

F leisch & Co

77. Jahrgang
Nr. 10/2023

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

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 5,90



Bundesminister
Norbert Totschnig
und Innungsmeister
Raimund Plautz
gratulierten den
Seriensiegern 2023.

Österreichs Top-Fleischereien ausgezeichnet

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

SHOP
24/7



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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Seydelmann

Kutter
Wölfe
Mischer

S
Strasser

FOOD
PROCESSING
MACHINERY



Strasser GmbH & Co. KG

+43 6272 6184
office@strasser.co.at
www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

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

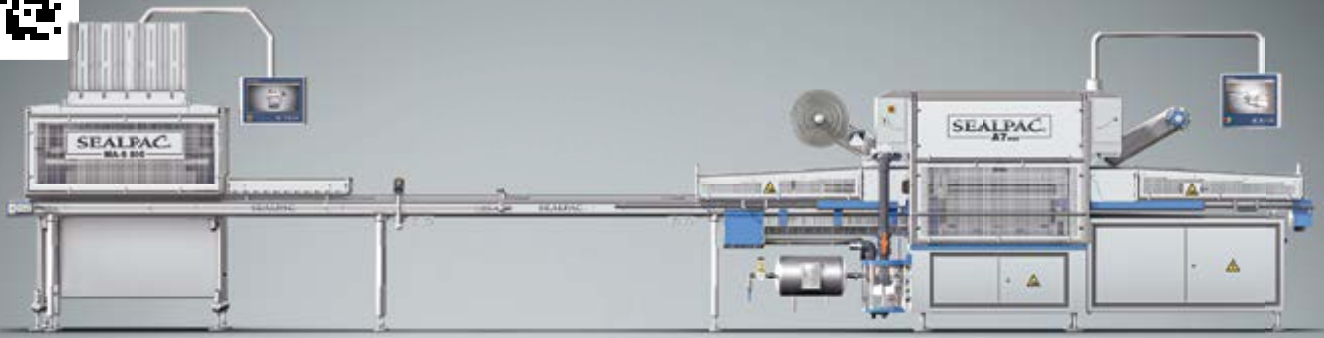
Retouren an Postfach 100, 1350 Wien



A
AICHINGER

Erfolg lässt
sich einrichten.

www.aichinger.de



Meet the packaging experts.

ANUGA
FOOD
TEC
atg

19. – 22. März 2024
Halle 9.1 | Stand C40/D41



Wir setzen neue Maßstäbe in allen Leistungsklassen:

Mit SEALPAC verarbeiten Sie prozesssicher ein breites Spektrum verschiedener Anwendungen. Unsere erstklassige Verpackungstechnik bietet anspruchsvollen Anwendern jede Flexibilität für häufig wechselnde Produkte oder Stückzahlen. Unsere Experten beraten Sie gern.

SEALPAC®

Forming Innovations

News aus und für die Fleisch & Co-Community

NEW NEW NEW
WhatsApp-Kanal

WhatsApp-Kanäle sind der letzte Schrei in Sachen Kommunikation: New York Times und CNN haben einen, Manchester United und Redbull Salzburg, die Tageszeitungen Standard und Heute – und nun auch Fleisch & Co! Abonnieren Sie unseren Kanal – so bekommen Sie alle Informationen aus und für die Fleisch-Branche direkt auf Ihr Handy. Keine Angst: Sie müssen auch als Abonnent:in den Kanal immer aktiv anwählen und werden nicht durch „dauerklingelnde Handysignale“ belästigt!



2024 JAHRESPLANER

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
...



Der Bestseller der Branche:
Handbuch
für das Fleischerhandwerk 2024

Das große Handbuch 2024 ist da. Auf mehr als 350 Seiten finden Sie alle wichtigen Adressen und Infos für die Fleischer-Branche. Alle Ansprechpartner, alle Betriebe, alle relevante Zuliefererfirmen – alphabetisch im Lieferantenverzeichnis und geordnet nach allen Warengruppen gelistet. Abonnenten bekommen das Handbuch als Beilage mit dieser Ausgabe, sollten Sie weitere Exemplare benötigen, bitte eine Mail an office@fleischundco.at – wir verschicken um den Selbstkostenpreis.

Die Beilage
Wandkalender 2024

Auch in dieser Ausgabe von Fleisch & Co liegt wieder der beliebte Wandkalender bei. Hier finden Sie nicht nur ein Calendarium mit den wichtigsten Terminen 2024 der Fleischerbranche, sondern auch einen 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

WEBOMATIC

PERFEKTION
IM VERPACKEN.

WEBOMATIC fertigt seit 1958 Vakuumverpackungsmaschinen für kleine, mittlere und industrielle Unternehmen und besitzt für jede Anforderung im Lebensmittelbereich die perfekte Lösung.



Stolzer Partner von:



HAPPY BIRTHDAY



70 Jahre Billa

Am 7. Dezember 1953 eröffnete Billa-Gründer Karl Wlaschek seinen ersten Markt in der Ziegelofengasse in Wien-Margareten. In den folgenden Jahrzehnten wurde aus dem kleinen Nahversorger eine nahezu flächendeckende Supermarkt-(Über)macht: Heute gibt es in Österreich 1300 Billa- und Billa-plus- sowie acht Billa-Corso- und zwei Billa-Pflanzila-Märkte mit aktuell rund 33.000 Mitarbeiter:innen.



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Das Jahr 2023 war eine Herausforderung. Aufgrund der steigenden Preise ist die Lage für viele Betriebe schwierig geworden. Ich hoffe, dass 2024 Erleichterung bringt. Ob das der Fall sein wird? Ich weiß es nicht, ehrlich gesagt. Wenn ich mir die Situation anschau, kommen selbst mir Zweifel: Österreich verliert zunehmend an Wettbewerbsfähigkeit gegenüber anderen (Nachbar-) Ländern. Natürlich sind auch die Konsumenten von den enormen Preiserhöhungen stark betroffen und greifen vermehrt zu günstigeren Produkten aus dem Ausland. Ich stehe zu 100 % hinter regionalen Produkten, aber in den letzten Jahren wurde die österreichische Wirtschaft so stark beeinträchtigt, dass Regionalität bald nicht mehr massentauglich sein könnte.

Regionalität ist die Chance

Trotz der aktuellen Bedrohung für das Lebensmittelhandwerk bleibt Regionalität unsere Chance. Auch wenn die Supermärkte in Österreich eine übermächtige Stellung haben, spielen uns Lebensmittelhandwerkern alle aktuellen gesellschaftspolitischen Themen in die Karten: Klimawandel, Tierwohl, Herkunfts- und Haltungskennzeichnung, Nachhaltigkeit, keine Bodenversiegelung mehr – dafür stehen wir zu 100 Prozent. Wir liefern regionale Produkte und Wertschöpfung, arbeiten nachhaltig und in allen Belangen verantwortungsbewusst. Diejenigen Konsumenten, die es ernst mit der Nachhaltigkeit meinen, sollten ihre Lebensmittel eigentlich in kleinstrukturierten, regionalen Betrieben kaufen. Das gilt es, den Kunden immer und immer wieder zu vermitteln – und das sollte unser aller Neujahrsvorsatz sein.

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

30 Jahre AMA-Gütesiegel

Drei Jahre vor dem EU-Beitritt Österreichs im Jahr 1995 stand die heimische Land- und Forstwirtschaft vor Herausforderungen: Angesichts der fortschreitenden Globalisierung und der absehbaren freien Warenströme innerhalb der EU war nicht nur eine Verschärfung des Wettbewerbs, sondern auch eine wachsende Intransparenz in Bezug auf Herkunft und Qualität von Produkten absehbar. Daher suchte die AMA-Marketing nach Möglichkeiten, die Qualität und die Herkunft der heimischen Produkte transparenter zu machen. Im November 1993 wurde die Idee des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels vom damaligen Landwirtschaftsminister Franz Fischler und Chef des Agrarmarketings Stephan Mikinovic erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Die 100%ige Tochter des AMA Marketings entwickelte sich rasant: Mittlerweile ist die AMA-Marketing Österreichs größte Plattform, an der sich rund 41.000 landwirtschaftliche Betriebe und 5000 Lizenznehmer:innen beteiligen – und es werden rund 4000 Produkte mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet.



Impressum: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180 / D1 **Geschäftsführung:**

Tanja Braune, office@fleischundco.at **Internet:** www.fleischundco.at **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Dorli Muhr, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner **Tirol Redaktion und Social Media**

Management: Barbara Egger **Online-Redaktion:** Julia Reißner BA, online@fleischundco.at **Korrektur:** Katharina Sigmund **Coverfoto:** Tanja Braune **Medienberatung und Anzeigenservice:** Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)664/ 130 35 28, 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. **Hersteller:** Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com **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.

Datenschutzerklärung unter <https://fleischundco.at/datenschutz> abrufbar.



Mit dem AMA-Lukullus werden Fleisch-erzeugnisse sowie Projekte und Unternehmen im AMA-zertifizierten Fleischbereich ausgezeichnet. Die Preise wurden bei der Austrian Meat Award-Gala in Graz überreicht.

LUKULLUSSE 2023: DIE AMA HAT IHRE BETRIEBE AUSGEZEICHNET

Der Lukullus würdigt AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse, Leistungen und Projekte sowie Verkaufsgeschäfte. Darüber hinaus wurden auch Lukullusse für den besten Direktvermarkter und die beste Manufaktur innerhalb des Programms „AMA Genuss Regionen“ vergeben.

Blindverkostung der Produkte

Den Lukullus für AMA-zertifizierte Fleischerzeugnisse gab es heuer zum zweiten Mal, diese wurden unter anderem durch eine Konsumenten-Verkostung ermittelt. In der Kategorie „AMA-zertifizierte Frankfurter-Würstel“ konnte sich die Tann-Frankfurter der Tann Graz den Sieg holen. Sowohl die Länge und Krümmung als auch das Kaliber entsprachen den Idealvorstellungen der Konsumentinnen und Konsumenten. Explizit angemerkt wurde die Rauchfarbe der Würstel und der knackige Biss, der für Frankfurter so typisch ist.

In der Kategorie „Beste AMA-zertifizierte Wiener“ freut sich die Wiesentaler „Original Wiener“ von Lidl, hergestellt von Radatz in Neu

Erlaa, über die Auszeichnung. Bei der Verkostung wurde vor allem Geschmack und die feine Würzung hervorgehoben. In der Kategorie „Beste AMA-zertifizierter Schinkenspeck“ heißt der Preisträger „Nordtiroler Schinkenspeck g.g.A.“ von Handl Tyrol. Beim Tiroler Schinkenspeck g.g.A. wurde das frische mildrauchige Aroma, der mildwürzige Geschmack, das Schnittbild und Konsistenz gelobt.

Manufakturen & Direktvermarkter

Der Lukullus für den besten Direktvermarkter der AMA Genuss Region ging an die Jaga's Steirerei. Am Hof in der Südsteiermark werden Fleisch- und Wurstwaren von den eigenen Schweinen sowie Brot und Germ Speisen produziert. Die Auszeichnung in der Kategorie Manufaktur bekam die Keusch Fleischvertriebs GesmbH aus St. Georgen am Ybbsfelde (siehe Bild oben). Seit 1993 verarbeitet der Fleischerbetrieb Rind-, Schweine-, und Kalbfleisch aus hauseigener Schlachtung. Die Produktpalette reicht von Frischfleisch, Wurst, Schinken, Selchwaren bis zu

diversen Convenience-Produkten wie Fleischknödeln oder Gulasch.

Lukullus für Leistungen & Projekte

Diese Auszeichnungen gingen heuer an „Kalb Rosé Austria“, „Fair zum Tier“ und Mühlenhof Duroc. „Kalb Rosé Austria“ ist ein Qualitätskalbfleisch-Programm der Arbeitsgemeinschaft Rind (ARGE Rind). Das Fleisch stammt von bis zu sieben Monate alten Kälbern und konnte bisher mehr als 5000 Lebendkalberexporte vermeiden und den Import von Kalbfleisch verringern. Das Projekt „Fair zum Tier“ von Rewe ist ein Programm mit Tierwohl-Standards und gilt für alle Tierkategorien. 148 Billa-Plus- und 48 Billa-Filialen bieten das Fleisch mit Tierwohl-Standard 100 an.

Die beiden Landwirte Werner Pail und Johann Lorber führen gemeinsam den Mühlenhof Duroc in der Steiermark. Der Betrieb gilt als Pionier in Sachen Tierwohl-Haltung bei Schweinen. Das Fleisch wird bei Spar und Steirerfleisch vermarktet. ■



Freuen sich über die Auszeichnung: Handl Tyrol Verkaufsleiter Berthold Hopfer und Handl Tyrol Vertriebsleiter Dr. Johannes Wechner.



Andreas Hofer, Leiter von TANN Graz mit den besten AMA-Frankfurtern Österreichs.



Eine kulinarische Reise durch die Welt der Pasteten, Terrinen und Sülzen

Pasteten, Terrinen und Sülzen sind nicht nur geschmackliche Höhepunkte auf jedem Festtagstisch, sondern sie können auch zu Hause zubereitet werden. Mit dem neuen Buch „Pasteten, Terrinen und Sülzen – einfach & gut“ gelingt es mit Leichtigkeit. Küchenmeisterin Joana Gimbutyte hat gemeinsam mit Fleischer- und Landesinnungsmeister Josef Moßhammer die Rezepte entwickelt und veranschaulicht mit Step-by-Step-Bildern alle wichtigen Zubereitungsschritte.

Der Clou: Es werden nicht nur fertige Gerichte präsentiert, sondern auch Grundrezepte für Teige und Farce als Basis für eigene Kreationen. Die Autoren teilen darüber hinaus viele nützliche Tipps und Tricks zu benötigten Küchengeräten sowie zu verschiedenen Pasteten-, Terrinen- und Sülzenformen.

In 152 Seiten zum Sülzen-Superstar

Insgesamt präsentiert das Autoren-Duo nicht nur Rezepte, sondern vermittelt auch seine Leidenschaft für handgemachte Köstlichkeiten. Dieses Buch ist beste Werbung für die handwerkliche Feinkost und zeigt den Konsumenten einmal mehr, welche genussvolle Innovationen und kulinarischen Highlights das Fleischerhandwerk zu bieten hat.

Unser Buchtipp:
Pasteten, Terrinen & Sülzen – einfach & gut, 152 Seiten, € 24,90
Leopold Stocker Verlag



LFS BRUCK WIRD ZUM ZENTRUM REGIONALER VERSORGUNG

An der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck entsteht so etwas wie ein Musterbeispiel für regionale Bildung und Versorgung sowie für Dezentralisierung. Dazu gehören eine transparente Metzgerei, für die praktische Ausbildung aber auch für Landwirte der Umgebung, und ein renoviertes Bauernhaus mit Verkaufsraum für regionale Produkte sowie Platz für die Landesforstdirektion. Anfang April war Spatenstich, heute ist bereits die Firstfeier über die Bühne gegangen.

5,1 Millionen Euro investiert das Land Salzburg für dieses Zukunftsprojekt an der LFS Bruck. Wenn die Schule nächstes Jahr

ihr 100-jähriges Bestehen feiert, dann sollen auch die Bauarbeiten abgeschlossen sein und der Betrieb laufen. „Die ganze Region wird profitieren. Die Schüler von den Möglichkeiten einer modernen und stark praxisorientierten Ausbildung und die umliegenden Bäuerinnen und Bauern von den Möglichkeiten, selbst regional zu schlachten, zu veredeln und zu vermarkten“, so Landesrat Josef Schwaiger, der auch auf die zusätzlichen Arbeitsplätze durch die Ansiedelung der Landesforstdirektion hinweist.

Direktor freut sich

Christian Dullnigg ist seit 15 Jahren Direktor an der LFS Bruck.

Seither wurde stetig an der Modernisierung gearbeitet. „Rund 24 Millionen Euro haben wir in dieser Zeit in die Infrastruktur und moderne Lehr- und Lernumgebungen investiert. Die Sanierung des Bauernhauses und die Errichtung der Metzgerei bilden den krönenden Abschluss“, so Dullnigg. Mit dem Konzept wird laut dem Direktor auch das Netzwerk zwischen Ausbildung, Wirtschaft und Landwirtschaft in der Region weiter vertieft. „Wir werden uns auf diesem Status quo aber nicht ausruhen, sondern weiter daran arbeiten, am Puls der Zeit zu bleiben“, ergänzt der LFS-Direktor.

www.lfs-bruck.at ■



Neubau Lehr- und Schaumetzgerei

- ermöglicht moderne und zeitgemäße Ausbildung und Schlachtung
- Nutzung für Unterricht und für Landwirte der Umgebung
- Für den Betrieb wird eine Genossenschaft gegründet.
- Bis zu 500 Großvieheinheiten können jährlich geschlachtet werden.
- Gläsern: Alle Arbeitsschritte können auch beobachtet werden.
- Bewusstsein für das regionale Lebensmittelhandwerk wird gestärkt.



Constantinus Award 2023: myAcker ausgezeichnet

Wenn es um Beratung und IT geht, dann ist der Constantinus-Award ein wichtiger Gradmesser für Qualität und Innovation im Land. Das Team von myAcker aus Spittal an der Drau nahm bereits zum zweiten Mal teil und schaffte es mit dem Projekt ackerPay®, einer All-in-one-Shoplösung für alle, die ein gänzlich autonomes oder teilautonomes Geschäft betreiben wollen, auf den zweiten Platz.

Diese Auszeichnung bedeutet den Kärntnern viel: „Wir entwickeln uns als Jungunternehmen rasant und sind in einer Branche, in der das auch entscheidend für langfristigen Erfolg ist, tätig. Schon die Nominierung war eine Bestätigung dafür, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Umso mehr freuen wir uns über den zweiten Platz“, so Kathrin Angermann und Patrick Kleinfercher von myAcker. ■



„Bäckerei im Gwölb“: Leerstandnutzung belebt Vorchdorfs Ortszentrum

Die Raumordnungspolitik Oberösterreichs verfolgt konsequent das Ziel, wertvolle Boden-Ressourcen zu schützen und gleichzeitig lebendige Orts- und Stadtzentren zu schaffen. Eine gelungene Beispiel für Leerstand-Revitalisierung ist die „Bäckerei im Gwölb“. Christina und Gerhard Helmberger haben im

Herzen von Vorchdorf das leerstehende Mischkru-Haus wieder zum Leben erweckt. Durch das innovative Konzept der haben sie nicht nur das Gebäude revitalisiert, sondern auch aktiv zur Neubelebung des Ortszentrums beigetragen. Land und Gemeinde haben das Projekt mit Landes- und EU-Mitteln unterstützt. ■



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



Wir danken Ihnen für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr 2024.





