorabend des EU-Beitrittes Österreichs das Zepter übergeben. Der Fleischermeister kann sich noch gut erinnern: „Unser Betrieb entsprach natürlich nicht den



Eine erfolgreiche Fleischerfamilie
(v.l.): Karl, Marco, Jacqueline
und Isabella Gruber.

EU-Vorschriften. Wir haben von den zuständigen Behörden eine Frist von zwei Jahren eingeräumt bekommen, um alle Auflagen zu erfüllen. Doch haben mein Bruder und ich schon vor der Übernahme die Modernisierung der Fleischerei geplant, sodass wir sofort mit den Umbauten beginnen konnten. Das war ein Quantensprung für unseren Fleischbetrieb.“

Großhandel und Gastronomie als Hauptstandbeine

Die Fleischerei Gruber beliefert heute Handelskonzerne wie Rewe, Spar, Adeg, nah

& Frisch sowie Unimarkt und kleine Lebensmittelhändler. Rund 50 Prozent seines Umsatzes erwirtschaftet das Unternehmen mit diesem Kundenstock. Weitere 30 Prozent des Umsatzes werden mit der Gastronomie erzielt. Wirte, Restaurants, Hotels, Würstelstände und Großküchen machen dieses Segment aus. Beliefert werden diese Kunden nicht nur mit Erzeugnissen aus eigener Fertigung, sondern auch mit Fisch, Käse oder Wild.

Die restlichen 20 Prozent erwirtschaften die Grubers mit ihrem feinen Fachgeschäft und dem Abholmarkt im Betrieb. „Unser

Fotos: Fleischerei Gruber (6), HaRo (3)



OK PANEELLE

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

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

www.OK-PANEELE.at

„Das gesamte Rohmaterial und die Zutaten – bis auf exotische Gewürze – kommen aus Österreich.“

Karl Gruber, Fleischermeister



Zum 120. Geburtstag hatte sich die Fleischerei Gruber einiges für ihre Kundschaft ausgedacht: flüssige und feste Schmankerln, Hüpfburg, Platzkonzert und Unterhaltungsmusik für Jung und Alt.

Einladend: Nicht nur wegen des ansprechenden Ladendesigns ist das Fachgeschäft der Familie Gruber in Vorau überaus beliebt.



Fachgeschäft geht hervorragend. Die wichtigste Art der Werbung ist die Mundpropaganda durch unsere zufriedenen Kunden. Wir genießen in und um Vorau einen hervorragenden Ruf bei unserer Kundschaft“, berichtet Karl Gruber begeistert.

Gesamte Produktpalette aus Eigenherstellung

Die Fleischerei Gruber ist einer der raren gewerblichen Vollsortimenter. Es gibt nichts, was nicht selber hergestellt wird. Selbst Salami im Edelschimmel oder für den Pizzabehälter und Pasteten beherrscht die Vorauer Fleischerei. Spezialitäten des Hauses sind die Dürre, die Frankfurter, die Bratwürstel, Käsekrauter, die scharfen Berner-Würstel, das Hausgeselchte roh oder gekocht und vieles mehr. Auch die Fertig- und Halbfertiggerichte mit Klassikern steirischer und österreichischer Hausmannskost erfreuen sich großer Beliebtheit. Beuschelsuppe, Gulasch und Rindsrouladen zählen hier zu den beliebtesten Produkten.

Die Eigenschlachtung hat man 2012 eingestellt, weil man zwar genügend Rinder und Kälber in der Region hat, aber kaum Schweine. Die Schweinehälften liefert heute der Schlachtbetrieb von Ex-Innungsmeister Karl Turza, die Rinder kommen von den Schlachthöfen Grandits, Kornberger und Geru.

Das Unternehmen beschäftigt heute rund 40 Mitarbeiter und nennt einen Fuhrpark von elf Fahrzeugen sein Eigen. Eine 135-kWp-Photovoltaikanlage kann bei optimalen Bedingungen 80 Prozent des Strombedarfes aus eigener Produktion decken.



Rohmaterial aus Österreich, keine Geschmacksverstärker

Fragt man Karl Gruber nach den herausragenden Qualitäten seiner Wurstprodukte, zögert er nicht mit der Antwort: „Das gesamte Rohmaterial und die Zutaten bis auf exotische Gewürze kommen aus Österreich. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir komplett. Da haben wir mit unserem wichtigsten Gewürzpartner Almi sehr gute Rezepturen hingebracht. Ganz wichtig ist es uns außerdem, dass alle Produkte permanent verkostet werden. Regelmäßig werden sämtliche Rezepturen von Spezialisten bei hausinternen Verkostungen überarbeitet und bei Bedarf optimiert.“

Seit 2014 führt die Fleischerei Gruber auch das AMA-Genussregion-Siegel. Bleibt uns nur noch der Familie Gruber alles erdenklich Gute für die nächsten 120 Jahre – und noch mehr – ihrer wunderbaren Fleischerei zu wünschen. *HaRo* ■

Ein moderner Handwerksbetrieb, der voll in Schuss ist. Karl (l.), Jaqueline und Marco Gruber vor der neuen Sorgo-Rauchanlage.



Karl Gruber (r.) mit seinem Produktionsverantwortlichen Hannes Kogler vor dem 200-Liter-Kutter von Laska.



FLEISCH-ABHOLMARKT



Die Lieferfahrzeuge der Fleischerei Gruber sind in der ganzen Steiermark, aber auch in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland unterwegs. Eine weitere Erfolgsgeschichte ist der Fleisch-Abholmarkt der Grubers in Vorau.

PEBÖCKGROUP 
Inventing purity.

Ihr Partner
für Waschanlagen



Termin vereinbaren

☎ 02244 26289 22

✉ office@peboeck.at

Die Dekretsüberreichung für das Unesco-Kulturerbe in Landeck in Tirol durch Unesco-Generalsekretär Mag. Martin Fritz (rechts) im Beisein vom Tiroler Landeshauptmann Anton Mattle (4. v. l.) an Zunftmeisterin Regina Waldum (2. v. r.).



IM ZEICHEN DES UNESCO-KULTURERBES

Die Zunft der Fleischhauer und Liebfrauenbruderschaft in Gars am Kamp ließ beim 488. Jahrestag das Ernennungsjahr noch einmal Revue passieren.

Der 488. Jahrestag der Zunft der Fleischhauer und Liebfrauenbruderschaft in Gars am Kamp stand immer noch im Zeichen der Freude über die Aufnahme in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Unesco. Trotz formeller Aufhebung der Zünfte blieb die Fleischhauerzunft Gars als einzige und älteste in Niederösterreich bestehen. Bis heute haben sich auch die gemeinschaftliche Bedeutung und ihre Bräuche erhalten. Zu diesen gehören der jährliche Zunfttag mit dem traditionellen Würstelessen und der Gedenkmesse für alle verstorbenen Mitglieder, die Verleihung von Ehrensiegeln und dem Goldenen Ehrenring, die Teilnahme an der Fronleichnamsprozession mit dem Vorantragen der Zunftfahne sowie das Verteilen von gesegneten Ehrenkränzen an Zunftmitglieder und der Zunft nahestehende Persönlichkeiten.

Eine Zunftmeisterin seit 2020

Die Fleischhauerzunft hat bis heute eine geschlossene Mitgliederzahl von 12 Personen, die sich aus Meister:innen, Gesellen und Eigentümern von ehemals radizierten Häusern zusammensetzt. Erstmals in der Geschichte der Zunft wird die Zunft von einer Frau geführt: Regina Waldum ist seit 2020 Zunftmeisterin.

Die Zunftmeisterin Regina Waldum bedankte sich noch einmal bei allen Unterstützer:innen für die Hilfe bei der Bewerbung. Besonders froh zeigte sich Regina Waldum auch, dass ihr Vorgänger Josef Höchtel bereits 2019 eine Chronik hatte erarbeiten lassen und somit viel Vorarbeit bereits geleistet war.

Offizielle Überreichung

Die Unesco definiert die Auszeichnung „Immaterielles Kulturerbe“ so: Ob mündlich überlieferte Traditionen, darstellende Künste,

gesellschaftliche Rituale und Feste, Wissen um die Natur oder Handwerkskünste – immaterielles Kulturerbe ist lebendig. Es wird von menschlichem Wissen und Können getragen und von einer Generation an die nächste weitergegeben. Immaterielles Kulturerbe prägt das gesellschaftliche Zusammenleben und leistet einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung von Gesellschaften. So gesehen ist das Fleischerhandwerk der Inbegriff eines immateriellen Kulturerbes.

Die offizielle Übergabe des Verleihungsdekrets fand am 12. Mai in Landeck in Tirol statt, im Beisein vom Tiroler Landeshauptmann Anton Mattle und dem Landecker Bürgermeister Herbert Mayer. Bei dem Festakt betonte der Unesco Generalsekretär Mag. Martin Fritz, dass das Ritual des Zunfttages bei der Bewerbung den Ausschlag gegeben habe und nicht die lange Geschichte.

TRIBUcell

Passgenaue Lösungen von TRIBUS



Ehrung für 50 Jahre Mitgliedschaft (v. l.): Zunftmeisterin Regina Waldum, Julius Kiennast & Zunftmeister-Stellvertreter Helmut Harold.



Ehrung für 30 Jahre Mitgliedschaft (v. l.): Zunftmeister-Stellvertreter Helmut Harold, Wolfgang Kocourek und Zunftmeisterin Waldum.

Ehrungen

Beim 488. Jahrestag wurden zudem auch verdiente Mitglieder geehrt: Julius Kiennast für seine 50-jährige Mitgliedschaft, Wolfgang Kocourek für seine 30-jährige Mitgliedschaft und Alexander Lemp zu seinem 30. Geburtstag.

Als Ehrengäste konnte Zunftmeisterin Regina Waldum Vizebürgermeisterin Paula Uitz, Niederösterreichs Fleischer-Landesin-nunungsmeister Jakob Ellinger und weitere lokale Honoratioren begrüßen. **HaRo** ■



Exklusiv erhältlich bei:
FLEMA Fleischereimaschinen GmbH
 Holzriedstraße 33 · 6960 Wolfurt · Austria · T +43 (0) 5574-82270-0
 office@flema.at · www.flema.at



Feierlicher Wurstanschnitt zur SÜFFA-Eröffnung (v.l.): Baden-Württembergs Landesinnungsmeister Joachim Lederer, Österreichs Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Ministerialdirigentin Isabel Kling und Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart.

EINE FASZINIERENDE HANDWERKSMESSE

Die SÜFFA 2023 hat allen Unkenrufen zum Trotz beim Fachpublikum voll eingeschlagen und für tolle Resonanz gesorgt. Österreich war auch dieses Mal stark vertreten – sowohl bei den Besuchern, als auch auf Ausstellerseite. Wir haben uns für Sie, geschätzte Leser:innen, auf einen Fotostreifzug durch die beiden Messehallen in Stuttgart begeben.

Nach drei spannenden, inspirierenden und vor allem erfolgreichen Messetagen schloss die 26. Stuttgarter SÜFFA mit einem positiven Gesamtergebnis ihre Pforten: „Es ist uns gelungen, ein bewährtes Konzept nochmals zu optimieren“, ist Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, stolz und zufrieden.

Vom 21. bis 23. Oktober kamen 7543 Fachbesucher:innen auf das Stuttgarter Messegelände, um sich bei den 209 ausstellenden Unternehmen über aktuelle Trends und jüngste Marktentwicklungen zu informieren. Das Fachpublikum mit 85 Prozent Entscheideranteil lotete neue Geschäftsideen aus und plante anstehende Investitionen. Dabei zeigte sich, dass die Anziehungskraft der SÜFFA inzwischen weit über die Grenzen von Baden-Württemberg und der DACH-Region hinausreicht. Mehr als jeder Zweite kam aus einer Entfernung von mehr als

100 km. Zur diesjährigen Ausgabe der beliebten Fachmesse wurden Gäste aus mehr als 50 Ländern begrüßt, darunter waren mehrere internationale Delegationen und Teams.

Auch Österreich war in Stuttgart gut vertreten. Das Feedback war der Aussteller durchwegs sehr gut. So fasst Michael Moser, Projektmanagement, Marketing & Kommunikation, Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H. zusammen: „Wir waren von der Besucherfrequenz äußerst positiv überrascht und auch das fachliche Interesse war vorhanden. Wir führten viele gute Gespräche und sind zuversichtlich, dass sich auch im Nachgang einiges tun wird.“

Wir haben einen Fotostreifzug über das Messegelände gemacht und die Stimmung nochmals Revue passieren zu lassen – und gleich auch Lust auf die SÜFFA 2024 zu machen, die vom 28. bis 30. September 2024 stattfinden wird. *HaRo* ■



Der Bundesinnungsmeister mit Besuchern aus dem Burgenland (v.l.): Marlies Kieslinger, Lebensgefährtin von Fleischermeister Markus Loschy, Rudolf Tallian jun., Fleischerchef Raimund Plautz, Rudolf Tallian sen. und Fleischermeister Markus Loschy aus Großpetersdorf.



