

Fleisch & Co

78. Jahrgang
Nr. 2/2024

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

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 5,90

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

**Metzgersprung 2024:
Manuel Pöllmann und
seine Zunftkollegen
wagten den Sprung
ins kalte Wasser.**

Tradition trifft Spektakel

So feiert das Handwerk

SHOP 24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

VC999[®]

S
Strasser

FOOD
PROCESSING
MACHINERY

www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

TECH FORUM[®]

Service . Beratung . Leidenschaft

www.techforum.at



Stolzer Partner von:

poly-clip[®]
SYSTEM

günther
EXCELLENCE IN PROCESSING

EKOMEX
PILBRICK

VEMAG
ANLAGENBAU

Pujolás

WEBOMATIC

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

Inhalt

Blitzlichter	Branchen-News, kurz und bündig	03
Spektakel	Der Metzgersprung in Salzburg	06
Bildungserfolg	Landshuter Trio beim Metzgersprung	09
Kikeriki aus Wieselburg	Die Ab Hof 2024	10
Anuga Food Tec 2024	Die Highlights	14
Heben und Kippen	Innovative Lösungen von PHT	27
Die Tücken der LMIV	Analyse von Robert Mühlecker	30
Haltung	Wie der Konsument einkaufen sollte	32
Purro	Bio-Metzgerei Juffingers neue Linie	32
Verkostet	Das sollte in keiner Festtagsvitrine fehlen	36
Partnerwahl	GV von Dr. Wunderer	38
Rezept des Monats	Grill-Käsetaler	39

News aus der Fleisch & Co-Community

Der Podcast zur Coverstory Wurstgeflüster

Robert Buchberger ist Fleischermeister mit Leib und Seele – und ganz viel Kreativität und noch mehr Sinn für die modernen Medien. In der letzten Coverstory „Einer der letzten Wahnsinnigen“ hat Fleisch & Co-Autor Robert Graf ein sehr ausführliches Interview mit dem Steirer gemacht: über seine Geschäfte, seine Ideen, seine Aktivitäten in TV, Social Media und seinen Podcast.

Diese Covergeschichte hat der Maestro jetzt in seinem Podcast „Wurstgeflüster“ vertont und erzählt noch viel mehr Spannendes aus dem Buchbergerschen Alltag. Hören Sie rein: Es sind interessante, kurzweilige und charmante 30 Minuten! Hier geht es zum Podcast: www.wurstgefluester.podigee.io






Fleischkonsum:
Mit Puro können Fleischliebhaber offen und stolz eine bewusste, nachhaltige Lebensweise zelebrieren.

Kleiner Anzeiger

Heißrauchanlage
Sorgo Heißrauchanlage gebraucht, Top Zustand mit Garantie, Typ HR 3000 Elektro für Wagen 100x100x200 cm, Vollausstattung, Touch, Reiberauch, Klimapaket, automatischer Türöffner, Dusche, Fingpres evkl. MwSt., inkl. Fracht, Montage und Inbetriebnahme € 39.000,-
Sorgo Anlagenbau GmbH, Hirschstraße 29, A-9020 Klagenfurt
Tel.: +43 463 34242-0, office@isorgo.at, www.sorgo.at

Pökelform
Reparaturen Pökelinjektor Günther Vorschubkupplung Pumpeneinheit – usw-impella Eine Günther Pökelformmaschine 11 Nadeln mit Nirostopumpe zu verkaufen. 0664/10 30 121

Sichtbarkeit muss nicht teuer sein!
Abonnieren Sie Fleisch & Co und platzieren Sie als Abonnent kostenlos Ihre Textanzeigen in unserem Kleinen Anzeiger. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihr Unternehmen zu bewerben!
Fleisch & Co • Tel.: +43 664 130 35 28 • E-Mail: office@fleischundco.at

Impressum: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1 **Geschäftsführung:** Tanja Braune, office@fleischundco.at **Internet:** www.fleischundco.at **Mitarbeiter dieser Ausgabe:**

Dima-Alexander Braune, Robert Mühlecker, 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:** WKS/Neumayr **Medienberatung und Anzeigenservice:** Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)664/ 130 35 28, E-Mail: office@fleischundco.at

Anzeigentarif: Mediaplan 2024, gültig ab 1. 1. 2024.

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr. **Abonnement:** Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverband, 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.

Warum sich ein ABO von ? Fleisch & Co auszahlt

In der heutigen Zeit, in der jeder Zentimeter Werbefläche im digitalen und physischen Raum kostbar ist, präsentiert Fleisch & Co eine praktische Lösung, die nicht nur effektiv, sondern auch erschwinglich ist. Neben vielen weiteren Vorteilen bietet ein Jahresabonnement bei Fleisch & Co auch die Möglichkeit, bis zu drei kostenlose Textanzeigen in den Print-Ausgaben zu veröffentlichen.

Mit bis zu 50 Wörtern können Abonnenten ihre Produkte, Dienstleistungen oder Veranstaltungen der Fleisch & Co-Community präsentieren. Dieses Angebot steht im Einklang mit unserem Motto: „Fleisch & Co: Gemeinsam stark – für Sichtbarkeit, Reichweite und Innovation in der Fleischerbranche“. Es erlaubt unseren Mitgliedern, ihre Botschaften gezielt und ohne zusätzliche Kosten an ein engagiertes und interessiertes Publikum zu richten.

Ein Jahresabo gibt es für 85 Euro – bis Ende März bieten wir 50 % Rabatt. Hier können Sie Ihr Abo bestellen: www.fleischundco.at/abo



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

Mail to: office@fleischundco.at
www.facebook.com/fleischundco
LinkedIn: Fleisch & Co
www.instagram.com/fleischundco
WhatsApp-Kanal: Fleisch & Co
Fleisch & Co: www.fleischundco.at

GUTE NACHRICHTEN AUS ASPANG-MARKT: FLEISCHEREI GUGERELL BLEIBT BESTEHEN



Solche Nachrichten hören wir alle gerne! Nach einem Konkurs in September 2023 wollte Johannes Gugerell seine renommierte Fleischerei am Marktplatz in Aspang-Markt zusperren und sich ausschließlich auf einen Imbiss konzentrieren. Doch den Plan hat er ohne seinen Kunden gemacht: Sie wollten ihre Fleischerei im Ort retten ... und haben alles daran gesetzt, dass der Fleischermeister sie weiterhin mit den handwerklich hergestellten Produkten versorgt.

Es war letzten September, als uns die traurige Nachricht von Johannes Gugerell erreichte. Als ein weiteres Opfer der Teuerungswelle musste er aufgrund einer Insolvenz, so schrieb uns der Fleischermeister damals, sein Fleischergewerbe zurücklegen. Er wollte sich in Zukunft ausschließlich auf die Gastronomie konzentrieren.

Doch es kam alles ganz anders, denn der niederösterreichische Fleischermeister hatte nicht mit seinen treuen Kunden gerechnet.

Gastronomie statt Fleischerei

Die Fleischerei Gugerell am Hauptplatz in Aspang-Markt am Wechsel ist eine Familienbetrieb, der in dritter Generation von Johannes Gugerell seit dem Jahr 2011 geführt wird. Schon seit einigen Jahren hat Gugerell neben der Fleischerei einen gut gehenden Imbiss betrieben. „Aufgrund der hohen Fixkosten und Personalkosten sind wir im letzten Jahr leider in den Konkurs geschlittert, angemeldet von der Sozialversicherung“, lässt Gugerell die schweren Zeiten Revue pas-

sieren, „wir haben damals wirklich alles versucht und uns auch an eine Betriebsberatung gewendet. Deren Empfehlung war es, unser Fleischergewerbe zu schließen und sich fortan ausschließlich auf die Gastronomie zu konzentrieren.“

Gesagt, getan: Johannes Gugerell hat seine Mitarbeiter gekündigt und alles in die Wege geleitet, um den Plan der Betriebsberatung umzusetzen ...

Kunden wollten ihre Fleischerei

Bald hat sich aber herausgestellt, dass seine Kunden die Pläne gar nicht gut finden. „Unsere Kunden waren sehr hartnäckig und meinten, sie brauchen kein fünftes Kaffeehaus, sondern wollen weiterhin gutes Fleisch und gute Wurst im Ort kaufen“, erzählt Gugerell hochofrenet. Also ist die Fleischerei Gugerell eine Fleischerei geblieben. Aber natürlich musste Gugerell einiges anpassen. Der Fleischermeister erzählt: „Wir haben unsere Produktion massiv eingeschränkt. Ich arbeite mit vier Fleischereien in der Region, alle im Bezirk

Neunkirchen, zusammen und kaufe dort Fleisch und vor allem Wurst ein – und das bewährt sich sehr gut!“ Lediglich den Leberkäse, für den Gugerell weit über die Ortsgrenzen bekannt ist, Schinken, Geselchtes und Gebratenes werden noch vor Ort produziert – also jene Produkte, die sich ohne teure Energie- und Produktionskosten herstellen lassen und die bei der Kundschaft so beliebt sind. „Diese Produkte schaffe ich auch alleine herzustellen, da brauche ich kein Personal.“

Dieses Konzept läuft jetzt seit ein paar Monaten hervorragend, die Kunden sind zufrieden, der Konkurs ist abgewendet – und so steht dem baldigen 90-Jahre-Jubiläum im Jahr 2026 nichts im Wege. ■



POLYCLIP



GÜNTHER



EKOMEX



WEBOMATIC



TECH FORUM®

Service • Beratung • Leidenschaft

- Clipmaschinen
- Vakuumverpackungsmaschinen
- Injektoren
- Tumbler / Massieranlagen
- Fleischwölfe und Separatoren
- Räucher- und Kochanlagen
- Trocknungs- / Reifeanlagen
- 2D & 3D Pressen



Stolzer Partner von:





DIE DREI SÄULEN DER NACHHALTIGKEIT IN DER SCHWEINEHALTUNG

Die Wintertagung des Ökosozialen Forums ist ein Fixpunkt für die Branche und widmete sich heuer an elf Fachtagen in verschiedenen Orten Österreichs den aktuellen Fragen der Agrarbranche. Der Fachtag Schweinehaltung hat am 31. Jänner an der HBLFA St. Florian in Oberösterreich stattgefunden. Unter anderem am Sprecherpult: Johann Schlederer, Geschäftsführer der österreichischen Schweinebörse (VLV), der sich für abermals für eine Herkunftskennzeichnung aussprach.

Der Fachtag Schweinehaltung der 71. Wintertagung hat am 31. Jänner an der HBLFA St. Florian in Oberösterreich zukunftsfähige, ökonomische und ökologische Lösungen erkundet. Im Fokus stand auch das Wohlbefinden von Mensch und Tier.

Schlederer: Freihandelsabkommen gut, Herkunftskennzeichnung besser

Das Tiergesundheitsrecht und das Tierwohlpaket auf EU-Ebene wie auch die Versorgungssicherheit sind Herausforderungen, mit denen die Schweinebranche aktuell konfrontiert ist. Johann Schlederer, Geschäftsführer der österreichischen Schweinebörse (VLV), sieht die durchgängige Herkunftskennzeichnung als wichtigen Lösungsansatz zur Stärkung der heimischen Schweinebranche: „Freihandelsabkommen sind für den Wohlstand zweier Volkswirtschaften im Normalfall beidseitig ein Gewinn. Meist gibt es aber auch sektorale Verlierer, wie zum Beispiel die Landwirtschaft, wenn ein entwickeltes Land Autos und Hochtechnologie in Länder exportiert, die nur mit agrarischen Gütern bezahlen können. Daher ist die Herkunftskennzeichnung bei allen Lebensmitteln für alle Vermarktungsricht-

tungen, das heißt vom Supermarkt bis zum kompletten Außer-Haus-Verzehr, eine Notwendigkeit.“

Darnhofer: Innovationen für Mensch und Tier

Ein wichtiger Faktor für eine zukunftsfähige, heimische Schweinebranche sind die Bäuer:innen selbst. Nebst produktionstechnischen Innovationen bei bestehenden Aufzucht- und Mastställen dürfe der Faktor Mensch nicht außer Acht gelassen werden, wie Ika Darnhofer vom Institut für Agrar- und Forstökonomie der Universität für Bodenkultur Wien erklärte. Sie stellte das aktuelle Forschungsprojekt vor: „Im IBeSt-Projekt tauschen sich Betriebsleiter:innen zu unterschiedlichen Themen rund um Familie und Schweinehaltung aus: Wie geht es mir im Familien- und Arbeitssystem? Was ist sinnvolle Arbeit für mich? Wie positioniere ich mich zum Thema Tierethik? Durch die (Selbst-) Reflexion und den Austausch wird der eigene Gestaltungsspielraum bewusst und das Engagement für Innovationen gestärkt.“

Auch Andreas Moser und Elisabeth Rennhofer, beide von der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, fokussierten sich in ihren Vorträgen auf den Men-

schen hinter einem Betrieb. Während Moser für eine aktive, vertrauensbildende Kommunikation mit der Gesellschaft plädierte, ging Rennhofer vor allem auf die persönlichen Bedürfnisse der einzelnen Landwirt:innen und die Wichtigkeit, diesen im Alltag Platz einzuräumen, ein.

Waxenecker: Betriebsdaten kennen & festhalten

Im Hinblick auf Umweltschutz wird meist der CO₂-Fußabdruck als Maßstab für die Umweltverträglichkeit von Fleisch verwendet. „Heute stehen die Tierhaltung und Lebensmittel tierischer Herkunft in der Kritik, einen wesentlichen Beitrag zur globalen Erwärmung zu leisten. Jüngere Berechnungen zeigen aber auf einzelbetrieblicher und auch auf globaler Basis, dass dieser Effekt überschätzt wurde. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Sektor Tierhaltung und auch jeder Betrieb selbst eine gute Datengrundlage aufbaut und eigene Zahlen zur Nachhaltigkeit liefern kann. Im internationalen Vergleich kann schon heute die Art der Tierhaltung, wie sie in Mitteleuropa betrieben wird, als eine der nachhaltigsten bezeichnet werden“, so Franz Waxenecker, Direktor für Precision-Nutrition und Nachhaltige Tierernährung der DSM Austria. ■



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich möchte bzw. muss diesen Kommentar als Aufruf nutzen: Bitte, liebe Kolleginnen und Kollegen, nehmt rechtzeitig den Rechenstift in die Hand und prüft, wie ihr eure Preise so anpassen könnt, dass wieder Gewinne erzielt werden können. Wir werden kosten-technisch von mehreren Seiten unter Druck gesetzt: durch enorm hohen Wareneinkauf, steigende Personalkosten und die Energiesituation. All diese Faktoren kann unsere Branche definitiv nicht mehr ohne Weiteres absorbieren. Daher ist eine zeitgerechte Kalkulationen sehr wichtig. Die mediale Berichterstattung, die suggeriert, Lebensmittel seien kaum noch bezahlbar, spielt uns nicht in die Hände. Seien wir uns mal ehrlich: Lohn- und Pensionsanpassungen, Energieausgleich ... einen richtigen Einbruch in der realen Lohnsituation haben wir nicht erlebt. Es ist nicht so schlimm geworden, wie befürchtet – und die Konsumenten haben sich mittlerweile an angepasste Preise gewöhnt und zeigen zunehmend Verständnis.

Faire Verteilung wichtig

Ein weiteres Problem ist unsere starke Abhängigkeit vom Lebensmitteleinzelhandel. Bei jeder Preiserhöhung versucht das Gegenüber – vorsichtig ausgedrückt – hart zu verhandeln. Dies ist für unsere Branche zu einem ernsthaften Problem geworden. Hier hoffe ich wirklich auf Verständnis und einen fairen Weg: Ohne eine produzierende Branche im Fleisch- und Wurstbereich drohen ernsthafte Versorgungsschwierigkeiten. Das bedeutet, wir müssen den Einzelhandel mit ins Boot holen und eine faire Verteilung anstreben –, denn wir können diese Herausforderungen nur gemeinsam bewältigen.

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

Direktvermarktung erhält eigenes Referat mit Martina Ortner als Leiterin

Mit Anfang Februar hat Dr. Martina Ortner die Leitung des neuen Referats Direktvermarktung und Wertschöpfungskette" übernommen. „Die Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ) hat innerhalb der Abteilung Marktpolitik einige Umstrukturierungen durchgeführt und das neue Referat „Direktvermarktung und Wertschöpfungskette“ geschaffen. Damit setzen wir einen klaren Akzent zur Stärkung der Direktvermarktung und zur Steigerung der Wertschöpfung am Bauernhof.

Mit Martina Ortner erhält das Referat zudem eine engagierte Leiterin mit viel Erfahrung in der bäuerlichen Direktvermarktung“, erklärt Ferdinand Lembacher, Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich. Ortner ist seit 1998 im Bereich Direktvermarktung aktiv. Seit 2005 ist sie für ein LFI-Bildungsprojekt, seit 2009 für die Themen zur Direktvermarktung in der LKÖ und seit 2023 als Geschäftsführerin des neu gegründeten Vereins „Bäuerliche Direktvermarkter Österreich – Gutes vom Bauernhof“ tätig. Dort angesiedelt sind zudem die LKÖ-Initiative „Gut zu wissen“ sowie die Projekte „Direktvermarktung und Gutes vom Bauernhof“ und die Bildungsoffensive DV+.