ABSCHIED BEIM KULT-FLEISCHER: TSCHÜRTZ' LETZTE TAGE

Als Otmar Tschürtz vor 30 Jahren seine Expansion startete, war unser Fleisch & Co-Autor dabei. Im letzten Betriebsmonat besuchte er den Innovator aus dem Osten Österreich erneut. Was dazwischen geschah, zeichnet Roland Graf zum Abschied der burgenländischen Fleischerei – mit viel Wehmut – nach.

Es ist noch früh am Dienstag und im Hof warten Matthias und Michael Tschürtz auf die Rückkehr ihres Vaters vom Schlachthof Fröch. Die Schweinehälften aus dem nahen Zemendorf werden an diesem Tag immer frisch angeliefert, gemeinsam zerlegt und zugeputzt. Jeder Handgriff sitzt an diesem Novembervormittag. Doch es schwebt noch etwas anderes in der kalten Loipersbacher Luft: Abschiedsschmerz. Denn es werden nur noch ein paar Fahrten sein, die Otmar Tschürtz durchführt. „Mit 30. Dezember ist Schluss“, legt sich der 65-Jährige fest.

Köstliches für die ganze Ost-Region

Der 30. wird der letzte Markt-Samstag für den Familienbetrieb sein, der 31.12. fällt heuer auf einen Sonntag. In dieser Akkuratesschwingt noch etwas von der Ausbildung Otmar Tschürtz' durch. „Ich bin gelernter Hochbautechniker.“ Erst die Überlegung, sich doch selbstständig zu machen, ließ ihn in den el-

terlichen Betrieb einsteigen. 1961 hatte Vater Matthias im kleinen Loipersbach mit der Fleischerei begonnen, nach Lehrjahren in Wien wurde der Senior in seiner Heimat Burgenland sesshaft. Seine Frau kannte er seit Schultagen, sie wurde die Seele des Ladengeschäfts. „Mit der Mutter haben wir genau kalkuliert, was wir brauchen und darauf hinproduziert“, erinnert sich Otmar Tschürtz an seinen Einstieg daheim im Jahre 1992.

Das Ladengeschäft ist schon seit vier Jahren Geschichte, die Produktion neben dem Wohnhaus florierte aber bis zuletzt. Spezialitäten wie das Loipersbacher Hammerfleisch, Käsekrainer mit kleinem Kaliber, dafür aber echtem Emmentaler, aber auch unkonventionelle Wurstwaren wie Bresola und Merguez waren gefragt. Und das in drei Bundesländern! Denn als Marktfahrer besuchen die Burgenländer wöchentlich Bad Vöslau, Eisenstadt und vor allem den „Slow Food“-Teil des Karmelitermarkts in Wien.

Moderne Ansätze statt „Jammerei“

Dabei stand der Anfang der Expansion unter keinem guten Stern. 1994 eröffnete Tschürtz in Wiener Neustadt als Teil des Gastro-Zentrums „A jour“ der Bäckerfamilie Radits eine nachgerade revolutionäre Fleischerei. Die Präsentation der Lebensmittel war ebenso wie das Angebot ihrer Zeit voraus. „Unter der Woche gingen aber zu 80 % Imbisse wie der Leberkäse, lediglich am Wochenende stellten sich die Leute ums Frischfleisch an“, berichtet Tschürtz von jener Phase, die er als „teuren Lernprozess“ bezeichnet.

Denn der Ausgleich hätte den Höhenflug beinahe wieder beendet. Es musste radikal umstrukturiert werden. Die Märkte kamen hier als neues Standbein zur rechten Zeit. Begonnen hatte alles mit einem Catering für den Steuerberater, das eigene Tschürtz-Schinkenmobil sollte dann aber schnell folgen. Es ist bis heute ein buntes Fahrzeug, das erzählt, wie sehr sich der kleine Dorffleischhauer ab der

Jahrtausendwende abhob. „Es ging immer um die Entwicklung einer Marke“, war schnell klar. Bis heute steht selbst am Wegweiser zur Fleischerei schlicht „der tschürtz“ – diese Typografie war damals so modern wie das Produktangebot der Fleischerei. „Jeder Urlaub wurde für uns eine kulinarische Bildungsreise“, lautete das Credo, das sich ursprünglich aus einem Besuch des Schinkenfestes in San Daniele entwickelt hatte.

Prosciutto, made in Burgenland

Mit der Entwicklung eigener Produkte wie dem Prosciutto aus Loipersbach, Hauswürsteln mit pannonischem Safran (von Hannes Pinterits) oder seiner frühen Leidenschaft fürs „Dry Aged“ machte sich Tschürtz ab diesem italienischen Erweckungserlebnis anno 1998 schnell einen Namen. Wollte jemand eine Porchetta, den italienischen Kräuter-Rollbraten, dann galt auch da Loipersbach als fast so authentische Adresse wie Greve oder Siena. Der hauseigene Prosciutto wird sogar das „Aus“ für den Betrieb überleben, wie Sohn Michael beim Rundgang durch die Reifekammer erzählt: „Schau, der muss noch zwei Jahre reifen, der bleibt also noch hängen.“

Warum die nächste Generation in Loipersbach nicht weitermacht, erklärt dann Matthias Tschürtz: „Hohes Risiko und niedriger Gewinn – warum sollte ich das tun?“ Immer höheren Investitionen stünden nur minimale Erträge gegenüber. Vater Otmar liefert die Kalkulation dazu nach: Trotz deutlich erhöhter Preise, die man heuer verlangen musste, sei der Umsatz mit Wiederverkäufern heuer um 25 % zurückgegangen. „Wenn du viel arbeitest und es schaut dann auch viel heraus, gibt es vielleicht Verständnis bei einem Partner. Aber nie Zeit zu haben und nichts zu verdienen ...“, lässt Matthias den Satz unvollendet.

Nach 62 Jahren erfolgte das „Aus“

Er selbst hat bereits die Konsequenzen gezogen und ist nach NÖ gezogen, wo er in einem neuen Metier seinen Lebensunterhalt verdient. Alleine weiterzumachen war aber keine Option für seinen Bruder. Zumal in diesem Falle auch Investitionen in die Ausstattung fällig geworden wären. „Ein Teil der Maschinen stammt sogar noch von unserem Großvater“, so Michael Tschürtz, während er die letzten Hauswürstel mit dem betagten Vakuumiergerät verpackt. Denn auch das Weihnachtsgeschäft läuft gut in Loipersbach, wie die Bestell-Liste verrät, die der junge Fleischer abarbeitet.

„Vor allem viele junge Männer kochen heute und schauen auch über den Tellerrand dabei“, hat man bestes Feedback am Karmelitermarkt, wenn es um Weidegans-Paté oder Rillettes vom Mangalitza-Schwein geht. Die Innovationen kamen bestens an, selbst die „New York Times“ widmete dem Tschürtz-Fleisch einst einen Artikel. Die große Fotografin Elfie Semotan kam damals nach Loipersbach, um den Dorffleischhauer abzulichten. Es war der Lohn für einen unkonventionell denkenden Handwerker und seine Ideen: „Produktentwicklung hat mich immer interessiert und tut es noch. Aber produzieren sollen dann andere.“

Negative Aussagen gibt es nicht einmal angesichts des Endes der 62-jährigen Firmengeschichte in der burgenländischen „Schinken- und Fleischmanufaktur“. Otmar Tschürtz gehört nicht zu den „Matschke-ern“. Bewusst engagierte er sich in der Innung und beteiligte sich auch hier an allen Initiativen, die das Lebensmittelhandwerk zeitgemäß vermarkteten. So steht auch die Werbetafel mit seiner Anti-Inflationsaktion („-10% auf Frischfleisch-Kauf“) neben dem Marktmobil bereit, um es auf die letzten Fahrten im Dezember zu begleiten.

Kundenwünsche köstlich umsetzen

Der Fleischer hadert auch nicht mit den Kunden – er sieht sie allerdings in Zukunft nur noch in den Ballungsräumen in ausreichender Zahl: „Dort ist eine Klientel herangewachsen, die wie in den mediterranen Ländern Qualität schätzt und ein Bewusstsein dafür hat, dass diese auch mehr kostet.“ Als Marktforscher in eigener Sache hat er sich bewusst immer lange mit den Kunden unterhalten, speziell den Rotwein-Fans auf hochwertigen Messen, bei denen man jahrelang Tschürtz als Fixstarter mit guter „Unterlage“ antreffen konnte: „Ich wollte wissen, was Genussmenschen wichtig ist.“

So gewann man sie wieder zurück, als der erste Supermarkt in Loipersbach dem Fleischer zusetzte. Die Anschaffung der Aufschnittmaschine war in der Familie nicht unumstritten. „Doch dass wir Gramm-genau und frisch aufgeschnitten haben, brachte die Kunden schnell wieder zu uns zurück.“ Auf den Märkten in Ostösterreich wiederholte sich diese Wertschätzung. Eine der ersten Fragen, als das Tschürtz-Mobil am Wiener Karmelitermarkt Station machte, kam von der ansässigen Apothekerin: „Kommen Sie jetzt eh immer, Herr Tschürtz?“ Und natürlich lieferte der Loipersbacher Samstag für Samstag seine Ribeyes, Rillettes und natürlich den legendären Schinken.

Auch die Partnerschaft mit Andrzej Koch alias „Der Schweizer“ ergab sich unter der „Slow Food“-Markise in Wien-Leopoldstadt. Vom Käsehändler stammt der originale Schweizer Emmentaler für die delikatsten Käsekrainer des Burgenländers. „Auf den Märkten sind sie jetzt schon traurig“, gibt die Fleischerfamilie ein abschließendes Stimmungsbild der langjährigen Kundschaft in Vöslau, Eisenstadt und Wien. Typisch Tschürtz: Selbst beim Schließen denkt man noch mehr an die Kunden als an sich selbst! Roland Graf ■

PEBÖCKGROUP 
Inventing purity.

Ihr Partner
für Waschanlagen



Termin vereinbaren

 02244 26289 22

 office@peboeck.at

KommRat Willibald Mandl ist ein erfolgreicher Fleischermeister mit Leib und Seele. Er lebt für das Lebensmittelhandwerk wie kaum ein anderer und unterstützt seit vielen Jahren als einflussreicher Kämpfer in der Wirtschaftskammer das Gewerbe und seine Betriebe.

2024 tritt der engagierte Präsident der LMAk, Landes- und Bundesinnungsmeister in den wohlverdienten Ruhestand. Fleisch & Co bat ihn zu einem „Abschiedsinterview“.



„DIE BEDINGUNGEN FÜR DAS HANDWERK MÜSSEN BESSER WERDEN“

Fleisch & Co: Wie haben Sie Ihre Karriere gestartet?

Willibald Mandl: „Ich habe im Jahr 1983 den Betrieb meines Vaters mit zwei Mitarbeitern übernommen. Zu dieser Zeit handelte es sich um eine herkömmliche Fleischerei, es gab noch keine Supermärkte und Fleischereien haben einfach jene Fleisch und Wurstwaren angeboten, die verfügbar waren. Mit viel Enthusiasmus habe ich den Betrieb übernommen und aktiv weiterentwickelt. Wir begannen mit der Veredelung, boten auch Küchenfertiges an und wagten uns an zahlreiche neue Services. Zu dieser Zeit begann auch der Trend des Grillens in Österreich, die Käsekrainer wurden erfunden und auch in diesem Bereich haben wir uns voller Begeisterung engagiert.“

... und rasch erweitert ...

„Ich habe den Betrieb schrittweise erweitert, indem ich zusätzliche Geschäfte eröffnete, einen eigenen Schlachtbetrieb aufbaute, Lohnverarbeitung und Grillservice übernahm. Darüber hinaus sind einige erfolgreiche Kooperationen mit der Landwirtschaft entstanden wie zum Beispiel das Grilly Kräuterferkel.

Heute ruht unser Betrieb auf verschiedenen Standbeinen. Dennoch ist es wichtig, zu betonen, dass trotz dieser Vielfalt an Aktivitäten die Grundlage unseres Unternehmens immer noch die Fleischerei ist. Ich habe stets darauf geachtet, dass wir zwar diverse Standbeine anbieten, jedoch nicht auf jede Möglichkeit aufspringen. Es ist entscheidend, den Betrieb regelmäßig zu analysieren und kritisch zu hinterfragen: Was können wir tun? Was können wir leisten, ohne uns zu überfordern? Es geht darum, den Betrieb kontinuierlich zu optimieren, ohne sich dabei zu zerfleddern.“

Wie steht Ihr Betrieb heute da?

„Heute haben wir drei Geschäfte, einen Markt mit Feinkost und insgesamt 28 Mitarbeiter. Mittlerweile hat mein Sohn übernommen und macht es sehr gut. Er ist genauso interessiert an der Weiterentwicklung von Produkten. Doch er muss schon gut rechnen, durch die vielen Lohnerhöhungen, die gerechtfertigt sind, hat sich die Preisspirale ordentlich gedreht. Heute gilt mehr als je zuvor: Wareneinsatz, Personalkosten und Qualität sind die drei Säulen, auf die ein Fleische-

reibetrieb basiert – und über Erfolg oder Misserfolg entscheiden.“

Wie hat es dann mit der Innung begonnen?

„Verantwortlich dafür war der damalige Landesinnungsmeister Siegfried Zehetner sen. Er drängte mich dazu und als mein Sohn schließlich in den Betrieb eintrat, begann ich im Jahr 2003 als Bezirksinnungsmeister. Nach zwei Jahren wurde ich dann Landesinnungsmeister der Fleischer. Natürlich erfolgte all dies in Absprache mit meiner Familie, da ich keine Probleme hier vor Ort haben wollte, insbesondere, wenn ich viel unterwegs sein musste. Ich habe es damals genossen; ich nahm an Sitzungen in der Bundesinnung teil und war aktiv dabei.“

Es hat so Spaß gemacht, dass Sie schließlich weitere Funktionen übernahmen ...

„Im Jahr 2010 wurden schließlich die fünf Innungen zu einer Innung der Lebensmittelgewerbe zusammengelegt. Im ersten Schritt wurde Leo Jindrak der oberösterreichische Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe – er hat sich dann aber bald innerhalb der WK anders

orientiert. Nach Einberufung einer neuerlichen Familiensitzung wurde ich schließlich Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe in Oberösterreich. Im Dezember 2016 trat ich dann die Nachfolge von KommR Prof. Dr. Paulus Stuller an und bin seither Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe.“

Gehört auch die LMAk zu Ihren Aufgaben?

„Die Lebensmittelakademie wurde seinerzeit von Franz Lauss und Prof. Dr. Reinhard Kainz initiiert. Allerdings wurde sie anfangs nicht so gut angenommen. Ich fand die Idee immer gut, sah darin eine große Hilfe für die Betriebe und wurde schließlich der Präsident der LMAk. Ich habe alles umstrukturiert und in Zusammenarbeit mit den Landesinnungen das Angebot optimiert. Inzwischen haben wir vier Mitarbeiterinnen und schreiben schwarze Zahlen – das ist ein schönes Erfolgsprojekt. Das neueste Projekt der LMAk ist die HC-CP-App, an der mittlerweile ganz Österreich teilnimmt. Die Betriebe haben hier die Möglichkeit, ihre Mitarbeiter über das Handy, also über diese App, in Bezug auf Hygiene zu schulen.“

Auf welche Projekte sind Sie besonders stolz?

„Auf alle eigentlich. Sehr erfreulich ist für mich aber, dass wir die Meisterprüfung erfolgreich in den NQR-Rahmen auf Level sechs integriert haben, wobei die Fleischer das Pilotprojekt waren. Es gab immer wieder Stimmen für die Abschaffung des Meisters, die Fotografen haben den Meistertitel sogar abgeschafft. Gerade im Lebensmittelbereich wäre das aber ein bedenklicher Weg. Die Integration in den NQR-Rahmen bietet eine Sicherheit, da man nicht so leicht aus diesem Rahmen ausgeschlossen werden kann – ich denke, das ist ein entscheidender Meilenstein für die Zukunft.

Im Zuge dieser Neuerung wurden natürlich auch die Kurse und Prüfungen grundlegend überarbeitet. Derzeit befinden wir uns in der ersten Evaluierungsphase, wir sind bereits seit fünf Jahre aktiv und müssen insbesondere im Bereich Digitalisierung Anpassungen vornehmen. Es erfüllt mich mit Stolz, dass wir in Österreich nun eine herausragende Ausbildung anbieten können. Wir haben hierfür alle gemeinsam an einem Strang gezogen und die Meisterprüfung von Grund auf neu gestaltet: Raimund Plautz, Rudolf Menzl, Anka Lorenz, Wolfgang Seidl, Rainhard Kainz, ich und viele andere haben unsere gesamte Erfahrung und Wissen sowie sehr viel Arbeit in dieses Projekt gesteckt. Wir haben sogar erreicht, dass man den Titel ‚Meister‘ führen und in den Pass eintragen darf. Allerdings warne ich davor, denn an der Grenze weiß niemand so recht, was das denn bedeuten soll. Übrigens: Wenn die Prüfung in Deutschland gemacht wird, darf man den Titel ‚Meister‘ nicht führen.“

Zusätzlich wurde auch der Sommelier angepasst?

„Ja, auch den Fleischsommelier haben wir völlig überarbeitet. Zwar hat die AMA einmal mehr einen Gegenkurs positioniert, aber unser Fleischsommelier

ist ausschließlich für Meister oder Küchenmeister und bietet eine erstklassige und fundierte Ausbildung.“

Wie sieht es mit der Nachwuchsarbeit aus?