Salzburger-Treffen auf der SÜFFA (v.l.): Fleischerverbands-Obmann und Fleischermeister Anton Karl, Sohn Anton Nikolaus Karl, Schwiegersohn und Nachfolger Thomas Gassner sowie Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer.

Gebietsverkaufsleiter Thorsten Ries stellte das Hygienic Floor System von PHT vor.



Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit einem Modell der ECO-Line von Fessmann.

Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Pökelinjektor IMAX 350 aus der Eco-Line von JBT Schröder.



Deutschland-Verkaufsleiter Andreas Gillrath mit der neuen WOW-Serie von Wiberg.

Räucher- und Klimaexperte Ralf Fifielski präsentierte die neueste Luftumwälzungsanlage für die kontinuierliche Wurstreifung vom Maurer-Atmos.



Hygieneexperten und Stammgäste bei der SÜFFA (v.l.): Werner, Petra und Martin Ernst.

Vater und Sohn auf SÜFFA-Besuch: Die beiden Weidener Fleischermeister Rudolf Tallian jun. und Rudolf Tallian sen. schauten sich die neuesten Seydelmann-Handwerkskutter ganz genau an.



Der geschäftsführende Gesellschafter von Düker-REX, Alexander Hock, mit dem neuen Kuttermodell Blizzard 130 SLF Touch.

Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Vielzweckschneider Cubixx 120 von Holac.





Eine Weltpremiere bei Weber (v. l.): Weber-Verkaufsleiter Andre Michel und Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit der erstmals vorgestellten Entwiesmaschine Skinner AMS 400 für das kleine Handwerk.



Geschäftsführer Heinrich Frey mit dem Füller K-Line KK 500 von Frey.

Variovac-Außendienstmitarbeiter Marco Bühl (l. v.), Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (Mitte) und Variovac-Verkaufsleiter Jürgen Krause mit dem Einstiegsmodell in die automatische Verpackung Optimus SE von Variovac.



Darmhändler Saied Amjadi (r.) mit dem Kunden Roger Roca von Schara aus Barcelona.

Gute Laune bei den Zentrag-Besuchern aus Österreich (v. l.): Fleischerverbands-Obmann Anton Karl, Fleischerverbands-Geschäftsführer Wolfgang Hartl, Raimund Plautz und das Ehepaar Sittenberger von DIGI-Austria.



Weitere Austro-Fleischer zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Österreich-Repräsentant Stefan Strasser sowie die Fleischermeister Erich Sturm aus Großnondorf, Daniel Schwarzböck aus Göllersdorf und Rudolf Tallian senior und junior aus Weiden.

Aktuellste SB-Ladenbau-Ideen stellte Innenarchitekt Jürgen Beck von Schrutka-Peukert vor.



Eine oberösterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.):
 Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann-Österreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach.



Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (l.) und Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit dem Laska-Wolf W 130-H und dem Handwerkskutter K 65.



Grammiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (l.) und Vertriebsmanager Thomas Dippel mit dem VEMAG-Füllermodell DP 6.



Laska-Linz Mitarbeiter Christian Schlair (r.) konnte Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (Mitte) und den Leiter der Abteilung Produktion der TANN-Dornbirn, Josef Ruloff, auf dem Handmann-Stand begrüßen.

Raimund Plautz (l.) zu Gast bei Johann Penias (r.) und seinem Techniker Michael Stadler auf dem Tipper-Tie-Stand.



Johann Penias (l.) und sein Techniker Michael Stadler vor dem aktuellsten Rauch- und Kochschrank von REICH.

Gebietsverkaufsleiter und Fleischermeister Dirk Elbers mit dem Vollautomaten PDCA von Polyclip.



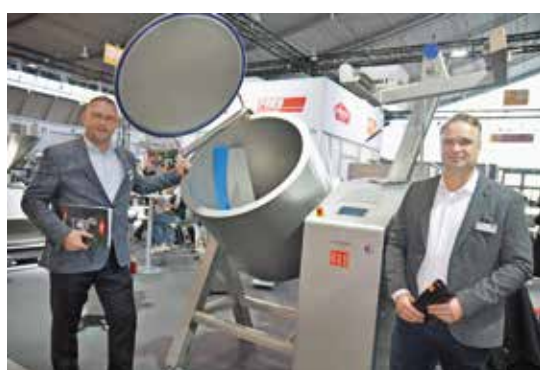


Schneiden in Perfektion mit Maschinen von S.A.M. Kuchler aus Klagenfurt wie dem Modell 308i demonstrierten Valentina und Constantin Kuchler.



Juniorchef Jost Wetter präsentierte in Stuttgart das neueste Handwerks-Kuttermodell VCM 70.

Gruppenfoto bei Rühle (v. l.): Vertriebsleiter Österreich Michael Vogt, Verkaufsleiter Franz Dörflinger und Laska-Linz-Außendienstmitarbeiter Christian Schlair.



Geschäftsführer Christian Höning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemöller mit einem Vakona-Tumbler.

Laska-Linz Außendienstmitarbeiter Christian Schlair (r.) und Kolbe-Vertriebsleiter Michael Hüber mit Knochen-säge, Model K 380 RS.



Viele Kundenkontakte verzeichnete die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut in Stuttgart (v. l.): Mitarbeiterin Nicole Knogler, Fachlehrer Michael Spitzauer und Schulleiterin Barbara Zinkl.

Bandsägen in höchster Vollendung stellt Mado her: Geschäftsführer Christian Höning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemöller stellen die neuesten Modelle vor.



Gruppenfoto mit dem Bundesinnungsmeister (v.l.): Fleischermeister Johann Christoph Gantner und ein Mitarbeiter aus Hollabrunn, Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, der Baden-Württembergische Innungsmeister Joachim Lederer, die Fleischermeister Erich Sturm aus Großnondorf, Johann Schreiber aus Wien, Daniel Schwarzböck aus Göllersdorf und Andreas Theurer von der Fleischerei Pfennigbauer aus Hausleiten.



Tiroler Speck- und Wildspezialitäten von Ager präsentierten Sarah und Mario Wechselberger.

Vorarlberger Fleischerei zu Gast bei KG-Wetter auf der SÜFFA (v.l.): Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer, Volker Grebe, Dieter und Christian Schatz sowie Hanna Elsen.



Kundenmanager Christoph Pölltho von Marel präsentierte den Würfelschneider FELIX von Treif.

Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit der neuen Mischmaschine ME 1500 mit seitlicher Klappe.



Verkaufsleiter Ralf Zuckschwerdt mit einer neuen Bedford-Spezialität: der gefüllten Entenbrust.

Verkaufsautomaten boomen unablässig (v.l.): Zentrag-Vertriebsleiter Udo Krause, Bischof-Automaten Verkaufsleiter Bernd Schnetzer, Andreas Bischof und Zentrag-Vorstandssprecher Rainer Laabs.





Österreichs „Schweinepapst“ Johann Schlederer (Mitte) zu Gast bei den Großfurtner-Geschäftsführern: Martin Lindinger (l.) und Josef Grünanger (r.).



Gernot Rumpold, CEO von Geru: „Wir konnten die internationalen Kundenkontakte auffrischen.“

AUSTRO-FLEISCHBRANCHE GLÄNZTE FAST DURCH ABWESENHEIT

Das Comeback der größten Lebensmittel-Fachmesse der Welt verlief erfolgreich: 140.000 Menschen besuchten die Kölner Anuga. Wir haben uns vor Ort bei den wenigen verbliebenen österreichischen Fleischunternehmen umgehört.

Vor zwei Jahren, am Höhepunkt der Corona-Pandemie, war die Anuga noch eine etwas verhaltene Angelegenheit. Heuer bot sich gleich ein ganz anderes Bild: Mit rund 140.000 Fachbesuchenden aus 200 Ländern und rund 7900 Ausstellern aus 118 Ländern übertraf die Kölner Weltleitmesse für Lebensmittel alle Prognosen. Gerade mal sechs Prozent der Ausstellerinnen und Aussteller kamen aus Deutschland, die restlichen 94 Prozent aus dem Ausland. Auch Rot-Weiß-Rot war stark vertreten. Insgesamt 92 Aussteller kamen aus Österreich. Wie auch in den vergangenen Anuga-Jahren bündelten

viele Austro-Firmen ihre Kräfte unter dem Dach der Wirtschaftskammer. Trotzdem fehlten heuer auch ein paar hochkarätige Unternehmen, die in den vergangenen Jahren fast schon zum Inventar der Anuga gehört hatten: Unter anderem haben die beiden großen heimischen Fleisch- und Wurst-Giganten Wiesbauer und Handl Tyrol auf einen eigenen Stand verzichtet, aber auch bekannte Fleischunternehmen wie Greisinger und Ager. Diese Absenz traf aber auch andere Branchen: So blieben die beiden Vorarlberger Vorzeigeunternehmen Ölz und Rauch ebenfalls der weltgrößten Food-Messe fern.

Handelsmanagerinnen und -managern lief man am Kölner Messegelände über den Weg.

Nachhaltigkeit im Fokus

Thematisch standen vor allem die Themen Nachhaltigkeit und der verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen im Fokus. Darum lautete das Motto der diesjährigen Messe auch „Sustainable Growth“. Von der Optimierung der Lieferketten bis hin zur fairen Lebensmittelproduktion präsentierten Experten aus aller Welt eine Vielfalt an Ansätzen. Dies verdeutlichte das klare Engagement der Branche für eine nachhaltige Entwicklung und die Auseinandersetzung mit globalen Herausforderungen. Und: Auch das Rahmenprogramm konnte sich sehen lassen: Heuer gab die Messe mit einem vielseitigen Event- und Kongressprogramm und der Anuga Horizon Conference mehr denn je neue Impulse für die Ernährungsbranche von morgen.

Umhören bei Österreichs geschrumpfter Fleischbranche

Österreichs Farben für die Fleischbranche vertrat unter anderen Radatz-Stastnik mit Verkaufsdirektor Johann Pichler an der Spitze: „Unser Exportanteil ist inzwischen auf über zehn Prozent angewachsen. Deutschland ist unser wichtigstes Exportland. Daher sind wir in regelmäßig Köln. Die Anuga 2023 hat unsere Erwartungen übertroffen, vor allem neue Kunden haben uns hier besucht.“



CSB-Austria Chef Martin Schöggel: „Wir wollen der Partner für die Digitalisierung und Automatisierung der Lebensmittelhersteller in allen Bereichen sein.“

Handelsunternehmen vor Ort

Von den ausstellenden Unternehmen wurde vor allem die hohe Qualität der Fachbesuchenden lobend hervorgehoben. Das Who's-Who aus der internationalen Handelsbranche kamen zur Leitmesse. Von den wichtigsten Lebensmittelhändlern waren alle relevanten Akteure vertreten: Amazon, Aeon Co, Aldi, Auchan, Carrefour, Coop, Cosco Wholesale, Colruyt Group, Lidl und Kaufland, Metro, Mercadona, Migros, Rewe, Spar und Walmart –, um nur einige zu nennen. Zu den stärksten europäischen Ländern zählten besucherseitig Großbritannien, Italien, Niederlande, Spanien sowie die Türkei. Außereuropäisch gehörten Brasilien, China, Japan, Korea und die USA zu den meistvertretenen Nationen. Aber eben auch vielen österreichischen



Marcher-Marketingmanager Marco Hochmüller: „Die große Herausforderung war es, an einem Stand Fleisch und Wurst, Convenience und vegane Fleischersatzprodukte vorzustellen.“



Großfurtner-Geschäftsführer Martin Lindinger: „Ich bin sehr zufrieden, das Kundeninteresse war ausgesprochen intensiv.“



Radatz-Verkaufsdirektor Johann Pichler: „Unser Exportanteil ist inzwischen auf über zehn Prozent angewachsen. Deutschland ist unser wichtigstes Exportland.“

Als Messeneuheit präsentierte das Wiener Unternehmen die Salafinis mit Original Camembert und Edelschimmel. Eine Weiterentwicklung der erfolgreichen Camembert-Salami von Stastnik. Dazu Johann Pichler: „Unser Slogan für diese Produkte lautet ‚Slow-how.‘ Ich finde, das sagt alles über unsere Philosophie. Weiters konnten wir wie immer unsere Käsekrainer geschmackvoll präsentieren und unser 125-Jahre-Jubiläum in den Mittelpunkt stellen.“

Für Österreichs größten Fleischproduzent Marcher stand die Vielfalt seiner Produkte im Mittelpunkt. Darauf wies Marketingmanager Marco Hochmüller besonders hin: „Wir präsentierten hier in Köln Produkte der zur Marcher Firmengruppe gehörenden Marken Marcher, Loidl, Landhof, Blasko und Aibler. Dementsprechend wichtig ist die Anuga für uns. Wir hatten daher ein 14-köpfiges Verkaufsteam vor Ort. Die große Herausforderung war es, an einem Stand Fleisch und Wurst, Convenience und vegane Fleischersatzprodukte vorzustellen. Ich glaube, das ist uns sehr gut gelungen.“

Der Fokus der Marcher-Präsenz lag klarerweise beim Fleisch, besonders erwähnenswert die neuen Snackmischpackungen

von Loidl, aber auch „die Ohne“ von Landhof verzeichneten hohes Interesse.