Neubesetzung bei Ishida: Nico Behrens wird General Sales Manager für Deutschland und Österreich

Ishida stärkt den Vertrieb in Deutschland und Österreich: Nico Behrens wurde zum General Sales Manager für die beiden Länder berufen. Der Maschinenbauingenieur kommt aus dem eigenen Haus. Vor dem Karrieresprung war Nico Behrens (31) bei Ishida für die Betreuung der Original Equipment Manufacturers (OEM) in Deutschland, Österreich und den Benelux-Ländern verantwortlich. Dabei stellte er sein großes Verständnis für kommerzielle, kundenorientierte, technische sowie zwischenmenschliche Aspekte unter Beweis. Nico Behrens: „Die Lebensmittelindustrie hat nach der Coronapandemie einen Nachholbedarf hinsichtlich der Investitionen in Verpackungsmaschinen und Qualitätskontrollsysteme. Ishida kann für jede Anwendung die passende Lösung liefern. Schon die Einstiegsmodelle unserer Technologien sorgen für deutliche Effizienzsteigerungen.“

Sonderlösungen von Flema



Seit 54 Jahren ist Flema der kompetente Partner für Betriebe in der Lebensmittelherstellung, insbesondere der Fleischwarenproduktion in Österreich und in der Schweiz. „Die ständige Sicherstellung der Zufriedenheit unserer Kunden gehört zu unseren obersten Unternehmensgrundsätzen. Unsere Leidenschaft sind innovative Produkte von exzellenter Qualität. Damit schaffen wir für unsere Kunden die Voraussetzungen für sichere Produktionsabläufe auf höchstem Qualitätslevel“, stellt Flema-Geschäftsführer Gerald Graninger fest. Eine der Kernkompetenzen von Flema sind maßgeschneiderte Einzel- und Komplettlösungen, die genau auf die individuellen Kundenbedürfnisse zugeschnitten sind. Edelstahl Sonderlösungen von Flema erfüllen selbstverständlich höchste Hygienestandards. „Egal, ob es sich um Schinkenformen oder um große Räucher- und Reifeanlagen handelt, wir setzen uns mit Leidenschaft und von ganzem Herzen für höchste Kundenzufriedenheit ein“, ist Graninger überzeugt.

Eurogast Österreich im Aufwind: um ein Viertel gewachsen



Eurogast Österreich blickt auf ein erfolgreiches Jahr 2023 zurück. Der Umsatz des österreichischen Gastrogroßhändlers, inklusive des Kooperationspartners in Südtirol, stieg im Vergleich zum Vorjahr um 25 Prozent auf mehr als 600 Millionen Euro. Bemerkenswert dabei: In vielen Regionen Österreichs werden bereits drei Viertel aller Bestellungen digital über die eigene Best.Friend App, dem Best.Friend PRO-Gerät, die Eurogast-Webshops sowie weitere digitale Bestellkanäle abgewickelt. Die elf privaten Eurogast-Großhändler beschäftigen insgesamt über 1940 Mitarbeiter:innen, davon 61 Lehrlinge. Im Jahr 2024 investiert Eurogast kräftig in die Bereiche Nachhaltigkeit, Regionalität und Digitalisierung.

Gewinnspiel zur Premiere auf der AB HOF in Wieselburg

Die 1. Bayerische Fleischerschule aus Landshut ist erstmals auf der AB HOF in Wieselburg vertreten (siehe Story ab S. 10). Ob Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung, Fachseminare oder individuelle Coachings bei Betrieben vor Ort – über 95 Jahre Erfahrung sind ein Qualitätsgarant. „Das Interesse seitens der Direktvermarktenden an der Optimierung ihrer Fleisch- und Wurstprodukte ist enorm“, bescheinigt Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk (links), „da stehen wir gerne zur Verfügung.“ Wer sich am Stand der Fleischerschule unverbindlich über die zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten bei der Direktorin oder Nicole Knogler (Bild Mitte) informiert oder sich bei Fachlehrer Michi Spitzauer (rechts im Bild) wertvolle Tipps für die Praxis der eigenen Schmankerln holt, kann gleich doppelt profitieren: Anlässlich der Messe-Premiere gibt es heuer ein Gewinnspiel! Verlost wird ein gratis Tages-Coaching bei Betrieben vor Ort im Wert von 1.000€.





VON DEN SÜNDEN DER LEHRZEIT REINGEWASCHEN

Alle Jahre wieder zelebrieren die Salzburger Fleischer ihren Metzgerjahrgang samt Metzgersprung und Fahnschwingen. Das war auch heuer nicht anders, Helmut Karl feierte dabei seine Premiere als oberster Fleischer des Bundeslandes. Trotz widrigem Wetter kamen Hunderte Schaulustige, um die Junggesellen zu bejubeln.

Mit einem Sprung ins (nicht ganz eiskalte) Wasser feiern Salzburgs frisch gebackene Fleischergesellen jedes Jahr den erfolgreichen Abschluss ihrer Lehrzeit. Eine alte Tradition, die sie von allen dabei angesammelten Sünden reinwaschen soll und seit dem Jahr 1980 wieder vor einem begeisterten Publikum im Hof von St. Peter durchgeführt wird. Dabei war der Brauch zuvor rund

200 Jahre wegen „unsittlicher Ausschweifungen“ ausgesetzt. Erst Anton Karl, langjähriger Innungsmeister der Salzburger Fleischer, hatte zu Beginn seiner Funktion Metzgersprung und Fahnschwingen wieder aufleben lassen. Im Anschluss an den Metzgersprung stellten die jungen Leute beim Schwingen der 40 Kilogramm schweren Zunftfahne noch ihre Kraft und Geschicklichkeit unter Beweis.

Hoher Stellenwert für die Branche

Salzburgs Fleischerfachbetriebe sind wichtige Qualitätshersteller, Nahversorger und Arbeitgeber für die Region. Beim „Fleischerjahrtag“ am Faschingssonntag ließ die Branche ihren Nachwuchs wieder einmal hochleben. „Ich bin stolz darauf, dass die Veranstaltung bei unserem Berufsnachwuchs gut ankommt und heuer wieder 18 Gesell:innen ihren Lehrabschluss gefeiert haben. Daneben freuen wir uns auch über elf Jungmeister und eine Jungmeisterin“, betonte Salzburgs neuer Fleischer-Innungsmeister Helmut Karl. „Der Metzgersprung ist nicht nur ein würdiger Abschluss ihrer Lehrzeit, sondern auch ein Publikumsmagnet für viele Menschen in Salzburg und Umgebung und einer der Höhepunkte im heimischen Faschingsreigen.“

Bedeutender Wirtschaftsfaktor

Karl hob in seiner Ansprache zum Metzgerjahrtag hervor, dass Salzburgs Fleischer



Die frischgebackenen Junggesellen mit Spartenobmann KommR Josef Mikl und Bgm.-Stv. Florian Kreibich (hintere Reihe, 2. und 1. v. r.) sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Innungsmeister Helmut Karl und Lehrlingswart Matthias Mache (vordere Reihe, 3., 2. und 1. v. r.).

Wir gratulieren den Junggesellen

Fleischverarbeiter Thomas Aichhorn, Fleischerei Urban in Sankt Johann im Pongau (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Josef Auer, Fleischhauerei Rass in Lofer
Fleischverarbeiter Paul Dertnig, Fleischerei Auernig in Hallwang (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Peter Christian Ebster, Metzgerei Steinberger Josef in Grödig
Fleischverarbeiter Felix Sebastian Gerbl, Fleischhauerei Gerbl in Straßwalchen
Fleischverarbeiter Jonas Gold, Fleischerei Urban in Sankt Johann im Pongau
Fleischverarbeiter Andreas Gratz, Fleischhauerei Hutegger in Bad Hofgastein (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Alexander Gruber, Fleischhauerei Rumpold in Stuhlfelden (mit gutem Erfolg)
Fleischverkäufer Matthias Katsch, Fleischerei Urban in Sankt Johann im Pongau (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Peter Felix Mauser, Metzgerei Max Mann in Hüttau
Fleischverarbeiter Manuel Pöllmann, Fleischhauerei Stöttner Thomas in Abersee-St. Gilgen
Fleischverarbeiter Andreas Pongruber, Metzgerei Kriechbaum in Lochen
Fleischverarbeiter Thomas Scharfetter, Metzgerei Rettensteiner, Sankt Johann im Pongau (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Lukas Scheiblauer, Metzgerei Tauernlamm in Taxenbach (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Johannes Schweiger, Metzgerei Tauernlamm in Taxenbach (mit gutem Erfolg)
Fleischverarbeiter Philip Josef Strobl, Fleischerei Urban in Sankt Johann im Pongau
Fleischverarbeiter Johannes Struber, Fleischerei Gumpold in Kuchl (mit Auszeichnung)
Fleischverarbeiter Julian Voithofer, Metzgerei Rettensteiner, Sankt Johann im Pongau (mit Auszeichnung)



LASKA

Johann Laska u. Söhne

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch
auf der Anuga
FoodTec in Köln
19.-22.03.
2024.

Aussteller	Halle	Stand
Handtmann	6,1	B010 D029
Kolbe	6,1	A048 B049
Laska	6,1	D020 E029
Loma	5,2	B039
Maja	6,1	D030 E031
MHS	6,1	B029
Rühle	6,1	B111
Scott	7,1	A018
Talsa	6,1	C091
Frontmatec	9,1	A039

Nähere Informationen bei Johann Laska u. Söhne

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

„Ich bin stolz darauf, dass die Veranstaltung bei unserem Berufsnachwuchs so gut ankommt.“

Helmut Karl Landesinnungsmeister Salzburg

trotz schwieriger Rahmenbedingungen und des Fachkräftemangels ein bedeutender Faktor in der Salzburger Lebensmittelwirtschaft geblieben sind. Gerade die Fleischwirtschaft könne für sich verbuchen, zu den wichtigen Arbeitgebern im Land zu zählen und die Bevölkerung mit regionalen und hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten zu versorgen. In Salzburg gibt es knapp 90 aktive Fleischerbetriebe, die rund 1.200 Mitarbeiter:innen beschäftigen und 33 Lehrlinge zu künftigen Fachkräften ausbilden.

„Die Salzburger Fleischerfachbetriebe sind wichtige Qualitätshersteller, Nahver-

sorger und Arbeitgeber in der Region. Unsere Stärken sind natürliche bzw. biologische Herstellung sowie kurze Transportwege. Das wollten wir den Menschen auch bei dieser Veranstaltung wieder näherbringen“, unterstrich der Innungsmeister.

18 Junggesellen und elf Meister

18 Junggesellen (siehe Kasten) haben ihre Lehre abgeschlossen und sind am Faschingssonntag zum Metzgersprung und Fahnen-schwingen angetreten. Bei der anschließenden Festsitzung der Innung im Stiftskeller St. Peter wurden noch zehn Jungmeister und

eine Meisterin ausgezeichnet:

Anja Lax aus St. Michael

Manuel Gugg aus Ranten

Emmanuel Lierzer aus

St. Martin bei Lofer

Gregor Posch aus

Markt Hartmannsdorf

Stefan Raninger aus Hallwang

Lukas Josef Rudolf aus Rauris

Franz Josef Schroth aus St. Veit

Johannes Siller aus der Scheffau

am Tennengebirge

Franz Wieland aus Göriach

Wolfgang Winkler aus Mariapfarr und

Stefan Ripper aus Kaprun

Ehrungen und Ehrengäste

Darüber hinaus bekam Fleischermeister Hansjörg Kröll aus Wals für 30 Jahre Selbstständigkeit den Goldenen Meisterbrief der Landesinnung verliehen. Der ehemalige Innungsmeister der Fleischer, Otto Filippi, wurde für seine jahrelange engagierte Innungsarbeit mit der Silbernen Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer Salzburg ausgezeichnet.

Auch die Liste der Ehrengäste war prominent besetzt: Bürgermeister-Stellvertreter Florian Kreibich, Spartenobmann Josef Mikl, Landesveterinärdirektor Peter Schiefer, sein Vorgänger Josef Schöchel, Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Bundesinnungsgeschäftsführerin Anka Lorencz, Konditor-Landesinnungsmeister Martin Studeny, Barbara Zinkl, Geschäftsführerin der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut, Alt-Bäckerinnungsmeister Karl-Heinz Thurnhofer, Lehrlingswart Matthias Mache, Fleischerverbands-Obmann Anton Karl und Fleischerverbands-Geschäftsführer Wolfgang Hartl. Bei einem gemeinsamen Mittagessen und dem traditionellen Faschingskrapfen als Nachspeise klang der Metzgerjahrtag aus.

HaRo ■



Große Silberne Ehrenmedaille der WK Salzburg für Otto Filippi. Im Bild: Innungsmeister Helmut Karl, sein Vorgänger Otto Filippi mit Gattin Petra, Spartenobmann KommR Josef Mikl und Bundesinnungsmeister Raimund Plautz.

Die Jungmeisterin und die Jungmeister mit Spartenobmann KommR Josef Mikl (hintere Reihe, 1. v. r.), Innungsmeister Helmut Karl und Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (vordere Reihe, 2. und 1. v. r.).





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



Reingewaschen von den Sünden der Lehrzeit: Peter Mauser (3. v. r.) mit Kollegen aus seinem aktuellen Meisterkurs in Landshut und den Schulverantwortlichen Katrin Barth (r.) und Barbara Zinkl-Funk (2. v. r.)

LANDSHUTER TRIO BEIM METZGERSPRUNG

Peter Mauser, Stefan Ripper und Johann Wimmer eint nicht nur die Liebe zu ihrem Handwerk und ihre Wurzeln im Salzburger Land, sondern auch der Besuch an der Landshuter Meisterschmiede. Am Faschingssonntag waren alle drei beim traditionellen Metzgersprung in Salzburg am Start und wurden für ihren Bildungserfolg ausgezeichnet.

Den Sprung ins sprichwörtliche kalte Wasser erlebt Peter Mauser (23) aus Mauterndorf heuer bereits zum zweiten Mal. Nach erfolgreich absolvierter Ausbildung zum Fleischer in der Dorfmetzgerei Max Mann in Hütttau (Salzburg) sammelte er noch einige Monate Erfahrung, bevor er Anfang Jänner den Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule begann. Die Neugierde ist sein Antrieb, auch möchte er für die zukünftigen Aufgaben gut gerüstet sein. Derzeit arbeitet Mauser weiter im Lehrbetrieb, aber auch die heimische Landwirtschaft mit möglicher Direktvermarktung bietet vielfältige Zukunftsperspektiven.



Barbara Zinkl-Funk mit Stefan Ripper (l.) & Johannes Wimmer (r.).

Lofer. Kein Wunder, dass es sich Schulgesellschafterin Katrin Barth und Leiterin Barbara Zinkl-Funk nicht nehmen ließen, zur Traditionsveranstaltung am Faschingssonntag anzureisen. „Ein einmaliges Format“, attestiert Zinkl-Funk, „das überregional eine ideale Bühne für die Stärkung eines positiven Images für das Metzgerhandwerk bietet!“ Bei beiden Schulverantwortlichen ist die hochkarätige Veranstaltung ein Fixpunkt im Kalender. „Es ist wie ein großes Metzger-Familientreffen“, führt Zinkl-Funk aus. Zahlreiche Salzburger Metzger haben in den letzten Jahren ihre Meisterprüfung in Landshut abgelegt, viele davon haben mittlerweile die Betriebe von der Vorgeneration übernommen. „Das erfüllt uns mit Stolz!“, sagt Barth. Zu übernehmen erfordert Mut, in diesen Zeiten über Jahre am Markt erfolgreich zu sein besonderes Können und Engagement.

Gelebte nachhaltige Kontakte

Die Bande zu den Salzburger Metzgern sind besondere, weswegen die heurige Auflage der jährlich stattfindenden „Gourmetsafari“ ins salzburgerische Grenzgebiet führt. Neben der Besichtigung einer Wagyu-Zucht und einem exklusiv würzigen Sensorik-Workshop folgen Besuche bei Betrieben wie der Fleischhauerei Ablinger und der Dorfmetzgerei Baischer. Ganz nach dem Motto „best practice“ präsentieren die Inhaber den Berufskollegen ihre Spezialitäten. Abgerundet wird das dreitägige Event mit einem interessanten Rahmenprogramm.

Reisedatum: 20. bis 23.06.2024 – begrenzte Teilnehmerzahl! Anmeldeschluss 08.04.2024.