„Bei den Lehrlingen sind wir sehr aktiv tätig. Seit einiger Zeit richten wir die Landeslehrlingswettbewerbe für das gesamte Lebensmittelhandwerk gemeinsam aus. Diese werden nun unter dem Namen JuniorSkills durchgeführt. Zusätzlich gibt es die Staatsmeisterschaft, die AustrianSkills, das sind die Bundeslehrlingswettbewerbe. Wir haben bereits erreicht, dass die Fleischer auch ein Teil der EuroSkills sind. Hier habe ich die Programme und Materiallisten erstellt – das war eine Menge Arbeit, aber es läuft gut und darüber freue ich mich sehr. Was jetzt noch aussteht, ist, dass der Beruf des Fleischers auch bei den WorldSkills vertreten ist.“

Was waren die größten Herausforderungen während Ihrer Amtszeit?

„Die Pandemie stellte uns wohl vor die größte Herausforderung. Einerseits der allgemeine Ausnahmezustand, andererseits mussten wir alle Verordnungen und Fördermöglichkeiten überprüfen und diese Informationen dann zeitnah und klar an unsere Betriebe kommunizieren. Ein großes Problem war, dass ausschließlich von Supermärkten als systemrelevante Versorger gesprochen wurde, während wir Fleischer nicht einmal erwähnt wurden. Im Hinter- und im Vordergrund haben wir intensiv daran gearbeitet, dass die Politik uns nicht vergisst.

Wir können Corona nun jedoch als überstanden betrachten. Wir Fleischer müssen ehrlich sein: Wir sind gut durch die Corona-Zeit gekommen. Natürlich war der Wegfall der Gastronomie schmerzhaft, aber grundsätzlich hat sich die Situation mittlerweile stabilisiert.“

Sicher. Wirtschaftlich. Hygienisch.

Latzhose Elka



Wir bieten Ihnen eine große vielfältige Auswahl an Fleischer-Arbeitsbekleidung.

Sicherheitsbekleidung
Einwegbekleidung
Arbeitschuhe und Arbeitsstiefeln
Schürzen



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



Die Mandls – erfolgreich durch Engagement, Fachwissen und perfekten Familienzusammenhalt: Willibald, Sonja, Michaela, Lisa-Maria, Mia, Melanie, Max und Thomas Mandl (v. l. n. r.)

Wie sehen Sie die aktuelle Situation?

„Die aktuellen Preiserhöhungen stellen eine große Herausforderung für unsere Betriebe dar. In den vergangenen Monaten haben wir versucht, Förderungen für Energie und andere Formen der Unterstützung auf den Weg zu bringen.“

Natürlich kann man auch Brüssel als Herausforderung für unsere Arbeit in der Innung betrachten. Es gibt Verordnungen oder Entwürfe, die unseren Betrieben und der Produktsicherheit und -vielfalt erheblich schaden könnten. Die jüngste Angelegenheit mit Nitrit ist nur die Spitze des Eisbergs. Hier müssen wir intensiv Lobbyarbeit leisten, um diese ‚Ideen‘ zumindest etwas zu entschärfen. Vor allem Anka Lorencz setzt sich mit viel Engagement dafür ein, dass wir hier einen vernünftigen Weg einschlagen können. Aber das gehört zum ganz normalen Wahnsinn unserer Arbeit.“

Hat sich in den letzten 40 Jahren viel verändert?

„Meiner Meinung nach sind die Veränderungen gravierend. Wir haben eine Übermacht der Supermärkte und Marktketten, deren Verkaufsfläche in Öster-

reich enorm ist. Wir Fleischer machen lediglich 8,4% des Verkaufsvolumens aus – und das teilen wir uns auch noch mit der Direktvermarktung. Klar, das schmerzt uns erheblich. Als ich in den 80er-Jahren begann, gab es diese Supermärkte nicht. Als die ersten dann eröffneten, dachten wir nicht viel dabei, denn was sollten diese Märkte schon mit Fleisch machen? Doch bald wurden wir eines Besseren belehrt.“

Was kann man tun?

„Die Supermärkte sind da, da gibt es nichts mehr zu tun. Das Einzige ist, die Konsumenten noch aktiver darauf aufmerksam zu machen, dass sie mit jedem Einkauf eine Entscheidung treffen. Die Botschaft muss sein: Kauf regional, damit hilfst du der Landwirtschaft, der Landschaft, den Lebensmittel-Handwerkern, der Wertschöpfung – und unterstützt auch das Tierwohl, deine Gesundheit und nicht zu vergessen den Genuss.“

Wir Fleischer können zeigen, woher das Fleisch stammt, wie es aufgezogen wurde, und bieten eine handwerkliche Produktvielfalt vom Allerfeinsten. Für uns ist eine Haltungs- und Herkunftskennzeichnung schon lange gelebter Alltag.“

Wie steht es mit der Direktvermarktung?

„Ich bin großer Fan der Direktvermarktung, wir haben auch zahlreiche Kooperationen mit der Landwirtschaft. Das Problem ist: Das Gewerbe muss alle rechtlichen Bedingungen erfüllen, unterliegt Auflagen in Bezug auf Hygiene und vielen anderen Aspekten – während der Landwirt im Grunde dasselbe produziert, aber unter wesentlich günstigeren Rahmenbedingungen. Das stellt natürlich eine erhebliche Wettbewerbsverzerrung dar.“

Ich möchte jedoch den Landwirten nichts wegnehmen, im Gegenteil. Seit Jahren setze ich mich dafür ein, dass die Rahmenbedingungen für das Handwerk verbessert werden. Eine Verbesserung bedeutet, dass die Förderungen erhöht werden, dass die Pauschalierungen angehoben werden und so weiter. Aktuell bin ich viel unterwegs, von den Landesregierungen bis zu den Ministerien, um diese Anliegen voranzutreiben.“

Österreich verfügt über eine beeindruckende Landwirtschaft, und wir sind dankbar, dass es noch Bauern gibt. Deren Arbeit muss zweifellos anerkannt werden. Gleichzeitig darf man jedoch das Gewerbe nicht aus den Augen verlieren. Unsere Politik muss das Lebensmittelhandwerk in ihre Überlegungen miteinbeziehen. Nicht nur während der Pandemie haben wir gezeigt, dass wir als Gewerbe zuverlässig sind ...“

Was sind Ihre Botschaften an die Politik?

„In Österreich verlieren wir jährlich zwischen 60 und 70 Betriebe insgesamt. Lediglich bei den Konditoren und den Nahrungs- und Genussmittelproduzenten ist ein leichter Anstieg zu verzeichnen, vor allem aufgrund der Ein-Personen-Unternehmen (EPU) in diesen Branchen.“

Wir müssen ständig darauf hinweisen und daran arbeiten, der Politik klarzumachen, dass es unter den derzeitigen wirtschaftlichen Bedingungen nahezu un-

möglich ist, in der Art und Weise zu wirtschaften, wie wir es tun müssen. Es gibt zwar noch einige gute Betriebe, aber viele kleinere Betriebe stehen mit dem Rücken zur Wand. Die Eigenkapitalquote liegt bei null bis minus, und die Aussichten sind nicht rosig.“

Wünsche an die Zukunft?

„Dass sich die Rahmenbedingungen für das Gewerbe verbessern, damit sich die Betriebe entwickeln können. Dass die Betriebe nicht vergessen zu kalkulieren, besonders in Zeiten wie diesen. Vor allem wünsche ich mir aber, dass es ausreichend Nachwuchs für unsere herausragenden Betriebe gibt.“

Mit Jänner 2024 treten Sie von Ihren Ämtern zurück – wie wird es weitergehen?

„Ich werde im April 69. Ich bin schon viel zu lange in den Funktionen, aber es war schwierig, Nachfolger zu finden. Nun haben wir aber eine perfekte Mannschaft: In Wien wird mein Nachfolger Leo Jindrak, der auch die LMAK übernehmen wird, seine Stellvertreter werden Josef Schrott und Raimund Plautz. Landesinnungsmeister wird Reinhard Josef Honeder und Rudolf Wegschaider wird Fachgruppensprecher. Für die anderen Funktionen müssen noch Gespräche geführt werden.“

Plötzlich Pensionist – was werden Sie tun?

„Ich werde sicherlich weiterhin meinem Sohn im Betrieb helfen, weil mir die Arbeit einfach Spaß macht. Aber ich rede meinem Sohn nichts drein. Er führt den Betrieb grandios.“

Ich habe seit 20 Jahren ein wunderschönes Wochenendhaus und war bisher vielleicht 50 Mal dort. Hier werde ich meine Pension genießen, ein bisschen wandern und sicherlich auch mit meiner Frau auf Urlaub fahren ... und natürlich habe ich auch noch meine Enkelkinder. Langweilig wird mir nicht. Sicher nicht!“ **Tanja Braune** ■



MINISTER TOTSCHNIG EHRTE DIE SERIENSIEGER 2023

Ehre, wem Ehre gebührt: Mag. Norbert Totschnig, Bundesminister für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus lud die erfolgreichsten Fleischereibetriebe des Landes in das Ministerium am Wiener Stubenring. Fünf Betriebe folgten der Einladung und durften einen engagierten Politiker kennenlernen, der das regionale Fleischer- und Lebensmittelhandwerk unterstützen will.

Mit 628 eingereichten Produkten, für die es insgesamt 594 Medaillen gab, ist der 24. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren im Klagenfurter Fleischkompetenz Zentrum im September diesen Jahres erfolgreich über die Bühne gegangen. Mit insgesamt 17 Einreichungen wurden sechs Serien-Gewinner von der Jury ermittelt – und diesen erfolgreichen Betrieben kam Mitte November eine hohe Ehre zu Teil. Bundesminister Norbert Totschnig lud die glorreichen Fleisch-Handwerker in sein Ministerium und gratulierte den Seriensiegern zu ihren Erfolgen.

Im anschließenden Talk im Sitzungszimmer gab es die Gelegenheit für Austausch. Totschnig: „Wir haben in Österreich eine der klimafreundlichsten Fleischproduktionen, das

wird auch zukünftig ein wichtiger Aspekt sein. Dennoch sind wir in Sachen Klimaschutz alle gefragt. Ein weiteres wichtiges Thema ist die Versorgungssicherheit“, so der Landwirtschaftsminister, „wir dürfen und können nicht alles im Ausland produzieren, daher wird das Thema Herkunftskennzeichnung immer wichtiger.“ Hier ging ein Raunen durch den Raum. „Denn“, so stellen alle Anwesenden unisono fest, „für die österreichischen Fleisch-Manufakturen ist eine Herkunfts- und Haltungskennzeichnung bereits lange Zeit gelebter Alltag!“

Einen wichtigen Aspekt brachte Raimund Plautz: „Ich bin absolut für Tierwohl, aber es darf nicht so weit gehen, dass wir unsere Produktionen immer mehr zurückfahren müssen und dafür Fleisch aus den Nachbarländern importiert wird.“

Anka Lorencz brachte es auf den Punkt: „Unsere Fleischereibetriebe bieten regionale Produkte vom Feinsten, haben aber nicht die Marketing-Power, ihre Produkte so zu präsentieren, wie es große Konzerne können.“

Und genau daher sind Events, wie diese so wichtig, davon ist auch Totschnig überzeugt: „Wir müssen dagegenhalten, Perspektiven schaffen und erfolgreichen Betriebe, wie die diesjährigen Seriensieger, vor den Vorhang holen!“

Eine letzte Frage durfte bei aller Politik nicht fehlen. Das Lieblingsfleischprodukt des Ministers ist ein Schnitzel: „Wenn ich es mir gutgehen lassen will, dann gehe ich zum Plachutta. Und als Bauernbub ist Speck ein Grundnahrungsmittel für mich!“

Tanja Braune ■



Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie

Rudolf Friess & Söhne, Fleisch- und Wurstspezialitäten. Das Villacher Unternehmen war einmal mehr sehr erfolgreich. Verkaufsdirektor Christoph Friess durfte die Auszeichnung entgegennehmen.

Für folgende Produkte gab es Gold:

- Gailtaler Bratwurst mit Kärntner Schinkenspeck
- Trüffel-Mortadella
- Polnische Spezial
- Kalbsleberstreichwurst mit Trüffel
- Kalbsleberstreichwurst mit Pistazien
- Kalbsleberstreichwurst mit Honig
- Mortadella
- Friess Feine Extrawurst
- Zirbenrauchschinken
- Kräuterbutterbutterschinken
- Whiskyschinken
- Kärntner Bergsalami



Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie

Seidl Fleischerhandwerk GmbH. Der innovative Traditionsbetrieb aus Neunkirchen ist auch einer der Abräumer des 24. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren. Wolfgang Seidl und seine Gattin freuten sich über die verdiente Auszeichnung.

Für folgende Produkte gab es Gold:

- Knacker
- Leberkäse
- Krakauer
- Pfefferpolnische
- Schwarzataler
- Scharfe Rax
- Schneeberger
- Kalbsleberstreichwurst
- Sulz hausgemacht
- Tafelspitzsülzchen
- Adlitzgrabner Schluchtenspeck
- Hühner Leberknödel
- Paprikahuhn hausgemacht
- Kalbsgulasch hausgemacht
- Chili con Carne hausgemacht
- Rindsgulasch hausgemacht
- Pikante Käsewurst
- Extra Kranz im Naturdarm
- Beuschel hausgemacht
- Chilischinken
- Lasagne hausgemacht
- Dürre Kranz im Naturdarm
- 1950er Kruder Rauchbackschinken



Seriensieger: Bio-Serie

Walser GmbH & Co KG. Der Seriensieger der Bio-Serie ging heuer nach Vorarlberg. Gernot Kaufmann, Betriebsleiter der Metzgerei Walser in Meiningen kam extra mit dem Zug und nahm die Auszeichnung entgegen.

Für folgende Produkte gab es Gold:

- Chili Käs Leberkäse
- St. Galler
- Debziner
- Zwiebele Streichwurst
- Putenrauchschaftschinken
- Landjäger
- Bio Karreespeck
- Bio Jägerfleisch (Mostbröckle)
- Bio Landjäger
- Bio Chili Landjäger
- Extrawurst
- Whiskey Beißer
- Bio Gsiberger Kräuterwurzen
- Wienerle (Frankfurter)
- Burenwurst
- Winterschinken
- Käsurst



Seriensieger: Wildserie Seriensieger: regionale Serie

Urban GmbH & CoKg. Die Fleischerei aus St. Johann im Pongau war mit 28 Mal Gold und zwei Seriensiegen der erfolgreichste Betrieb des Fachwettbewerbs. Bernhard Urban und Birgit Laireiter freuten sich über die Auszeichnungen.

Für folgende Produkte gab es Gold:

- Leberkäse
- Frische Würstl (Mettenwürstl)
- Lyoner
- Egerländer
- Florentiner
- Schweinefilet in Gemüseoberskren
- Zwiebling
- Wildkäsekrainer
- Jagdwurst
- Rehnüsschen im Kräutermantel
- Hirschsaftschinken
- Wildboxerl
- Eierschwammerl-Waldbeeren-Leberpastete
- Tauernkarree
- Hauswürstl
- Tauerngipfel
- Rinderfilet in mediterranem Obersmantel
- Wildeleberkäse
- Hirschrücken/Eierschwammerl, Speckaspik im Preiselbeermantel
- Rehwaldbeerentörtchen
- Gamskugeln
- Scharfe Gams
- Eierschwammerl/Rindersulze
- Salzburgerbraten
- Salzburger Bratwurst
- Alpensulz
- Pfefferwürstl
- Gefüllter Schweinebauch



Seriensieger: Wurst und Fleischwarenserie

Fleischhauerei Hutegger. Auch viele Produkte der Fleischerei Hutegger aus Bad Hofgastein überzeugten die Expertenjury. Hannes und Silvia Hutegger nahmen die Gratulation von Bundesminister Mag. Norbert Totschnig MSc. entgegen.

Für folgende Produkte gab es Gold:

- Kalbsbratwurst
- Berner Würstl
- Rauchwurst
- Lyoner
- Gefüllte Schweinebrust Lyoner
- Saunaschinken
- Hirtenwurst
- Preiselbeerstreichwurst
- Pfefferkarree
- Alpenschinken



5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



KARL SCHNELL



„Wollen wir uns wünschen, dass nicht nur unsere Zunftfahne, sondern auch das Fleischerhandwerk in Niederösterreich Bestand haben wird“ – mit dieser Bitte hat Wolfgang Seidl seine Rede geschlossen.

„DIE QUALITÄT UND KREATIVITÄT DER NÖ-FLEISCHER IST BESTECHEND“

Die niederösterreichischen Fleischereibetriebe haben die meisten Medaillen beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren bekommen. Bei einem festlichen Event in der Wirtschaftskammer wurden die Auszeichnungen übergeben.

Unsere Handwerksbetriebe leben den „neuen“ Zeitgeist, indem sie nachhaltig und ressourcenschonend arbeiten, die Geschmacksvielfalt hochhalten, Lehrlinge ausbilden und regional verwurzelt sind“, ist Wolfgang Seidl stolz auf das niederösterreichische Fleisch-Handwerk. Der Neunkirchner Fleischermeister und Vorsitzender der IFFW-Wettbewerbsjury führte die Gäste durch die feierliche Veranstaltung im Festsaal der NÖ-Wirtschaftskammer. Unter den Festgästen waren nicht nur alle NÖ Preisträger des Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch und Wurstwaren (IFFW 2023), sondern auch einige Vertreter von Politik und Medien – und Wolfgang Seidl nutzte die Gelegenheit, um in einer emotionalen Rede die aktuellen Herausforderungen des Berufsstandes zu erörtern (die Rede ist auf www.fleischundco.at nachzulesen).

Erfolge sichtbar machen

„Die Qualität und Kreativität unserer niederösterreichischen Fleischer ist bestechend“, betonte auch Jochen Flicker, Niederösterreichs Obmann der Sparte Gewerbe und Handwerk, „das hervorragende Abschneiden beim diesjährigen Wettbewerb in Klagenfurt zeigt

einmal mehr, mit welcher handwerklichen Perfektion, mit welchem Können, Wissen und Know-how unsere heimischen Betriebe tagtäglich für Genuss bei ihren Kunden sorgen“, führt der Obmann weiter aus. „Auf ihre Leistungen können alle Fleischerinnen und Fleischer zu Recht stolz sein“, unterstreicht Flicker. Diesen Erfolg auch nach außen zu kommunizieren helfe das Vertrauen der Kunden zu gewinnen und die eigenen Produkte noch stärker in den Vordergrund zu heben. „Machen Sie Ihre Erfolge also auch sichtbar“, rät der Obmann. Dass die Kunden „ihre“ Fleischbetriebe gerne sehen, zeigte unter anderem auch ein Fleisch & Co-Facebook-Post rund um diese Veranstaltung, der eine Reichweite von mehr als 500.000 erzielte und knapp 80 Mal geteilt wurde.