Für Großfurtner-Geschäftsführer Martin Lindinger war die Anuga ein voller Erfolg: „Ich bin sehr zufrieden, das Kundeninteresse war ausgesprochen intensiv. Besser als 2019. Unser Fokus lag auf der Bestandskundenpflege, um die Kontakte zu verbessern, wir konnten aber auch Neukunden begrüßen, hier vor allem aus dem asiatischen Raum. Das Interesse teilte sich gleichmäßig auf Schweine- und Rindfleisch auf.“ Zu denken gibt dem Fleischmanager eine aktuelle Entwicklung: „Obwohl die Schweinepreise in den letzten zwölf Monaten so hoch wie nie zuvor waren, verspürt man in der Landwirtschaft keine Tendenz in die Schweinemast zu investieren. Diese Knappheit des Rohmaterials wird uns wohl noch eine Weile beschäftigen, auch wenn die Nachfrage eher schleppend ist.“

Das Waldviertler Unternehmen Geru zerlegt hauptsächlich Kühe, aber auch Kalbinnen und Ochsen für den heimischen Markt und Europa. Kunden in Österreich sind unter anderen AGM, Kastner oder Höllerschmid. Firmeninhaber Gernot Rumpold: „Unser Rindfleisch stammt vor allem von

der Simmentaler-Rasse. Wir kaufen die Rinderviertel bei großen Schlachthöfen ein und zerlegen sie für unsere Kunden. 50 Prozent unseres Umsatzes erzielen wir über den Export. Die zerlegten Kühe gehen vor allem nach Frankreich, Spanien und Belgien. Auch Deutschland ist für uns ein wichtiger Exportmarkt.“

Mit dem vierten Auftritt seines Unternehmens auf der Anuga in Köln war Rumpold durchaus zufrieden: „Wir konnten die internationalen Kundenkontakte auffrischen, aber auch einheimische Partner begrüßen. Auch die Neukundenakquise spielt eine wichtige Rolle. Alles in allem ziehe ich ein durchaus positives Resümee.“

Digitalisierung & Automatisierung

CSB-Austria Chef Martin Schögggl hatte eine klare Zielsetzung für die Anuga-Präsenz seines Unternehmens: „Wir wollen der Partner für die Digitalisierung und Automatisierung der Lebensmittelhersteller in allen Bereichen sein. Deshalb sind wir hier in Köln. Die Mitarbeiter sind einfach zu wertvoll, um für einfache Abschreibarbeiten verwendet zu werden. Dafür haben wir die besseren Lösungen.“ **HaRo** ■

Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland

Spezialisiert auf Werkzeuge in der Lebensmittelindustrie

AIGNER



Das Siegerbild der AustrianSkills bei den Fleischern (v. l.): der Geschäftsführer von SkillsAustria, Jürgen Kraft, Simone Tieber (2. Platz), Carolin Pirolt (Siegerin), Christian Maier (3. Platz) und der Teamleiter Bundesinnsungsmeister Willibald Mandl.

DOPPELTE FRAUENPOWER AN DER SPITZE

Über 100 Jungfachkräfte kämpften in elf Berufen in Wels um den Staatsmeistertitel bei den AustrianSkills 2023. Bei den Fleischern, die bei dieser Veranstaltung ihre Premiere feiern durften, setzte sich mit Carolin Pirolt aus Kärnten eine junge Dame durch.

SkillsAustria

SkillsAustria ist ein gemeinnütziger Verein der WKO und koordiniert als Zentrum für Berufswettbewerbe die österreichischen Staatsmeisterschaften (AustrianSkills). Deren Sieger vertreten Österreich bei den internationalen Wettbewerben – **EuroSkills** und **WorldSkills**. Darüber hinaus ist SkillsAustria für die Vorbereitung und Entsendung des österreichischen Teams zu den **internationalen Berufswettbewerben** sowie für die Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich. Seit 1958 ist die **Wirtschaftskammer Österreich** Mitglied von WorldSkills International und entsendet seit 1961 regelmäßig ein österreichisches Team zu den internationalen Berufsweltmeisterschaften. Zudem ist die WKO seit 2007 Mitglied von WorldSkills Europe.

Von Chemielabortechnik über Floristik bis hin zur Lkw-Technik und der Spenglerei: Gleich elf Bewerbe wurden bei AustrianSkills, den Staatsmeisterschaften der Berufe ausgetragen. Rund 100 Jungfachkräfte aus ganz Österreich kämpften an den insgesamt drei Wettbewerbstagen um den begehrten Titel – und die damit verbundene Qualifikation für die Berufs-Weltmeisterschaft 2024 in Lyon, Frankreich.

Den Teilnehmenden wurde dabei alles abverlangt, wie Jürgen Kraft, Geschäftsführer von SkillsAustria, erklärte: „Unsere Jungfachkräfte müssen berufsspezifische Aufgabenstellungen unter enormen Zeitdruck meistern. Dabei müssen sie nicht nur technisches Geschick und Fachwissen auf höchstem Niveau, sondern auch eine hohe Präzi-

sion und Kreativität an den Tag legen. Die wochenlangen Vorbereitungen auf das Event mussten punktgenau abgerufen werden.“

Rennen bei den Fleischer:innen

Insgesamt vier junge Talente kämpften bei den Fleischer:innen um den Sieg. Den ersten Platz holte sich schlussendlich Carolin Pirolt aus Kärnten vom Lehrbetrieb FWM Fleisch- & Wurstmarkt GmbH in Villach vor Simone Tieber aus der Steiermark vom Lehrbetrieb Moßhammer GmbH aus Graz und Christian Maier aus Kärnten vom Lehrbetrieb Fleischerei Schluder in Jenig. Den undankbaren vierten Platz belegte die oberösterreichische Landessiegerin Laura Burgstaller vom Lehrbetrieb Gasthaus-Fleischerei Kölblinger in Eberstalzell.

Sieben Disziplinen

Folgende sieben Disziplinen galt es für die jungen Leute zu bewältigen:

- Grob Zerlegen eines Kalbsschlögels,
- Fein Zerlegen eines Kalbsschlögels,
- Herrichten einer BBQ-Platte,
- Herrichten von zwei küchenfertigen Hauptgerichten,
- Herrichten eines Hauptgerichts mit einem Lammschlögel,
- Einen Englischen grob & fein Zerlegen
- Herrichten von 60 Stück Fingerfood in sechs verschiedenen Sorten zu je zehn Stück.

AustriaSkills: Einziger Wermutstropfen war geringe Starteranzahl

Der Hauptverantwortliche für die Fleischer bei den AustrianSkills, Bundesinnsmeister Willibald Mandl war mit den gezeigten Darbietungen überaus zufrieden. Weniger dafür mit der Teilnehmerzahl: „Das ist schon eher ernüchternd, dass sich hier in Wels an den drei Wettbewerbstagen nur vier jungen Menschen der Herausforderung gestellt haben. Ursprünglich waren acht Teilnehmer:innen angemeldet, doch das Feld hat sich in den Tagen vor dem Wettbewerb erschreckend gelichtet. Die Gründe dafür müssen wir evaluieren, denn schließlich war ja eines der Hauptargumente für das Ende der Bundeslehrlingswettbewerbe und die Teilnahme an den AustrianSkills das geringe Interesse an der Vorgängerveranstaltung. Und jetzt hatten wir hier in Wels die Hälfte des Starterfelds beim letzten Bundeslehrlingswettbewerb in Hollabrunn im Jahr 2019. Das ist blamabel, da gibt es nichts zu beschönigen.“ Willibald Mandl appelliert daher an die Fleischerjugend, mehr Begeisterung für die AustrianSkills zu zeigen: „Das ist eine tolle Veranstaltung mit vielen jungen Menschen aus vielen verschiedenen Berufen. Hier dabei zu sein, sollte das Ziel eines oder einer jeden angehenden Fleischers oder Fleischerin sein.“

Mit der Gesamtverantwortung konnte der Spitzenfunktionär recht gut umgehen: „Ich habe alles bis ins Detail vorgeplant, das Programm, den Ablauf, einfach alles. Mithilfe der AustrianSkills-Organisation und meines Juryteams bestehend aus Josef Ranetbauer, Matthäus Seegner, Thomas Bergmann und Doris Steiner-Bernscherer und WorldSkills-Bronzemedailengewinner Clemens Baischer als Juryanwärter ist uns eine perfekte Premiere gelungen. Darauf dürfen wir alle stolz sein. Mein Dank geht auch an die Berufsschule X in Linz, von der uns jeden Tag drei Schüler:innen als Helfer:innen unterstützt haben. Danken muss ich auch unseren Sponsoren Laska-Linz, TANN-Marchtrenk und Raps.“

Siegerbild mit beiden Bundesinnsmeistern (v. l.): Fleischer-Bundesmeister Raimund Plautz, Simone Tieber (2. Platz), Carolin Pirolt (Siegerin), Christian Maier (3. Platz) und der Teamleiter Bundesinnsmeister der Lebensmittelgewerbe Willibald Mandl.



Die vier Teilnehmer:innen am Fleischerwettbewerb bei den AustrianSkills (v. l.): Christian Maier (3.), Carolin Pirolt (1.), Simone Tieber (2.) und Laura Burgstaller (4.).



Die Jury bei der Beurteilung der Leistungen (v. l.): Josef Ranetbauer, Doris Steiner-Bernscherer, Thomas Bergmann und Matthäus Seegner.



Überglücklicher Bundesinnsmeister

Österreichs Fleischer-Bundesinnsmeister Raimund Plautz war natürlich angesichts des Kärntner Ergebnisses mehr als überglücklich und ausgesprochen stolz: „Eine junge Fleischerin aus meinem Bundesland als Staatsmeisterin und ein junger Kärntner als dritter ebenfalls auf dem Stockerl, Herz, was willst du mehr? Die Leistun-

gen aller vier jungen Menschen hier in Wels waren ausgesprochen beeindruckend und geben mir Hoffnung für die Zukunft unseres wunderbaren Berufes.“

Eines ist dem obersten Fleischer Österreichs aber noch enorm wichtig zu erwähnen: „Nicht ein Stück Fleisch wurde weggeworfen. Alles, sogar die Knochen, wurde weiterverwertet.“

HaRo ■

Präsentiert von



LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

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

Die Fleischverarbeitung ist ein wichtiges und vielfältiges Lebensmittelgewerbe – und die Meisterprüfung ist die Spitze einer Karriere als Fleischer. Dass der Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung für Fleischer in Österreich eine hochqualifizierte Ausbildung darstellt –, davon berichten im Interview die beiden Absolventen Thomas Berger und Christian Huber.



Christian Huber (links) hat neben seinem Studium in der Fleischerei Hohenlehen im Ybbstal gejobbt. Nun hat er seine Meisterprüfung bestanden.

Thomas Berger: „Aufgrund des guten Rufes der österreichischen Ausbildung und der Möglichkeit, auch während des Kurses meiner Arbeit im Unternehmen nachzukommen. Außerdem war es mir wichtig, mein Netzwerk mit Branchenkollegen und -kolleginnen zu erweitern und natürlich auch andere österreichische Betriebe kennenzulernen.“

Wie ist es Ihnen im Kurs gegangen? Hatten Sie genug Unterstützung? Hat Ihnen etwas gefehlt oder hätten Sie sich von den Ausbilder:innen oder von den Kursinhalten mehr erwartet?