Infos und Anmeldung:
www.fleischerschule-landshut.de

Vom Gesellen zum Meister

„Empfohlen wurde mir die Meisterschule in Landshut von meinem Chef und der Geschäftsführerin Katrin Steger, die selbst dort ihre Meisterausbildung absolviert hat“, sagt Mauser. Überzeugt habe ihn letztlich die persönliche Beratung und die umfassenden Informationen. Beim aktuell besuchten Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule zeigt er sich begeistert von der familiären Atmosphäre und der Vielfalt der Produkte, die in der Fachpraxis gemeinsam mit den Teilnehmenden hergestellt wurden. Pünktlich vor Ostern wird er nach bestandener Prüfung freigesprochen und kehrt zurück ins Salzburger Land.

In meisterlicher Gesellschaft

Als Meister ausgezeichnet wurden beim Salzburger Fleischerjahrtag Stefan Ripper (20) aus Kaprun sowie Johannes Wimmer (21) aus Lofer. Beide arbeiten nach der Meisterprüfung weiterhin in ihrem Lehrbetrieb der Fleischhauerei Rass in

Termine

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

April & 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:

03.09.–24.11.2024

Juni und Oktober, 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

08.06.–16.06. &

29./30.06.2024

07.10.–15.10. &

23./24.11.2024

November, 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 09.11.–15.11.2024



Entdecken Sie bei der traditionellen AB HOF Messe in Wieselburg vom 8.–11. März die Zukunft des Fleischerhandwerks und der bäuerlichen Direktvermarktung. Erleben Sie Innovation, Genuss und Austausch mit Produzenten.

KIKERIKI AUS WIESELBURG: AB HOF 2024

Anfang März wird Wieselburg erneut zum pulsierenden Mittelpunkt der bäuerlichen Direktvermarktung. Die AB HOF Messe, die inzwischen ihre 29. Ausgabe feiert, hat sich als ein zentrales Ereignis etabliert, das Produzenten und Genießer aus dem In- und Ausland anzieht. Diese traditionelle Spezialmesse bietet nicht nur eine einzigartige Gelegenheit, sich über die neuesten Trends und Innovationen in der Lebensmittelbranche und Direktvermarktung zu informieren, sondern auch, die Vielfalt und Qualität regionaler Delikatessen zu entdecken – und zu verkosten.

Tradition und Innovation

Die Messe steht für eine Symbiose aus traditionellem Handwerk und fortschrittlichen Technologien. Besucher können sich auf eine breite Palette an Präsentationen freuen, die von modernen Verarbeitungsmaschinen über innovative Verpackungslösungen bis hin zu originellen Produkten reichen. Der Fokus liegt dabei auf Themen wie Fleisch- und Milchverarbeitung, wobei auch der wachsende Einfluss von Social Media auf die Direktvermarktung nicht zu kurz kommt.

Von Workshops bis Party

Neben dem umfangreichen Ausstellungsangebot wartet die AB HOF mit einem vielseitigen Begleitprogramm auf. Workshops und Vorträge bieten praxisnahe Einblicke und wertvolles Wissen – sei es zum Thema Fleischtheke oder zur Planung einer Hofkäserei. Ein besonderes gesellschaftliches Highlight ist der bereits legendäre Steirerabend, der mit Live-Musik von den Party Krainern und regionalen Spezialitäten zum gemeinsamen Feiern einlädt.

Auf der Suche nach der Liebe

Ein weiteres Highlight der Messe ist das Live-Casting für die beliebte TV-Show „Bauer sucht Frau“. Hier haben Teilnehmende die Chance, vor einem Millionenpublikum nach der großen Liebe zu suchen. Dieses besondere Event verleiht der Messe ein zusätzliches Plus – und bringt vielleicht den ein oder anderen Produzenten unter die Haube.

Prämierung für beste Qualität

Das Kernstück der Messe bilden aber die Produktprämierungen, darunter „Das goldene Blunznkranz“ und „Der Speck-Kaiser“. Diese

Wettbewerbe zeichnen sich durch hohe Standards aus und unterstreichen die Qualität und Innovation der heimischen Lebensmittelhandwerker. Die prämierten Produkte werden im Rahmen der feierlichen Eröffnung vorgestellt und stehen für die Besucher zur Verkostung bereit.

Ein Treffpunkt für Austausch

Die AB HOF Messe ist weit mehr als eine gewöhnliche Messe – sie ist ein Treffpunkt für Menschen mit Leidenschaft für Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Sie bietet eine Plattform für den Austausch von Ideen, für Inspiration und für das Knüpfen von Kontakten innerhalb der Gemeinschaft der österreichischen Lebensmittelproduzenten.

Mit ihrem umfassenden Angebot und dem Fokus auf die Zukunft der landwirtschaftlichen Direktvermarktung ist die AB HOF 2024 ein Pflichttermin für alle, die in diesem Bereich tätig sind oder sich dafür interessieren. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, Teil dieses einzigartigen Ereignisses zu sein und besuchen Sie die Messe, um die Vielfalt und Innovation der bäuerlichen Direktvermarktung hautnah zu erleben. www.abhof.com. ■

Das Messeprogramm

Für manche Workshops ist eine Anmeldung erforderlich.
Bitte schreiben Sie an ll@messewieselburg.at

Freitag, 8. März 2024

Ab Hof Bühne, Halle 5

9:00 Uhr

Preisverleihung der Produktprämierungen

10:30 Uhr

Offizielle Eröffnung durch Minister Norbert Totschnig, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, LK-Ö Präsident Josef Moosbrugger, LK-NÖ Präsident Abg.z.NR Johannes Schmuckenschlager, LR OÖ Michaela Langer-Weninger

11:45 Uhr

Wettbewerb in der Waldarbeit

12:00 Uhr

Vorstellung neuer und innovativer Produkte mit der Kraft des Hafers

HBLFA Francisco Josephinum

13:00 Uhr

Workshop: „Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung“

Georg Manzeneder, Fachberater, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

13:30 Uhr

Von der Idee zum fertigen Produkt

LFS Pyhra

ab 14:30 Uhr

Vorprogramm und Live: Radio 4/4

Seminarraum, Halle 3

11:00–12:00 Uhr

Workshop: „Wie baue ich eine Hofkäserei? Von der Abwasserentsorgung bis zur Grundrissplanung“

Marc Albrecht-Seidel (Anmeldung!)

13:00–14:00 Uhr

Das Etikett genau unter die Lupe nehmen; die häufigsten Stolpersteine in der Lebensmittelkennzeichnung, Tipps und Tricks für eine erfolgreiche Etikettierung

LKNÖ, Alexandra Bichler, Referat Bäuerinnen Direktvermarktung (Anmeldung!)

14:00–15:00 Uhr

Workshop: „Hofeigene Milchverarbeitung – lohnt sich das für meinen Betrieb?“

Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (Anmeldung!)

15:00–16:00 Uhr

Wenn der Hafer sticht – Milchalternativen auf Basis Hafer & Co.

Eduard Hauß, LMTZ Wieselburg (Anmeldung erforderlich)

Seminarraum, Halle 11

10:30–13:00 Uhr

Tagung der Schulmilchbauern Österreichs

Samstag, 9. März 2024

Ab Hof Bühne, Halle 5

10:00 Uhr

Verleihung der Sicherheitsplakette

12:00 Uhr

Von der Idee zum fertigen Produkt

LFS Pyhra

12:30 Uhr

Vom Suppenfleisch zum zarten Steak, einfache Fleischzuschnitte und Zubereitungen für Grill und BBQ

Schaukochen mit Christa Eppensteiner

13:30 Uhr

Fleischkonsum im Wandel

Mag. Sandra Holub, FH Wiener Neustadt

14:00 Uhr

Die Kunst des Holzbackofenbaus und die Perfektionierung des Pizza-Brotgenusses

LoderFire, Heinz Hirtenlehner

14:30 Uhr

Die teilmobile Schlachtung – wie Schlachtung am Tierhaltungsbetrieb möglich ist

Dr. Martina Ortner, Verband bäuerliche Direktvermarkter Österreich

15:00 Uhr

Vorstellung neuer und innovativer Produkte mit der Kraft des Hafers

HBLFA Francisco Josephinum

Seminarraum, Halle 3

10:00–13:00 Uhr

Vom klassischen Bauernbrot bis hin zu innovativen Broten und Gebäck

Ing. Eva Lipp, LK Steiermark (Anmeldung)

14:00–15:00 Uhr

Workshop: „Mach's mit Hafer“ Von süß bis pikant, vom Frühstück bis zum Abendessen

HBLFA Fr. Josephinum (Anmeldung)

Seminarraum, Halle 9

12:00–13:00 Uhr

Workshop: „Produktpreiskalkulation – welchen Preis braucht mein Produkt?“

Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (Anmeldung!)



AB HOF

MESSE WIESELBURG

08.-11.03.2024

BESUCHEN SIE UNS!

WWW.PENIAS.AT



14:30–15:30 Uhr

Fleischthekengestaltung in der Direktvermarktung – Fleischverkaufssprache

Harold Fleisch direkt vom Hof, Mst. Manuel Harold und Mst. Julian Harold (Anmeldung erforderlich!)

Bühne, Halle 11

11:00–11:15 Uhr

Show-Einlagen von Danilo Pagano, Ex-Weltmeister in Pizza Acrobatic mit anschließenden Pizza-Kostproben in Halle 9/Stand 978 LoderFire

15:00–15:15 Uhr

Show-Einlagen von Danilo Pagano, Ex-Weltmeister in Pizza Acrobatic mit anschließenden Pizza-Kostproben in Halle 9/Stand 978 LoderFire

18:00–24:00 Uhr

Der legendäre Steirer-Abend mit Live-Musik der Party Krainer

Sonntag, 10. März 2024

Ab Hof Bühne, Halle 5

10:00 Uhr

ARGE Streuobst und Tag der Streuobstwiese

ARGE Streuobst, Rainer Silber

10:30 Uhr

„Köstliche Gerichte aus heimischem Obst“

Schaukochen mit Christa Eppensteiner

11:30 Uhr

Von der Idee zum fertigen Produkt

LFS Pyhra

12:30 Uhr

„Kompetenz in Milch und Käse – der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung“

Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

13:00 Uhr

„Direktvermarktung 2.0 – die Digitalisierung der regionalen Produktion“

Mag. Sandra Holub, FH Wiener Neustadt

13:45 Uhr

Vorstellung neuer und innovativer Produkte mit der Kraft des Hafers

HBLFA Francisco Josephinum

14:45 Uhr

Entwicklung der ersten österreichischen Bio-Fischauc

Klaus Decleva, Decleva's Alpenfisch

15:30 Uhr

Finale Genussolympiade und Siegerehrung NÖ Landjugend

Seminarraum, Halle 3

9:00–10:00 Uhr

Workshop: „Wie baue ich eine Hofkäserei? Von der Abwasserentsorgung bis zur Grundrissplanung“

Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (Anmeldung!)

11:00–12:00 Uhr

Workshop: „Wie baue ich einen Reiferaum? – Die baulichen und klimatischen Anforderungen“

Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (Anmeldung!)

12:00–13:00 Uhr

„Sauer macht lustig – und gesund!“ Gemüse und Kräuter selber fermentieren

Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek (Anmeldung erforderlich, Materialbeitrag: € 10,-!)

14:00–15:30 Uhr

„Dörren und Trocknen für Betriebe mit Direktvermarktung“

Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek (Anmeldung erforderlich!)

Seminarraum, Halle 9

9:30–12:00 Uhr

Green Care – wo Menschen aufblühen, Soziale Landwirtschaft in Österreich

DI Dr. Josef Hainfellner (Green-Care-Koordinator, LK NÖ) Anmeldung erforderlich!

12:30 Uhr

Imker-Neueinsteigertreffen: Vortrag über Biodiversität aus der Sicht der Bienen sowie Aktuelles zur Bienenbetreuung im Frühjahr der Imkerschule Warth

Projektbetreuerinnen Valeria Voit und Karoline Ofenböck (Anmeldung erforderlich!)

15:00 Uhr

Verkostung und Kommentierung typisch, österreichischer Honigsorten

Josef Niklas, Präsident NÖIV, Anmeldung!

Seminarraum, Halle 11

9:30–15:00 Uhr

Genussolympiade der NÖ Landjugend

Absolvierung der Stationen

15:00 Uhr

Genussolympiade der NÖ Landjugend

Auswertung und Ermittlung der besten Teams

Bühne, Halle 11

11:00–11:15 Uhr

Show-Einlagen von Danilo Pagano, Ex-Weltmeister in Pizza Acrobatic mit anschließenden Pizza-Kostproben in Halle 9/Stand 978 LoderFire

15:00–15:15 Uhr

Show-Einlagen von Danilo Pagano, Ex-Weltmeister in Pizza Acrobatic mit anschließenden Pizza-Kostproben in Halle 9/Stand 978 LoderFire

Montag, 11. März 2024

Ab Hof Bühne, Halle 5

9:30 Uhr

Jeder Hof zählt – neue Perspektiven für fehlende Hofnachfolge

Vanessa Kaiser, Persp. Landwirtschaft

10:30 Uhr

Kuchen und Brotbackmischungen im Glas – Pancakes, Waffeln und Crêpes aus der Flasche

Schaukochen mit Christa Eppensteiner

11:30 Uhr

Wettbewerb in der Waldarbeit

LFS Hohenlehen

12:00 Uhr

Live-Vorführung: „Gründung einer Hofkäserei – was muss ich alles beachten?“

Georg Manzeneder, Fachberater, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

12:30 Uhr

„Aquaponik“ eine moderne und nachhaltige Alternative in der Landwirtschaft

Mag. Peter Neudecker, ProFarm

13:30 Uhr

Vorstellung neuer und innovativer Produkte mit der Kraft des Hafers

HBLFA Francisco Josephinum

Seminarraum, Halle 3

9:30–10:30 Uhr

Social Media in der Direktvermarktung: Tipps und Tricks zum Einstieg plus Strategien für Fortgeschrittene

Jürgen Undeutsch BA MA, Anmeldung!

10:30–11:30 Uhr

Verpackungsrecht „entpackt“: neue Anforderungen und Lösungen für Minimierung, Mehrweglösungen und Recycling

Antonia Bierleutgeb, Circular Analytics TK GmbH, Anmeldung erforderlich!

12:00–13:00 Uhr

Selbstbedienungsläden/Verkaufsräume in der Direktvermarktung – was gibt es zu beachten?

13:00–14:00 Uhr

Umgang mit Kritik auf Social Media: Durch Verstärkte Bewerbung auf Social Media auch exponiert für Shitstorms. Wie bereite ich mich darauf am besten vor?

Seminarraum, Halle 9

11:00–12:00 Uhr

Workshop: „Endproduktkontrolle und Umfeldmonitoring – so funktioniert das Untersuchungsprogramm von VHM Österreich und dem HYGIENICUM in Graz“

Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Automatenmischwolf AE 130 M

Zum Mischen und anschließenden Wolfen,
zum Wolfen und anschließenden Mischen,
als reiner Mischer oder reiner Automatenwolf nutzbar



4 in 1



Mehr Infos:



Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

Kutter **Feinstzerkleinerer**
Mischer **Produktionslinien**
Wölfe **Gebrauchtmachines**

DIE BRANCHE STEHT IN DEN STARTLÖCHERN!

Auf der Anuga FoodTec 2024 kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist DER Branchentreff für das Lebensmittelhandwerk und die mittelständische Industrie. Auf den nächsten Seiten geben wir Ihnen einen Vorgeschmack, was Sie vom 19. bis 22. März 2024 in den Hallen in Köln zu sehen bekommen.



HANDTMANN MIT ZAHLREICHEN NEUIGKEITEN

Handtmann präsentiert dem internationalen Publikum auf der Anuga FoodTec auf rund 1.500 Quadratmetern zahlreiche Neuheiten zur Herstellung vielfältiger Lebensmittelprodukte und Tiernahrung. Alle Infos dazu gibt es bei Johann Laska u. Söhne.

Handtmann Maschinenfabrik

- Anuga FoodTec: Halle 6.1, Stand B010-D029
- Alle Infos: Johann Laska u. Söhne, www.laska.co.at

Selbstverständlich ist auch die Handtmann Unternehmensgruppe in Köln präsent und hat zahlreiche Neuheiten zur Herstellung vielfältiger Lebensmittelprodukte und Tiernahrung im Gepäck. Die Prozesslösungen von der Produktvorbereitung bis zur Übergabe in die Verpackungslösung sind in ihrer Leistung modular vom Start-up bis zur vollautomatisierten, hochindustriell ausgelegten Leistungsproduktion ausgelegt.

Für eine kurze Einstimmung haben wir einige Neuheiten hier zusammengefasst:

Wolf IW für universelles Zerkleinern

Auf der Anuga wird erstmalig der neue Handtmann Inotec Wolf der IW-Reihe für die Herstellung von Fleischwaren und Tiernahrung vorgestellt: universelles Zerkleinern für Salami, Hackfleisch, Brühwurst, Tiernahrung und mehr. Bis zu neun Tonnen/Stunde, für tiefgefrorene und frische Rohstoffe, ohne Schneidsatzwechsel. Modelle für mittlere bis hochindustrielle Fertigung mit vielfältigen Messeroptionen, bis zu 670 Liter Trichtervolumen, automatisierbare Beschickung und integrierbar in Handtmann Inotec Prozesslinien.