Abg. z. NR Petra Tanzler sprach ihre Glückwünsche aus und wies darauf hin, „dass das Fleischerhandwerk auf diesem hohen Niveau sehr wichtig für die regionale Wertschöpfung ist. Ich bin stolz, dass Niederösterreich so erfolgreich bei diesem internationalen Fachwettbewerb war.“ LAbg. Andreas Bors plädierte für die heimische Küche und deren herausragende Qualität und versprach persönlich die Sichtbarkeit der Fleischereibetriebe zu unterstützen.

Fleisch-Köner in Niederösterreich

Auch Karl Wilfing überbrachte seine Glückwünsche und gestand: „Als Bub wollte ich Fleischhacker werden und war immer beim Wursten dabei.“ In einer launigen Ansprache nahm sich der Präsident des NÖ Landtages aber auch aktueller Zahlen an: „Derzeit gibt es in Niederösterreich 259 aktive Mitgliedsbetriebe, die rund 50 Lehrlinge ausbilden. Das sind allesamt Top-Betriebe, die hervorragende Qualität produzieren und betrieblich auf guten Beinen stehen – manchmal müssen diese Betriebe aber dennoch aufgrund der fehlenden Nachfolge zusperrten!“

Um die Sichtbarkeit der Fleischereibetriebe zu erhöhen, das Image des Berufs zu verbessern und um die Konsument:innen auf die hohe Expertise der heimischen Fleisch-Handwerker aufmerksam zu machen, hat Landesinnungsmeister Jakob Ellinger gemeinsam mit Doris Steiner-Bernscherer und Wolfgang Seidl die Plattform „Fleisch-Köner“ ins Leben gerufen. Das Interesse ist groß, viele der besten NÖ-Betriebe haben sich dieser wichtigen Initiative bereits angeschlossen.

Tanja Braune ■

MEDAILLENSPIEGEL

NÖ-Erfolg beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

Insgesamt wurden heuer 419 Gold-, 140 Silber-, und 35 Bronze-Medaillen vergeben. Mit 153 Goldenen, 62 Silbernen und 17 Bronzenen gingen die meisten davon nach Niederösterreich.



Drei Medaillen bekam die Fleischerei Fröschl aus Rappottenstein, besonders ihr Erfolgsprodukt Knoblauchstangerl wurde von Jury-Chef Seidl hervorgehoben.



Vier Medaillen gab es für die Fleischhauerei Stefan Girsch aus Stössing. Hier gab es Sonderaplaus für das doppelt geräucherte Bauchfleisch.



Fleischerei Arthold aus Zellerndorf konnte insgesamt 12 Medaillen holen. Gerald Arthold jun. freute sich über die Auszeichnungen, u. a. für sein Paradeprodukt, den Weinviertler Kräuterschinken.



26 Medaillen – unter anderem für ihren bekannten Weinviertler Prosciutto – gab es für die Fleischerei Hofmann aus Hollabrunn.



Für die Fleischerei Ellegast aus dem Mostviertel gab es insgesamt 15 Medaillen. Wolfgang Seidl hob besonders die Ötscher hervor.



Das Mostknoferl ist eines der Erfolgsprodukte der Fleischerei Höller aus der Buckligen Welt. Magdalena und Stefan Höller durften sich aber über insgesamt neun Medaillen freuen.



Johann Freudenschuß freut sich über neun Goldene. Das Paradeprodukt der Mostviertler Fleischerei: Bratwürstel.





Die Fleischerei Steiner aus Sollenau hat wieder abgeräumt: 25 Medaillen gingen an Doris und Martin Steiner. Besonders hervorgehoben wurde der zart gebratene Honigkrustenschinken.



Die Landfleischerei Klang aus Allentsteig konnte acht Gold-Medaillen mit ins Waldviertel nehmen. Ihr Erfolgsprodukt: Champignon-Wurst.



Die Familie Teuffl betreibt in Ruprechtshofen eine Fleischerei und einen Gasthof. Beim IFFW 2023 gab es für ihre Produkte insgesamt 18 Medaillen – besonders wurde die Blutwurst gelobt.



Die Fleischerei Josef Scheiterer aus Enzersfeld bekam beim IFFW 2023 insgesamt 14 Medaillen. Ihr Paradeprodukt: der Wacholderschinken.



Die Fleischerei Wild aus Gaweinstal bietet Spezialitäten aus eigener Schlachtung. Beim IFFW gab es dafür insgesamt 18 Medaillen, vor allem der Orangen-Pfeffer-Schinken gilt hier als Tipp.



Die Knackwurst ist eines der Erfolgsprodukte des Fleischerfachgeschäfts Schwarzböck in Göllersdorf. Damit und einigen weiteren Produkten gab es insgesamt vier Medaillen.



Verena Rosenkranz von der Wildviertel GmbH freute sich über zwei Medaillen – eine davon gab's für die Wild-Käsewurst.

28 Medaillen plus der Seriensieg in der Kategorien Wurst- und Fleischwarenserie: Wolfgang Matthias Seidl freuen sich über ihren Erfolg. Das Tafelspitzsülzchen ist übrigens eines DER Spitzenprodukte.



Fleischertreffen auf der „Alles für den Gast“ (v. l.): Andreas und Stefan Rass aus Lofer, Brigitte und Josef Mosshammer aus Graz, Robert Pfeiler und Schwiegersohn Michael Hackl aus Kirchenlandl in der Steiermark.



TRENDIGE LÖSUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Die „Alles für den Gast“ 2023 hat eindrucksvoll die zukunftsweisenden Trends in der Gastronomie präsentiert. Mit über 650 Ausstellern zeigte die Messe die Innovationskraft der Branche. Die Teilnahme von 34.204 Besuchern, darunter zahlreiche Fleischer, machte die Veranstaltung zum wichtigsten Branchentreffpunkt des Jahres. Die Messe bot eine Plattform für den Austausch von Ideen, Netzwerken und die Erkundung neuer Trends in der Gastronomie.

Nachwuchsförderung, Energieeffizienz und die zunehmende Nachfrage nach veganen und nachhaltigen Produkten waren allgegenwärtige Schlagworte. In all diesen Bereichen sei die „Alles für den Gast“ der „Seismograf des Tourismus“, so Salzburgs Landeshauptmann Wilfried Haslauer in seiner Eröffnungsrede. „Wenn die Messe gut läuft, dann kann der Tourismus den nächsten Monaten mit Zuversicht entgegenblicken.“

Dynamik und Flexibilität sind für die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie unumgänglich. Christiane Varga, Trend- und Zukunftsforscherin, richtete einen deutlichen Appell an alle Teilnehmer: „Veränderung findet statt. Wenn wir nicht mitmachen, dann eben ohne uns.“ Die Branche müsse aber nicht nur Anreize für ihre Gäste, sondern auch für die Menschen schaffen, die im Tourismus arbeiten, zeigte sich Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft Martin Kocher bei der Eröffnung überzeugt.



Hermann Sick stellte in Salzburg unter anderem die Schneidemaschinen der Marke Graef vor.

Reger Fleischer-Besuch bei Gramiller (v. l.): Geschäftsführer Gerhard Pockenauer, Susanna, Tochter Esther, Johannes Laus und Markus Dormayer aus Langenzersdorf.



Gebietsleiter Oliver Androsch (r.) und Niederlassungsleiter Dietmar Letonia von Toperczer sowie Karl-Heinz Penegger präsentierten unter anderem neueste Verpackungs- und Mariniermaschinen für den Kucheneinsatz.



Mut zur Veränderung

Treiber der Transformation sind häufig auch die Jungen. Das stellten nicht nur die 24 Gründer in der Start-up-Area auf der „Alles für den Gast“ mit ihren frischen Ideen unter Beweis, sondern auch die über 50 internationalen Hackathleten, die im Rahmen des dritten GastroHackathons nach 24 schlaflosen Stunden ihre digitalen Lösungen für Problemstellungen aus Gastronomie und Hotellerie präsentierten.

Prost in Salzburg: erfolgreiche Premiere der Getränkewelt

Mit großen Erwartungen fieberten Aussteller und Besucher der zweiten Auflage der Getränkewelt entgegen und wurden nicht enttäuscht. Mit Ausstellern aus den Bereichen Spirituosen, Non-alcoholic Drinks, Wein, Bier und Kaffee-Talks, Workshops und Masterclasses punktete das innovative Konzept neuerlich. Bekannte Bartender und Sommeliers aus Österreich sowie renommierte Marken der Beverage-Branche versorgten die interessierten Besucher mit der vollen Ladung Know-how und luden zum Product-Tasting ein. Auch 2024 wird die Getränkewelt ein fixer Bestandteil der „Alles für den Gast“ sein.

Die „Alles für den Gast“ 2024 findet voraussichtlich vom 9. bis 13. November 2024 wieder in Salzburg statt. **HaRo** ■

Automatenprofi Norbert Bischof informiert über die aktuellsten Modelle an Verkaufsautomaten.



Verpackungen für alle Bereiche des Außer-Haus-Verzehrs präsentierte ASP-Chef Andreas Steiner (r.) unter anderem Fleischermeister Markus Dormayer aus Langenzersdorf.



Fleischermeister Sepp Mayer verwöhnte die Messebesucher mit feinsten Schmankerln vom Pinzgauer Wagyu-Rind und Duroc-Schwein der Marke „Schreckbauer“.



Verkaufsleiter Christian Hofer (r.) konnte auf dem Gramiller-Stand unter anderem den Bio-Fleischer Roman Schober aus Gars am Kamp begrüßen.



Barbara Gramiller präsentierte in Salzburg die aktuellen Eloma-Modelle.



Ein Höhepunkt der erstmaligen Strasser-Präsenz auf der „Alles für den Gast“ war das Korimat-Seminar (v.l.): Fleischermeister Josef und Gattin Brigitte Mosshammer aus Graz, Korimat-Chef Peter Ott, Fleischermeister Hans Walter aus Salzburg und Firmenchef Stefan Strasser.





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

Markus **Dormayer** Katrin **STEGER** **Tristan Hofmann**

Maximilian Dornauer **KARL Hürner** Michael Warmuth Franz Berger

Alois Weiss Philipp Unger **Alexander Wiesenberger**

Rainer Binder Belinda Hütmayr Johann Schaffer **Andreas Ladinek**

Clemens Salchner Florian Rhabek **Matthias Mache**

Mathias Gächter **Christopher Sattler** Alexander **PRATTES**

Benjamin Gabriel Florian Guggenberger

WIR SAGEN DANKESCHÖN FÜR EUER MEISTERLICHES VERTRAUEN!

Julian Zellinger
Manuel **Jaidl**
Anton **Riepl**

Peter **KARL**

Stefan Bauer

Markus Eisl

Martin **KRUG**

Christian Perauer

Hermann
Hartlieb

Nadja Höllerbauer Patrick Gerbl Maximilian Klaghofer

Florian Kastner Bernhard Lankmayr **Michael Kothgasser**

Melanie Rinner **THOMAS Schiefer** **ANNA Baischer**

Alexander Tiefnig **JULIA Merzinger** Jakob Draxler

ERICH Diechtl Bernhard Grubbauer Rudolf Rainer **Hiegelsperger**

Martin Kahr Patrick **Schmitzberger** Philipp Gruber Florian

Bettina Wimpissinger Andreas Spanberger **Fröschl**

Christoph Kolobranik **ANNA-Marie Merzinger** Dominik Angelmayr

Christian Aschacher Michael Zlabinger **Maximilian Keferböck**

Anna Rzepa **Moritz Schallmoser** **Michael Ernst** Patrick Neumann

Stefan Moser Mathias Leitner **Maximilian Windhaber**

STEFAN Hofbauer Florian Markus Hager LUKAS Atteneder

Andreas Ortner **Kreuzer** **Franz Lindlbauer**

Ferdinand **WILD** Julian Rieder Michael Marbler **Herbert Gruber**

Michael Schweighofer **Rainer Klang** Florian Heitzmann



Barbara Zinkl-Funk und Senior-Chef Georg Zinkl sind seit mehr als 15 Jahren als Bildungsbotschafter zwischen Österreich und Landshut aktiv.

Martin Ablinger

Simon Wind

Therese
KARLO

Alina Köhrer

Stefan **Schultes**

Stefan Fuchs

Johann **WINTER**

HANS
Dornauer

Termine

April und September, Landshut

454. & 455. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 454 Teile I-IV:
08.04.-30.06.2024

MK 455 Teile I-IV:
09.09.-01.12.2024

Jänner und Juni, Landshut

Fleischsommelier

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

Die Termine

27.01.-04.02. & 23./24.03.2024
08.06.-16.06. & 29./30.06.2024

März, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Zahlreiche über die Jahrhunderte entwickelte Rezepturen und Herstellungsverfahren machen den Unterschied. Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

Termin 02.03.-08.03.2024

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

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

Termin 08.04.-12.04.2024

SCHNELL UND HOCHPRÄZISE: DER NEUE QUERBAHNETIKETTIERER VON GEA



Die Querbahnetikettierer der GEA TiroLabel PLUS-Baureihe etikettieren MAP-, Vakuum- und Skin-Lebensmittelverpackungen von Tiefziehverpackungsmaschinen automatisch. Die Etiketten können auf der Ober- und Unterseite der Verpackungen angebracht werden.

GEA erfüllt Kundenwünsche mit dem neuen GEA TiroLabel PLUS. Die Herstellung von hochwertigen Lebensmittelverpackungen wird immer schneller. Eine Etikettiermaschine muss sich diesem Tempo und vielfältigen Verpackungsvarianten anpassen. Als innovativer Spezialist für Verpackungssysteme setzt GEA an dieser Stelle an: Der optimierte GEA TiroLabel PLUS erfüllt in der nächsten Generation diese Anforderungen und kombiniert höchste Etikettiergeschwindigkeit mit Präzision.

Leistungsstark und nachhaltig

Der TiroLabel PLUS arbeitet mit hochpräzisen Federstiften, wodurch eine packungsschonende und gleichzeitig millimetergenaue Etikettenaufbringung sichergestellt ist. Die motorisierte Absetzeinheit ermöglicht eine druckluft- und verbrauchsfreie Etikettierung und das Ganze mit dem Plus an bis zu 25 Prozent höherer Taktleistung im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.

Ein weiteres Novum: GEA TiroLabel Plus ist vielseitig einsetzbar.

GEA setzt dabei auf höchste Flexibilität: Die GEA Querbahnetikettierer können problemlos in vorhandene Thermoformer eingebaut werden. Sämtliche Drucksysteme sind perfekt integriert, sodass dem Kunden eine komplette Systemlösung geliefert wird.

Hochgeschwindigkeit ohne Ausfallzeiten

GEA legt den Fokus auf eine optimale Bedienung. Höhenunterschiede in der Packungskontur von bis zu 35 mm werden automatisch ausgeglichen. Mit der „No-product-no-label“-Funktion kann sichergestellt werden, dass nur gute Packungen etikettiert werden.

GEA – „Engineering for a better world“: Mit seinem Plus an Performance und seinen vielen Funktionen zur Energieeinsparung und Packungsmüll-Vermeidung fügt sich der TiroLabel Plus perfekt in die GEA Strategie und Ausrichtung ein. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspurgstraße 32, 5021 Salzburg

☎ +43(0)662 87 51 32-0

✉ office@gramiller.at

🌐 www.gramiller.at

MARZEK ETIKETTEN+PACKAGING ERWEITERT PRODUKTPORTFOLIO

Mit einem neuartigen Metallic-Digital-Offset-Verfahren ergänzt Marzek Etiketten+Packaging sein Angebot im Segment hochwertiger Wein- und Industrie-Etiketten. Vielfältige Metallic-Effekte und -Spezialfarben sorgen für besondere Aufmerksamkeit am POS und setzen Produkte perfekt in Szene.

Ab sofort kann Marzek Etiketten+Packaging Etiketten noch attraktiver und interessanter gestalten: Dank eines Metallic-Digital-Offset-Verfahrens erhalten Etiketten spannende Effekte. Gold, Silber, Bronze und viele weitere Metallic-Spezialfarben. So entstehen neue Farbwellen, die mit ihrem metallisch-schimmernden Glanz elegante Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Motive erhalten in Kombination mit Reliefprägung und Siebdruck spannende 3-D-Effekte und wirken so noch lebendiger. Das Metallic-Digital-Offset-Verfahren kann so gut wie für alle Papiere und Bedruckstoffe eingesetzt werden und eignet sich für Premium-Etiketten aller Art – sei es für Wein, Getränke, Lebensmittel sowie andere FMCG-Güter. Etiketten können abwaschbar bleiben, sodass das neue Verfahren auch für wiederverwendbare Flaschen angewandt werden kann.

Tipp des Profis: Optimale Wirkung entfalten

„Wir sind begeistert, dass wir unseren Kund:innen nun dieses neuartige Verfahren anbieten können, damit Ihre Etiketten noch attraktiver und strahlender werden. Allerdings sollte man beachten, dass diese neue Technologie nur dann ihre optimale Wirkung entfalten kann, wenn Design, Bedruckstoffe und eventuell weitere Veredelungen perfekt aufeinander abgestimmt werden“, erläutert Dr. Johannes Michael Warena, CEO und vierte Generation von Marzek Etiketten+Packaging. ■

Marzek Etiketten+Packaging

Marzek Straße, 2514 Traiskirchen

☎ +43(0)2252 90 500-0

✉ etiketten@marzek.at

🌐 www.marzek.at



Käse ebenso wie Fleisch, Fisch und andere Menü-Teile. Alles Vakuum. Alles frisch. Die Maschinen dazu sind aus Edelstahl rostfrei konstruiert und eignen sich besonders für den wirtschaftlichen Einsatz in Kantinen, Hotels, Großküchen und fleischverarbeitenden Betrieben.