Christian Huber: „Die Ausbildung hat sich für mich insgesamt sehr positiv gestaltet. Durch die zahlreichen fachlichen Inputs und vor allem aufgrund der persönlichen Betreuung der Ausbilder konnte ich mein Wissen sehr gut erweitern. Auch der Praxisbezug der motivierten Lehrenden gestaltete den Kursablauf kurzweilig und interessant. Der Zusammenhalt und die gegenseitige Unterstützung innerhalb der Teilnehmer des Meisterkurses wird mir in guter Erinnerung bleiben!“

Thomas Berger: „Im Kurs ist es mir sehr gut gegangen. Die Vortragenden waren durchwegs kompetent und bemüht, ihr Wissen an uns Kursteilnehmer weiterzugeben. Generell war die Stimmung im Meisterkurs sehr positiv und entspannt, was sicher auch durch das große Interesse aller Kursteilnehmer geprägt war.“

Was hat Ihnen bei der Ausbildung besonders gefallen? Welche Themenbereiche haben Ihnen am meisten gebracht?

Christian Huber: „Der unterschiedliche berufliche Werdegang der Kursteilnehmer vom Direktvermarkter über Quereinsteiger bis hin zu einem bekannten österreichischen Großbetrieb hat die Ausbildung bereichert. Trotz des unterschiedlichen Zugangs zum Fleischerhandwerk hat es eine super Grup-

pen der letzten Ausgabe (siehe auch www.fleischundco.at) haben wir die Fleischermeister:innen-Ausbildung in Österreich in das Rampenlicht gerückt. Mit diesem Teil möchten wir gerne die Ausbildung aus Sicht von zwei jungen Absolventen beleuchten.

Im Interview erzählen Thomas Berger und Christian Huber, wie sie die Ausbildung zum Fleischermeister erlebt haben.

LMAK: Warum haben Sie das Fleischerhandwerk gewählt und die Ausbildung zum Meister auf sich genommen?

Christian Huber: „Durch die Bergjagd kam ich auf das Fleischerhandwerk. Neben meinem Studium begann ich im Mai 2019 in der Fleischerei Hohenlehen Fleisch geringfügig zu arbeiten, um meine Leidenschaft zum Fleischerhandwerk auf eine fachliche Grundlage zu stellen. Aus der Geringfügigkeit wurde dann

eine Vollenstellung. Bald auch reifte in mir der Entschluss, dieses Handwerk mit der Ausbildung zum Fleischermeister abzuschließen.“

Thomas Berger: „Ich entschied mich für die Ausbildung, um unser Familienunternehmen weiterführen zu können und die Familientradition aufrechtzuerhalten. Bereits vier Generationen vor mir haben die Ausbildung zum Fleischermeister absolviert und unser Familienunternehmen erfolgreich geführt. An diese Serie würde ich gerne anknüpfen. Darüber hinaus finde ich unser Handwerk extrem interessant, weil es so vielfältig ist und enorm viele Möglichkeiten bietet.“

Warum haben Sie sich für eine Ausbildung in Österreich entschieden?

Christian Huber: „Aufgrund der regionalen Nähe und der Ausbildungsqualität kam für mich nie eine andere Option infrage.“

Thomas Berger hat Wirtschaftsrecht studiert und nun auch seinen Fleischermeister gemacht. So gut gerüstet will (und kann) er bald in fünfter Generation das Familienunternehmen Berger Schinken übernehmen.



pendynamik gegeben, bei der wir uns gegenseitig unterstützt und die Prüfungsvorbereitung inklusive Ausarbeitung der Produktionsmappe gemeinsam umgesetzt haben. Hohe Qualität der Ausführung und Respekt gegenüber dem Tier standen während der gesamten Ausbildung im Mittelpunkt, was mir persönlich ein sehr hohes Anliegen war.“

Thomas Berger: „Das Kennenlernen von Branchenkollegen und den Aufbau eines neuen Netzwerkes, auf das man in Zukunft zurückgreifen kann.“

Anspruchsvolle Ausbildung

Jetzt, als fertige Fleischermeister, freuen sich beide darüber, viele Vorteile genießen zu können. Vor allem wird ihnen ihr umfangreicher Wissensstand in Hinblick auf die Produktionsschritte und die Betriebsabläufe zunehmend bewusst.

Außerdem können sie seitdem sie den Meistertitel tragen mehr Verantwortung übernehmen und selbstständig einen Betrieb oder Bereiche davon führen. Beide haben auch eine akademische Ausbildung absolviert und sind sich auf jeden Fall einig: „Die handwerkliche Ausbildung ist im Vergleich zur akademischen nicht weniger anspruchsvoll. Die Prüfungsanforderungen und die Wertigkeit sind auf jeden Fall gleichzusetzen.“ Deshalb freuen sich die beiden sehr und sehen es als eine sehr positive Entwicklung, dass die handwerkliche Meisterprüfung auf dieses Niveau angehoben wurde! ■

Infobox

Wer kann die Meisterprüfung für Fleischer absolvieren?

- Für den Prüfungsantritt ist gesetzlich keine Vorqualifikation verpflichtend!

Was kann ein/e Fleischermeister:in?

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

Wo sind Fleischermeister:innen tätig?

Fleischermeister:innen führen eigene Unternehmen oder sind unselbstständig in facheinschlägigen Unternehmen tätig.

Gewerbe: in Betrieben des Fleischerhandwerks, Schlachtbetrieben, Fleischerfachgeschäften

Handel: in Einzelhandelsgeschäften sowie Fleischgroßmärkten

Industrie: Fleischwarenindustrie

Wo kann die Ausbildung absolviert werden?

Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol

Alle weiteren Informationen

Finden Sie unter www.wifi.at/karriere/meisterpruefungen/fleischer

Anfragen bitte an LM-Akademie@wko.at senden oder unter 0590900/3634 melden!

Termine

29. 11., online

Gute Hygienepraxis & HACCP für den Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem.

EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainer: Ing. Helmut Lechner

Jederzeit möglich

Etikettenchecks

Die Lebensmittelakademie bietet für Lebensmittelhandwerker:innen drei unterschiedliche Etikettencheck-Packages an.

Angebot 1

Wir prüfen bis zu zehn Etiketten auf die Einhaltung der rechtlichen Kriterien der LMIV und geben Ihnen ein schriftliches Feedback mit Korrekturen.

Angebot 2

Wir prüfen bis zu fünf Etiketten auf die Einhaltung der rechtlichen Kriterien der LMIV und prüfen Ihre Etiketten auch hinsichtlich der von Ihnen übermittelten Rezepturen (QUID, Reihenfolge, etc.).

Keine Nährwertprüfung!

Mit schriftlichem Feedback samt Korrekturen.

Angebot 3

Wir prüfen eine Etikette auf die Einhaltung der rechtlichen Kriterien der LMIV und wir prüfen Ihre Etiketten auch hinsichtlich der von Ihnen übermittelten Rezeptur (QUID, Reihenfolge).

Keine Nährwertprüfung!

Mit schriftlichem Feedback samt Korrekturen.

Alle Infos: www.lmakademie.at/etikettenchecks/



DIE ECOLINE SERIE – DIE ALLROUNDER IN DER PRODUKTION

Gramiller und JBT Schröder unterstützen Sie mit Maschinen oder Produktionslinien für das Massieren und Injizieren von Fleisch, ganz gleich, ob Rind, Schwein oder Geflügel. Als weltweit anerkannter Hersteller von Hightech-Lösungen bietet JBT Schröder mit der neuen ECOLINE-Serie Lake-, Injektions- und Massiertechnologie mit starken Optionen.

BRIMAX 600 – LAKEMISCHER

Lakeaufbereitung mit Brimax Technologie für höchste Ansprüche. Die Brimax Technologie ermöglicht die Herstellung aller herkömmlichen Laken in standardisierter Qualität und unter höchsten Hygieneanforderungen. Mit dem neuen Brimax 600 können Laken für den Injektions-, Massier und/oder Tumbelprozesse hergestellt werden. Die Behältergröße von 600 Litern bietet eine große Flexibilität bei der Produktion verschiedener Typen.



IMAX ECOLINE – INJEKTOR

Der Injektor für den Allround-Einsatz. Die ECOLINE-Baureihe bietet hervorragende Schröder-Qualität für kleine und mittlere Betriebe zu einem günstigen Einstiegspreis und niedrigen Betriebskosten in der Basisversion. Das bewährte und robuste Antriebskonzept und das durchdachte Hygienesdesign lassen sofort den typischen Schröder-Injektor erkennen. Wählbar mit zwei Registervarianten, immer ausgestattet mit Abfederungsblock für knochenhaltige Produkte, optional auch mit zusätzlichem Steakerkopf. Das variable Filterkonzept lässt sich für alle Lakebedingungen flexibel anpassen.

MAX600 – MASSIERANLAGE

Die Kompaktmassieranlagen von Schröder. Der Max 600 ist eine kompakte Massieranlage mit integrierter Kühlung und Vakuumpumpe. Die ideale „Plug and play“-Maschine für Chargen bis 600 kg. Das verfahrenstechnische Prinzip der Max-Technologie beruht auf der horizontalen Lagerung einer drehenden Paddelwelle in dem feststehenden Behälter. Der Massiereffekt wird erzielt durch die spiralförmig angeordneten Paddel, dieses bringt dadurch die Massierenergie direkt in den Muskel. Dies hat einen gleichmäßigen und wirkungsvollen Massiereffekt zur Folge, der durch den hohen Füllgrad der Anlage zusätzlich unterstützt und beschleunigt wird. Die intuitive Bedienoberfläche der Steuerung führt durch das Programm, garantiert eine sichere und praxisorientierte Bedienung und speichert alle Audit-relevanten Daten.



Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspbergstraße 32, 5021 Salzburg

☎ +43(0)662 87 51 32-0

✉ office@gramiller.at

🌐 www.gramiller.at

PERFEKTES PÖKEL-TUMBELN, MISCHEN UND MARINIEREN

Rühle, der deutsche Hersteller modernster Pökelmaschinen, hat auf diesem Sektor auch ein komplettes Programm an Hightech-Modellen unterschiedlichster Größe zum Tumbeln und Mischen.

Beginnend bei 150 Liter Behältergröße – bis zu 1500 Liter, sind diese Maschinen nicht nur perfekte Pökeltumbler, sie sind auch ideal zum Mischen und Marinieren –, nicht nur von Fleisch. Durch die gleichmäßige Verteilung von Würzungen und Marinaden sinkt auch der Gewürzverbrauch enorm. Gleichzeitig ist es wichtig, dass empfindliche Produkte wie Fisch, Feinkost, Gemüse oder Obst selbst schonend bewegt und gleichmäßig durchmischt werden.

Vielfältige Aufgaben

Ein gefragtes Modell ist auch die Original MPR 900 mit einem Behältervolumen von 900 Liter und drei Viertel maximaler Füllmenge. Sie ist nicht nur ein hervorragender Tumbler, sondern kann auch ein schonender Mischer oder intensive Knetmaschine sein, abhängig davon, wie man die beiden Arme einsetzt. Mit dem äußeren Abstreifarm, der an der Behälterwand entlanggleitet und dem inneren, separat gesteuerten Mischarm kann man entweder gegenläufig mischen, einen Arm vorseilend arbeiten lassen, oder man kann durch synchron laufende Arme mehr Schaufelfläche erzeugen. In jedem Fall wird die Bearbeitungszeit deutlich verkürzt und man findet für jedes Produkt das optimale Programm. Selbst große Chargen erhalten mit diesen Möglichkeiten eine Gleichmäßigkeit mit besten Resultaten.

Eingebautes Aggregat

Für hervorragende Endprodukte ist auch die Mantelkühlung von ungemeiner Bedeutung. Sie bringt die Kälte aus dem eingebauten Kühlaggregat direkt an die Innenwand des Behälters. Dort sorgt der Abstreifarm dafür, dass

die Kühlleistung gleichmäßig an das Bearbeitungsgut gelangt. Nach außen hin bleibt alles unsichtbar, da Behälter und Deckel perfekt isoliert sind. Die eingestellte Temperatur kann während des Arbeitsprozesses verstellt und laufend angepasst werden.

Rostfreier Edelstahl

Das Vakuumsystem verfügt über einen Vakuum- und Belüftungskanal aus Edelstahl, der direkt über den Kühlschlangen verläuft. Damit wird beim Belüften oder bei Beatmungsprozessen auch die Außenluft um bis zu 10°C abgekühlt.