Form- und Koextrudiersystem FS 525 KOEX

Das Biberacher Unternehmen stellt auf der Messe Lösungen für Snacking und Convenience vor: Das FS 525 Form- und Schneidesystem vereint Lochplatten-Formtechnik und Rotationsschneider für Flexibilität bei

geformten Produkten, bietet Koextrusion für gefüllte Produkte (Kaliber 20–50 mm) und präzise Füllpositionierung. Einfache Bedienung, schnelles Rüsten und bis zu 150 Portionen/Minute. Integrierbar in Prozesse und Automation, z. B. Handtmann Transfersystem, Wäge-Systeme und Tiefziehmaschinen.

Neue Formsysteme FS 501 und FS 503

Das FS 503 Formsystem ermöglicht mit einem Handtmann Vakuumfüller die Herstellung frei geformter 3-D-Produkte bis 100 mm Durchmesser und unterstützt nahezu alle Formen und Geometrien. Ein optional verstellbares Plättband erlaubt die Fertigung von Produkten wie Burgern und Pattys in Höhen von 10–55 mm. Das FS 501 Formsystem bietet eine flexible Lösung für Foodservice und Gastro, einfach integrierbar in die Produktion für eine Vielzahl von Produkten, von Klößen bis zu Süßspeisen, die wie handgemacht wirken.

Die Dosiersysteme DS 554 und DS 560 P

Auf der Messe werden vielfältige Dosierlösungen für Start-ups bis zur vollautomatisierten Produktion gezeigt, einschließlich der neuen DS 554 und DS 560 P Dosiersysteme. DS 560 P, für flüssige bis grobstückige Füllmassen, bietet hohe Leistung und Schnittstellen zu Verpackungsmaschinen, servogesteuerte Dosierung für Präzision ohne Tropfen. Flexible Ventiloptionen ermöglichen die schnelle Anpassung an verschiedene Füllmassen und Portionsgrößen, was Zeit und Kosten spart und die Produkt-

vielfalt erhöht. DS 554 ist ideal für stückige Füllprodukte, beide Systeme bieten hohe Variabilität, einfache Bedienung und innovative Technik.

Das Messehighlight: ConProSachet-System

Das Handtmann ConProSachet-System ermöglicht das Verpacken von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln in ökologischen Beuteln aus Meeressalgenmaterial. Ideal für Gastronomie und Foodservice bietet es eine nachhaltige Lösung für Saucen, Dips und mehr, indem es Kunststoff durch essbare, biologisch abbaubare Algenhüllen ersetzt. Diese Innovation, entwickelt in Zusammenarbeit mit Notpla, einem britischen Unternehmen für innovative Materialien und Gewinner des Earthshot Prize für Umweltinnovation, wurde mit dem International FoodTec Award 2024 in Gold für die Reduzierung von Plastikmüll geehrt.

Neue Würstchenfülllinien PVLH 251 L und PVLH 252 L

Auf der Anuga FoodTec wird erstmals die Würstchenfülllinie PVLH 252 L vorgestellt, eine gespiegelte Version der PVLH 251 L für die industrielle Würstchenproduktion. Sie ermöglicht mittelständischen und industriellen Herstellern das automatisierte Portionieren, Abdrehen und Aufhängen von Brühwürsten in verschiedenen Därmen, einschließlich Optionen für vegane/vegetarische und Tiernahrungsprodukte. Besonders geeignet ist sie für die Hot-Dog-Produktion und Prozesse mit wenigen Produktwechseln. ■



Supervac

- Anuga: Halle 8.1, Stand C-081
- Infos: www.supervac.at

SUPERVAC ENTHÜLLT VERPACKUNGSINNOVATIONEN

Auf der Anuga in Köln stellt die Supervac GmbH aus Mödling innovative Lösungen im Bereich der Vakuumverpackung vor. Mit der Präsentation der größten Vakuumverpackungsmaschine ihrer Art und eines einzigartigen Hochleistungs-Heißwasserschumpftunnels unterstreicht das Unternehmen seine führende Position in der Nahrungsmittelindustrie.

Auf der Anuga in Köln präsentiert Supervac GmbH, ein technologischer Vorreiter im Bereich der Vakuumkammer-Bandmaschinen, Schrumpf- und Trockeneinrichtungen, einige Neuerungen.

Die Einführung der GK 962 B (siehe Bild!), der größten Vakuumverpackungsmaschine am Markt mit einer Schweißbalkenlänge von 1.600 mm, markiert einen Meilenstein in der Verpackungstechnologie. Diese Maschine bietet nicht nur Größe, sondern auch unübertroffene Leistungsfähigkeit.

Mit dem AS 860 stellt Supervac einen revolutionären Hochleistungs-Heißwasserschumpftunnel vor, der als erster am Markt einen umfassenden Schrumpfprozess von oben, unten und einzigartig von der Seite ermöglicht. Dies verspricht eine noch nie dagewesene Qualität in der Schrumpfverpackung.

Zudem ergänzen zwei innovative Einrichtungen für das effiziente und halbautomatische Verpacken in Schrumpfbeutel das Portfolio. Diese Neuerungen zeigen Supervacs Engagement für Effizienzsteigerung und Automatisierung in der Produktverpackung.

Darüber hinaus werden bewährte Klassiker und Maschinen in verschiedenen Größen aus dem etablierten Produktangebot vorgestellt, die die Bandbreite und Flexibilität von Supervac unter Beweis stellen. Die Maschinen von Supervac sind nicht nur für ihren maximalen Output bei minimalen Personal- und Betriebskosten bekannt, sondern erfüllen auch die höchsten Hygiene- und Qualitätsstandards. Sie zeichnen sich durch ihre Zuverlässigkeit, Prozesssicherheit, Anpassungsfähigkeit sowie einfache Reinigung und Wartung aus. ■

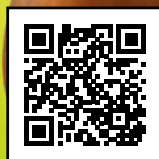
Fotos: beigestellt

AB HOF

Spezialmesse für
bäuerliche Direktvermarktung
WIESELBURG

Jetzt kostenlos als Stammgast der Messe Wieselburg registrieren und von **VERGÜNSTIGTEN EINTRITTSKARTEN** und vielen weiteren attraktiven Angeboten profitieren.

QR-Code scannen oder: www.messewieselburg.at/stammgast



WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG

www.abhof.com



8. bis 11. März 2024

REX-TECHNOLOGIE REVOLUTIONIERT MIT VAKUUMFÜLLERN UND PORTIONIERSYSTEMEN

REX-Technologie zeigt auf der Anuga FoodTec innovative Lösungen für effiziente Fleischverarbeitung.

REX-Technologie, mit über 35 Jahren Erfahrung, stellt auf der Anuga FoodTec seine neuesten Entwicklungen im Bereich der Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung vor. Im Fokus stehen die bewährten REX-Vakuumfüller und die innovativen Hackfleischportionierlinien sowie universale Formmaschinen. Zudem präsentieren wir stolz unsere jüngsten Durchbrüche in der Abdreh- und Aufhängetechnologie mit den Modellen AKS 65 und AKS 65M.

Wahre Allrounder

Die Vakuumfüllmaschinen, speziell der RVF 436 & 436 S, sind wahre Allrounder, die die Anforderungen von Kleinbetrieben bis hin zu großen Industrieunternehmen erfüllen. Das platzsparende Design, komplett aus Edelstahl, gewährleistet höchste Hygienestandards und erleichtert die Reinigung. Die Förderwerke, verfügbar mit bis zu 14

Schiebern, ermöglichen eine präzise Portionierung ohne Materialbeschädigung, was besonders bei empfindlichen Füllmassen und größeren Fleischstücken von Vorteil ist.

Die Maschinen zeichnen sich durch ein großes Flügelzellenförderwerk aus, das eine schonende Behandlung der Brätmasse bei höchster Portioniergenauigkeit und maximaler Laufzeit sicherstellt. Ergänzend unterstützt der Druckausgleichskolben im Förderwerk die exakte Portionierung, während die Hebe- und Kippvorrichtungen für Normhubwagen ein einfaches Befüllen des Trichters erlauben.

Die intuitive Touchscreen-Steuerung macht die Bedienung aller Funktionen, inklusive der Ansteuerung von Clipmaschinen und REX-Aufhängelinien, einfach und effizient. Die Abdrehvorrichtung, ob rotierend oder starr, erleichtert das Verarbeiten von Kunst- und Naturdärmen. ■

Rex Technologie

- Halle 6,1,
Stand D-050-E-069
- www.rex-technologie.com



DER SCHNELLSTE WEG ZUR PERFEKTEN WURST

Flexibilität und Spitzenleistung mit Karl Schnells Aufhängelinien – alle Informationen dazu gibt es bei Johann Penias.

Karl Schnell revolutioniert die Würstchenproduktion mit präzisen Portionier- und Aufhängelinien, die höchste Portions- und Längengenauigkeit bei maximalem Durchsatz garantieren. Die im schwäbischen Raum entwickelten Systeme kombinieren Füllmaschinen, Abdreh- und Portioniergeräte sowie Aufhängegeräte zu einer hocheffizienten Einheit, gesteuert über die zentrale KSVakuumfüller P-Serie. Dank des einheitlichen Servokonzepts für alle Antriebe ermöglichen die Linien exakte Portionierung und fördern das Produkt präzise.

Bedienung ist ein Kinderspiel

Das intuitive, schwenkbare Bedienterminal macht die Bedienung zum Kinderspiel, während der modulare Aufbau und die

flexible Konfigurierbarkeit der Komponenten eine effiziente und ergonomische Arbeitsweise unterstützen. Die Linien eignen sich für alle Darmsorten und passen sich problemlos verschiedenen Produktionsvolumina an. Besondere Features wie schnell wechselbare Abteilmägen, integrierte Darmerkennung und ein Zwillingsskopfsystem steigern die Flexibilität und die Geschwindigkeit der Produktion.

Schneller Darmwechsel

Ein Highlight ist das vollautomatische System mit einem großzügigen Darmmagazin und einem extrem schnellen Darmwechsel, der in weniger als 2,5 Sekunden vollzogen wird. Mit diesen Innovationen setzt Karl Schnell neue Standards in Sachen Prozesssicherheit, Wartungsfreundlichkeit und Produktionskapazität. ■

Karl Schnell

- Halle 9.1, Stand B038 C039
- Alle Infos: Johann Penias,
www.penias.at



MESSENEUHEIT VON K+G WETTER

Eines der Highlights in Köln: Der platzsparende, flexible und kraftvolle Winkelwolf WW U200 von K+G Wetter – alle Informationen zu diesem kompakten Allrounder gibt es bei Franz Gramiller & Sohn GmbH.

Auf über 200 Quadratmetern zeigt K+G Wetter in Köln eine große Auswahl an Kuttern, Wölfen und Mischwölfen. Als neue Maschine mit dabei ist der Winkelwolf WW U200. Das platzsparende Kraftpaket punktet mit flexiblen Einsatzmöglichkeiten für Frisches und Gefrierfleischblöcke.

Mit dem neuen Winkelwolf hat K+G Wetter eine Maschine für die Lebensmittelverarbeitung im Angebot, die in Mittelstand und Industrie fast alles möglich macht: Der WW U200 ist ein leistungsstarker Winkelwolf mit geringem Platzbedarf. Die Besonderheit: Neben frischen Produkten verarbeitet der kompakte Winkelwolf auch Gefrierfleisch-Blöcke ohne Vorzerkleinerung.

Großer Trichter

Möglich wird das mit durchdachten technischen Lösungen: Der große Winkelwolf-Trichter des WW U200 fasst ein Volumen von etwa 500 Litern. Durch die asymmetrische Trichterform gelangen Fleisch und weitere Zutaten nach dem Beladen gleichmäßig zur Zubringerschnecke. Auch die sperrigen Gefrierfleisch-Blöcke verankern sich durch die abgestimmte Bauweise des Wolftrichters nicht und werden von der Zubringerschnecke sicher erfasst. Die spezielle Gefrierfleisch-Zubringerschnecke mit Schneidkante zerkleinert die Blöcke dabei bereits im ersten Verarbeitungsschritt während des Transports zur Fleischschnecke. Der Vorteil hier: Das Fleisch wird präzise vom Block abgeschnitten und nicht gequetscht. Das sorgt für ein klares Schnittbild des fertig gewolften Produkts. Die Temperaturerhöhung ist durch die geringe Produktbeanspruchung minimal.

Hygiene-Design

Dank durchdachter Hygienic-Secure-Features lässt sich der WW U200 dabei so zeitsparend und perfekt hygienisch reinigen, wie es bei allen Maschinen von K+G Wetter Standard ist. Die in fachmännischer Handarbeit besonders glatt polierten Edelstahl-Oberflächen sind einfach sauber zu halten. Die in allen Wölfen von K+G Wetter verbaute Spülkammer verhindert ein Hygienierisiko durch versteckte Verunreinigungen an den Abdichtungen der Antriebswellen. Die produktberührenden Dichtungen werden beidseitig gereinigt und Mikroorganismen haben keine Chance, sich anzusiedeln.

Eine zusätzliche Dichtung schützt die Antriebselemente. Die tägliche Reinigung erfolgt von außen, indem die gebräuchlichen Reinigungsanzüge oder Spritzdüsen an die leicht zugänglichen Spül-Zugänge gehalten werden. Der Mehraufwand für die Reinigung ist vernachlässigbar gering bei maximaler Wirksamkeit.

Flexible Beschickung

Sehr flexibel sind die Möglichkeiten zur Beschickung des WW U200. Ob Mastbeschickung oder hydraulische Beladung mittels Fleischwagen: Wie und von welcher Seite die Rohstoffe in den WW U200 geladen werden, lässt sich nach der Raumsituation und den Arbeitsabläufen beim Kunden individuell anpassen. Diese Flexibilität bei der schnellen und sicheren Beladung ist ein großes Plus durch eine optimal für die jeweilige Produktion angepasste Maschine.

Optional ist ein großes Touchpanel erhältlich, über das der Kunde Bildinformationen über die möglichen Schneidsatzkonfigurationen für unterschiedliche Anwendungen erhält. Zusätzlich wird er über die optimalen Maschineneinstellung je Anwendung informiert. Das macht die Bedienung einfach und sicher und sorgt für beste Produktqualität. ■

K+G Wetter GmbH

- Anuga FoodTec: Halle 6.1, Stand A010-B011
- Alle Infos: Franz Gramiller & Sohn GmbH, www.gramiller.at

Der Winkelwolf WW U200 von K+G Wetter – der kompakte Allrounder für Mittelstand und Industrie.



OK PANELEE

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

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

Auch die Maschinenfabrik Seydelmann wird wieder mit einem großen Stand auf der Anuga FoodTec in Köln vertreten sein. In den Hallen 9.1 und 10.1 zeigt das Unternehmen fast das komplette Maschinenportfolio – unter anderem auch zwei komplette Produktionslinien – und zahlreiche Neuheiten. Hier bekommen Sie einen kleinen Vorgeschmack, denn Vorfreude ist bekanntlich die beste Freude.

SEYDELMANN LÄDT ZUR ENTDECKUNGSREISE NACH KÖLN EIN

Mit von der Party ist der neue kompakte Vakuump-Konti-Kutter KK 144 c – der kleine Bruder des ebenfalls neuen KK 254 c. Beide Maschinen ermöglichen, bei sehr kompakter Bauweise, eine Feinstzerkleinerung unter Vakuum.

Von jeher treibt Seydelmann die Entwicklung der Branche voran und überträgt konsequent Neuerungen der Industrie ins Handwerk und umgekehrt. Dieses Prinzip liegt auch dem völlig neu entwickelten Automatenmischwolf AE 130 M zugrunde. Der Automatenmischwolf AE 130 M vereint bei niedriger Bauhöhe und geringem Platzbedarf vier Funktionen und erhöht damit die Flexibilität in der Produktion. Er ermöglicht das Mischen und Homogenisieren und anschließendes Wolfen über den Wolfauslass oder Wolfen mit anschließendem Mischen und Entleerung über die Entleerklappe. Dank entnehmbarem Mischwerk und großer Zubringerschnecke ist er auch als reiner Automatenwolf einsetzbar und kann problemlos auch ganze Muskelstücke zuverlässig dem Schneidsatz zuführen. Der Einsatz als reiner Mischer mit Entleerung über die separate Entleerklappe rundet die Einsatzmöglichkeiten ab.

Optional kann der neue Automatenmischwolf AE 130 M mit einem manuellen oder pneumatischen Trennsatz, der neuen Seydelmann Schneidtrommel und einer Hebevorrichtung für E2-Kisten ausgestattet und betrieben werden.