ALLES FRISCH VERPACKT

Mit dem deutschen Hersteller Intervac hat Laska seit Jahren einen Hersteller von Vakuumkammer-Maschinen im Programm, der höchste technische Präzision und Ausführung gewährleistet. Das umfangreiche Programm reicht von kleinen Einkammer-Tisch- und Standmaschinen, Doppelkammermaschinen bis zu Bandmaschinen. Beinahe jedes Modell gibt es in unterschiedlichen Größen und Ausstattungsvarianten – es steht daher für jede Betriebsgröße in Gastronomie, Gewerbe und Industrie das ideale System zur Verfügung.

Vielfältige Aufgaben

Für die Fleischwarenindustrie werden die Vakuum-Bandmaschinen INV 450 oder INV 500 mit dem Automatischen Tauchbecken SLC 600, in welchem die Vakuumbeutel geschrumpft werden, und dem Gebläse-Tro-

ckensystem INV TR10 als Gesamtlinie ausgestattet. Der Durchlauf erfolgt vollautomatisch über 600-mm-Förderband.

Bei Temperaturen zwischen +1 und +2 Grad Celsius können Sie zum Beispiel Rindfleisch-Verpackungen bis zu sechs Wochen vorratslagern. Ohne Gewichts-, Aroma- oder Frischeverlust. Portionierung oder Vorratspackungen von Menüteilen sind daher problemlos möglich, schnelle Disponierung und damit die Rationalisierung des Einkaufs senken die Kosten und erhöhen Ihren Service.

Alle Verpackungsmaschinen verfügen über eine Digitalsteuerung für ein Höchstmaß an Bedienungskomfort. Standard ist eine Doppelnah-Siegelung. Optional sind eine Trenndrahtsiegelung zur präzisen Trennung des überstehenden Beutelrandes, eine Bi-Aktiv-Siegelung für dicke Folien und Aluminium-Beutel sowie eine Siegelung mit Druckluft-unterstütztem Trennmesser lieferbar. Durch optionale Begasung wird eine längere Haltbarkeit ohne Gewichts-, Aroma- oder Frischeverlust erzielt. ■

Johann Laska u. Söhne GmbH & Co KG

Holzstraße 4, 4020 Linz

☎ +43(0)732 773211

✉ info@laska.co.at

🌐 www.laska.co.at



OK PANEELE

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



NACHHALTIG VAKUUMIEREN

Vakuumpackungen sind eine der Kernkompetenzen des Lebensmittelverpackungsprofis Meier Verpackungen. Seit mehr als 40 Jahren begleitet das Unternehmen die Entwicklung und den Fortschritt von Verpackungen.

Getreu dem Motto „Reduce, Replace, Recycle“ setzt sich Meier Verpackungen das Ziel, die optimale Verpackung mit möglichst geringem CO₂-Fußabdruck zu liefern, stets mit dem Fokus auf Lebensmittelsicherheit und optimierter Lebensmittelhaltbarkeit.

Der Vakuumbbeutel TOP 50 ECO ist die neue und nachhaltige Alternative im Vakuumbbeutel-Sortiment des Verpackungsprofis. Vakuumbbeutel sind aus Umweltsicht beim Verpacken von Lebensmitteln grundsätzlich bereits eine gute Wahl. Die verlängerte Haltbarkeit reduziert Foodwaste, das geringe Volumen und Gewicht der Verpackung erlaubt einen effizienten Transport. Vakuumbbeutel der Serie TOP 50 ECO von Meier Verpackungen gehen noch einen Schritt weiter: Die Qualitätsbeutel erlauben eine erhebliche Stärkenreduktion bei nahezu gleichbleibender Leistung. Weniger Material heißt im Umkehrschluss weniger Rohstoffeinsatz und weniger Müll. Trotz des nachhaltigen Aspekts erfüllen die ECO-Beutel die typischen Eigenschaften von Vakuumbbeuteln: Durchstoßfestigkeit, optimaler Glanz, klare Transparenz und beste Siegeleigenschaften.

Die nachhaltigen Vakuumbbeutel eignen sich für diverse Lebensmittel – von Fleisch ohne Knochen und spitzen Kanten bis hin zu

Obst, Molkereiprodukten, Fertiggerichten und mehr. Wer seine Lebensmittelprodukte aus den verschiedensten Bereichen nachhaltig verpacken will, trifft mit diesen Vakuumbbeuteln eine ökonomisch und ökologisch gesehen optimale Entscheidung.

Durch den Verpackungsdschungel

Meier Verpackungen bietet neben dem praktischen Online-Shop mit umfangreichem Lagersortiment auch die komplett individuelle Gestaltung von Vakuumbbeuteln an. Auf Anfrage sind Sonderformate, eigene Druckmotive und viele weitere Individualisierungen bei Meier Verpackungen möglich. Das Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, mit kompetenter Beratung und hochqualitativen Produkten Ihren Kunden den besten Weg im Verpackungsdschungel aufzuzeigen und Sie auf diesem stets zu begleiten – von der Wahl der richtigen Lösungen, der Prüfung der optimalen Funktionalität vor Ort bis hin zu garantierter Lebensmittelsicherheit. ■

Meier Verpackungen GmbH

Diepoldsauer Str. 37, 6845 Hohenems

+43 (0)5576-71 77-0

office@meierverpackungen.at

www.meierverpackungen.at

EFFIZIENZ TRIFFT NACHHALTIGKEIT

Mit der TX 6-Serie von Multivac jetzt die neue Kompakt-Klasse erleben.

Die TX 6-Serie von Multivac steht für kompakte Verpackungslösungen, die Performance, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Zukunftsfähigkeit vereinen. Als neues Mitglieder der TX-Klasse knüpfen sie an die Erfolgsgeschichte der TX 710 aus 2019 an und ergänzen das Portfolio, um platzsparende Modelle, die besonders in Zeiten von Herausforderungen und Kostenexplosionen gefragt sind.

Product Manager Franziska Schreiber betont die Performance der TX 6-Serie, die durch ihren kleinen Footprint zur Leistungssteigerung auf engstem Raum beiträgt. Ideal für schnelle Produktwechsel und hohe Taktleistung bieten die Modelle intelligente Maschinen- und Liniensteuerung, höchste Hygienestandards und bewährte Zuverlässigkeit.

Nachhaltigkeit steht im Fokus: Die lange Lebensdauer und der Verzicht auf Druckluft oder Kühlwasser tragen zur Ressourcenschonung bei. Die Maschinen verarbeiten Trays aus verschiedenen Materialien und decken ein breites Anwendungsspektrum ab, von „nur Siegeln“ über MAP-Verpacken bis zu MultiFresh-Packungen. Schreiber betont: „Mit dem Launch der TX-Kompakt-Klasse erfüllen wir die verstärkte Nachfrage nach kompakten Verpackungslösungen zur Steigerung der Produktionseffizienz. Die TX 6-Serie setzt in Performance, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Zukunftsfähigkeit neue Maßstäbe.“ ■



Fotos: Bigeiss - stock.adobe.com / beigestellt

Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland



Multivac Vertriebsgesellschaft mbH

Altmannsdorfer Straße

154-156/A2, 1230 Wien

+43 (0) 1 698 1300 0

info@multivac.at

www.multivac.at

INNOVATIVE VAKUUMVERPACKUNG MIT DEM TL 300 TRAYSEALER

Der TL 300 Traysealer von Webomatic: Evakuieren, optionales Begasen mit Schutzatmosphäre (MAP) und Skin-Verpackung ohne Werkzeugwechsel.

Der TL 300 Traysealer von Webomatic steht für bahnbrechende Innovation in der professionellen Vakuumverpackungstechnologie. Diese halbautomatische Schalensiegelmaschine bietet eine perfekte Lösung für die Verpackung von vorgefertigten Schalen und überzeugt durch ihre intuitive Handhabung sowie zuverlässige Ergebnisse.

Mit der Fähigkeit, „All in one“-MAP-Verpackungen und Skinverpackungen ohne Werkzeugwechsel zu verarbeiten, setzt der TL 300 neue Maßstäbe in der Flexibilität. Der gesamte Verpackungsprozess wird automatisch abgewickelt – von der Evakuierung über das optionale Begasen mit Schutzatmosphäre bis hin zum präzisen Versiegeln und Konturschnitt der Schalen.

Die kompakte und robuste Bauweise des TL 300 ermöglicht eine platzsparende Aufstellung. Der hygienische Arbeitsbereich befindet sich hinter einer Tür, geschützt vor äußeren Einflüssen und Flugstaub. Dies erleichtert nicht nur die Bedienung, sondern auch die Reinigung, die durch das geschützte Design effizient durchgeführt werden kann.

Variable Werkzeugaufteilung

Die Maschine verarbeitet vielfältige Schalenmaterialien, darunter Karton, Kunststoff, Schalen aus erneuerbaren Ressourcen und Aluminium. Mit einer besonders großen Kammer ermöglicht der TL 300 eine variable Werkzeugaufteilung und die Verpackung von Schalenformaten bis zur Größe von Euroboxstandard und Gastronorm bei einer Gesamtschalengröße von 400 x 300 x 120 mm.

Die servicefreundliche Konstruktion des TL 300 bietet erhebliche Zeitersparnisse bei Folien-, Format- und Siegelwerkzeugwechseln. Selbst ungeübte Bediener können diese dank der auswählbaren, menügeführten Schritt-für-Schritt-Anleitung auf dem Maschinendisplay schnell und korrekt durchführen. Die Maschine ist optimal für Flei-

scherhandwerksbetriebe, Gastronomie, Catering, Labors oder Entwicklungsabteilungen geeignet und findet auch hinter der Theke ihren Platz.

Der TL 300 Traysealer ist nicht nur äußerst wartungsfrei, sondern bietet darüber hinaus Extras wie eine Schalenanhebung für die leichte Entnahme und eine Aufreißlasche. Mit seinem innovativen Design und seiner Vielseitigkeit definiert der TL 300 die Standards in der Vakuumverpackung neu. ■

Tech Forum GmbH

Wengstraße 58, 4643 Pettenbach

☎ +43 (0) 7586 60 445-54

✉ contact@techforum.at

🌐 www.techforum.at



VACUMIT - MASCHINEN MIT LANGER LEBENSDAUER

Vakuumverpackungstechnologie:
Effizienz, Hygiene und Langlebigkeit

VacuMIT ist der Profihersteller für Vakuum-Verpackungsmaschinen – mit den neuesten Vakuum-Verpackungs-Maschinen aus Edelstahl revolutioniert der Hersteller aus dem deutschen Burglengenfeld die Verpackungstechnologie. Automatische Schweißintensität, herausnehmbare Schweißleisten und servicefreundliche Konstruktion ermöglichen optimale Versiegelung und einfache Wartung. Der automatische Arbeitsablauf mit Deckelöffnung, Soft-Air-Rückbelüftung und Acrylglas-Deckel bieten einen reibungslosen, schonenden Verpackungsprozess.

Optionale Schutzgasausstattung, Vakuum-Ermittlung ohne Zeitsteuerung und extra reinigungsfreundliche Konstruktion setzen neue Maßstäbe. Modelle von Tischmaschinen bis Doppelkammermaschinen verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Rostfreies Edelstahlgehäuse und -kammer sowie die Hochleistungspumpe garantieren Qualität. Kunden schätzen die einfache Bedienung und servicefreundliche Technologie. Vakuumverpackungs-Maschinen setzen Maßstäbe für moderne, hygienische Verpackung. ■

Penias Lebensmitteltechnik GmbH

Gaismannslohen 15, 5261 Uttendorf

☎ +43 (0) 7724 2864

✉ office@penias.at

🌐 www.penias.at



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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



„Think. Create. Protect.“ – unter diesem Leitgedanken kreiert und produziert die Wentus GmbH mit Sitz im deutschen Höxter flexible Verpackungslösungen. Fleisch & Co sprach mit Geschäftsführer Christof Renz und Melanie Zurmöhle, Market Development Manager, über umweltgerechte Verpackungslösungen.

RECYCLING-KOOPERATION & EINSTOFF-FOLIEN FÜR EINEN NACHHALTIGKEITS-KURS

Fleisch & Co: Können Sie uns einen kleinen Überblick über die Kompetenzen von Wentus geben?

Christof Renz: „Als Anbieter flexibler Verpackungslösungen spielt Wentus eine zentrale Rolle in der Belieferung der internationalen Lebensmittelindustrie: Im Bereich der Skinfolien zählen wir durch die erstklassige Qualität unserer Produkte zu den weltweit führenden Unternehmen und bieten Produkte an, die auf sämtliche Maschinentypen abgestimmt sind. Das Portfolio umfasst die gesamte Range an Fresh-Food-Folien: Für Frischfleisch, Frischfisch, Käse und mehr produzieren wir außer Skinfolien auch Deckelfolien und Unterbahnen. Im Pet-Food-Segment liefern wir Lamine für Pouches, die für Nassfutter geeignet sind. Eine weitere Kompetenz ist das Inline-Lasern: Wir können damit bei verschiedensten Verpackungen definierte Öffnungswege durch Laserperforation vorgeben, ohne die Barriere der Folie zu beschädigen.“

Wie hat sich Wentus auf umweltgerechtes Verpacken vorbereitet?

Christof Renz: „Bei flexiblen Verpackungen für empfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Käse und mehr geht es darum, einen maximalen Produktschutz mit der Recyclingfähigkeit der Verpackungslösung zu vereinen. Um ein gutes Recycling zu gewährleisten, geht die Marktentwicklung ganz

klar in Richtung Mono-Materialien. Das bedeutet, der sogenannte ‚Fremdkörperanteil‘ einer Verpackung, der beispielsweise die Barriere ausmacht, muss unter fünf Prozent liegen. Das ist uns im vergangenen Jahr mit unserem Skin-Portfolio bei nahezu allen Rezepturen gelungen – und das unter Beibehaltung oder sogar Verbesserung der Barriereeigenschaften. Mit der neuen PURE-Folienfamilie hat Wentus eine Produktrange entwickelt, die diesen Zeitgeist trifft und dabei vollumfänglich alle hohen Anforderungen an den Produktschutz erfüllt. Die PURE-Range beinhaltet verschiedene Einstoff-Lösungen, die das Recycling vereinfachen und dabei unterstützen, Kreisläufe zu schließen.“

Melanie Zurmöhle: „Zu unseren Highlights aus diesem Programm zählen unsere Produkte Wentoplex Pure PE und PP. Das sind Folien mit einer hohen Sauerstoffbarriere, die sich durch hervorragende Optik auszeichnen, gut zu verarbeiten sind und sich hervorragend für Deckellösungen oder Flowpack-Verpackungen einsetzen lassen. Dazu passend gibt es verformbare PURE-Unterbahnen, also ebenfalls aus Mono-Materialien. Damit bieten wir unseren Kunden komplette Verpackungslösungen aus einer Hand, die vollständig recyclingfähig sind. Sie verpacken ihre geslittenen Produkte nicht nur besonders aufmerksamkeitsstark, sondern sparen im Vergleich zu herkömmlichen Lösungen aus Tray und Oberfolie um bis zu 60 Prozent Material ein.“

Pandemie und Kriegsgeschehen haben quer durch alle Branchen zu einem angespannten Rohstoffmarkt, gestörten Lieferketten und steigenden Preisen geführt. Wie ist Wentus durch die letzten drei Jahre gekommen?

Melanie Zurmöhle: „Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Skinfolien ist weiterhin ungebrochen. Doch wie alle anderen Folienanbieter waren auch wir im vergangenen Jahr stark von der EVOH-Krise betroffen: Die Verfügbarkeit von EVOH, das für die Barrierschichten unserer Folien benötigt wird, war auf dem Weltmarkt äußerst knapp, sodass es überall zu Versorgungsengpässen kam. Dank unserer erstklassigen R&D konnten wir unsere Rezepturen jedoch in der Weise verändern, dass wir unsere Folien nun mit verschiedenen Sorten EVOH und von allen Herstellern fertigen können. Außerdem haben wir den Anteil – und damit unseren Bedarf an dem raren EVOH – gesenkt, ohne die Schutzwirkung unserer Folien zu beeinträchtigen. Das hat gleichzeitig positive Auswirkungen auf die Recyclingfähigkeit unserer Produkte, deren Fremdkörper-Anteil jetzt auch in den meisten Fällen unter fünf Prozent liegt.“

Wentus reagiert regelmäßig mit neuen Lösungen. Was zeichnet Ihre R&D-Abteilung aus?

Christof Renz: „Wir verfügen in der Tat über eine sehr gut aufgestellte Forschung und Entwicklung, die mit High-End-Technik aus-

gestattet ist und sehr viel Erfahrung besitzt. Die gute Ausstattung des eigenen Labors erlaubt es, z. B. Permeabilitäten und Dicken von Barriere-schichten direkt während der Produktion zu messen und Gaschromatografien durchzuführen. Einer der Erfolgsfaktoren von Wentus ist sicherlich, dass neben unseren Anwendungstechnikern auch unsere Entwickler selbst sehr häufig bei unseren Kunden vor Ort sind, z. B. für Testläufe. Sie stecken dadurch tief in der Praxis, wissen über die sich verändernden Anforderungen unmittelbar Bescheid und sind dadurch noch besser in der Lage, auf individuelle Anforderungen einzugehen. Außerdem stehen sie mit in der Verantwortung für reibungslose Abläufe bei unseren Kunden. Gibt es Probleme, so steigen sie direkt wieder in die Entwicklung ein, um Produkte so zu verändern, dass sie spezielle Kundenwünsche erfüllen. Unsere flachen Hierarchien und kurzen Wege bei internen Abläufen, die auch einen kurzfristigen Austausch möglich machen, befähigen uns, sehr schnell zu reagieren.“

Melanie Zurmöhle: „Ein weiteres Erfolgsrezept: Wir sind mit unserer R&D immer dort, wo die Themen der Zukunft aufgegriffen werden. In diesem Zusammenhang ist beispielsweise unsere spannende Partnerschaft mit Saperatec aus Dessau-Roßlau entstanden. Das Unternehmen hat eine vollkommen neue Möglichkeit entwickelt, um die verklebten und beschichteten Strukturen von Verbundmaterialverpackungen wieder aufzutrennen und damit saubere und wertvolle Sekundärrohstoffe wiederzugewinnen.“

Saperatec ist derzeit in der Engineering-Phase für den Bau und Betrieb der ersten kommerziellen Großanlage für Recycling. Das Besondere: Mit diesem Verfahren gelangt

man zu sortenreinem Post-Consumer-PE, das frei von Anhaftungen ist. Ein weiterer Vorteil ist, dass sich damit die Quelle des gewonnenen Rezyklats klar benennen lässt.“

Christof Renz: „Wir unterstützen die Entwicklungsphase, indem wir den auf diese Weise gewonnenen Kunststoff bei Wentus wieder extrudieren. Damit verarbeiten wir dieses Post-Consumer-Rezyklat (PCR) industriell. Das Material kann hervorragend für Non-Food-Verpackungen, z. B. für Waschmittel, eingesetzt werden und lässt sich gut bedrucken.“

Das Thema Nachhaltigkeit nimmt demnach viel Raum bei Wentus ein ...