Die Maschine aus rostfreiem Edelstahl ist glattflächig und damit reinigungsfreundlich. Die Behälterschwenkung und der Deckel werden motorisch betätigt, wobei die Neigung während der Arbeit automatisch verstellbar ist. Eine Beschickungsvorrichtung für 200-Liter-Wägen sorgt für das Befüllen und kann zur Entleerung des Behälters zur Seite geschwenkt werden. Alle Funktionen und Programme können individuell und bedienerfreundlich über Tablet programmiert und gesteuert werden. ■



Johann Laska u. Söhne GmbH & Co KG

Holzstraße 4, 4020 Linz

☎ +43(0)732 773211

✉ info@laska.co.at

🌐 www.laska.co.at



5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



KS EMULSIFIER F200 L

KARL SCHNELL

KARL SCHNELL KS



NEUE RÄUCHER- UND REIFEANLAGE FÜR DIE FLEISCHEREI MAYR

Seit 53 Jahren ist FLEMA der kompetente Partner für Betriebe in der Lebensmittelherstellung, insbesondere der Fleischwarenproduktion in Österreich und in der Schweiz.

Die ständige Sicherstellung der Zufriedenheit unserer Kunden gehört zu unseren obersten Unternehmensgrundsätzen. Unsere Leidenschaft sind innovative Produkte von exzellenter Qualität. Damit schaffen wir für unsere Kunden die Voraussetzungen für sichere Produktionsabläufe auf höchstem Qualitätslevel.“ Mit diesem Motto ist Flema seit den 70er-Jahren überaus erfolgreich. Dass es für diese Unternehmensgrundsätze exzellente Partner braucht, deren Ziele deckungsgleich mit denen von Flema sind, versteht sich von selbst.

Starkes Team

Einer dieser Flema-Partner ist Tribus aus Südtirol. Seit über 30 Jahren und in zweiter Generation entwickelt und produziert Tribus Anlagen, Maschinen und Pressformen sowie individuelle Edelstahlkomponenten für die Schinken- und Speckherstellung. Die Tribus-Produkte ergänzen das Flema-Portfolio in idealer Weise. Dabei genießen die Kunden von Flema die gewohnten Vorteile: Individuelle und maßgeschneiderte Einzel- und Komplettlösungen, kürzeste Reaktionszeiten, absolute Verlässlichkeit und eine langfristige und auf Vertrauen basierte Partnerschaft.

Fleischerei Mayr

Kürzlich hat sich die Fleischerei Mayr in Natters bei Innsbruck für eine Tribus Räucher- und Reifeanlage für die Speckproduktion entschieden. Die Inhaber Josef Mayr (senior) und Matthias Mayr (junior) setzten sich zusammen mit Lukas Tribus intensiv mit dem optimalen Produktionsablauf auseinander. Nach Besichti-

gung einiger Tribus-Referenzen und unter Berücksichtigung einer bestmöglichen Raumnutzung entschieden sich die Inhaber für die liegende Reifung in hängenden Wagen. Darüber hinaus erhielt Tribus den Auftrag zur Installation eines kompletten Rohrbahnsystems inklusive Grobzerlegung, Verladung und Fördertechnik in den ebenfalls neu geplanten und erweiterten Schlacht- und Zerlegebereichen.

Wir stellten den beiden Firmenchefs Josef und Matthias Mayr drei Fragen.

Wie empfanden Sie die Beratung durch Tribus während der Planungsphase?

Josef und Matthias Mayr:

„Tribus zeigte sich stets ambitioniert, Know-how und Ideen in die Planung einzubringen. Sie scheuten sich nicht vor neuen Herausforderungen, sondern setzten sie umgehend in die Tat um.“

Wie waren Sie mit der Umsetzung der Aufträge zufrieden?

„Die Umsetzung der Aufträge war äußerst zufriedenstellend. Sie erfolgte schnell, sauber, termingerecht und auch unvorhergesehene Probleme wurden rasch und unkompliziert gelöst.“

Was zeichnet die Firma Tribus aus Ihrer Sicht aus?

„Tribus hebt sich durch die Fähigkeit hervor, maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln, die genau auf individuelle Bedürfnisse zugeschnitten sind. Dies ermöglichte es, unsere Anforderungen bestmöglich zu erfüllen. Das Unternehmen geht Probleme und Herausforderungen mit einer praktischen und effektiven Herangehensweise an.“ ■

FLEMA Fleischereimaschinen GmbH

Holzriedstraße 33, 6960 Wolfurt

☎ +43 (0)5574-82270-0

✉ office@flema.at

🌐 www.flema.at



NOWICKI INJEKTOREN MHM

Die MHM-Serie wurde zur gleichmäßigen Lakeinjektion in Fleisch mit und ohne Knochen, Hälften, Fleisch- und Geflügelstücken, Fisch und Fischfilets entwickelt. Die Injektoren werden wahlweise mit 21, 39 oder 68 Nadeln gebaut. Es besteht für jede Maschinengröße je nach Produktanwendung die Möglichkeit, Zweifach-, Dreifach- oder Vierfach-Nadeln zu

verwenden. Der schnelle Wechsel und Reinigung vom Nadelkopf zusammen mit den Injektionsnadeln ist bei allen Ausführungen einfach möglich. Es können zehn verschiedene Programme abgespeichert werden. Die robuste Maschinenausführung gewährleistet eine lange Lebensdauer. Die Maschine zeichnet sich durch einfache Bedienung und schnelle Reinigung aus. ■

Penias Lebensmitteltechnik GmbH

Gaismannslohen 15, 5261 Uttendorf

+43 (0) 7724 2864

office@penias.at

www.penias.at



NOWICKI VAKUUMTUMBLER MA

Die Vakuumentumbler werden zur Vakuumpastifizierung von Muskeln, Fleisch, kleinen Fleischstücken, Hälften und Geflügel eingesetzt. Sie sichern konstant höchste Qualität der Wurstware. Die MA-Serie besticht durch ihren hervorragenden Eiweiß-Aufschluss. Die Geräte sichern dem Anwender konstant höchste Produktqualität. Die Maschine ist in säurebeständiger

Ausführung nach CE-Norm gefertigt. In der Mikroprozesssteuerung können bis zu 99 Programme hinterlegt werden. Sämtliche Massier-Parameter sind stufenlos regulierbar. Durch die Revisionsöffnungen ist eine effiziente Reinigung des Trommelraumes gewährleistet. Die Tumbler sind mit Fassungsvermögen von 500 bis 5400 Liter in ungekühlter und gekühlter Ausführung verfügbar. ■

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN



Modular: Jede Kerres-Anlage besteht aus individuell einsetzbaren Bauteilen, sodass sie immer perfekt zum Einsatzgebiet und Betrieb passt.

DER TASTE MASTER - UND WEITERE GESCHMACKVOLLE NEUHEITEN

Besucher:innen der letzten IFFA konnten die Weltneuheit „Taste Master“ aus dem Hause Kerres schon live bewundern. Doch das schwäbische Traditionsunternehmen hat noch weitere Neuheiten zur Vor- und Nachreifung im Programm.

Getreu dem Unternehmensmotto „Und alles wird gut“ könnte die Produktbezeichnung der Neuentwicklung Taste Master auch für fast alle anderen Produktneuheiten des schwäbischen Traditionsunternehmens Kerres Anlagensysteme stehen. Von den technischen und geschmacklichen Fortschritten der innovativen Anlagen aus den Bereichen Räuchern, Kochen, Klimatisieren und Waschen konnten sich im Vorjahr die Besucher der IFFA in Frankfurt am Main selbst überzeugen.

Der Taste Master

Beim neuen Kerres Taste Master sagt schon der Name fast alles über den Nutzen. Denn er wurde für die anspruchsvolle, präzise Reifung und Nachtrocknung von fermentierten Produkten wie beispielsweise Edelsalami, Rohwurst und Molkereiprodukte entwickelt und sorgt zuverlässig für hervorragenden Geschmack der Endprodukte. Dass der Taste Master darüber hinaus auch in deutscher Handwerksqualität perfekt gebaut ist, kann man bei Kerres natürlich voraussetzen.

Beim Taste Master lässt sich der Fermentationsprozess unter Berücksichtigung und präziser Messung von PH-Wert, Tempe-

ratur und der relativen Feuchtigkeit bis zum gewünschten Ergebnis einfach und sicher steuern. Nach der Fermentation kann den Produkten, durch gezielte Temperaturführung und Feuchteregulierung, eine edle Aromatisierung verliehen werden. Dies geschieht durch hochwertige Edelstahl-Kühlverdampfer, -Heizkörper und einem Behälter für Wasserdampf.

Im Zusammenspiel von Kühlung, Heizung, Befeuchtung und Luftzirkulation beherrscht der Kerres Taste Master alle gewünschten Klimaverhältnisse, die für die Herstellung von edlen Produkten unerlässlich sind und die zu einem ausgezeichneten Geschmackserlebnis der Erzeugnisse führen.

Hybrid-Luftumwälzsystem

Aber nicht nur der Reifeschrank für die Salamiproduktion feierte bei der letzten IFFA Premiere, auch andere Produkte zur Vor- und Nachreifung wurden präsentiert.

Im Bereich Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen stellt Kerres ein neues Hybrid-Luftumwälzsystem vor. Damit kann bei jedem Prozess die Umluft vertikal und horizontal eingesetzt werden.

Die Vorteile sind extrem vielfältig:

schnellere Prozesszeiten, höherer Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und eine absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung. Die Beladung kann hängend oder liegend auf den Behandlungswagen erfolgen. Somit können in diesen Anlagen z. B. auch Beef Jerky oder liegende Minisalami mit bis zu 38 Auflagen gleichmäßig behandelt werden.

Das System kann darüber hinaus für eine höhere Produktion erweitert werden. Sogar das Heizungssystem (Strom, Dampf, Öl, Gas) kann nach der Installation geändert werden. Jedes Rauchsystem (Sägemehl, Holzhackschnitzel, Reiberauch und Flüssigrauch) ist anwendbar. Und zu guter Letzt gibt es dazu auch noch eine neue bedienerfreundliche und übersichtliche Steuerung.

Perfekte Durchlüftung

Auch im Bereich Klimatechnik hat sich einiges getan. Ab sofort kann ein innovatives Luftberieselungssystem für große breite Räume umgesetzt werden, wodurch eine perfekte Durchlüftung der Räume erreicht wird. Dies wiederum garantiert gleichmäßig perfekte Ergebnisse der Produkte.

Der Handwerksbereich wird durch die Kerres-Palette an Rauch- und Kochanlagen perfekt abgedeckt. Der Kunde hat die volle Auswahl von platzsparendem Kompaktschrank mit eingebautem Raucherzeuger bis zur Universalanlage mit separatem Raucherzeuger für alle Raucherzeugungsmethoden – die Experten rund um Johann Penias beraten Sie gerne. ■

Penias Lebensmitteltechnik GmbH

Gaismannslohen 15, 5261 Uttendorf

☎ +43 (0) 7724 2864

✉ office@penias.at

🌐 www.penias.at

LUTETIA-SYSTEME VON PROVISUR TECHNOLOGIES

Die Jucarne S.L. produziert Fleisch für die Kanarischen Inseln und nutzt dabei Anlagen zur Lebensmittelverarbeitung von Provisur Technologies: Mit den innovativen Entfrostkammern, Injektoren, Tumbler zum Marinieren sowie der effizienten Kochkammer von Lutetia ist das Unternehmen bestens ausgerüstet für die Produktion eines breiten Sortiments.

Der kanarische Fleischproduzent Jucarne S.L. mit Sitz auf Gran Canaria arbeitet unter besonderen Bedingungen: Das gesamte Rohmaterial für die Produktion wird gefroren auf die Insel geliefert. Das Unternehmen produziert ein großes Sortiment an Fleischprodukten aus etwa 800 verschiedenen Artikeln und beliefert den regionalen LEH sowie die Hotellerie und Gastronomie der Kanarischen Inseln. „Aufgrund unserer Insellage und den damit verbundenen Besonderheiten benötigen wir zuverlässige, leistungsfähige Anlagentechnik, ganz besonders zum Auftauen“, erzählt Davinia Cabrera del Rosario aus der Geschäftsführung von Jucarne.

Vertrauensvolle Partnerschaft

Seit mehr als einem Jahrzehnt vertraut Jucarne den Produktionsanlagen von Provisur Technologies, die namhafte Marken unter einem Dach vereint. Darunter auch Lutetia, einer der weltweit führenden Anbieter von Auftauttechnologie. Bei Jucarne sind zwei Lutetia Entfrostkammern im Einsatz, die ein schnelles Auftauen von gefrorenem Fleisch ermöglichen. Ergänzt wird der Anlagenpark durch zwei Provisur-Maschinen von Lutetia zum Salzen, Steaken oder dem Hinzufügen von Aromen oder Salzlake. Die beiden Injektoren eignen sich für Produkte aus reinem Muskelfleisch, Produkte mit und ohne Knochen. Sie lassen sich präzise steuern und injizieren stets die gewünschte Lösung in richtiger Menge für jede Produktart. Ihr neues, weiter verbessertes Design steht für einen Quantensprung in Bezug auf die Hygiene.