Neue Ausstattung

Eine weitere Neuheit ist die Ausstattung des Automatenwolfs AE 130 mit der Seydelmann Schneidtrommel, die seit Jahren bereits erfolgreich bei Industrierölfen bis Auslassgrößen bis 200 mm eingesetzt wird. Sie gewährleistet das effiziente Austrennen von Hartteilen wie Knochenstücken, Knorpeln oder Sehnen. Einzigartig ist, dass auch Fremdkörper wie Kunststoffteilchen oder Folienreste zuverlässig und ohne weitere Zerkleinerung ausgetrennt werden. Das aus Lochtrommel und verlängerter Arbeitsschnecke bestehende System ermöglicht, im Vergleich zu konventionellen Schneidsätzen, einen deutlich höheren Durchsatz und damit Stundenleistung bei geringerem Temperatureintrag. Das System arbeitet berührungsfrei und daher ohne Metallabrieb. Auf der Messe mit dabei – der Universalwolf AU 200 U mit Schneidtrommel.

Automatik für unterschiedliche Rezepturen

Neu ist auch die Steuerung Auto-Command 500, die nun bei allen Handwerkskutttern die Standardausstattung ist. Sie ermöglicht neben dem manuellen Betrieb auch eine automatische Programmsteuerung unterschiedlicher Rezepturen. Das benutzerfreundliche Design und die Logik der Anzeige stellt eine prozesssichere und intuitive Bedienung sicher und ist auch eine Antwort auf den Fachkräftemangel in der Branche. Alle relevanten Daten sind auch aus der Entfernung klar ablesbar und die robuste Ausführung in Schutzklasse IP 69K erlaubt die einfache und gründliche Reinigung. Das Anlegen der Rezepte erfolgt über den Touchscreen der Steuerung, die Programmauswahl und der Programmstart weiterhin über die Kniehebelschalter an der Maschine. ■



Maschinenfabrik Seydelmann KG

- Halle 9.1, Stand A010-C019, Halle 10.1, Stand A085
- Alle Infos: Strasser GmbH & Co. KG,
www.strasser.co.at

DOPPELCLIP-AUTOMAT VON JBT

JBT zeigt auf der Anuga FoodTec fortschrittliche Technologien für die Lebensmittelverarbeitung, darunter neue Portionier- und Knochenerkennungssysteme. Hauptaugenmerk liegt auf JBT Tipper Tie Doppelclip-Automat TT1815.

JBT Corporation, ein weltweit führender Anbieter von Prozesslösungen, stellt auf der Anuga FoodTec 2024 umfassende Innovationen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie vor. Im Rampenlicht stehen die neuesten Entwicklungen in der Portionierung, Knochenerkennung und Kochtechnologie, einschließlich der Premiere des DSI 812 Compact Waterjet Portioning System und des Innospexion Bone Detection X-ray System.

Zu den Highlights gehören JBT Innospexion mit seiner fortschrittlichen Röntgenknochenerkennung, die höchste Präzision bei minimierter Falsch-Positiv-Rate bietet, und der DSI™ 812 Wasserstrahlportionierer, der Effizienz und Ertragssteigerung verspricht. Der HotCook von JBT alco und die neuesten Entwicklungen von JBT Tipper Tie, darunter der TT Stick für automatisiertes Aufhängen, runden das Angebot ab und bieten Lösungen, die Automatisierung und Effizienz in der Lebensmittelproduktion steigern.

Breite Palette an Clipanwendungen

Innerhalb des Portfolios von JBT nimmt die TT-Serie der Doppelclip-Automaten eine zentrale Rolle ein, die für eine Vielzahl von Darmtypen mit Kalibern zwischen 35 und 140 mm konzipiert sind. Diese Maschinen zeichnen sich durch ihre Anpassungsfähigkeit und schnellen Umbaumöglichkeiten aus, die eine hohe Flexibilität in der Produktion ermöglichen. Sie sind kompatibel mit allen gängigen Füllmaschinen und gewährleisten ein präzises Verschließen ohne Brätückstände – sowohl in der Fleischverarbeitung als auch in anderen Branchen wie Konditorei und Käseherstellung.

Ein Schlüsselmerkmal der TT-Serie ist das „NewCon“-System zur Überwachung der Clipverschlusskraft, welches die Produktionssicherheit durch automatisches Stoppen der Maschine bei Überschreitung der eingestellten Grenzwerte erhöht. Die Maschinen verfügen über ein komplett rostfreies De-

sign, das nicht nur Langlebigkeit garantiert, sondern auch die Hygiene und Wartungsfreundlichkeit verbessert.

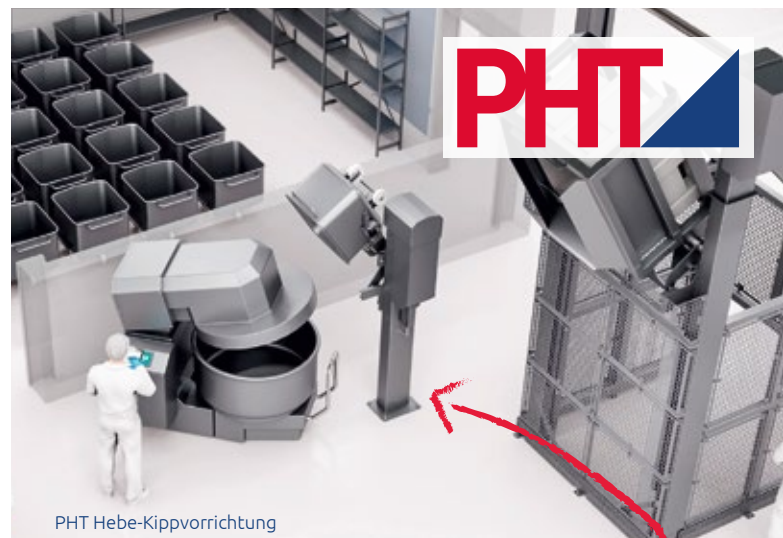
Die Bedienung erfolgt über einen intuitiven Touchscreen, der eine einfache Steuerung und Anpassung ermöglicht.

Das Hygiene-Design mit glatten, rostfreien Oberflächen, die Abwesenheit von Schraubenköpfen oder Schmutzecken und leicht zu reinigende, um drei Grad geneigte Flächen unterstreichen das Engagement von JBT Tipper Tie für Sauberkeit und Benutzerfreundlichkeit in der Lebensmittelverarbeitung. Ventile, Antrieb und Steuerung sind zudem hermetisch gegen Wasser und Schmutz abgedichtet, was die Reinigung und Wartung erleichtert. ■

JBT Tipper Tie

- Halle 6.1, Stand D090-F119
- Alle Infos: Johann Penias, www.penias.at

Fotos: beige stellt



PHT Hebe-Kippvorrichtung

Das Erfolgsrezept? Hygiene mit Konzept!

Zutaten für leistungsstarke Prozesse:
Jede Menge Bedienerfreundlichkeit

Finden auch Sie das Rezept für mehr Effizienz im Betrieb:

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



Sealpac GmbH

- Halle 9.1, Stand C040-D041
- Alle Infos: www.sealpac.de

Die Packaging Experts aus Oldenburg, Entwickler und Hersteller von Hightech-Tray-sealern und -Thermoformern, präsentieren auf der Anuga FoodTec 2024 zeitgemäße Lösungen.

GO SUSTAINABLE: SEALPAC IN KÖLN

Go Sustainable“ – das Motto des Sealpac Messeauftritts auf der Anuga FoodTec 2024 ist aktueller denn je, denn ressourcenschonende Verpackungskonzepte stehen in der Lebensmittelbranche hoch im Kurs. Die Packaging Experts aus Oldenburg präsentieren innovative Anlagen, die mit besonders sparsamem Materialeinsatz und deutlich verbesserter Energieeffizienz Maßstäbe setzen

Traysealer Sealpac M-Flex: halbautomatischer Allrounder für das Handwerk

Marktübliche Aluminium- und Edelstahl-Behälter im Gastro-Norm-Format, die handwerkliche Fleischereibetriebe sowie Anbieter von Außer-Haus-Gerichten und der Gemeinschaftsverpflegung für ihre Produkte nutzen, lassen sich jetzt höchsteffizient und halbautomatisch unter MAP versiegeln. Denn mit Sealpac profitieren auch Hersteller kleinerer Produktmengen von den vorteilhaften Eigenschaften der innovativen Anlagen aus Oldenburg: Der halbautomatische Traysealer Sealpac M-Flex beansprucht nur wenig Platz und ist dafür umso leistungsfähiger. Der höchstflexible Allrounder lässt sich für viele verschiedene Anwendungen, Formate und Materialien einsetzen. Fachbesucher erleben am Messestand von Sealpac die halbautomatische Verpackungsversiegelung am Beispiel der innovativen FlatSkin®-Anwendung, die für einen hohen Kartonanteil und wenig Kunststoff steht sowie anhand des 190 x 144-mm-Formats. Dabei können sie sich von der anwenderfreundlichen Bedienung sowie der schnellen Umrüstung der Sealpac M-Flex überzeugen. Das neu entwickelte Werkzeugwechsel-System ermöglicht einen Produktwechsel in kürzester Zeit – damit eignet sich der halbautomatische Traysealer besonders gut für Betriebe mit einem breiten Produktspektrum in kleineren Mengen.

SEALPAC A6max: materialsparende Verpackung und Top-Optik am PoS

Dass sich Fresh Food sicher und ressourcenschonend verpacken und gleichzeitig einladend präsentieren lässt, beweist Sealpac auf der Fachmesse am Beispiel seiner neuen Traysealer-Serie: Die Sealpac A6max zeigt die Herstellung von attraktiven, hochwertigen und zuverlässig versiegelten MAP-Verpackungen. Dazu verarbeitet die Anlage prozesssicher UltraLight-Schalen in einem optimierten Format von 190 x 144 mm. Das Gewicht der Trays wurde im Vergleich zu herkömmlichen Fresh-Food-Schalen um 20 Prozent reduziert. Die Lösung ist nicht nur materialsparend, sie bietet durch das angepasste Format auch logistische Vorteile. Die UltraLight-Schalen lassen sich hervorragend stapeln und präsentieren das Produkt appetitlich und ansprechend und sorgen für Ordnung im Kühlregal. Die Anlagen der Serie Amax sind besonders verschleiß- und wartungsarm und werden von hochwertigen Servomotoren angetrieben, die eine hohe Laufruhe erreichen. Sie sind standardmäßig mit dem sogenannten EnergyManager ausgestattet, der den Energieeinsatz minimiert. Die innovativen Traysealer eignen sich auch zur Herstellung von Hybrid-Verpackungskonzepten mit reduziertem Kunststoff- und hohem Kartonanteil, z. B. eTray® FlatSkin® oder FlatMap®.

Thermoformer PRO: höchstkompakt, extrem flexibel

Mit wenig Materialeinsatz zu zuverlässigen, attraktiven Verpackungslösungen im Thermoform-Prozess. Sealpac demonstriert auf der Anuga FoodTec, die höchst effiziente Verpackung von Stückware, z. B. Würste oder Käse, unter MAP in eine bio-kompostierbare Folie. Die kompakte Thermoformer-Serie PRO kombiniert auf äußerst wenig Stellfläche Flexibilität und Leistung mit mehr Nachhaltigkeit

und Ressourcenschonung. Die platzsparenden Anlagen eignen sich hervorragend für kleine oder mittelständische Betriebe. Das modulare Anlagenkonzept macht Verpackungen nach Wunsch möglich: Die Basisanlage verarbeitet vollautomatisch verschiedene Hart- und Weichfolien im Vakuumprozess oder in reinen Versiegelungsanwendungen. Sie lässt sich durch verschiedene Module zur Herstellung moderner Verpackungslösungen, z. B. ThermoSkin® oder ShrinkStyle®, ergänzen.

Thermoformer RE: extrem hoher Anspruch an Hygiene

In frischer Überarbeitung sind die Thermoformer der RE-Serie vertreten. Sie verfügen über eine neu entwickelte Rahmenkonstruktion in optimiertem Hygienic Design. Die höchstflexiblen Anlagen sind auf Mittel- bis Hochleistungsanwendungen ausgelegt. Als All-in-One-Ausführung ermöglicht die Anlage die Herstellung vieler verschiedener Verpackungslösungen ohne großen Aufwand, z. B. Flex-Flex-, Skin-, MAP- oder ThermoSkin®. Darüber hinaus stellt sie sogar Verpackungen aus besser recycelbaren Monomaterialien wie PP oder Papier her, die besonders anspruchsvoll zu verarbeiten sind. Messebesucher erleben die Anwendung einer Hartfolienanwendung aus Mono-PP, bei der geslichte Produkte eine unter MAP verschlossene Verpackung mit Sealpac EasyPeelPoint erhalten.

Verpackungsinnovationen, die inspirieren

Nicht mehr wegzudenken vom Sealpac Messestand ist der Supermarkt der Innovationen. Hier lässt sich die Branche regelmäßig von brandneuen Verpackungslösungen aus aller Welt inspirieren. Diesmal stehen gleich sechs Präsentationstruhen bereit, die internationale Verpackungsinnovationen in Hülle und Fülle präsentieren – und zu spannenden neuen Ideen für die Verpackungswelt anregen. ■

HOHE ANFORDERUNGEN KNAPPE RESSOURCEN

Das deutsche Unternehmen Busch Vacuum Solutions präsentiert energieeffiziente & hochvariable Vakuumlösungen.

In der Lebensmittelindustrie sind spezialisierte Vakuumlösungen entscheidend für Qualität und Effizienz. Busch Vacuum Solutions bietet mit seiner umfangreichen Palette an Vakuumpumpen und -systemen maßgeschneiderte Lösungen für verschiedene Anwendungen – von der Lebensmittelkühlung über die Vakuumtrocknung bis zur pneumatischen Förderung.

Die R5 RA Baureihe von Busch, ausgestattet mit der robusten Drehschiebertechnologie, ist besonders für den Dauereinsatz in der Industrie ausgelegt. Diese Vakuumpumpen eignen sich hervorragend für ein breites Spektrum an Anwendun-

gen, darunter Gefriertrocknung, Vakuumkühlung und Vakuumverpackung sowie die pneumatische Förderung, was sie zu wahren Multitalenten in der Lebensmittelverarbeitung macht.

Kosteneffizienz

Die Cobra DX Serie demonstriert Buschs fortschrittliche Schraubentechnologie, ideal für die Energieeffizienz in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Mit einem benutzerfreundlichen Touchscreen und variablem Drehzahltrieb arbeiten diese trockenen Schrauben-Vakuumpumpen stets unter optimalen Bedingungen, was die Betriebskosten minimiert. ■

Busch Vacuum Solutions

- Halle 8.1, Stand B100
- Alle Infos: www.buschvacuum.com



Sairem

- Halle 6.1, Stand B071
- www.sairem.com

SAIREM: INNOVATIONEN IN MIKROWELLEN

Technologien für die Lebensmittelbranche: Energieeffizienz, Qualitätssicherung und innovative Verfahren im Fokus.

Sairem, der Spezialist für Mikrowellen- und Radiofrequenztechnologien, präsentiert seine neuesten Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Im Fokus stehen energieeffiziente Verfahren, die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln garantieren. Besucher können Einblicke in die Temperierungstunnel und behandelte Produktproben gewinnen.

Mit über 45 Jahren Erfahrung bietet Sairem maßgeschneiderte Lösungen, die Lebensmittelsicherheit und Prozesseffizienz garantieren. Von der Temperierung bis zur Pasteurisierung – Sairems Technologi-

en optimieren die Lebensmittelproduktion. Sylvain Tissier, Business Development Manager, betont die Energieeffizienz und einfache Wartung der Sairem Systeme.

Sairem's Prozesse bieten ideale Lösungen für das schnelle und homogene Temperieren und Auftauen von Lebensmitteln, was die Flexibilität in der Produktion erhöht und die Qualität der Produkte bewahrt. Auch die MW-Pasteurisierung und die Entwesung und Dekontamination von trockenen Produkten ohne chemische Zusätze zeugen von der Effizienz und Sicherheit der Sairem-Technologie. ■

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300



HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN

PROVISUR MACHT INDUSTRIELLE LEBENSMITTELVERRARBEITUNG EFFIZIENTER, PRODUKTIVER & PROFITABLER

Das US-Unternehmen Provisur Technologies demonstriert in Köln seine umfassende Linienkompetenz: Das gezeigte Equipment lässt sich problemlos in ganzheitliche Lösungen integrieren. Die Maschinen und Anlagen stehen für mehr Effizienz in der Anwendung, erstklassige Produktqualität und eine höhere Ausbeute.

Provisur Technologies mit Hauptsitz in Chicago, Illinois, ist einer der führenden Anbieter von Anlagen für die industrielle Lebensmittelverarbeitung. Auf der Anuga FoodTec in Köln präsentiert das Unternehmen unter dem Motto „Pushing Boundaries“ Neuheiten aus den Geschäftsbereichen Further Processing, DMC (Defrosting, Marinating, Cooking), Slicing und Separation.