Christof Renz: „Das ist richtig. Wir verstehen Nachhaltigkeit als ganzheitlichen Wert in allen Prozessen und Entscheidungen. Daran arbeiten wir interdisziplinär mit unserem Sustainability-Team und haben uns dem United-Nations-Programm ‚Global Compact‘ angeschlossen. Es spiegelt unsere bereits bestehenden vielfältigen Aktivitäten gut wider und hat uns Anregungen zu weiterführenden Maßnahmen gegeben.“

Nachhaltigkeit auf Produktseite bedeutet für uns, für einen optimalen Produktschutz zu sorgen, um Food Waste zu vermeiden,

z. B. durch in das Material integrierte Barrieren, Wiederverschließbarkeit der Verpackungen und mehr. Ebenso wichtig ist ein schonender Umgang mit Ressourcen, z. B. durch dünnere Folien sowie recycelbare Materialien, wie z. B. unsere Pure-Folienfamilie. Auch eine Veränderung von Prozessschritten unter Nutzung unserer Produkte trägt dazu bei: Bei Fleischanwendungen lässt sich durch das direkte Einkinnen der Produkte nach der Zerlegung der sonst übliche Reifungsbeutel ersetzen. Wir unterstützen Anwender also dabei, nicht nur Material, sondern gleich einen ganzen Zwischenschritt einzusparen. Unsere Kernkompetenz liegt im Kunststoffbereich, aber wir arbeiten auch mit anderen Rohstoffen. So sind wir mit unserer Entwicklung von Linern für Papieranwendungen beispielsweise zu einem tiefziehfähigen Barrierepapier gelangt, das für Anwendungen wie aufgeschnittene Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden kann. Der Barriereanteil liegt auch hier bei weniger als fünf Prozent. Daher können diese Produkte nach Gebrauch laut aktueller Gesetzgebung problemlos im Altpapier entsorgt werden. Auf die gleiche Weise funktionieren unsere Liner für Papierschaln.“ ■



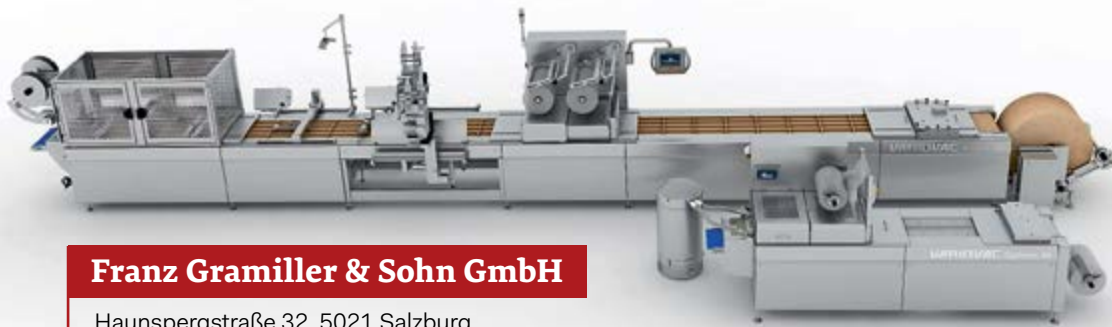
Die PURE-Ränge beinhaltet verschiedene Einstoff-Lösungen, die das Recycling vereinfachen und dabei unterstützen, Kreisläufe zu schließen.

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



Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspurgstraße 32, 5021 Salzburg
 ☎ +43(0)662 87 51 32-0
 ✉ office@gramiller.at
 🌐 www.gramiller.at

Gerade bei langlebigen Investitionsgütern macht es Sinn, jetzt einen Blick in die Zukunft zu werfen. Mit den smarten Tiefziehverpackungsmaschinen von Variovac ist jeder Betrieb gerüstet.

BE AWARE. BE VARIOVAC.

Variovac geht mit seiner Marke aware neue Wege in einer Branche, die sich den Herausforderungen unserer Zeit stellen muss. Aware ist eine Initiative als Bekenntnis zur Nachhaltigkeitsverantwortung als Unternehmen. Im Rahmen von aware trifft Variovac konkrete Maßnahmen, um nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren und proaktiv Verbesserungen für alle Mitglieder der Gesellschaft anzustreben.

Konsequente Kundenorientierung und modernste Verpackungstechnologie. Dafür müssen wertvolle Ressourcen ebenso wie zu-

künftige Generationen geschützt werden. Variovac bietet beste Lösungen und hervorragende Dienstleistungen zur Erfüllung der Kundenbedürfnisse, unter optimalem Einsatz aller Ressourcen. So sichern sie langfristig und nachhaltig die positive Entwicklung. Variovac aware ist ein Bekenntnis zu dieser Mission.

30 Prozent weniger Folien

Das patentierte RapidAirSystem ermöglicht eine Reduzierung der Folienstärke bei allen gängigen Kunststofffolien, sodass eine geringere Folienstärke benötigt wird für ver-

gleichbare Ergebnisse. Bei den smarten Tiefziehverpackungsmaschinen gelingt eine Folieneinsparung um bis zu 30 Prozent, welche sich nachhaltig auf die Umwelt auswirkt. Die leistungsstarke und wandelbare Tiefziehmaschine Primus hat Packungen produziert, die nahezu frei von Plastik sind und ohne Trennung der Materialschichten dem Altpapier zugeführt werden können. Auch 100 % recycelfähiges Plastik sowie Schalen aus Zuckerrohr gehören zum Repertoire von Variovac und können problemlos auf allen Maschinen verarbeitet werden. ■

NEUE SKINFOLIEN VON ADAPA

Premium-Look für Premium-Produkte

Für die Verpackung hochwertiger Fleischprodukte sind Skinfolien aufgrund ihrer hochwertigen Optik im Regal und ihres Potenzials zur Ressourceneinsparung eine beliebte

Wahl. Um den Ansprüchen ihrer Kunden noch besser gerecht zu werden, hat die adapa Group ihr SkinFresh Top-Sortiment umfassend überarbeitet und bietet mit der SkinFresh Top Expert nun eine Lösung an, die sowohl in der Verarbei-

tung auf Verpackungsanlagen als auch in der Präsenz am POS führend ist. ■



FOLIE MIT 100 PROZENT RECYCLINGFÄHIGKEIT

Spezialist allvac entwickelt PA/PE-Folie

Allflex SR heißt die neue, voll recyclingfähige Folie der allvac Folien GmbH aus Bayern. Die Neuheit allflex SR ist die nachhaltige Weiterentwicklung des Folien-Klassikers allflex S und bringt dieselben Eigenschaften wie ihre Schwester-Folie mit: hohe Durchstoßfestigkeit, gute Formbarkeit, Glanz und Transparenz. Plus 100 Prozent Recyclingfähigkeit. ■

ISOLIERBOXEN FÜR DEN KÜHLVERSAND

Umweltbewusst aus Altpapier

Supaso produziert nachhaltige Verpackungslösungen aus recyceltem Altpapier für den Kühlversand von Lebensmitteln. Der Clou: Aus Altpapier gewonnene Zellulose wird in einem technologischen Upcyclingprozess in eine bio-basierte und preisgünstige Isolierverpackung verwandelt, die zu 97-99% aus Altpapier besteht und hier auch recycelt werden kann. Und das ganz ohne Chemie und ohne Verwendung von Gas oder Wasser. ■



adapa Group

IZ NÖ-Süd Straße 1, Obj. 50C,
 2351 Wiener Neudorf
 ☎ +43(0)2252 26 60 14
 ✉ info@adapa-group.com
 🌐 www.adapa-group.com

allvac Folien GmbH

Dieselstraße 7,
 D-87448 Waltenhofen
 ☎ +49(0)831 96 02 82-0
 ✉ info@allvac.de
 🌐 www.allvac.de

Supaso GmbH

Löffelbach 173,
 8230 Hartberg
 ☎ +43 (0) 1 22 65 555
 ✉ office@supaso.eu
 🌐 www.supaso.eu

MIT TRADITION UND INNOVATION IN DIE ZUKUNFT

Nach einem Jahr voller Veränderungen, Herausforderungen und Chancen gilt es, für den Fleischmarkt Bilanz zu ziehen und sich Gedanken über die Zukunft zu machen.

Dabei verspricht kluge Investitionsbereitschaft Gewinnpotenzial im Jahr 2024.

Der österreichische Fleischmarkt hat ein Jahr des Wandels hinter sich. Neben Preissteigerungen und Fachkräftemangel war auch ein allgemeiner Shift hin zu einem bewussteren Konsum von Fleisch- und Wurstwaren zu spüren. Gleichzeitig wuchs das Bewusstsein und das Interesse an regionalen, qualitativ hochwertigen Produkten und exzellentem Fleischerhandwerk – eine Chance im Meer der Herausforderungen.

Doch obgleich Konsumenten sich nach vertrauenswürdigen und etablierten Fleischhauern sehnen, die gute Beziehungen zu regionalen Lieferanten und Bauern pflegen, bleibt doch die Frage, wie man das Geschäft in Zeiten des Fachkräftemangels führen kann. Die Antwort: State-of-the-Art-Technologie, mit der sich viele Prozesse einfacher, schneller, rentabler und vor allen Dingen automatisch gestalten lassen.

Kombinierte Kraft: Mensch und Maschine

Dank exklusiven Verträgen mit nationalen und internationalen Maschinenherstellern ist das Familienunternehmen GRAMILLER

der perfekte Ansprechpartner, wenn es um große und kleine Investitionen im Bereich der Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik geht. Durch seine 100-jährige Branchenkenntnis und technische Expertise, kennt der Salzburger Betrieb die ideale Gerätschaft für verschiedenste Anforderungen, so zum Beispiel der GEA TIROLABEL PLUS, der Querbahnetikettierer für Tiefziehverpackungsmaschinen, der durch eine 25 Prozent höhere Taktleistung besticht und eine packungsschonende und energiesparende Etiketten-Aufbringung ermöglicht.

Am Ende ist es diese Zusammenarbeit zwischen Mensch und Maschine, kluger Innovationsbereitschaft und traditionellem Handwerk, die es Fleischereibetrieben ermöglicht, auch in Zukunft besser abzuschneiden. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspurgstraße 32, A-5021 Salzburg

E-Mail: office@gramiller.at, www.gramiller.at

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

gramiller.at

Besser
etikettieren.



GEA TIROLABEL PLUS
Der neue Querbahnetikettierer für
Tiefziehverpackungsmaschinen.



25 %
Höhere Taktleistung
im Vergleich zu
herkömmlichen Systemen.

inspiranto.com

GRAMILLER



Wo kommen sie alle hin?
101.700 Wildhasen werden laut
offizieller Jagdstatistik erlegt.
Doch nur wenige finden ihren Weg in die
Fleischereien. Wie man die Löffel-Träger
zur Gänze und zeitgemäß verarbeitet,
demonstrierten Spitzenköche und Winzer
am Rande einer Treibjagd.
Fleisch & Co-Autor Roland Graf war dabei.

ES GIBT WAS HINTER DIE LÖFFEL: HASE IN DER KÜCHE

Hos' aussa, Hos' aussa" – rhythmisch erschallt der Ruf zwischen Oktober und Dezember in vielen heimischen Jagdrevieren. Gefolgt wird der Jäger-Singsang vom Rascheln, das die Schützenlinie in Unterholz und abgeernteten Äckern ankündigt. Wenn die Kette der Jäger Halt macht, hat wieder ein Jagdhund seinen Vorderlauf angewinkelt. Waidmännische Vorfreude setzt ein, wenn ein vierbeiniger Gefährte derart „vorsteht“. Denn dann hat er Niederwild entdeckt, das demnächst zur Flucht ansetzen wird. So schnell die Hasen oder Fasane das Weite suchen, trachten die Jäger danach, das Wild zumindest „krank zu schießen“. So nennt man zarte Verletzungen durch das Schrot. Sodann schaltet der geschulte Jagdhund auf den Modus „Nachsuche“ um – er folgt dem „Schweiß“, den Blutstropfen der Hasen.

Gesundes Fleisch

„Sie stehen in der Rangordnung an vierter Stelle“, erklärt Fritz Bauer während der Jagd in der letzten Novembersonne. Nach Hirsch, Reh und Wildschwein wird der Hase nicht nur am Wagramer Hochrain gerne bejagt. Doch das Paradoxon rund um das „magere, gesunde und wohlschmeckende Fleisch“ liegt wie so oft beim Wildfleisch darin, dass es kaum gute Preise bei den Abnehmern erzielt. Rücken oder Keule seien die einzigen Teile, die allenfalls Interesse fänden, bedauert Bauer sen., während Sohn Stefan den Roten Veltliner einschenkt. „Zum Hasen trinken wir den ‚Hutzler‘“, ist der Winzer und Waidmann bestimmt, während Mutter Maria die Jagdgesellschaft mit dampfendem Hasenragout versorgt. Die Verwendung der ganzen Tiere, anderswo modern „nose to tail“ ge-

nannt, ist bei den Freunden des Weingarten-Hasen eine Selbstverständlichkeit seit Jahrzehnten. „Entweder mit weißer oder roter Sauce“, diktiert Mama Maria Bauer den anwesenden Gästen aus der Stadt ihre Lieblingsrezepte. Dass das „rot“ mit frischem Hasenblut „gebunden“ bedeutet, erläutert die Wagramer Meisterköchin nach einer kleinen Pause. Dass das Gericht ähnlich wie in der „Sauce Rouennaise“ der französischen Hochküche funktioniert, die allerdings meist mit Entenblut eingedickt wurde, zeigt die Eignung des Hasen für die moderne Küche.

Vielseitig in der Küche

Um eine Lanze für den Hasen zu brechen, haben sich die Winzerfamilie um Stefan Bauer und Josef Floh von der „Gastwirtschaft Floh“ in Langenlebarb zusammengesetzt.

Zehn Gänge sollen nach der Streckenlegung zeigen, was sich aus den vegetarischen Weingarten-Bewohnern zubereiten lässt. „24 Hasen waren es für die gekochte Wildhasenzunge“, fand der Profi selbst für diese Teile der erlegten Strecke Verwendung. Bewusst wurde der Hasenrücken als wohl bekanntestes Teilstück gleich zu Beginn und relativ unspektakulär – mariniert und auf Kaki – gereicht. Und in der Tat erwiesen sich die mit Physalis und Ingwer aromatisierte Leber ebenso als Publikumsliebling wie das mit Yuzu aufgefrischte Beuschel. Peter Zinter, jagender Spitzenkoch, geizte nicht mit Lob: „Die meisten trauen sich diese saure Note nicht einzusetzen; schon lang nicht mehr ein so gutes Beuschel gegessen!“

Im Revier Zinters werden nur so viel Hasen geschossen, wie es Vorbestellungen – zu meist aus dem Bekanntenkreis – gibt. Das Interesse seitens der Fleischer hält sich in Grenzen. Wobei Raimund Mann sen. beim gemeinsamen Essen erzählt, dass sich sogar Wurst aus dem mageren Fleisch machen ließe. „Mit der haben wir seinerzeit sogar eine Auszeichnung gewonnen“, erinnert sich der pensionierte Fleischer, den in der Familie alle „Onkel Schlumpf“ nennen. Die eher fleischarmen Teile (Rippen, Bauchlappen und Vorderläufe) der bis zu sechs Kilo schweren Hasen wiederum eignen sich dem Profi zufolge z. B. für Pasteten, wie sie Stefan Bauers Familie auch für ihre Heurigengäste anfertigt. Im praktischen Glas kann man diese Delikatesse auch mitnehmen.

Dessert mit Hasen-Leber

Für die Winzer am Tisch im Bauer-Heurigen in Königsbrunn ist der Hase aber nicht nur eine schmackhafte Mahlzeit. Die Bejagung der Feldhasen ist wesentlich – Überpopulationen ergäben sonst Verbiss-Schäden an den Rebstöcken. Zum Ausgleich bleiben am Wagram aber Flächen unbejagt; vor allem

Windschutzgürtel und nicht gänzlich abgerentete Felder sind Rückzugsräume der Wildtiere. Doch diesmal ging es eher um das Stauen über die kreativen Rezepte rund um das Niederwild. Denn selbst als Dessert kam der Weingartenhase zum Einsatz: Buchteln mit einer Fülle aus Hasenleber-Creme mit einem Klecks Hagebuttengelee machten den Abschluss dieser uneigennütigen Werbung für mehr Hasen.

Perfektes Schmorfleisch

Mit der etwas ironischen „Stelze vom Wildhasen“ brachte Josef Floh auch den zweitbeliebtesten „Cut“ neben dem Rücken auf die Teller. Vorder- und Hinterläufe sind schließlich ein perfektes Schmorfleisch. Die leichte Süße des Hasenfleischs konterkarierte er mit einer Creme aus Radicchio, die feine Bitterstoffe mitbrachte. Und Floh stellt im zehngängigen Menü auch eine immer beliebter werdende Zubereitungsart vor: Asiatische Aromen, die mit dem zarten Fleisch gut harmonieren. So wird in der Sichuan-Küche Chinas gerne Hase verkocht. Vor allem die reichen Salzhändler, deren Gerichte Kenner unter dem „Xiaohebang-Stil“ kennen, bereiteten das Wildfleisch gerne im Wok und mit dem „roten Öl“ mit Chili und Sichuan-Pfeffer zu. Auch Ingwer wird hier gerne eingesetzt – so wie es Floh bei seiner gerösteten Hasenleber tat. Der im chinesischen Stil zubereitete Bao Bun, gefüllt mit Hasen-Bauch und Kimchi, brachte das Wildtier in einer zeitgemäßen „Streetfood“-Variante des Haubenkochs auf die Teller.