Für das Marinieren der Fleischprodukte steht zudem ein Vakuum-Tumbler von Lutetia bereit, den Jucarne zur Veredelung von Frisch-

fleisch. Der Tumbler zeichnet sich durch ein kontinuierliches Vakuum und eine vollautomatische Steuerung des Zyklus aus. Ein einzigartiges schraubenförmiges Leitblech sorgt für eine sanfte Rotation, die für alle zu verarbeitenden Produkte geeignet ist und für homogene Ergebnisse sorgt. Dabei steuert die Anlage perfekt das Zusammenspiel von Vakuum, Temperatur, mechanischer Einwirkung und Zeit – für effiziente Prozesse und eine optimale Produktqualität. Die Tumbler von Lutetia lassen sich zum Auftauen, Marinieren, Rehydrieren, Dampfgaren oder trockenem Kochen, zur PRO-Aktivierung, zum Steaken, für Flüssigrauch und zum traditionellen Räuchern, Trocknen und viele weitere Anwendungen einsetzen. Stehen bei Jucarne Würste oder Schinken auf dem Programm, so kommt die vielsei-

tige Lutetia-Kochkammer zum Einsatz, mit der sich Produkte von gleichbleibender Qualität effizient herstellen lassen. Die Kocher können für trockenes, nasses und vakuumiertes Kochen konfiguriert werden. Der Fleischverarbeiter setzt für seine Produkte das Kochen mit Dampf ein. Dazu verfügt die Anlage über eine leistungsfähige Ventilation/Belüftung, die einen perfekten Luftaustausch und gleichmäßige Temperaturen erzielt. ■

Provisur Technologies

Hamburger Straße 30, D-41540 Dormagen

☎ +49 (0) 2133 97 78 804

✉ hoegger.info.de@provisur.com

🌐 www.provisur.com



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

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

Beck
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de

in Kooperation mit



Land
schafft
Leben

KLIMA, KÜHE UND KONSUM

Die Debatte rund um Landwirtschaft, Ernährung und Klima stößt häufig an ihre Grenzen. Oft werden Zusammenhänge innerhalb unseres Ernährungssystems vergessen, Zahlen, die in diesem Kontext kursieren, falsch interpretiert – und: die Wirkung unserer Konsumentscheidungen unterschätzt.

Spricht man von Ernährung im Zusammenhang mit dem Klimawandel, dauert es meist nicht lange, bis das Thema Fleischkonsum aufkommt. Denn neben dem Aspekt des Tierwohls ist auch immer häufiger der Faktor Nachhaltigkeit ausschlaggebend für die Entscheidung, ob oder wie viel Fleisch Herr oder Frau Österreicher konsumiert. Bei der Herstellung von Fleisch entstehen nämlich – wie bei der Produktion jedes Lebensmittels – Treibhausgasemissionen. Da klingt es doch naheliegend, die Fleischproduktion in Österreich herunterzufahren, um die Klimabilanz des Landes aufzubessern, oder? Ein ähnlicher Gedanke war vor nicht allzu langer Zeit in Irland im Gespräch: den Rinderbestand drastisch zu reduzieren, um den Treibhausgasausstoß des Landes einzudämmen.

Verschobene Emissionen

Ganz so einfach ist es allerdings nicht. In der Klimabilanz eines Landes werden nämlich nur jene Emissionen berücksichtigt, die innerhalb der jeweiligen Landesgrenzen entstehen. Hannes Royer, Obmann des Vereins Land schafft Leben, erklärt das mit einem Gedankenexperiment: „Würden wir unsere

heimische Landwirtschaft komplett abschaffen, müssten wir als Konsequenz 100 Prozent unserer Lebensmittel importieren. Der Treibhausgasausstoß Österreichs sänke dann um zumindest elf Prozent, also um den Anteil der Landwirtschaft an der Klimabilanz Österreichs. Für das Weltklima entstünde aber großer Schaden, da wir künftig sämtliche Lebensmittel aus anderen Ländern importieren müssten.“

Produktion ist also nicht gleich Konsum. Das bedeutet: keine Veränderung des Konsums innerhalb eines Landes, kein globaler Vorteil für das Klima. „Solange wir Produktion und Konsum vollkommen getrennt voneinander betrachten, verstecken wir Teile unserer Emissionen in Klimabilanzen anderer Staaten. So ehrlich müssen wir sein“, sagt Hannes Royer.

Produktionsgrundlage Grünland

Wie aber sieht nun ein nachhaltiger Lebensmittelkonsum aus? In Hinblick auf den Fleischverzehr lauten die Stichworte: maßvoll, regional und aus klimaeffizienten Produktionssystemen. Den Fleischkonsum auf null zu reduzieren und die österreichische Fleischproduktion völlig abzuschaffen, macht hingegen

nicht nur aufgrund der oben genannten Gründe kaum Sinn, sondern auch wegen der hierzulande gegebenen naturräumlichen Voraussetzungen.

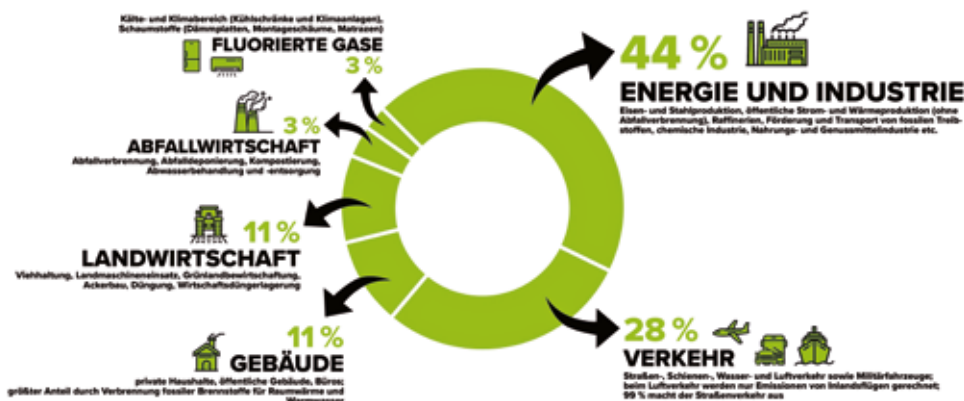
Für unsere Ernährung können wir Ackerfrüchte anbauen, Obst und Gemüse produzieren oder Tiere halten. Nicht jeder Ort beziehungsweise jede Fläche eignet sich dabei für die Produktion verschiedener Lebensmittel gleich gut. Man kann zum Beispiel in den Hochalpen keine Bananenplantagen anlegen, um ein plakatives Beispiel zu nennen. In Österreich besteht etwa die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzfläche aus Ackerland, die andere Hälfte aus Grünland, also Wiesen und Weiden. Nun essen wir Menschen zwar kein Gras, können dieses Grünland aber dennoch für uns verwertbar machen, und zwar über Wiederkäuer wie die Kuh. Diese fressen die Gräser und Kräuter ab und wandeln sie in Fleisch und Milch um.

Würden wir unser Grünland umbrechen, um Flächen für Getreide oder Gemüse zu gewinnen, dann käme es zur Freisetzung großer CO₂-Mengen. Denn Wiesen und Weiden speichern in ihren Böden sehr viel Kohlenstoff, oftmals sogar mehr als ein Waldboden. Ein solcher Umbruch zugunsten pflanzlicher Lebensmittel würde also wiederum einen Klimanachteil mit sich bringen.

Klimaeffizienz in Österreich

Generell gilt: Greift man beim Einkaufen nach saisonalen österreichischen Produkten, ist diese Auswahl meist klimafreundlicher als das importierte Pendant – auch bei tierischen Produkten. Denn die tierhaltenden Betriebe in Österreich bauen einen Großteil ihres Futters selbst an oder beziehen ihn aus der näheren Umgebung. Das ist einer der Gründe, warum Lebensmittel aus Österreich im Vergleich meist einen besseren CO₂-Fußabdruck haben. Dieser ist hierzulande nämlich bei der Produktion von Rindfleisch, Milch und Eiern

TREIBHAUSGASVERURSACHER NACH SEKTOREN IN ÖSTERREICH



15.000 Liter Wasser werden angeblich für die Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch verbraucht – Wasser einsparen würde allerdings keine große Wirkung erzielen, da 94 Prozent davon sowieso als Regen vom Himmel fallen.

im EU-Vergleich am kleinsten. „Viele wissen gar nicht, dass die österreichische Landwirtschaft in vielerlei Hinsicht um einiges klimaeffizienter produziert als die meisten anderen EU-Länder, von Drittstaaten ganz zu schweigen“, meint Royer.

Doch eine klimafreundliche Lebensmittelproduktion entspricht nicht immer in allen Parametern dem gesellschaftlichen Ideal. Zum Beispiel, wenn es um Tierwohl geht: Die Mutterkuhhaltung etwa gilt dabei als Idealform in der Rindfleischerzeugung, da sie der natürlichen Lebensweise von Rindern am ehesten entspricht. Gleichzeitig hinterlässt das gewonnene Fleisch aber einen höheren CO₂-Fußabdruck als Rindfleisch aus intensiveren, effizienteren Haltungsformen. „Solche Zielkonflikte sollten in der Klima-Diskussion verstärkter berücksichtigt werden. Und macht man sich diese erst einmal bewusst, können wir damit beginnen uns Gedanken darüber zu machen, wie wir unseren eigenen Beitrag zum Klimaschutz leisten wollen. Auf unserer klimafreundlichen heimischen Landwirtschaft dürfen wir uns nämlich nicht ausruhen. Jeder von uns hat Hausaufgaben zu erledigen“, ruft der Bio-Bergbauer zum Umdenken auf.

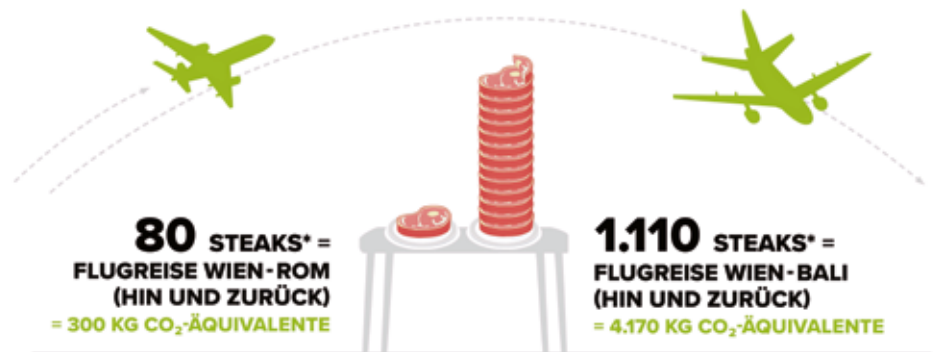
Verwechslungsgefahr im Zahlen-Dschungel

Fehlinterpretationen gibt es auch bei den Zahlen, die rund um das Thema Lebensmittelproduktion und Klima kursieren. Zum Beispiel liest man bei einem Kilogramm Rindfleisch manchmal von 100 Kilogramm CO₂-Äquivalenten, manchmal aber von 15 oder gar acht Kilogramm. Warum? Studie ist nicht gleich Studie: Solche Unterschiede entstehen vor allem durch verschiedene Betrachtungsgegenstände sowie unterschiedlich gesetzte Grenzen des Bewertungsrahmens.