Further Processing: modernste Formtechnologie, erhöhter Durchsatz

Stellvertretend für das Segment Further Processing zeigt der Formax NovaMax 400 Former Höchstleistung. Die auf der Messe gezeigte Anlage übernimmt z. B. das Formen von Burgerfleisch, lässt sich aber auch hervorragend für Produkte wie Geflügel, Proteinalternativen, Tierfutter, Backwaren und mehr einsetzen. Die Maschine mit hydraulischem Formplattenantrieb steht für einen erhöhten Durchsatz, präzise Gewichtskontrolle, einfache Produktwechsel und niedrige Betriebskosten. Insgesamt ist die Serie NovaMax für ihre solide Konstruktion und besondere Zuverlässigkeit bekannt. Die Anlagen eignen sich für Verarbeiter jeder Größenordnung. Sie tragen zur Steigerung von Gewinn und Produktivität bei, indem sie exakte Formen mit gleichbleibenden Gewichten garantieren.

Auch der auf der Anuga FoodTec präsentierte Formax VerTex 600 Former mit Drehtrommel für Verarbeitungslinien mit hoher Kapazität überzeugt durch hohen Durchsatz und liefert eine gleichbleibende Portionierung. Die Maschine besitzt eine duale Drehkolbenpumpe mit Servoantrieb, lässt sich vielseitig einsetzen und zeichnet sich durch ein wartungs- und reinigungsfreundliches Design aus.

DMC: schnelles, gleichmäßiges Auftauen, höhere Ausbeute

Die Marke Lutetia von DMC (Defrosting, Marinating, Cooking) zählt zu den weltweit führenden Namen der Auftau-, Marinier- und Kochtechnologien. Die innovativen Anlagen arbeiten mit einem patentierten Verfahren und überzeugen durch unübertroffene Präzision und maximale Flexibilität. Fachbesucher erleben den Lutetia Tumbler T40 mit einer Kapazität von bis zu 1.200 kg zum Auftauen von Frischfleischprodukten, z. B. Geflügel-, Rind- oder Schweinefleisch. Das patentierte Lutetia Dampf-Vakuum-Verfahren spart Zeit und verbessert die Ausbeute. Die schrittweise Dampf-Niederdruckinjektion unter Vakuum beschleunigt den Auftauprozess, ohne dass die Gefahr des Kochens der Produktoberfläche besteht. Gefrorene Blöcke werden nach und nach separiert und erreichen durch Rotation gleichmäßige Temperaturen.

Slicing: modulare Press-to-Slice- Komplettlinie zum automatisierten Pressen und Slicen

Ein modulares Komplettsystem vereinfacht Anwendern die automatisierte Verarbeitung von Bacon und weiteren natürlich geformten Fleischprodukten. Es sorgt mit geringem Platzbedarf für noch mehr Effizienz im Press-to-Slice-Prozess – und unterstützt fleischverarbeitende Betriebe dabei, ihre Erträge zu steigern. Die auf der Anuga FoodTec präsentierte schlüsselfertige Linie besteht aus verschiedenen, perfekt aufeinander abgestimmten Hochleistungsmodulen: Neben der Hoegger X3 Formpresse und dem neuen PtS (Press-to-Slice)-Modul mit Scan- und Positionierfunktion für mehrbahnige Slice-Linien ist das Herzstück der Linie der neue Slicer Formax SX550. Er besitzt einen besonders breiten Schneidschacht von 550 mm, ermöglicht damit das Schneiden mehrerer Produkte gleichzeitig und erreicht eine hohe Schneidekapazität.

Separation: hohe Leistung, besonders hochwertige Ergebnisse

Die Range der Band-Separatoren der Serie STS mit einer Kapazität von bis zu 5.000 kg/h arbeitet mit Soft-Tissue-Separation, einer Technologie, die besonders hochwertige Ergebnisse hervorbringt und hohe Ausbeute beim Separieren von Knochenanteilen, Sehnen, Knorpeln und anderem Ausgangsmaterial erzielt. Das flexible Pressband des STS drückt die Produkte gegen eine perforierte Trommel. Durch einstellbaren mechanischen Druck passieren die weichen Teile die Löcher der Trommel, während die harten Komponenten an der Außenseite der Trommel verbleiben. Die Technologie lässt sich außerdem für Produkte wie Kartoffeln, Obst oder Gemüse einsetzen, z. B. zur Herstellung von Ready Meals, oder aber zum Entpacken von mangelhaften oder vorzeitig aus dem Verkehr gezogenen Lebensmitteln. ■



Provisur Technologies

- Halle 9.1, Stand B040-C059
- Alle Infos: www.provisur.com.

MULTIVAC PRÄSENTIERT UMFASSENDES SLICING-PORTFOLIO

In Köln stellt die Multivac Group ihr erweitertes Slicing-Portfolio vor, das von Einstiegslösungen bis zu Hochleistungsmaschinen reicht.

Mit den neuen Slicern der Professional Series adressiert Multivac den Markt der Produzenten, die mit dem industriellen Schneiden und Verpacken von Aufschnitt beginnen, wie etwa Handwerksbetriebe oder Cateringfirmen. Die Slicer im Einstiegsbereich eignen sich für das automatische Schneiden kleiner und mittlerer Losgrößen von Käse und Fleischwaren. Anwender profitieren dank moderner Kreismessertechnologie von einem hochwertigen Schnittbild für eine ansprechende Präsentation am Point of Sale. Eine einfache Bedienung mit unkomplizierten Produkt- und Formatwechseln sorgt für die schnelle Verarbeitung kleiner Chargen unterschiedlicher Produkte, ein integriertes dynamisches Wiegesystem mit einer automatischen Echtzeit-Anpassung der Scheibendicke für gleichmäßige Portionen bei minimalem Give-away. Ein optional eingesetzter Interleaver übernimmt das automatische Einlegen von Zwischenblättern aus PS-Folie oder Papier zwischen einzelne Scheiben, ein intelligentes Maschinendesign erlaubt leichte Zugänglichkeit zu allen wesentlichen Baugruppen, sodass sich Reinigungs- und Wartungsarbeiten für maxi-

male Maschinenverfügbarkeit schnell erledigen lassen. Auf der Anuga FoodTec zeigt Multivac ein Slicer-Modell aus der Professional Series, das mit einem Multivac Flowpacker für die Verpackung von Käse in Schlauchbeutel in einem Linienkonzept zusammenarbeitet.

Für hohe Ausbringungsmengen

Für Lebensmittelverarbeiter, die beim industriellen Slicing hohe Anforderungen an Kapazität und Portionsformen-Vielfalt stellen, präsentiert Multivac auf der Anuga FoodTec ein neues Slicer-Modell aus der Performance Series. Betriebe können den Slicer dank werkzeugloser Schnellwechsellvorrichtungen für unterschiedlichste Hochleistungsanwendungen nutzen – etwa für das zweispurige Schneiden von Rohschinken. Maschinen dieser Serie sind aber ebenso für das vierspurige Schneiden von Käse oder Kaliberware mit einer Länge von bis zu 1.850 mm verfügbar. Eine neue Funktion zum Kompensieren von Produktlängentoleranzen sorgt dabei für eine Steigerung der Prozesssicherheit beim Greifen der Produkte sowie Verbesserung der Ausbeute-Ergebnisse durch den Wegfall von manuellem Ablängen

der Produktstangen. Die Performance Series umfasst neben dem neuen Slicer das bereits bekannte Slicer Modell SLX 2000.

Zu sehen ist außerdem das erste Slicer-Modell der Advanced Series, das in eine Kompletteinlinienlösung für Vollsortimenter integriert ist. Der Slicer ist für mittlere bis hohe Ausbringungsmengen geeignet und schließt im Slicing-Portfolio von Multivac die Lücke zwischen den Professional und Performance Series. „Eine maximale Flexibilität, ein geringer Footprint und eine hohe Ausbringungsleistung erfüllen bei dieser Serie die Kundenanforderungen, ohne Abstriche bei Schneidqualität und Verfügbarkeit machen zu müssen“, erklärt Julian Rieblinger, Product Manager Slicing bei Multivac.

Besucher der Anuga FoodTec 2024 können die neuen Slicer der Performance und Advanced Series im Live-Einsatz erleben. Termine können vorab gebucht werden. ■

Multivac GmbH

- Halle 8.1, Stand C10
- Alle Infos: www.multivac.at

Fotos: beige.steilt



Meet the packaging experts.

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



OPTIMIEREN SIE IHREN LEBENSMITTELVERARBEITUNGSPROZESS MIT DER VOESTALPINE FLEISCHWOLFTECHNOLOGIE

Maximale Effizienz in der Lebensmittelverarbeitung neu definiert: voestalpine Technologie minimiert Wartungsstopps und steigert Produktivität.

Wenn es um die Optimierung von Lebensmittelverarbeitungsprozessen geht, sind sich die Experten einig, dass ein Schlüsselfaktor die Minimierung von Unterbrechungen aufgrund von Wartungsarbeiten ist. Allzu oft wird der Betrieb unterbrochen, um verschlissene Teile zu ersetzen oder zu warten. In Anbetracht der hohen Anforderungen an Werkzeuge und Material im Produktionsprozess ist dies nicht verwunderlich. Wenn Sie einen lebensmittelverarbeitenden Betrieb führen, werden Sie zustimmen, dass diese Unterbrechungen Ihre Gesamtbetriebskosten stark belasten.

voestalpine und die Lebensmittelindustrie

Aber warum sollten Sie sich mit der gewöhnlichen Leistung

von Standardwerkzeugen zufriedengeben, wenn es eine intelligenterere Lösung gibt – eine, die mehr Effizienz und höhere Profitabilität ermöglicht? voestalpine High Performance Metals International bietet eine Reihe von Engineered Products an, deren Leistung optimiert ist und Ihren Lebensmittelverarbeitungsprozess erleichtern können. Eines dieser Engineered Products ist unsere voestalpine Fleischwolftechnologie, konzipiert für verschiedenste Anwendungen wie Rinderhack, Salami-Füllung oder Burger-Patty-Produktion.

Durch den Einsatz der voestalpine Fleischwolftechnologie konnten die Kunden ihre Maschinen bis zu 102 Tage lang in Betrieb halten, bevor ein Nachschleifen der Teile erforderlich war. Dies ist eine enorme Verbes-

serung gegenüber dem früheren Standard-Industrie-Kit, welcher alle zwei Tage ein Nachschleifen erforderte.

In der Wurstproduktion konnten Kunden, die die voestalpine Fleischwolftechnologie einsetzen, ihre Füllmaschinen 360 Stunden lang in Betrieb halten, bevor ein Nachschleifen erforderlich war. Mit der Standardtechnologie mussten sie die Teile bereits nach 4,5 Produktionsstunden nachschleifen.

Premium-Materialien

Doch was macht die voestalpine Lösung so besonders: Die Messer und Lochplatten sind aus voestalpine Premium-Materialien gefertigt und verfügen über eine perfekt abgestimmte Wärmebehandlung und modernste PVD-Beschichtungen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Beschichtungen wie Teflon, die die Metalloberfläche angreifen (und abblättern können), bietet die PVD-Beschichtung eine weitaus bessere Lösung: PVD-Beschichtungen werden im Hochvakuum erzeugt, indem Metall in einen dampfförmigen Zustand überführt und gleichzeitig ein Reaktionsgas hinzugefügt wird. Sie sind extrem hart und gehen eine sehr gute Verbindung mit der Oberfläche ein – hier gibt es keine Probleme mit Abplatzungen. Die PVD-Beschichtung bietet viele Vorteile, z. B. Erhöhung der Ver-

schleißfestigkeit oder Reibungsverminderung. Selbstverständlich sind alle eingesetzten Materialien und Beschichtungen für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert. Je nach Ihren betrieblichen Anforderungen kann die Technologie sowohl in Wölfen als auch in Füllmaschinen eingesetzt werden.

Unabhängig von der Art der Maschine, in der sie eingesetzt wird, bietet die Technologie den Kunden folgende Vorteile:

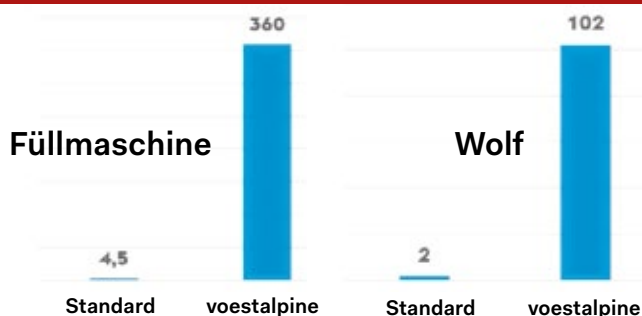
- höhere Maschinenverfügbarkeit und Effizienz
- verlängerte Lebensdauer der Teile
- verlängerte Nachschleifzyklen
- geringerer Energieverbrauch

Auf der Anuga

Besuchen Sie die voestalpine High Performance Metals auf ihrem Stand auf der Anuga Food-Tech – und finden Sie gemeinsam mit den Experten eine Lösung, die die Leistung Ihrer Anlagen maximiert und Ihnen einen Schritt voraus ist. Neben den Fleischwolf-Technologien werden auch Kutmesser, Messer für die Geflügelverarbeitung, Folienmesser und viele weitere Innovationen vorgestellt.

Sollten Sie nicht auf der Anuga in Köln sein, dann bekommen Sie alle Infos von der Business Development Managerin Anna Mad unter anna.mad@voestalpine.com. ■

Produktionsstunden bis zum ersten Nachschleifen



voestalpine High Performance Metals International

- Anuga FoodTec: Halle 9.1, Stand D070 E071
- www.voestalpine.com/highperformancemetals/international/de

WEBER SKINNER: REVOLUTIONÄRE VERARBEITUNGS- UND VEREDELUNGSTECHNIK

Seit über vier Jahrzehnten ist Weber führend in der Entwicklung von hochpräzisen Verarbeitungs- und Veredelungslösungen, die speziell auf die Bedürfnisse der fleischverarbeitenden Industrie, des Mittelstands sowie des Handwerks zugeschnitten sind.



Fotos: beige stellt

Auf der Messe werden mehrere Produktneuheiten vorgestellt, die nicht nur für ihre Effizienz, sondern auch für die Möglichkeit einer attraktiven Produktpräsentation und somit höhere Verkaufspreise bekannt sind. Unter den Innovationen ragt die neue Entvliesmaschine AMS 400 & AMS 400 Eco heraus. Diese kompakte Maschine, die ohne Druckluft auskommt, bietet Handwerk und Mittelstand eine perfekte Einstiegslösung für das professionelle Entvliesen. Mit der AMS 400 werden Sehnen und Vlies präzise vom Muskelfleisch getrennt, was nicht nur die äußere Veredelung des Produkts verbessert, sondern auch die Wertschöpfung durch erhöhte Verkaufspreise und reduzierte Betriebskosten steigert.

Entschwarten und Entfetten ohne Rückstände

Ein weiteres Highlight ist die innovative Zerlegelösung, die eine flexible Bearbeitung einer Vielzahl an Teilstücken ermöglicht. Der speziell entwickelte Arbeitsplatz mit abgehängtem Entschwarzer optimiert die Zerlegelinien für verschiedene Betriebsgrößen durch eine kompakte Aufstellfläche und erhöht gleichzeitig die Effizienz am Arbeitsplatz.

Im Bereich der Entfettung setzt Weber mit der automatisierten Lösung ASD 460 neue Maßstäbe. Die modulare Bauweise dieses Erfolgsmodells ermöglicht eine flexible Anpassung an die spezifischen Bedürfnisse des Betriebs, indem bei Bedarf ein Entschwartzmodul nachgerüstet werden kann. Dies garantiert eine präzise Trennung der Fettauflage vom Muskelfleisch, was zu einer höheren Ausbeute und reduzierten manuellen Nacharbeiten führt.

Zukunft mit Weber Skinners

Weber Maschinenbau bleibt seinem Ruf als Innovator treu, indem kontinuierlich Lösungen entwickelt werden, die die Effizienz steigern, die Produktivität erhöhen und gleichzeitig den ökologischen Fußabdruck minimieren. Die vorgestellten Neuerungen auf der Anuga FoodTec unterstreichen das Engagement von Weber, die fleischverarbeitende Branche mit zukunftsweisenden Technologien zu unterstützen. Fleischverarbeitende Betriebe jeder Größe sind eingeladen, die Weber Innovationen in Köln zu entdecken und sich persönlich von den Vorteilen dieser fortschrittlichen Veredelungstechniken zu überzeugen. ■

Weber Food Technology

- Anuga FoodTec: Halle 8.1, Stand A060
- Alle Infos: Franz Gramiller & Sohn GmbH, www.gramiller.at

ÜBERZEUGT IM SYSTEM

NEU!

Ob Aluminium Clips, manuelle Clipper, halbautomatische Doppelclipper oder vollautomatische Clipper – **BECK** bietet Ihnen mit **CLIP SYSTEMS** ein hochwertiges Programm perfekt abgestimmt auf Ihre Clip- und Verpackungsanforderungen. Entdecken Sie jetzt unsere neue Tischclipperserie zum Clippen von Fleisch- und Wurstwaren.



CLIP SYSTEMS
A BECK brand

www.beck-clipsystems.com

BEDENKENLOS SNACKEN: MIT PVDC-FREIEM WURSTDARM MIT AUFREISSHILFE!