Beflügelt von den gereiften Magnumflaschen Roter Veltliner und Riesling Stefan Bauers formte sich bei diesem außergewöhnlichen „Schüsseltrieb“ ein seltsamer Gedanke: Vielleicht sollte man es dem chinesischen Tierkreis nachmachen und 2024 ein „Jahr des Hasen“ ausrufen ...

Roland Graf ■



Feldhase „Wie eh und je“: Rezept von Maria Bauer, Weingut Bauer, Königsbrunn

Den zugeputzten Hasen zerteilen, mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Piment, Senfkörnern und Salz aufkochen. Dann Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden: Karotten, gelbe Rüben, Sellerieknolle und -grün, Pastinake oder Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebel. Mit dem Gemüse sowie Rosmarin und Thymian das Fleisch weichkochen. Eine Einbrenn aus Schmalz und Mehl zubereiten, kurz braunen Zucker mitrösten und mit Cognac ablöschen. Danach mit gutem Rotwein und Hasenfond aufgießen. Mit Wildgewürz (fein gemahlen), Salz und Sauerrahm abschmecken. Das Hasenfleisch vom Knochen trennen und eventuell noch vorhandene Schrotkörnern entfernen. Fleisch dann in der Soße wieder wärmen. Maria Bauers Lieblingsbeilage dazu sind (Erdäpfel-)knödel.





WINTERGRILLEN ALS MEGATREND: NEUE UMSATZCHANCE

Grillen ist längst nicht mehr nur eine Zubereitungsart von Speisen, wir sprechen vielmehr von einem Lifestyle, einer Leidenschaft und Passion. Kein Wunder also, dass Grillbegeisterte auch in der kalten Jahreszeit immer öfter ihre Grills und Smoker anfeuern. Wir haben mit Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer und dem Geschäftsführer der drei Weber Original Stores Wien Süd, Marchtrenk und Graz, Matthias Fuchs, über den Trend zum Wintergrillen und die sich dadurch eröffnenden Chancen für Fleischer gesprochen.

Sommer, Sonne, Grillsaison? Von wegen! In den vergangenen Jahren hat sich Grillen zum Ganzjahres-Highlight entwickelt. Während wir im Sommer gerne Steaks, Würstel und Co. grillen, greifen wir zur Winterzeit gerne zu wärmenden Schmorgerichten, Braten oder Köstlichkeiten vom Wild.

Fleisch & Co sprach mit Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer (Weber Stephen Grill Academy Wien Süd) und dem Geschäftsführer der drei Weber Original Stores Wien Süd, Marchtrenk und Graz Matthias Fuchs über den Megatrend Wintergrillen und die sich daraus ergebenden Möglichkeiten für Fleischer, mehr Umsatz zu generieren

und Kunden zu gewinnen. In ihren Grillkursen gewinnen die beiden Grill-Enthusiasten laufend Einblicke in die Wünsche der Konsumenten und die Themen, die sie beschäftigen. Die Profis gewähren uns außerdem einen Einblick in die Grilltrends des kommenden Jahres.

Fleisch & Co: Grillen zur kalten Jahreszeit: Was kommt besonders gerne auf den Rost und unter die Haube?

Patrick Bayer: „Besonders gut geeignet für das Grillen im Winter sind Bratenstücke im Ganzen oder größere Teilstücke, die langsam geschmort oder gebraten werden. Diese können auch über einen längeren Zeitraum

gegrillt werden, so muss man nicht dauernd beim Grill stehen. Die ideale Ergänzung ist ein gutes Kernthermometer, damit trifft man immer den Garpunkt und hat volle Kontrolle über den Prozess. Mit dem richtigen Zubehör können noch vielfältigere Speisen zubereitet werden: Die Gans am Drehspieß, der Wildbraten aus dem Bratenkorb oder Schmorgerichte im Dutch Oven kommen immer gut an!“

Worauf muss beim Grillen im Winter geachtet werden?

Patrick Bayer: „Das Wintergrillen funktioniert im Prinzip genau gleich wie immer und auf allen Grilltypen. Worauf aber immer

geachtet werden sollte: Grills sollten immer windgeschützt und möglichst trocken oder überdacht mit mindestens drei offenen Seiten aufgestellt werden. Im Winter können zusätzlich feuerfeste Pavillons nützlich sein, denn Regen oder Schnee kühlen den Grill nicht nur herunter, sie können sogar die Funktionen eines Elektro- oder Pelletgrills reduzieren. Bei Kohlegrills sollte man zehn Prozent mehr Heizmaterial verwenden, beim Gasgrill besser eine Gasflasche als Ersatz bereitstellen – es kann sein, dass die Flasche einfriert. Niedrigere Außentemperaturen bedeuten außerdem auch längere Garzeiten. Der Deckel des Grills sollte möglichst geschlossen bleiben. Gusseiserne Roste sind hier ein echter Geheimtipp!“

Wie können Fleischfachgeschäfte Grilltrends wie das Wintergrillen nutzen, um mehr Umsatz zu generieren?

Matthias Fuchs: „Unsere Kundschaft im Weber Original Store wie auch bei den Grillkursen zeigt ein großes Interesse an hochwertigem, regionalem und saisonalem Fleisch. Bei Verkostungen mit Produkten aus anderen Ländern zeigt sich immer wieder unser außergewöhnlich hoher Qualitätsstandard hier in Österreich. Für die Menschen darf es speziell beim Fleisch öfter etwas Besonderes sein. Daher sehen wir eine mögliche Chance für Fleischer darin, aktiv saisonale und regionale Ware anzubieten und zusätzlich auch Special Cuts stärker zu forcieren. Diese geben eine noch viel größere Vielfalt an Geschmack (vor allem Texturen) und Zubereitungsmöglichkeiten. Mit entsprechender Beratung, Rezeptkarten oder Events kann man sich abheben und Kaufanreize setzen.“

Worauf muss beim Grillen im Winter geachtet werden?

Patrick Bayer: „Im Sommer werden eher Steaks, Koteletts und Beiriedschnitten gegrillt. Im Winter greift man zu Schopfbraten, Kalbsrollbraten, geschmorten Schweinebacken und Co. Unabhängig von der Jahreszeit spielt die Saisonalität eine immer größere Rolle. Etwa spezielle Wild- oder Special-Cut-Aktionen lassen den Kunden auch gerne neue Sachen ausprobieren.“

Welche Cuts sind beim Grillen gerade besonders „in“?

Patrick Bayer: „Flanksteak, Flat Iron Steak (Bügeleisensteak aus dem Schulterscherezel), Skirt Steak (Zwerchfellmuskeln) oder Tiritip Steak (Hüferschwanzel) eignen sich ideal zum kurz grillen und sind eine

richtige Delikatesse. Unsere Teilnehmer bei den Grillkursen schätzen vor allem diese Cuts sehr.“

Gibt es bestimmte Marketingstrategien, die Fleischereien anwenden können, um Kunden zum Grillen im Winter zu inspirieren?

Matthias Fuchs: „Bereits vorbereitete Ware (also mariniert, gebunden und zugeputzt) bietet nicht nur eine Hilfestellung für die Kunden, sondern auch eine Zeitersparnis. Unsere Empfehlung: Die Kunden inspirieren und gut abgestimmte Bundles und Rezeptkarten anbieten. Diese können ganz einfach mit einem Aufsteller oder Flyer angeboten werden, aber auch per Newsletter verschickt werden.“

Auch Gewürzmischungen für Suppen, Ragout oder Gulasch kommen immer gut an. Ein Ragout oder ein Gulasch aus dem Dutch Oven macht nicht nur Freude beim Essen, wenn es draußen kalt ist, sondern hält die Küche auch geruchsfrei.“

Können Sie vielleicht erfolgreiche Fallbeispiele von Fleischern nennen, die ihren Umsatz im Winter durch gezielte Aktionen zum Wintergrillen steigern konnten?

Matthias Fuchs: „Ganze Menüs für zu Hause anbieten! Speziell für Weihnachten bieten sich Ideen für ein gut abgestimmtes Menü an, um Kunden vom Weihnachtsstress zu entschleunigen. Ein Beispiel wären fertige

Laut einer aktuellen Studie vom deutschen Marktforschungsinstitut mafowerk grillen fast 40 Prozent aller Deutschen auch in der kalten Jahreszeit.

In Österreich wurde das letzte Mal im Jahr 2021 von marketagent eine Umfrage zum Thema gemacht. Damals waren immerhin schon elf Prozent große Fans von Grillen im Winter. Die Studienautoren gaben bereits damals an: Tendenz steigend!



Seit März 2018 ist Patrick Bayer Grillmeister im Weber Original Store Wien Süd.

Zuvor war er Küchenchef im Restaurant & Vinothek Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn. Dort entdeckte er seine Leidenschaft fürs Grillen. 2017 gewann er mit dem BBQ-Team „The Pitmasters“ unter Bittermann die Grill-WM in Limerick in der Kategorie „Pulled Pork“.

Bereits 2011 holte er den Titel „Zauberlehrling der NÖ Wirtshauskultur“.

Seit 2022 ist er zertifizierter Diplom-Fleischsommelier mit Fokus auf „From Nose to Tail“.



Terrinen als Vorspeise, eine kräftige Rindsuppe als Zwischengang, zur Hauptspeise eine gefüllte Gans oder Pute mit Rotkraut und Sauce und zum Abschluss ein süßes Dessert.“

Wie können Fleischer durch Veranstaltungen und Workshops Interesse am Wintergrillen wecken und ihr Fachwissen teilen?

Matthias Fuchs: „Der persönliche Kontakt zur Kundschaft stärkt nicht nur nachhaltig den Umsatz und die Kundenbindung, sondern auch das Bewusstsein für die Fleischwahl. Verkostungen bringen die Kunden ins Geschäft und auf den Geschmack. Auch Workshops zur Produktion von Wurstwaren und Speck, in Kombination mit Räuchern und Smoken, werden derzeit enorm nachgefragt. Es ist außerdem sinnvoll, dem Kunden die Zubereitung, wie beispielsweise den richtigen Schnitt, vorzuführen.“



Matthias Fuchs ist Marketing-Prof und Geschäftsführer der drei Weber Original Stores in Wien Süd, Marchtrenk und Graz.

Welche Synergien ergeben sich zwischen Fleischbranche und Grillbranche?

Matthias Fuchs und Patrick Bayer unisono: „Wir sehen die größte gemeinsame Stärke darin, das Bewusstsein der Konsumenten zu erhöhen: Wenn die Fleisch- und Grillbranche zusammenarbeiten, sich vor allem auch auf regionaler Ebene unterstützen und gemeinsam Wissen an die Konsumenten weitergeben, können wir alle noch erfolgrei-

cher sein. Hochwertige und regionale Produkte sind in der Grillbranche außerdem genauso wichtig wie die richtige Zubereitung am Grill. Das Fleisch muss sprichwörtlich vergoldet, also veredelt werden.“

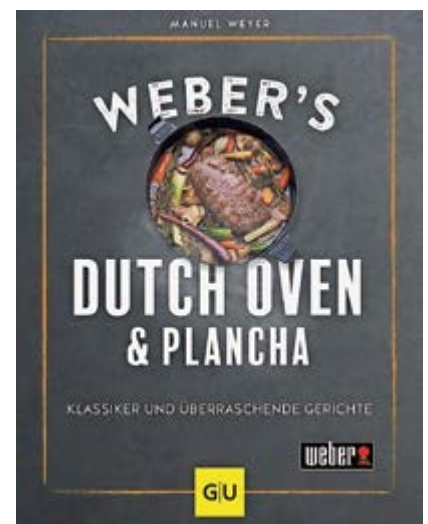
Welche Kriterien sind euch beim Fleischeinkauf für eure Grillkurse besonders wichtig?

Patrick Bayer: „Da das ganze Jahr über regelmäßig Grillkurse stattfinden, sind eine ständige Verfügbarkeit und eine hohe gleichbleibende Qualität für uns vorrangig. Zudem achten wir natürlich sehr stark auf Herkunft, Alter, Geschlecht, Lagerung und Marmorierung des Fleisches.“

Welche Trends zeigen sich für 2024?

Patrick Bayer: „Das beliebteste Fleisch der Österreicherinnen und Österreicher kommt nach wie vor vom Schwein. Der Pro-Kopf-Konsum von Schweinefleisch ist mehr als dreimal so hoch wie der von Rind- und Kalbfleisch. Dieser Trend kommt 2024 auch am Grill an: ‚Schwein wird das neue Rind‘ wird daher das Grillmotto des kommenden Jahres. Zudem entwickelt sich auch der Qualitätsanspruch der Kunden zunehmend. Bei der Menge wird eher gespart, dafür setzen Konsumenten aber auf Fleisch von hoher bis sehr hoher Qualität.“

Dima-Alexander Braune ■



Buchtipp: Weber's Dutch Oven & Plancha

Ein Geschenktyp für BBQ-Fans, die auch in frostigen Monaten entdecken wollen, was alles am heißen Rost möglich ist: Inmitten der Kälte verleiht das Wintergrillen mit seinen herzhaften Aromen und knisterndem Feuer eine einzigartige Atmosphäre der Gemütlichkeit und des kulinarischen Abenteuers. Pünktlich dafür sorgt Weber gemeinsam mit Kochbuchautor Manuel Weyer für neuen, glühenden Facettenreichtum – und kombiniert erstmals deftige Gerichte aus dem Dutch Oven mit schnellen, leichten Rezepten von der mediterranen Plancha. Über 80 Kreationen für die gemeinsame Zeit mit den Liebsten finden sich darin, etwa „Chicorée mit Butter sauce“, deftiges „Bourbon Beef“ und mediterranes „gespicktes Lachsfilet mit Lardo“. So ist für jeden Geschmack gesorgt – von schnell und einfach bis brillant und einfallreich.

Erhältlich ist das neue Grillbuch „Weber's Dutch Oven & Plancha“ im Handel und auf www.weber.com für € 24,90.

In Kooperation mit



Land
schafft
Leben

RINDFLEISCH: WO KOMMT ES HER UND WIE WIRD ES PRODUZIERT?

Der Verein Land schafft Leben hat die österreichische Rindfleischproduktion unter die Lupe genommen. Faktoren wie Haltung und Fütterung beeinflussen nicht nur die Fleischqualität, sondern führen teilweise auch zu Diskrepanzen im Konsum.

Zwischen den gesellschaftlichen Ansprüchen an die Rindfleischproduktion und den tatsächlichen Kaufentscheidungen der Konsumentinnen und Konsumenten bestehen häufig große Diskrepanzen. So wird beispielsweise gefordert, dass Rinder auf der Weide gehalten werden, im Supermarkt wird jedoch nach möglichst billigem Rindfleisch der immer gleichen Qualität verlangt. Dieses stammt weitgehend von Jungtieren, deren intensive Mast sich überwiegend im Stall abspielt. Tiertransporte sind ein weiteres Beispiel. Denn während diese in der Gesellschaft weitgehend abgelehnt werden, wird in der Gastronomie nach möglichst hellem Kalbfleisch verlangt. Bei diesem weißen Fleisch handelt es sich häufig um importiertes Kalbfleisch aus den Niederlanden, dessen helle Farbe ein Anzeichen dafür ist, dass das Kalb

mangelernährt worden ist. Gleichzeitig werden viele österreichische Kälber exportiert, weil ihr Fleisch aufgrund des höheren Preises weniger nachgefragt wird.

Konsument braucht Hilfestellung

Ein Grund für diese Lücke zwischen dem, was gesellschaftlich gefordert wird, und dem, was mit dem Einkauf dann schlussendlich gefördert wird, liege in mangelndem Wissen darüber, wie Rindfleisch produziert werde, sagt Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben: „Wir haben in Österreich den großen Luxus, durchaus Rindfleischprodukte wählen zu können, die unsere Ansprüche erfüllen –, wir müssen aber auch dazu greifen. Und das können wir nur, wenn wir wissen, wie die Rindfleischproduktion in Österreich eigentlich aussieht.“

Mit seiner jüngsten Recherche zum Thema Rindfleisch will der Verein Land schafft Leben diese Wissenslücke schließen. Bei der Vielfalt an Haltungs- und Produktionssystemen in der österreichischen Rindfleischproduktion sei aber auch klar, dass man von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht verlangen könne, sich dieses komplexe Wissen ausschließlich selbst anzueignen, sagt Hannes Royer –, es müsse schon auch zu ihnen gelangen: „Durch unsere Rechercharbeit zum Thema Rindfleisch ist uns einmal mehr bewusst geworden, wie dringend wir neben der Herkunftskennzeichnung auch eine Pflicht zur Haltungskennzeichnung brauchen – und zwar im Supermarkt genauso wie in der Gastronomie.“ Das sei der allerschnellste Weg, um den Konsumentinnen und Konsumenten vor Augen zu führen, woher das

144% SELBSTVERSORGUNG MIT RIND- UND KALBFLEISCH



PRO-KOPF-VERZEHR*
10,3 KG/JAHR





Stück Fleisch auf ihrem Teller kommt und in welcher Haltung das Tier gelebt hat.

Österreichs Rindermast: viele Betriebe mit wenigen Tieren

Die Rinderhaltung und die Milchproduktion sind die wichtigsten Produktionszweige der österreichischen Landwirtschaft. Das hat einen einfachen Grund: Fast die Hälfte unserer landwirtschaftlichen Flächen besteht aus Grünland, das sich nur beschränkt für den Ackerbau eignet. Grünlandflächen müssen daher anderweitig bewirtschaftet werden, um für die Lebensmittelproduktion genutzt werden zu können. Gras können wir Menschen nicht essen –, wohl aber die Milch und das Fleisch von Rindern, die wiederum sehr wohl Gras fressen. Über das Rind können wir unser Grünland also für uns Menschen verwertbar machen.