Auch beim angeblichen Wasser“verbrauch“ – korrekterweise wird Wasser nicht verbraucht, sondern genutzt – kommt es



DIE KLIMAWIRKUNG VON RINDERSTEAKS UND FLUGREISEN



Infografik: © Land schafft Leben 2023
 *1 Steak entspricht 250g. Grober Vergleich, der zusätzlich anfallende Emissionen, wie Zubereitung des Steaks oder Autofahrten während der Reise, nicht vollständig abbildet.
 Quellen: Rindfleisch aus AUF: 14,2 kg CO₂-Äquivalente laut Leip et al. (2016), 15,5 kg laut Hörtenhuber et al. (2022), hier gerechneter Wert: 15,0 kg. Flugreisen: CO₂-Rechner umweltbundesamt.de, abgerufen Juli 2023; Werte gerundet; eigene Berechnungen

CO₂-FUSSABDRUCK TIERISCHER LEBENS-MITTEL AUS ÖSTERREICH IM EU-VERGLEICH

	MILCH	RIND	SCHWEIN	GEFLÜGEL	EIER
EU-SCHNITT	1,4 KG	22,2 KG	7,5 KG	4,9 KG	2,9 KG
ÖSTERREICH	1,0 KG	14,2 KG	5,9 KG	3,5 KG	2,0 KG
NIEDRIGSTER WERT	1,0 KG ÖSTERREICH IRLAND	14,2 KG ÖSTERREICH	4,8 KG IRLAND	3,3 KG IRLAND	2,0 KG ÖSTERREICH
HÖCHSTER WERT	2,8 KG ZYPERN	44,1 KG ZYPERN	20,3 KG LETTLAND	17,8 KG LETTLAND	8,7 KG ZYPERN

Infografik: © Land schafft Leben 2023
 CO₂-Fußabdruck in kg CO₂-Äquivalente pro kg Lebensmittel. Quelle: Leip et al. (2010): Evaluation of the livestock sector's contribution to the EU greenhouse gas emissions (GGELS)

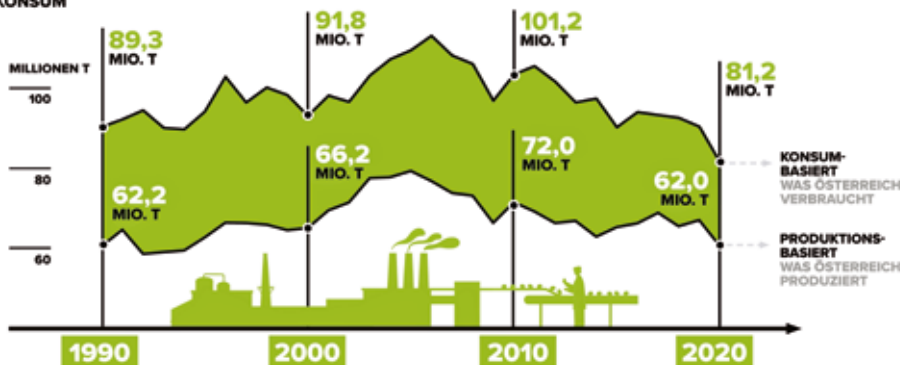


Das Rind wird oft als „Klimasünder“ dargestellt, allerdings wird dabei oft nicht bedacht, dass die österreichische Rinderhaltung deutlich klimaeffizienter ist als jene anderer Länder.

Die Schweinefleischproduktion ist ein klassisches Beispiel für das „Verstecken“ von Emissionen: Die Emissionen für die Herstellung von brasilianischem Futter-Soja scheinen in der österreichischen Klimabilanz nicht auf, in Brasilien schlagen sie sich allerdings sehr wohl zu Buche.

CO₂-EMISSIONEN: VERGLEICH VON KONSUM UND PRODUKTION IN ÖSTERREICH

VERGLEICH DER CO₂-EMISSIONEN* DURCH INLÄNDISCHE GESAMT-PRODUKTION VON WAREN BZW. DIENSTLEISTUNGEN UND KONSUM



Infografik © Land schafft Leben 2023
 *Hinweis: gemeint sind ausschließlich CO₂-Emissionen, nicht CO₂-Äquivalente. Gesamt-Treibhausgasmenge ist größer; Quelle: Global Carbon Project (2022) via ourworldindata.org, abgerufen April 2023

EMISSIONSQUELLEN DES GLOBALEN ERNÄHRUNGSSYSTEMS

UND IHR BEITRAG ZU DEN GESAMTEN MENSCHENGEMACHTEN TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN



Infografik © Land schafft Leben 2023
 Anteile im Mittel der Jahre 2007–2016; Quelle: IPCC (2019): Sonderbericht Klimawandel und Landsysteme, S. 476, Tab. 5.4; eigene Darstellung

immer wieder zu Fehlinterpretationen. Beim Rindfleisch ist im Zuge dessen oftmals von 15.000 Litern pro Kilogramm die Rede. „Das stimmt so nicht“, erklärt Hannes Royer. „Die Tatsache, dass mehr als 14.000 Liter davon Regenwasser sind, das völlig unabhängig von der Rindfleischproduktion vom Himmel fällt, bleibt dabei nämlich meist unerwähnt. Lediglich bei einem kleinen Teil handelt es sich um technisch gefördertes, potenziell knappes Wasser.“ Selbst, wenn Wasser in Österreich ein knappes Gut wäre, würde der Verzicht auf Rindfleisch in keiner Weise dabei helfen, Wasser zu sparen. In dieser Hinsicht wäre bei pflanzlicher Ernährung sogar das Gegenteil der Fall, denn hier wird in der Produktion deutlich mehr künstliche Bewässerung benötigt beziehungsweise werden etwa Obst und Gemüse häufig aus ohnehin schon niederschlagsärmeren Ländern importiert.

Man sieht also, dass man Zahlen stets hinterfragen sollte. Spricht man von globalen oder von länderspezifischen Durchschnittswerten? Geht es um die landwirtschaftliche Produktion oder um das gesamte Ernährungssystem? Welcher Zeitraum wird betrachtet? Handelt es sich um reine Fleischrasen oder um Rinder, die sowohl für die Fleisch als auch für die Milchproduktion genutzt werden? Dadurch würde sich die Emissionsmenge nämlich nicht nur auf das Rindfleisch selbst beziehen, sondern auch auf die Milch, also insgesamt auf eine größere Produktmenge. Wird das benötigte Wasser technisch gefördert oder fällt es ohnehin als Regen vom Himmel, unabhängig davon, ob



und was produziert wird? Auch bei anderen Klima-Zahlen kommt es stets auf den Blickwinkel an, die Liste an kritischen Fragen ist also noch deutlich länger.

Wir alle haben es in der Hand

Für ein nachhaltigeres Ernährungssystem brauche es nicht nur eine klimafreundliche, standortgerechte Produktion, sondern auch Bewusstsein und aktive Maßnahmen auf der Konsumentenseite. Hannes Royer sieht großes Potenzial bei den Konsumentinnen und Konsumenten, die mit ihrem Griff ins Regal aktiv den Klimawandel beeinflussen können. „Außerdem ist es besonders wichtig, unseren massiven Überkonsum in den Griff zu bekommen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Allein durch das Wegwerfen von Lebensmitteln entstehen global gesehen bis zu zehn Prozent der menschengemachten Treibhausgase. Eine Menge, die wir relativ einfach reduzieren können.“

Generell stehe bewussterer Konsum an oberster Stelle: „Wir müssen unseren Wunsch nach ständiger Verfügbarkeit sämtlicher Lebensmittel überdenken. Wenn wir zu jeder Zeit alles konsumieren, was uns in den Sinn kommt, kann wohl kaum etwas Gutes für das Klima dabei herauspringen. Das sollte man sich sowohl beim ganzjährig verfügbaren Obst und Gemüse in Erinnerung rufen als auch beim Fleischkauf. Ein maßvoller Fleischkonsum aus nachhaltigen Produktionssystemen tut sowohl der Umwelt als auch unserer Gesundheit gut.“

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

FLEISCHERS FEINSTES

TIERNAHRUNG AUS DEM
FLEISCHERFACHGESCHÄFT



PERFORMANCE INSIDE

- hochwertiges Alleinfuttermittel
- mit Tierärzten*innen entwickelt
- schonend gegart, nicht sterilisiert
- Fleisch und Innereien in Metzgerqualität
- ressourcenschonende Verpackung: nur 0,9 g Verpackungsmaterial pro 100 g Inhalt
- ohne Glutenzusatz

NEU



Fleischers
FEINSTES
für Hund und Katze

www.raps.at



HUNDESNACKS DOPPELT SO TEUER WIE FILET

Getrocknete Schweineohren für Hunde um 37 Euro pro Kilo, Schweinefilet für Menschen um 14 Euro pro Kilo. Da gibt es noch viele weitere Beispiele für das Ungleichgewicht. Wie viel Geld für Lebensmittel ausgegeben wird, ist oft mehr eine Frage der subjektiven Wertigkeit als des tatsächlichen Wertes.

Wenn es um unsere Lebensmittel geht, wird über kaum einen Aspekt mehr diskutiert als über deren Preis. Die Teuerung hat sich in den vergangenen Monaten zu einem der zentralen Themen unserer gesellschaftlichen Debatte entwickelt. Das ist wenig verwunderlich, wenn man bedenkt, dass Lebensmittel im September um rund acht Prozent teurer waren als im September des Vorjahres. Verwunderlich werde es aber sehr wohl, wenn man sich die Verhältnismäßigkeiten der Preisgestaltung bestimmter Produkte ansehe, sagt Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben. „Für unsere Hunde kaufen wir Schweineohren um 37 Euro pro Kilo, aber wenn der Schweinslungenbraten die Hälfte davon kostet, ist er uns noch zu teuer – das ist verrückt. Mir ist klar, dass die Teuerung viele Menschen belastet. Was mir in der ganzen Diskussion gerade aber schon abgeht, ist das ehrliche Eingeständnis, dass wir für unsere Lebensmittel vor allem einfach kein Geld ausgeben wollen. Urlaube, Handys, Kleidung oder eben unsere Haustiere: All das hat für uns eine weitaus höhere Wertigkeit als die Lebensmittel, die wir jeden Tag zu uns neh-

men. Deshalb ist unser Essen auch das Allererste, bei dem wir sparen.“

Eine Frage der Priorität

Getrocknete Tafelspitzstreifen für Hunde kosten im Supermarkt 34,90 Euro pro Kilo, getrocknete Schweineohren gibt es um fast 37 Euro pro Kilo – es gibt unzählige Beispiele dafür, dass bei Tierfutter der Kilopreis oftmals über 30,- Euro liegt. Zum Vergleich: Der billigste österreichische Schweinslungenbraten, also das beste Stück vom Schwein, kostet im selben Supermarkt 13,99 Euro pro Kilo, das Pendant aus biologischer Haltung kostet mit 31,99 Euro immer noch nicht so viel wie ein Kilogramm getrockneter Schweineohren. Österreichischen Tafelspitz gibt es um 21,99 Euro pro Kilo.

Und hier zeigt sich wieder der Unterschied zum Fleischfachgeschäft. Auch in puncto Tierfutter könn(t)en die Fleischereien den Punkt setzen: Denn die Qualität der getrockneten Snacks, des tierischen Alleinfutters und auch anderer Leckereien für die Vierbeiner ist beim Fleisch-Handwerker besser – und wohl auch günstiger. Das ist ein Zusatzgeschäft, das immer wichtiger wird. ■

Tierfutter im Kilo-Preis



Dreamies Mix mit Huhn und Ente
60 g für € 2,49 - **Kilopreis: € 41,50**



Vitakraft Hundesnacks Beef Burger
36 g für € 1,90 - **Kilopreis: € 950,-**



Pedigree Ranchos Sticks
10 x 60 g für € 17,84 - **Kilopreis: € 29,73**



Trixie Premio Leberwurst
3 x 75 g für € 9,35 -
Kilopreis: € 41,56

Fleischers Feinstes:
Die Obertrumer Gewürzmanufaktur
Raps präsentiert einen
ausgewogenen Nährstoffkomplex
zur Herstellung eines Alleinfutter-
mittels für Hunde und Katzen.



BESTES FUTTER FÜR DIE VIERBEINIGEN LIEBLINGE

Die Obertrumer Geschmacksschmiede Raps wartet mit einer Neuheit auf, die großes Potenzial für Fleischereien hat. Nach einjähriger Entwicklungszeit in Zusammenarbeit mit Tierärzt:innen wurde ein Nährstoffkomplex zur Herstellung eines Alleinfuttermittels für Hunde beziehungsweise auch Katzen entwickelt. Der Tiernahrungscompound trägt folgerichtig den Namen „Fleischers Feinstes“, die Verpackungseinheit ist ein Tresorbeutel zu 3,4kg.

Großer Kundenkreis

Alleine die Zahlen der Hunde und Katzen in Österreich zeigen das enorme Potenzial für die heimischen Fleischerfachgeschäfte auf. Über 840.000 Hunde und mehr als zwei Millionen Katzen gibt es derzeit in Österreich, Tendenz steigend. Ebenso steigend sind die Ausgaben, die die Tierhalter für ihre Lieblinge monatlich tätigen. Der Umsatz im Markt Tiernahrung beträgt 2023 etwa 0,83 Milliarden Euro, umgerechnet auf die Bevölkerungszahl werden im Segment Heimtierernahrung im Jahr 2023 etwa 91,77€ pro Kopf umgesetzt. Laut Prognose wird im Jahr 2028 ein Marktvolumen von 1,07 Milliarden Euro erreicht; dies entspricht einem jährlichen Umsatzwachstum von 5,21%. Ebenso steigt das Qualitätsbewusstsein der Tierhalter, was die Nahrung für ihre Lieblinge betrifft.