Gesund snacken liegt im Trend! Ernährungswissenschaftler bestätigen, dass Verbraucher zunehmend Wert auf qualitativ hochwertige Snacks mit natürlichen Inhaltsstoffen legen. Dazu gehört auch die passende Verpackung. Ob es nun um Käse oder um die Wurst geht – die Produktverpackung muss so einfach wie möglich zu öffnen sein, den speziellen Anforderungen des Produkts gerecht werden und ansprechend für den Verbraucher sein.

Für Wurst-Snacks werden häufig Verpackungskonzepte eingesetzt, welche auf PVDC basieren. Nun gibt es auch eine PVDC-freie Lösung mit Aufreißhilfe – produziert auf den Siegel-Clip-Maschinen von Poly-clip System!

Poly-clip System ist weltweit bekannt für seine Clipmaschinen, welche für eine Vielzahl von Wurstprodukten eingesetzt werden. Doch wie snackt man eine geclippte Wurst? Wie bekommt man die Wurst aus der Pelle, ohne den Clip abzuschneiden? Die Antwort ist simpel – der Wurstdarm muss so beschaffen sein, dass man ihn mit der Hand öffnen kann. Hierfür gibt es eine Reihe von Konzepten, die häufig auf PVDC basieren. Nachteilig bei diesen Konzepten ist jedoch, dass PVDC-Kunststoffe die Umwelt bei der Herstellung und Entsorgung belasten und in der Müllverbrennung gesundheitsschädliches Dioxin bilden. Darüber hinaus muss diese Kunststoffgruppe anders als Polyethylen mit Weichmachern elastisch gemacht werden. Und diese, auch ATBC (Acetyltributylcitrat) und ESBO (epoxidiertes Sojabohnenöl), gehen aufgrund ihrer Fettlöslichkeit gerne in fetthaltige Lebensmittel über. Welche Probleme damit verbunden sind, ist noch nicht endgültig geklärt.

Neue Verpackungskonzepte mit Easy Opening

Neue Verpackungskonzepte basieren auf heißsiegelfähigen Verbundfolien mit PE (Polyethylen) und PA (Polyamid). Die PE-Außenschicht mit Easy-peel wird für eine Heißsiegelung mit Überlappungsnaht benötigt. Das innen liegende PA sorgt für die Kaliberstabilität. Die Aufreißhilfe (Easy Opening) wird bereits bei der Herstellung der Flachfolie vorgesehen. Zum einen wird eine Kante der Flachfolie in regelmäßigen Abständen mit definierten Einschnitten versehen, welche als Fähnchen zum Einreißen der Folie dienen. Zum anderen muss der verwendete Kunststoff orientiert hergestellt werden, damit die Folie geradlinig um die Wurst herum einreißt. Mittlerweile gibt es einige Folienhersteller, die derartige Verbundfolien im Programm haben.

Herstellung auf der Maschine

Auf der Maschine wird die Flachfolie mittels einer speziellen Formschulter zu einem Folienschlauch geformt und mit einer Längsnaht durch Heißsiegelung verschlossen. Die Folienkante mit den vorgesehenen Einschnitten wird so geführt, dass sie über der zweiten Folienkante liegt. Im Bereich der Überlappung beider Folienkanten wird die Siegelnaht hergestellt, wobei die Kante mit den Einschnitten als Aufreißhilfe übersteht. Mit der integrierten Clipseinheit wird der Folienschlauch im Doppelclip-Verfahren sicher verschlossen.

Aufgrund der durchgängigen Siegelnaht und der bakteriendichten R-ID Clips wird einerseits ein 100%ig stabiler Verschluss der Folie ohne Schwachstellen erreicht und andererseits kann der Verbraucher die Aufreißhilfe einfach greifen und die Folie über die Siegelnaht hinweg aufreißen.

Siegel-Clip-Automat von Poly-clip System

Für die Herstellung solcher Wurstsnacks mit Aufreißhilfe (Easy Opening) wird ein Siegel-Clip-Automat TSCA 120/160 von Poly-clip System verwendet. Bis zu 3.300 Meter Flachfolie sorgen dafür, dass mehr als vier Stunden am Stück produziert werden kann. Ohne Eingreifen und Korrigieren der Foliengänge durch den Bediener; somit ist eine konstante automatische Produktion gewährleistet. Das Ende der Folien und Clip sowie ein fehlender Ausstoß der Füllereinheit werden automatisch überwacht. Der Automationsgrad des TSCA ermöglicht zudem ein hohes Maß an Prozessüberwachung, z. B. der hinterlegten Parameter in der Rezepturverwaltung. Bei Abweichungen wird beim TSCA 120/160 automatisch eine Warnung angezeigt. Optional steht die Schnittstelle WS Food Standard zur Betriebsdatenerfassung über das kundeneigene Netzwerk zur Verfügung. Der hohe Automationsgrad beim TSCA zeigt sich auch bei der verbrauchsorientierten Zentralschmierung. Dieser wichtige Arbeitsschritt wird, seit dem er sich automatisch vollzieht, nie mehr vergessen und spart Arbeitszeit. Das sorgt für höchste Prozesssicherheit und Investitionsvorteile, denn der Verschleiß verringert sich, Wartung und Stillstandzeiten werden minimiert und dadurch verlängert sich „automatisch“ die Lebensdauer der Maschine und damit der Werterhalt der Investition. ■



Poly-clip System GmbH & Co. KG

- Halle 9.1, Stand A011
- Alle Infos: Tech Forum GmbH, www.techforum.at



FOOD PROCESSING IN PERFECTION

Unter diesem Motto präsentiert Laska sein neuestes Maschinenportfolio und innovative Konzepte. Der über sechs Meter hohe Messestand mit gemütlicher Bar lädt zum Verweilen, zum Besichtigen und Netzwerken ein.

- Ein neues Cutter-Bedienkonzept mit einem großen, benutzerfreundlichen Touchscreen, das Leerlaufzeiten minimiert, die Bedienung vereinfacht und die Visualisierung aller Produktionsdaten ermöglicht.

Hygienic Design à la Laska

Laska legt großen Wert auf Hygienic Design und intuitive Benutzerschnittstellen, was die Schulungszeit reduziert und die Rezeptverwaltung vereinfacht. Die Produktionslinien von Laska garantieren kurze Amortisationszeiten und hohe Rentabilität. Eine Produktionslinie für Brühwurst mit der neuesten Analysetechnologie wird ebenfalls vorgestellt. Diese Linie ist für die vollautomatische Produktion von Feinbrät konzipiert, beginnend mit dem Vorschneiden von gefrorenem Fleisch, das dann direkt in eine Mischmaschine mit einem neu entwickelten Misch- und Entladekonzept transportiert wird.

Konstante Produktqualität

Ein integriertes Analysegerät mit Röntgentechnologie überprüft die Zutaten und überwacht ständig den Fett-, Wasser- und Proteingehalt, um eine präzise Rezeptur und konstante Produktqualität sicherzustellen. Nach der Homogenisierung wird das Feinbrät in die neueste Generation von Emulgatoren gefördert und anschließend in eine Füllmaschine gepumpt. Die Laska NanoCutter wurden grundlegend überarbeitet und zeichnen sich durch ihr patentiertes und preisgekröntes Schneidsystem aus, das den Verschleiß und somit die Kosten reduziert. ■

Die Maschinenfabrik Laska ist selbstverständlich auch auf der Anuga FoodTec vertreten und wird einige neue Must-haves vorstellen.

Zu den Höhepunkten gehören:

- Ein neues Bedienkonzept für die weltbekanntesten Cutter, Vakuum- und Koch-Cutter.
- Die Vorstellung einer neuen Generation von Mischmaschinen, Emulgatoren sowie Wolf- und Mischwölfen in verschiedenen Größen und Designs, ausgestattet mit modernster Technologie.
- Die ME-Serie mit einem revolutionären Antriebskonzept für verschiedene Anwendungen, das eine schnellere Mischung und Entleerung ermöglicht und optional als Vakuummassierer genutzt werden kann.

HORIZONTALSCHNEIDEMASCHINE FÜR FRISCHFLEISCH

Revolutionäre KSL-DV der italienischen Experten von Grasselli: maximale Ausbeute, minimierter Abfall.

Die KSL-DV ist eine automatische horizontale Schneidemaschine für knochenloses Fleisch, optimiert für Geflügel. Sie übertrifft herkömmliche Maschinen durch die Fähigkeit, Größe und Form des Fleisches zu erkennen und den Schneidprozess anzupassen, um Ausbeute und Produktqualität zu maximieren. Ein 3-D-Scanner und eine spezielle Software ermöglichen zusammen mit einem Messerbewegungssystem eine automatische Anpassung der Klingenzahl und -position sowie der Druckparameter. Dies minimiert ungenutzte Reste und zielt auf ein Zero-Waste-Ergebnis ab.

Durch elektronische Aktuatoren können Schnittparameter in Echtzeit während der Produktion angepasst werden, wodurch eine Produktausbeute von bis 98% erreicht wird. Zusätzlich führt die Maschine auch zu signifikanten Energieeinsparungen, einem saubereren Handhabungsprozess, reduziertem Kontaminationsrisiko und verbesserter Haltbarkeit des Endprodukts. Die KSL-DV ist kompatibel mit Standardmaschinen und kann leicht in bestehende Produktionslinien integriert oder für andere Produktbereiche angepasst werden. ■



Grasselli S.p.A.

- Halle 6,1, E020 F029
- www.leidenfrost.co.at

Johann Laska u. Söhne

- Anuga FoodTec: Halle 6.1, Stand D020 E029
- Alle Infos: www.laska.co.at

FLEMA

*individuell
und einzigartig*



FLEMA Schinkenformen

Exklusiv erhältlich bei:

FLEMA Fleischereimaschinen GmbH

Holzriedstraße 29 · 6960 Wolfurt · Austria · T +43(0)5574-82270-0
office@flema.at · www.flema.at

VEMAG PRÄSENTIERT INNOVATIONEN

Die Vemag Maschinenbau GmbH präsentiert den Messebesuchern auf der Anuga FoodTec auf über 1.000 m² mehr als 20 Linien für unterschiedlichste Anwendungen.

Ist die Vemag Maschinenbau aus dem deutschen Verden vorrangig für perfekte Portionierertechnik bekannt, werden auf sie auf dem Anuga-Stand viele Klassiker, aber auch neue Facetten und Lösungen zeigen.

Vakuumfüller für den Mittelstand

Der Vakuumfüller DP6 mit Drehschieberpumpe gilt als robuster und zuverlässiger Allrounder für Handwerksbetriebe. Die Maschine ist besonders für ein genaues Portionieren von weichen und festen Massen geeignet. Die Trichtergeometrie und die aktive Zubringung der Rohstoffe sichert einen gleichmäßigen Produktfluss und minimale Restbrätmengen. Die Förderwerksteile des Füllers bestehen aus Edelstahl und das Förderwerk selbst aus nur fünf Teilen. Dank der wenigen Förderwerksteile ist ein schneller und problemloser Zusammenbau und eine einfache Reinigung des Füllers möglich.

Diese und alle anderen effizienten Lösungen werden auf dem Messestand live vorgeführt, sodass sich die Besucher

von der hohen Qualität der Maschinen und den Möglichkeiten für die Endprodukte sofort überzeugen können. Zu sehen sind z. B. Füll-, Wolf- und Formprozesse oder das exakte Portionieren von Teigen und Massen bis hin zum Füllen von Dosen und Bechern. Gleichzeitig sind die realisierten Lösungen problemlos in komplexe Produktionslinien integrierbar.

Abhängig vom gewünschten Endprodukt stehen für mehrere Anwendungen schnell austauschbare Formdüsen und Messer zur Verfügung, mit denen sich u. a. runde, ovale oder längliche Spezialitäten herstellen lassen: Die ausgestellten Maschinen füllen Produktideen mit Leben. Besonders produkt schonend ist dabei neben dem Einsatz der Vemag-Förderkurven die Formung mit Niederdruck von z. B. Burgerpattys oder Bällchen aus pflanzenbasierten Massen. ■

VEMAG Maschinenbau GmbH

- Anuga FoodTec: Halle 9.1, Stand C010-E011
- Alle Infos: www.gramiller.at



PLANEN & GESTALTEN FÜR DIE ZUKUNFT

Produktionsplanung optimieren, Effizienz steigern, Energie einsparen: Lißner engineers + architects holt mehr aus Betrieben zur Lebensmittelherstellung.

Lißner engineers + architects konzipiert seit mehr als 30 Jahren nach modernsten Standards für die Lebensmittelbranche. Die Geschäftsführer Dennis und Tobias Lißner zeigen auf der Anuga, wie sich sowohl mit Neubauten als auch durch den Umbau bestehender Betriebe mit Profi-Unterstützung die Effizienz steigern und der Energieverbrauch senken lässt.

Wege und Abläufe optimiert

Dabei planen die Experten die Produktionsbetriebe von innen nach außen. Das bedeutet, die Planungsprofis ermitteln zunächst mithilfe von Daten zu Produktionsabläufen und -mengen den zu erwartenden Bedarf, benötigte Kapazitäten und einen optimalen Produktionsfluss. Darüber hinaus fließen Parameter wie Maschinengrößen und auf definierte

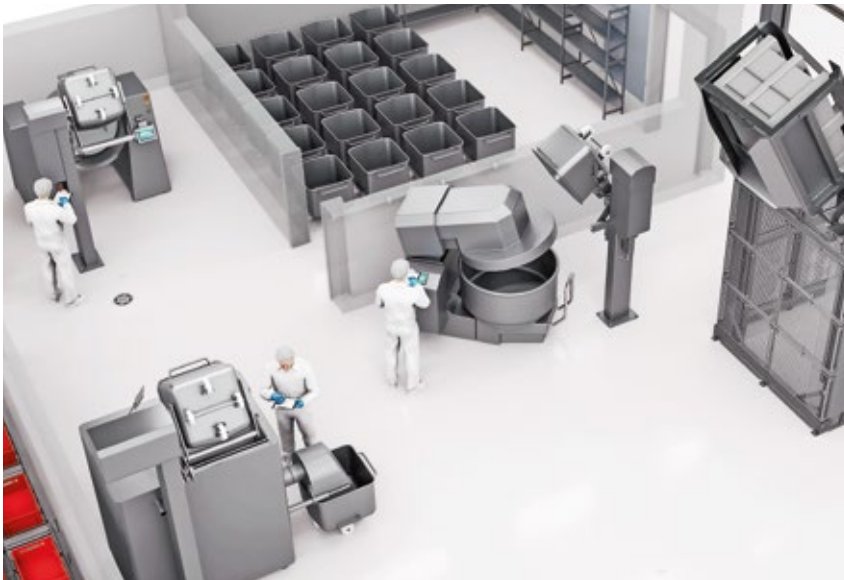
Mengen abgestimmte Lagergrößen in die Planung ein, um Raumaufteilung, Maschinenaufstellung und Produktionsschritte optimal auszulegen und Prozessoptimierungen zu integrieren. Wichtiges Merkmal sind dabei reibungslos konzipierte Personalflüsse und kreuzungsfreie Produktwege, die für rationelle Abläufe mit maximaler Effizienz sorgen.

Kosten minimieren

Durch die Energiekosten zählt die Optimierung der technischen Anlagen zu den wesentlichen Zielen. In der Planung der Technischen Gebäudeausstattung (TGA) zeigt Lißner engineers + architects, wie sich mit Lösungen, die auf dem neuesten Stand der Technik sind, die Energieeffizienz steigern lässt. Betriebe in der Lebensmittelproduktion sind in der Regel sehr energieintensiv. Allein die Kältetechnik kann bis zu 50 Prozent des Gesamtstromverbrauchs ausmachen. Hier lassen sich, wie in vielen weiteren Bereichen, mit der passenden Lösung erhebliche Energieeinsparungen erzielen. ■

Lißner engineers + architects

- Halle 6.1, Stand B030
- Alle Infos: www.lissner.eu



In einer Welt, in der Effizienz und Ergonomie entscheidend sind, hebt PHT mit innovativen Hebe- und Kipplösungen die Lebensmittelproduktion auf ein neues Level. Entdecken Sie, wie PHT Betriebe mit modernster Technik ausstattet, um Prozesse zu optimieren und die Arbeitssicherheit zu verbessern.

MODERNE HEBE- & KIPPTECHNOLOGIEN SCHLÜSSEL ZUR EFFIZIENZSTEIGERUNG IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION

In der dynamischen Wirtschaft, geprägt durch steigende Kosten für Ressourcen und einen zunehmenden Mangel an Fachkräften, ist die frühzeitige Integration moderner Technologien in die Betriebsabläufe entscheidender denn je. PHT, ein führender Anbieter von innovativen Lösungen für die Lebensmittelindustrie, setzt neue Maßstäbe in Sachen Effizienz und Arbeitssicherheit mit seinen fortschrittlichen Hebe- und Kipptechnologien.