Insgesamt wurden in Österreich 2023 rund 1,8 Millionen Rinder in 52.000 Betrieben gehalten. Rund 546.000 davon sind Milchkü-

he. Die topografischen Voraussetzungen in Österreich bedingen aber nicht nur die große Anzahl an Rinder haltenden Betrieben, sondern auch die Kleinstrukturiertheit dieses Produktionszweiges. Grünland findet sich in Österreich vor allem in Bergregionen, man spricht dabei von sogenannten benachteiligten Gebieten. Diese Regionen sind aufgrund des dort herrschenden Klimas, der Hangneigung und der Seehöhe schwieriger und aufwendiger zu bewirtschaften als Gunstlagen, spielen in der Rinderwirtschaft jedoch eine bedeutende Rolle, weil Grünland nur mithilfe von Wiederkäuern wie dem Rind bewirtschaftet werden kann. Weil dort jedoch schlichtweg kein Platz für große Betriebe ist, werden in einem österreichischen Betrieb nur durchschnittlich 35 Rinder gehalten – trotz durchaus größerer Mastbetriebe in den flacheren Regionen des Landes. In Deutschland etwa leben rund 104 Rinder in einem Betrieb, doch auch das ist im internationalen Vergleich sehr wenig: In südamerikanischen

Feedlots werden teilweise mehrere Hunderttausend Tiere gehalten.

Rindfleisch aus Österreich ist im Vergleich klimafreundlich

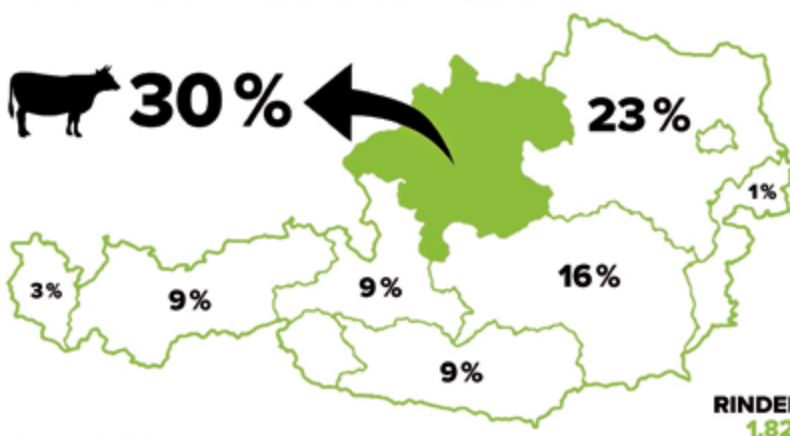
Über 90 Prozent des gesamten Futters für die heimischen Rinder werden von den jeweiligen Betrieben selbst auf ihren eigenen Wiesen und Feldern hergestellt. Ein Umstand, der dazu beiträgt, dass die österreichische Rindfleischproduktion die EU-weit klimafreundlichste ist. Ein weiterer Faktor, der hierbei eine Rolle spielt, ist die weite Verbreitung sogenannter Zweinutzungsrasen in der heimischen Rinderwirtschaft. Weil sich diese sowohl gut für die Milch- als auch für die Fleischproduktion eignen, verteilen sich die bei der Produktion verursachten Emissionen auf eine größere Gesamtproduktmenge und sind damit je Kilogramm Lebensmittel geringer als bei reinen Milch- oder Fleischrassen.

Apropos Rasse: Fast drei Viertel aller Rinder entfallen hierzulande auf das sogenannte Fleckvieh. Die Rasse ist einer der Faktoren, die sich auf die Qualität des Fleisches und dessen Geschmack auswirken, doch auch Haltung, Fütterung, Geschlecht und Alter des Tieres spielen hierbei eine Rolle.

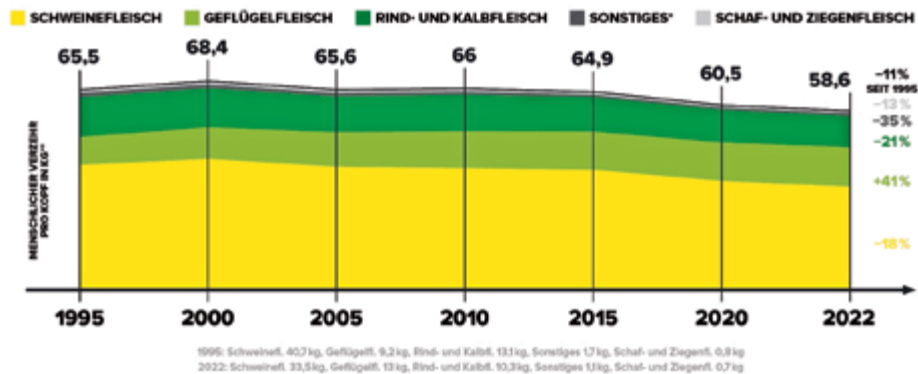
Fleisch vom Jungtier als heimischer Favorit

Im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel wird vorrangig das Frischfleisch von Jungtieren verkauft. Die (Jung-)Stiermast ist die in Österreich am weitesten verbreitete Mastform. Das ist vor allem auf die gute Futterverwertung der Tiere zurückzuführen, durch die Stierfleisch deutlicher günstiger produziert werden kann als Kalbinnen- oder

IN OBERÖSTERREICH WERDEN DIE MEISTEN RINDER GEHALTEN



ENTWICKLUNG FLEISCHVERZEHR IN ÖSTERREICH



Ochsenfleisch. Jungstierfleisch ist besonders beliebt, da es hell bis intensiv rot in der Färbung, mager und mit wenig Fetteinlagerung durchzogen ist –, so wie es das Gros der österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten möchte. Im Vergleich zu Fleisch von Ochsen oder Kalbinnen ist es etwas grobfasriger und nicht ganz so saftig.

Fleisch von Kühen

In verarbeiteter Form hingegen findet man vorrangig das Fleisch von Kühen in den Regalen. Hierbei handelt es sich meist um das Fleisch von Tieren, die zuvor in der Milchproduktion eingesetzt worden sind. Man spricht hier auch von Altkühen, also Kühen, die kein Kalb mehr bekommen und daher auch keine Milch mehr geben. Aufgrund der ausgeprägten Milchwirtschaft in Österreich machen sie einen großen Teil der geschlachteten Rinder aus. In Teilstücken ist uns das Altkuhfleisch hierzulande nicht zart genug und außerdem zu fett und zu intensiv im Geschmack, deshalb wird es meistens fashierte. In anderen Ländern wie Frankreich und Spanien wiederum schätzt man gerade dieses Fleisch ganz besonders. Das Fleisch österreichischer Altkühe wird deshalb teilweise dorthin exportiert.

Wichtig: Herkunftskennzeichnung

Im Lebensmittelhandel muss auf frischem, unverpacktem Rindfleisch sowie auf frischem, verpacktem Rindfleisch angegeben werden, wo das Tier geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde. Das Etikett trägt somit beispielsweise die Information: „Aufgezogen in: Österreich“ und „geschlachtet in: Österreich“.

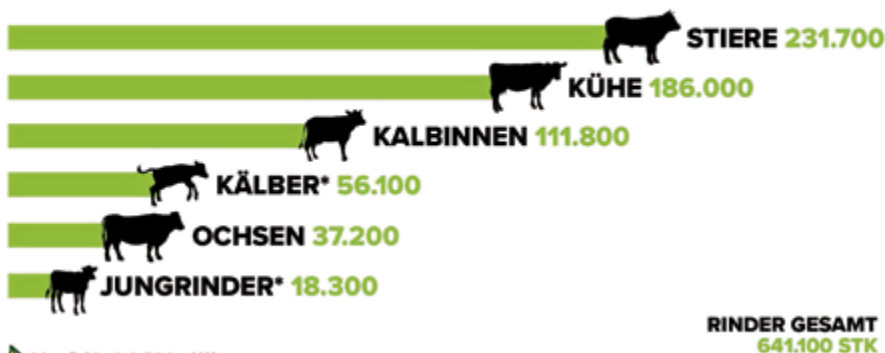
Anstelle dieser beiden Angaben kann auch „Ursprung: Österreich“ auf der Verpackung stehen. In diesem Fall muss das Tier im angegebenen Land geboren, aufgezogen und geschlachtet worden sein. Neben diesen Angaben muss beim Rindfleisch das Etikett auch noch den Hinweis enthalten, wo das Fleisch zerlegt worden ist. Ist das Fleisch küchen- oder verzehrfertig, also etwa gewürzt oder mariniert, entfällt die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung.

Geht es darum, wie das Rind gehalten worden ist – also wie viel Platz es etwa im Stall hatte, oder ob es einen Auslauf hatte oder nicht – sind die Konsumentinnen und Konsumenten von der freiwilligen Kennzeichnung der Herstellerinnen und Hersteller abhängig. Selbiges gilt für die Gastronomie: Hier muss bislang weder angegeben werden, woher das Fleisch kommt noch in welcher Form das Tier gelebt hat.

www.landschaftleben.at

Infografik © Land schafft Leben 2023
*z. B. Pferdefleisch, Wildfleisch oder Innereien; **Pro-Kopf-Verbrauch inklusive Knochen, Haut und Sehnen; Quelle: Statistik Austria, Versorgungsbilanz

WELCHE RINDER WERDEN GESCHLACHTET?



Infografik © Land schafft Leben 2023
*weibliche und männliche Tiere; Zahlen für 2022 (untersuchte Schlachtungen); Quelle: AMA-Marketing; Werte gerundet

CO₂-FUSSABDRUCK TIERISCHER LEBENSMITTEL 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 (JGELS)

DIE INNEREN WERTE DES RINDFLEISCHES



Infografik © Land schafft Leben 2023
Der Kollagenwert ist der prozentuelle Anteil des Bindegewebes am Gesamtprotein; z.B. Kollagenwert 40, heißt dass 40% des gesamten Eiweißes des Fleischstückes aus Bindegewebe-eiweiß besteht; Quellen: AMA-Marketing (2020): Fleischsommer – Fleischstehtücke, Bundeslebensmittelschlüssel 3.02 (BLS), Ortner & Wagner (2006): Qualitätshandbuch für Fleisch und Fleischzeugnisse aus bäuerlicher Produktion (Landwirtschaftskammer Österreich)



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 Wein für alle.

Spätestens zu Weihnachten kommt ein guter Rotwein auf den Tisch. Zur gebratenen Gans oder zur Rehkeule, zur gefüllten Kalbsschulter oder zur rosa gebratenen Hochrippe vom Rind.

Meistens sind es große Stücke, die man zu Weihnachten zubereitet –, weil sich nämlich viele Menschen um den Tisch scharen. Ganze Generationen reisen an, um gemeinsam das Familienfest zu feiern. Großtanten und Cousins zweiten Grades. Alle Onkel, die man sonst das ganze Jahr über nicht sieht. Aber auch alleinstehende Nachbarn, Erbtanten und die langjährigen Junggesellen im Freundeskreis. Das Kochen ist aufwendig und kompliziert für so ein buntes Menschengemenge. Die einen mögen nichts Grünes, die anderen leben vegan, manche können nicht mehr gut beißen und nicht wenige halten sich an religiöse oder gesundheitliche Einschränkungen beim Essen. Zu Weihnachten muss man nicht nur viel, sondern auch integrativ kochen. Nicht minder herausfordernd ist die Wahl des Weines. Er soll jenen schmecken, die das ganze Jahr über keine Flasche öffnen, man will sich aber auch gegenüber den Weinkennern keine Blöße geben. Alle Gäste sollen mit dem Wein abgeholt werden und allen soll er Freude bereiten.

Der junge Michael Auer in Carnuntum liefert die Antwort auf die schwierige Frage. Sein Rubin Carnuntum – ein reinsortiger Zweigelt – schmeckt Einsteigern wie Fortgeschrittenen. Michael versteht es, die fröhliche Frucht der Sorte Zweigelt gekonnt zu einem vollmundigen, würzigen Wein zu vinifizieren, der ideal zu winterlichen Gerichten passt, aber niemals schwer und ermüdend wirkt. Und der Preis ist auch so schonend, dass man ohne schlechtes Gewissen, mehrere Flaschen öffnet. Überhaupt geht man bei Auer's Weinen stets auf Nummer sicher, denn auch im höherpreisigen Segment bereiten sie immer großes Trinkvergnügen.

Ein Klassiker zu Klassikern. Der Rubin Carnuntum, ein reinsortiger Zweigelt, vom dynamischen, jungen Michael Auer aus Carnuntum passt ganz wunderbar zu winterlichen Gerichten wie Geschmortem oder einem Schweinsbraten.

Rubin Carnuntum, € 8,98 (Handelspreis)
Weingut Michael Auer, Hoher Weg, 2465 Höflein,
Tel: 0699 11 60 82 81, office@weingut-auer.com;
www.weingut-auer.com

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



Die neuen Food-Cover mit Gewürzen für Wurstwaren von Beck waren auch bei der SÜFFA der Hingucker.

GESCHMACKVOLL GECOVERT – EINFACH BRILLANT!

Nein, hier sprechen wir nicht über einen Chartstürmer, sondern über die genialen Food-Cover-Produkte von BECK Gewürze und Additive. Diese Produkte unterstützen Sie dabei, Ihre Waren in der Fleischertheke nicht nur ansprechender, sondern auch verkaufstärker zu präsentieren. Doch hierbei spielt nicht nur die Optik eine entscheidende Rolle ...

Casings und Folien mit dem gewissen Extra

Ähnlich wie bei herausragenden Cover-Versionen von Songs im Radio präsentiert sich die aktuelle BECK FoodCover-Reihe als echtes Highlight. Diese Produkte garantieren jedem Fleischprodukt einen spektakulären Auftritt und bieten einen Geschmack, der Kunden immer wieder begeistert.

ren sind in verschiedenen Kalibern, Längen und Geschmacksrichtungen wie Chili, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Roastbeef, Green Herbs, Curry und Black Pepper erhältlich. Die Verarbeitung ist denkbar einfach: Die Folie wird so auf das Fleisch gelegt, dass die Gewürzbeschichtung daran haftet. Bei den beschichteten Därmen empfiehlt es sich, die Produkte nach der Bearbeitung schnell abzukühlen und dann die Därme zu entfernen.



Sehen, kaufen ... und den Unterschied schmecken!

Die Food-Spezialisten von BECK Gewürze und Additive erweitern ihr Sortiment um die brandneue Produktserie BECK FoodCover DRY. Damit kann man Produkte mit einer verführerischen Ummantelung versehen, die nicht nur ansprechend aussieht, sondern auch köstlich schmeckt. Därme und Rollenwa-

BECKSPERTEN sagen, wie's geht

Wenn Sie Tipps brauchen, wie man aus BECK FoodCover Dry den maximalen Effekt herausholen können, helfen die BECKSPERTEN gerne weiter – die Fachberater von BECK Gewürze und Additive. Ein Anruf oder eine E-Mail genügen und schon gibt es stressfreie, menschliche und kompetente Unterstützung.

www.beck-gewuerze.de ■



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

GULASCHSUPPE

Verpacken mit Pfiff: Die Gulaschsuppe gehört zu den absoluten Lieblings Speisen der Österreicher:innen – jetzt wird die „Suppe to go“ noch praktischer für Ihre Kundschaft.

Saucen, Suppen und Eintöpfe zum Mitnehmen sind beliebt – und das nicht nur in der kalten Jahreszeit! Geschmackvolle Abwechslung kommt aus der Fleischer-Theke. Dafür, dass die praktischen Speisen auch bequem verpackt eine gute Figur machen, sorgen hochwertige Wursthüllen, denn für den sicheren Transport von Suppen, Saucen und Eintöpfen zum Mitnehmen eignen diese sich perfekt.

Leicht im Gewicht bringen Wursthüllen die Hausmannskost vom Meisterbetrieb in wenigen Schritten auf den Tisch: einfach aufschneiden, in den Topf gießen, erhitzen – fertig!

Wählen Sie aus vielen Aufdrucken – von „Bolognese“ und „Chili con Carne“ über „Eintopf“ sowie „Gulaschsuppe“ bis hin zu „Sauerkraut“ und „Soljanka“. Auch ein universelles Druckmotiv für die „schnelle Küche“ darf nicht fehlen. Genuss kann so einfach sein! ■

Verarbeitung

- Trinkwasser und Senf vermischen.
- Gulaschsauce KQ gleichmäßig einmischen und 15 Minuten quellen lassen.
- Die restlichen Zutaten zugeben und gleichmäßig verteilen.
- Die Masse in Wursthüllen füllen.
- Bei 85–95 °C ca. 120 Minuten brühen bis eine Kerntemperatur von > 85 °C erreicht ist.
- Auskühlen und bei < 2 °C lagern.
- Es können auch Gläser oder Dosen verwendet werden.

- Sterilisieren bei 105–108 °C
- Halbkonzerve: F-Wert 0,4–0,7
- Dreiviertelkonzerve: F-Wert 0,8–1,5
- Vollkonzerve: F-Wert max. 5,0

Material

- 49,00 kg Trinkwasser/Fond
- 40,00 kg Gulaschfleisch, gewürfelt
- 5,00 kg Paprikastreifen bunt (TK)
- 16,00 kg Zwiebeln gewürfelt (TK)
- 0,30 kg Senf
- 8,00 kg Gulaschsauce KQ, Art.-Nr.: 293506
- 0,03 kg Chili grob gemahlen, Art.-Nr.: 249867

Wursthülle

- Gulaschsuppe NK 60/35
- WI-FLEX transparent, Art.-Nr.: 560389
- Schnelle Küche NK 60/30
- WI-BAR® transparent, Art.-Nr.: 527167

**Caritas
&Du
schenken
mit Sinn.**



Einen Schlafsack schenken und Wärme spenden

Schenken mit Sinn macht mehrfach Freude.

Ein sinnvolles Geschenk für alle, die sich Nächstenliebe und Solidarität wünschen. Jeder verschenkte Schlafsack unterstützt Caritas-Projekte für obdachlose Menschen und schenkt Wärme in kalten Nächten.

schenkenmitsinn.at

**Jetzt digital
schenken
mit Sinn**