Wau & Miau: Metzger-Qualität

Die Neuentwicklung der Obertrumer Geschmacksschmiede ist also schlüssig, denn die österreichischen Metzgereien stehen für ein hochwertigeres und regionaleres Angebot. Maximilian Heindl, Geschäftsführer von Raps Österreich bringt es auf den Punkt: „Ein hochwertiger Nährstoffkomplex am neuesten Stand, kombiniert mit Fleisch und Inner-

eien in Metzgerqualität, das macht wirklich Sinn. Fleischers Feinstes eröffnet den heimischen Fleischerfachgeschäften die Möglichkeit, eine neue und gefragte Angebotsschiene zu etablieren.“

In der Rezeptur von „Fleischers Feinstes“ sind unter anderem Kartoffelfaser und Leinmehl enthalten. Darüber hinaus ein breiter Vitaminkomplex mit z.B. den Vitaminen A, C, D3, E, B1, B2 – um nur einige zu nennen. Eisen, Folsäure, Biotin, Kalzium und Zink sind ein kleiner Auszug weiterer Mineralstoffe und Spurenelemente. Insgesamt enthält Fleischers Feinstes über 20 ernährungsphysiologisch relevante Zusatzstoffe. Im Gegensatz zu den vielen industriell hergestellten Tiernahrungsmitteln sehen die „Fleischers Feinstes“-Rezepturen auch keine Sterilisation der Tiernahrung vor, das Endprodukt wird lediglich schonend gegart. Das bedingt zwar, dass das Tierfutter gekühlt gelagert werden sollte, garantiert aber auch, dass die Nährstoffe im Tierfutter nach der Produktion nahezu gänzlich erhalten bleiben.

Zudem eröffnet sich für den Metzger in der ewigen Frage der Verarbeitung von Fleischresten eine neue und lukrative Möglichkeit. Die Herstellung ist im Grund nicht anders als die Wurstherstellung.

Optisches Highlight in der Theke

Damit die hohe Qualität des Angebots auch in der Theke sichtbar dargestellt werden kann, hat Raps für sein Tiernahrungskonzept zwei Kunststoffwursthüllen sowie entsprechende Thekenplakate entworfen, mit denen die Fleischereien ihr tierisches Angebot dem Kunden näherbringen können. Entsprechend üblicher Portionsgrößen und um die Varianten für Hund und Katze optisch zu unterscheiden, bietet Raps die Kunststoffhüllen in der Grundfarbe schwarz und Kaliber 60 und in der Grundfarbe Gold und Kaliber 43 an. Ein weiterer Vorteil der Kunststoffhüllen ist neben der einfachen Abfüllung auch das geringe Verpackungsgewicht von lediglich 0,9g für eine Futtermenge von 100g. In Zeiten von Klimaschutz und sparsamem Umgang mit Ressourcen ein gewichtiges Verkaufsargument.

Die Raps-Produktentwickler dürfen sich mit Fug und Recht auf die Schulter klopfen. „Fleischers Feinstes“ ist ein hochwertiges und zeitgemäßes Produkt mit einem, alleine angesichts der Zahlen, enormen Absatz- und Umsatzpotenzial. Zudem passt das Angebot genau zum Image der heimischen Fleischer, deren Kunden sich qualitativ beste und regional hergestellte Ware erwarten, egal, ob für sich selbst oder den vierbeinigen Liebling. ■



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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



Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

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

Der Eisenberg ist immer wunderschön, aber im Spätherbst ist die Region mit ihren steilen Hängen und den buntgefärbten Rebzeilen einfach prächtig. Der lang gezogene Bergrücken besteht aus kargem Schieferboden mit Eiseneinschlüssen. Das Klima ist weniger pannonisch als mediterran beeinflusst, somit ist die Region eine der sonnenreichsten des Landes, hat aber gleichzeitig auch viele Niederschläge, nicht unähnlich der südlichen Steiermark. Der Weinstil, der hier entsteht, ist daher sehr eigenständig. Besonders bedeutend ist der Blaufränkisch, deswegen darf – derzeit – auch nur diese Sorte die Bezeichnung „Eisenberg DAC“ am Etikett tragen. Insider haben aber vielleicht schon erfahren, dass es hier in Kürze eine Änderung geben wird und dann dürfen auch manche Welschrieslinge – etwa aus der Weißweinhochburg Rechnitz – als Appellation Eisenberg DAC etikettiert werden. In der Saison der Wildgerichte sind wir aber eh mit dem Blaufränkisch sehr gut bedient. Die spannendste Rotweinsorte Österreichs zeigt sich am Eisenberg mineralisch geprägt, mit einer erfrischenden Säure, dunkler Aromatik und kräftigem Körper. Damit ist er ein perfekter Begleiter für einen zarten Rehrücken mit gekochten Maroni. Er passt ideal zur geschmorten Hirschkeule mit Rotkraut oder auch zum sämigen Wildschweinragout mit Erdäpfelknödel.

Andreas Grosz beobachte ich schon seit mehreren Jahren. Aufgefallen ist er mir zunächst als Kandidat für die Show „Österreichs nächster Top-Winzer“ und seine Weine machten ihn für mich sofort zum Favoriten. Ich war sehr glücklich, dass sich die beiden Juroren-Kollegen davon überzeugen ließen, und Andreas ging als Sieger aus dem Wettbewerb hervor. Seither hat sich der junge Winzer ganz toll entwickelt, seine Weine werden immer feiner und auch sein Buschenschank ist einen Besuch wert.

Sein Blaufränkisch lagert 18 Monate im Eichenfass, aber wie alle Roten vom Eisenberg braucht er auch einige Jahre der Flaschenreife, um so richtig geschmeidig und elegant zu werden. Wunderbar daher, dass Grosz heute einen Blaufränkisch aus dem außergewöhnlich guten Jahrgang 2019 anbieten kann. Dieser Wein hat seine ungestüme Jugendlichkeit bereits abgelegt und mutiert gerade zu einem eleganten, ausgewogenen, erwachsenen Rotwein. Ganz ideal für die Wildsaison.

Blaufränkisch 2019, € 6,31 (Handelspreis)
Weingut Grosz, Gaas-Weinberg 135, 7521 Eberau,
Tel: 0664/95 34 490, office@weingut-grosz.at;
www.weingut-grosz.at



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



Verpacken mit Pfiff: Wiberg liefert praktische Hüllen für Essen to go!

NEUE HÜLLEN FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE

Saucen, Suppen und Eintöpfe zum Mitnehmen sind beliebt, nicht nur in der kalten Jahreszeit! Damit die geschmackvollen Produkte aus Fleischer-Theke auch conveniencegerecht verpackt eine gute Figur machen, sorgen die hochwertigen Wursthüllen aus dem Wiberg Sortiment für den richtigen Auftritt.

Sicher verpackt

Für den sicheren Transport von Suppen, Saucen und Eintöpfen zum Mitnehmen eignen sich Wursthüllen perfekt. Leicht im Gewicht bringen sie die Hausmannskost vom Meisterbetrieb in wenigen Schritten auf den Tisch: einfach aufschneiden, in den Topf gießen, erhitzen – fertig! Genuss kann so einfach sein.

Suppen, Saucen, Kraut

Mit Wiberg Wursthüllen sind die Spezialitäten „to go“ optimal verpackt. Die Kunststoffhüllen überzeugen durch gute Barrierewerte, ausgezeichneten Rückschrumpf sowie hervorragende Clipseigenschaften. Wählen Sie aus vielen neuen Aufdrucken – von Bolognese und Chili con Carne über Eintopf, Erbseneintopf und Gulaschsuppe bis hin zu Sauerkraut und Soljanka. Das beliebte universelle Motiv „schnelle Küche“ ist als Klassiker im Sortiment weiterhin erhältlich.

Für Anwendungstipps und weitere Infos fragen Sie den Fachberater: Tel.: 0662/63 82 0 oder schreiben Sie an wursthuel-le-support@novataste.com.

www.novataste.com ■

NEUER GENUSS FÜR DIE FEINKOSTTHEKE

Das Tiroler Traditionsunternehmen **Erlebnissenerei Zillertal** präsentiert eine neue Sorte des erfolgreichen Konzepts Genuss-Erlebnisse aus Heumilch. Schon das bestehende Sortiment bietet eine exklusive Auswahl von Heumilchkäsesorten, die das Herz von Käseliebhabern höherschlagen lässt. Auch die neue Sorte „Chili-Paprika-Erlebnis aus Heumilch“ bietet feurige Verlockung. Dieser temperamentvolle Käse beschert einen pikanten Genuss mit sanfter Schärfe von Chili und balancierter Süße von Paprika.
www.erlebnissenerei-zillertal.at





REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

DELIKATESSELEBERWURST TYP TRÜFFEL

Leberstreichwurst ist eine beliebte Delikatesse, die vor allem während der Festtage viele Fans hat – mit dieser Trüffel-Variante werden Sie Ihre Kunden aber wieder aufs Neue beeindrucken.

Leberstreichwurst bietet delikaten Genuss und schmeckt auf ofenfrischem Brot unvergleichlich gut. Besonders exquisit lässt sich Leberstreichwurst mit dem Geschmack von Trüffel verfeinern. Der edle Pilz steht für erlesenen Genuss und ist in Form eines natürlichen Trüffelaromas universell einsetzbar.

Conzentra Typ Trüffel verfeinert nicht nur Roh- oder Leberstreichwurst, sondern auch Koch- und Rohpökelfleisch. Auch in der Metzgerküche sorgt es – etwa in herbstlichen Suppen – für das gewisse Etwas.

Und das gänzlich ohne Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. ■

Verarbeitung

- Leber fein kuttern –, bis sie Blasen schlägt.
- Nitritpökelsalz bei langsamer Messergeschwindigkeit einkuttern, bis die Leber Bindung zeigt.
- Leber aus dem Kutter nehmen.
- Gebrühtes, heißes Material vorzerkleinern.
- Brühverluste ausgleichen.
- Lebo Aktiv zugeben, dabei weiterkuttern und Brühe eingießen, Masse fein zerkleinern.
- Die gekutterte Leber bei ca. 45 °C einkuttern, bis sich die Emulsion stabil zeigt.
- Novapure Kalbsleberwurst und Conzentra Typ Trüffel zugeben.
- In Wursthüllen füllen
- Ca. 30 Minuten bei 60 °C röten, anschließend bei 78 °C brühen, Kerntemperatur 70–72 °C
- SAFEFASER Därme mit Wasser gut (bis in den Kern) kühlen.

Material

30 kg Leber
 15 kg Schweinefleisch SII
 55 kg Griffe/Wammen

Zutaten pro kg

8,5 g Novapure Kalbsleberwurst, Art.-Nr.: 158084
 2,0 g Conzentra Typ Trüffel, Art.-Nr.: 278082
 10,0 g Lebo Aktiv, Art.-Nr.: 162887
 20,0 g Nitritpökelsalz

Wursthülle

Leberstreichwurst NK 45/25
 SAFE-FASER gold, Art.-Nr.: 513090



ROSY'S: regional - nachhaltig - innovativ

ROSY'S betreibt ein Netzwerk temperierter Abholstationen im Großraum Wien und bietet so eine effiziente und vor allem kostengünstige Versandalternative für Direktvermarkter:innen in der Stadt, sowie in ganz Österreich.

- Garantierte Einhaltung der Kühlkette in unseren (tief-) gekühlten Fächern
- Einsparung von bis zu 50% der üblicherweise anfallenden Versandkosten
- Maximale Flexibilität: Lieferung und Abholung rund um die Uhr möglich
- Vermeidung von unnötigen Lieferwegen
- Keine Zwischenhändler
- Innovativer Sofortverkauf - ermöglicht Unabhängigkeit von Ladenöffnungszeiten
- Selbstabholung wird aufgrund der Klimadiskussion, sowie der Vermeidung von unnötiger Verpackungen zunehmend von Konsument:innen akzeptiert und präferiert

Kontaktieren Sie uns jetzt, um ROSY'S Abholstationen für die Zustellung Ihrer Produkte zu nutzen und Ihren Platz in ROSY'S wachsendem Netzwerk zu sichern!

 : www.rosys.at

 : office@rosys.at

 : +43 6649183637

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

 Wien
box