Ergonomie trifft auf Effizienz

Die Herstellung von Lebensmitteln erfordert oftmals körperlich anstrengende Arbeit. Umso wichtiger ist es, gerade in Zeiten des Fachkräftemangels, Arbeitsprozesse so zu gestalten, dass sie nicht nur effizient, sondern auch ergonomisch sind. Ob im handwerklichen Bereich oder in der industriellen Fertigung, der Einsatz passender Anlagentechnik kann die Produktivität signifikant steigern. PHT leistet mit umfassender Prozess- und Hygienetechnik sowie tiefgreifendem Fachwissen einen entscheidenden Beitrag zur Optimierung betrieblicher Abläufe.

Für eine produktivere Zukunft

Mit dem Ziel, Betriebsprozesse zu beschleunigen und gleichzeitig effizienter zu gestalten, spielen Hebe- und Kipplösungen von PHT eine zentrale Rolle. Diese Systeme sind speziell darauf ausgerichtet, manuelle Arbeitsvorgänge, die ergonomische und bedienerfreundliche Handhabung erfordern, zu erleichtern. Einsatzgebiete finden sich über-

all dort, wo Produkte umgefüllt oder in weiterführende Produktionslinien eingespeist werden müssen. PHTs Hebe- und Kipplösungen bieten dabei maximale Flexibilität, um den vielfältigen Anforderungen der Lebensmittelproduktion gerecht zu werden.

Optimierung der manuellen Lastenhandhabung

Besonders beim Transport schwerer Lasten in Behältern ist die Unterstützung der Mitarbeitenden durch ergonomisch gestaltete Anlagen unerlässlich. PHTs Lösungen maximieren den Bedienerkomfort und reduzieren die körperliche Beanspruchung. Elemente wie ein intuitiv bedienbares Kontrollpanel und eine einfache Handhabung der Lasten tragen maßgeblich zur Arbeitserleichterung bei. Zudem sorgen optionale Schutzvorrichtungen für die nötige Sicherheit am Arbeitsplatz, unterstützt durch die neuesten Sicherheitsfeatures der PHT-Anlagen.

Hygiene als oberste Priorität

Neben der Ergonomie spielt in der Lebensmittelproduktion die Hygiene eine entscheidende Rolle. PHT hat seine Hebe- und Kipplösungen so konzipiert, dass Wartungs- und Reinigungsarbeiten schnell durchgeführt werden können. Durchdachte Konstruktionsdetails wie leicht entfernbarere Teile und hygienisch abgerundete Ecken sorgen für eine saubere Verarbeitungsumgebung und garantieren Produktsicherheit.

Die Zukunft der Lebensmittelherstellung liegt in der kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitssicherheit und Prozesseffizienz. Unternehmen, die bereits heute in effiziente und innovative Anlagentechnik investieren, sichern sich einen entscheidenden Vorteil im Wettbewerb. PHT, mit seinen Niederlassungen in Innsbruck, Bad Tölz und Beckum, steht Betrieben als starker Partner zur Seite, um diese Herausforderungen zu meistern. www.pht.group. ■

Angefangen bei der einfachen Hebe- und Kippvorrichtung bis hin zur kompletten Verwiege- und Chargieranlage – PHT hat für alle Kundenwünsche das passende Konzept.



„Ich würde mir mehr Rechtssicherheit im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung wünschen“ – mit dieser Bitte schloss Bundesinnungsmeister Raimund Plautz seinen Kommentar in der vorigen Ausgabe von Fleisch & Co. Doch wie sieht es wirklich mit der LMIV aus? Wir haben den erfahrenen Experten Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker um seine Einschätzung gebeten.



DIE LMIV & IHRE TÜCKEN

Aufbauend auf dem Kommentar von Innungsmeister Raimund Plautz widme ich mich nun dem Thema der Lebensmittelkennzeichnung in der Fleischbranche aus einer neutralen, fachlichen Blickrichtung. Seit meinem Eintritt ins Berufsleben im Jahr 2000 habe ich mit dieser Angelegenheit zu tun und konnte bisher viele wertvolle Erfahrungen sowie Erkenntnisse sammeln.

Dem Statement von Innungsmeister Plautz, dass die LMIV komplex bis kompliziert und oft auch schwer verständlich ist, stimme ich vollumfänglich zu. Mit der Tatsache, dass diese von der Fleischbranche hervorragend umgesetzt wurde, nicht so ganz. Für mich stellt sich die Situation aus einer anderen Perspektive dar. Es wurde versucht, die LMIV nach bestem Wissen und Gewissen umzusetzen. Bei vielen Betrieben hat dies schon gut geklappt, zahlreiche tun sich immer noch schwer und manche haben sich schlichtweg zu wenig mit der Materie auseinandergesetzt.

Das emotionelle Problem an der Sache ist vergleichbar mit der Schule. Man hat sich nach eigener Einschätzung ausreichend gut auf eine Schularbeit vorbereitet und bekommt dann letztendlich ein „Gerade noch genügend“ oder ein „Nicht genügend“. Man könnte auch sagen, ja dieses Fach ist verdammt schwer. In der Schule war man halt enttäuscht, bei einer Falschkennzeichnung bekommt man zusätzlich auch noch eine Strafe aufgebremmt.

Das Thema mit den AGES-Gebühren sehe ich auch so. Sobald ein Formalfehler vorliegt und dies nicht „nur“ als Hinweis,

sondern als Abweichung im Gutachten erwähnt wird, wird die gesamte Untersuchungsgebühr oder Teile davon, in Form eines Verwaltungsstrafverfahrens über die Bezirksverwaltungsbehörde eingehoben. Und dabei handelt es sich wirklich oft um Bagatellen. Hier besteht definitiv ein Nachjustierungsbedarf.

Nichtsdestotrotz sollten wir dem „WARUM“ genauer auf den Grund gehen und uns der Frage bezüglich einer eventuell fehlenden Rechtssicherheit annehmen.

Warum tun sich vor allem die Handwerksbetriebe mit der Umsetzung der LMIV so schwer?

Vorweg sei erwähnt, dass es sich wahrhaftig um eine sehr komplexe rechtliche Thematik mit zahlreichen „Stolpersteinen“ handelt. Wie viele Verordnungen auf nationaler und EU-Ebene muss ein Fleischer, welcher noch selbst schlachtet, zerlegt, verarbeitet und in seinem Fachgeschäft als verpackte Produkte verkauft, einhalten, um rechtskonform zu handeln? Was glauben Sie? Schätzen Sie einmal!

Es sind in Summe etwa 40 Verordnungen, rund zehn nationale Leitlinien und ein paar Kapitel im österreichischen Lebensmittelbuch (Codex). Und da geht es „nur“ um die Kennzeichnung und den Verkauf von verpackten Lebensmitteln im eigenen Geschäft. Bei den Bäckern sieht es übrigens sehr ähnlich aus.

Eine konsolidierte Fassung bzw. eine kompakte und zusammenfassende Gesamtübersicht gibt es de facto nicht. Die Innungen und sonstige unterstützende Or-

ganisationen sind zwar stets bemüht, die Produzentinnen und Produzenten mit aufbereiteten sowie fundierten Informationen zu versorgen, jedoch kann die Fülle an Informationen nicht (mehr) verarbeitet werden.

Kurzum, es ist „too much“ für die Branche. Und dies, nicht nur für die kleinen, sondern auch für die großen Betriebe. Und keiner oder keine kann hier einfach die Stopptaste drücken. Im Gegenteil, die Anforderungen werden mehr und mehr. Auch hier bedarf es einer Anpassung beziehungsweise einem aktiven Entgegensteuern.

Resignation und Frustration

Ein weiterer Grund ist der „Faktor Mensch“. Man benötigt mittlerweile ein derart umfangreiches Fachwissen, um die Lebensmittelkennzeichnung korrekt in die Praxis umsetzen zu können, welches eben viele Unternehmerinnen und Unternehmer nicht (mehr) haben. Beziehungsweise haben sie schlichtweg keine Zeit, sich fortzubilden oder ihre Mitarbeiter auf einschlägige Kurse und Workshops zu schicken. Der Fokus liegt hier klar auf den wichtigen Themen wie der Produktqualität, der Lebensmittelsicherheit und der Produktion. Aber auch diese Situation spitzt sich zurzeit eklatant zu.

Und schlussendlich kommen noch Resignation und Frustration dazu. Die Betriebe versuchen es immer und immer wieder, die Kennzeichnung anzupassen. In der Praxis sieht es dann so aus: Ein Produkt wird korrigiert und in Ordnung gebracht und bei der nächsten Probenahme passt ein anderer Artikel wieder nicht. Das treibt manche fast in den Wahnsinn oder in den Nihilismus.

Hier ein Beispiel aus der Praxis

Ein mittelständischer Fleischverarbeitungsbetrieb macht brav seine Hausaufgaben und deklariert seit einer Anpassung des Codex Kapitels B14 im Dezember 2022 in der Zutatenliste, wenn eine Wursthülle essbar ist, in Form einer Benennung der jeweiligen Art. Zum Beispiel „Schafsaitlein“, „Collagen-Wursthülle“ oder „Zellulosefaserdarm“. Im Rundschreiben des Koordinationsbüros Fleischwirtschaft der WKO wurde dies auch entsprechend kommuniziert. So weit, so gut.

Anfang 2023 erfolgten dann die ersten amtlichen Probenziehungen und es wurde diesbezüglich nichts beanstandet.

Für 100 g Cabanossi werden 150 g Schweine- und Rindfleisch verwendet. Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Würze, Knoblauch, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Stabilisator: Diphosphate; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Aroma, Gewürzextrakte, Collagen-Wursthülle, Buchenholzrauch.

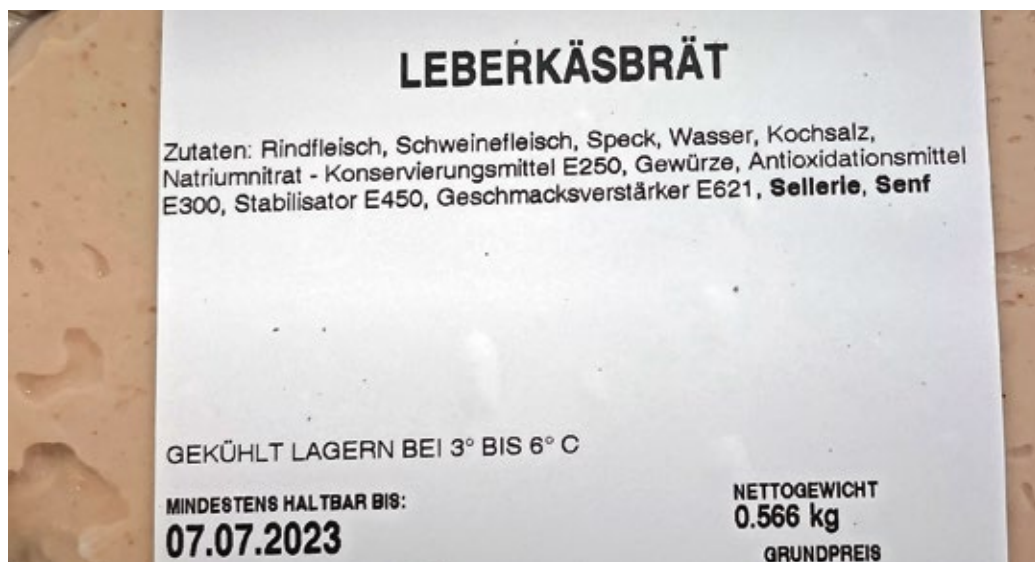
Im Oktober 2023 wurde eine erneute Probe im Lebensmittelgroßhandel gezogen und eine Untersuchung (Vollanalyse) durchgeführt. Im Jänner 2024 wurde schließlich eine Strafverfügung zugestellt und ein Verwaltungsstrafverfahren eingeleitet. Unter anderem wurden beanstandet, dass das Verzeichnis der Zutaten unvollständig ist, weil die Zutaten der zusammengesetzten Zutat „Collagen-Wursthülle“ nicht in der Zutatenliste angeführt werden. Bis dato stellte das kein Problem dar bzw. wurde dies vorher nie von einer Behörde als auch bei Untersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle beanstandet.

Das Unverständnis sowie der Unmut seitens des Unternehmers waren groß und es gab reichlich Diskussionsbedarf. Diese Angelegenheit ist bis dato noch nicht abgeschlossen.

Wie sieht es mit der Rechtssicherheit aus?

Mit diesem Beispiel komme ich nun zum Thema Rechtssicherheit. Auch an dieser Stelle sei vorweg erwähnt, dass die österreichischen §-73-Lebensmittelgutachter objektiv und unabhängig ihren Job machen und es sicher nicht leicht ist, alle handelnden Personen auf einem einheitlichen (homogenen) Interpretationslevel der LMIV zu haben bzw. zu halten. In der LMIV und den sogenannten Bei-Verordnungen existieren in manchen Bereichen definitiv noch zu viel Interpretationsspielräume. Da scheiden sich die sogenannten Geister.

„Recht haben, aber auch Recht bekommen – sind zwei Paar Schuhe.“ Diese Redewendung



ist in Österreich nichts Neues bzw. kommt diese von nicht irgendwo her. Es wird dafür schon seine Anlassfälle gegeben haben.

In gewisser Art und Weise trifft dies auch bei der Lebensmittelkennzeichnung zu. Es gibt viele unterschiedliche Ansichten und Auffassungen. Bei Unstimmigkeiten kommt es dann zu (konstruktiven) Diskussionen und im schlechtesten Fall zu einem Rechtsstreit mit der Behörde. Und das will wirklich keiner.

Für die Lebensmittelunternehmer ist so eine Angelegenheit immer mit Zeit, Geld und Nerven verbunden. Und derzeit zwick es ja bekanntlich an allem.

Des Weiteren fällt es den Betrieben schwer die Formulierungen inhaltlich zu verstehen und die Strafverfügung innerhalb der Fristen (meistens zwei Wochen) entsprechend zu beeinspruchen bzw. thematisch so fundiert Stellung zu nehmen, sodass das Verfahren im Idealfall gleich eingestellt wird oder die Strafen für die Verwaltungsübertretung reduziert werden. Man benötigt dazu meistens eine externe fachliche Unterstützung oder gar einen Rechtsbeistand. Und das kostet eben auch noch zusätzlich Geld. Somit entsteht dann oftmals das Gefühl, dass man sich „ungerecht“ behandelt fühlt und nicht weiß, was man dagegen unternehmen kann oder soll.

Kurz zusammengefasst kann die derzeitige Lage bzw. die Stimmung innerhalb der Lebensmittelbranche als mies und unzufriedenstellend beschrieben werden. Ich denke, dass sehen sowohl die Produzent:innen sowie die Gutachter:innen so.

Bei der letzten Schwerpunktaktion der AGES für durch Hitze haltbar gemachte Lebensmittel in dicht schließenden Behältern (z. B. Gerichte im Glas) wurden 65 % der geprüften Produkte beanstandet. Das kann nicht im Sinne des Erfinders sein!

Ich bin sehr gespannt, wie sich das alles noch entwickeln wird. Robert Mühlecker ■

Kennzeichnungsfehler vermeiden

Hier haben wir ein Produktbeispiel: Leberkäsebrät mit der Auflistung der Deklarationsfehler und der korrekten Kennzeichnung.

- **Die QUID-%** von Rind- und Schweinefleisch fehlen (65 % Rind- und Schweinefleisch).
- **Der Klassenname** Konservierungsmittel ist falsch (richtig ist: Konservierungsstoff).
- **Die Bezeichnung** des Zusatzstoffes Natriumnitrat ist falsch und irreführend (merke: E250 = Natriumnitrit).
- **Detaillierte Zubereitungshinweis** fehlt (Beispiel: Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen).
- **Die Verkehrsbezeichnung** ist unvollständig (richtig: Leberkäsebrät roh).
- **Die Angaben für** die Verwendung nach dem Öffnen fehlen (Beispiel: Nach dem Öffnen sofort zubereiten.)
- **Die Hinweise** auf die Einhaltung der Küchenhygiene inkl. dem Durcherhitzen fehlen (Küchenhygiene ist wichtig! Kühlen, sauber arbeiten und vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!)
- **„Mindestens haltbar bis“** ist nicht korrekt; bei leicht verderblichen Lebensmitteln muss ein Verbrauchsdatum angeführt werden (richtig: zu verbrauchen bis: ...).
- **Die angeführte Lagerungsbedingung** ist zu hoch (richtig: gekühlt lagern bei 2–4 °C).

In Kooperation mit


**Land
schafft
Leben**

„WENN ANDERS PRODUZIERT WERDEN SOLL, MUSS AUCH ANDERS KONSUMIERT WERDEN“

Der Anteil von Bio- und Tierwohl-Schweinefleisch steigt, Konsumenten greifen aber nach wie vor hauptsächlich zu konventionell produzierter Ware. Wenn sich die Haltungsbedingungen von Nutztieren ändern sollen, dann müsse aber auch anders eingekauft werden, sagt Maria Fanningner vom Verein Land schafft Leben.

Schnitzel, Kotelett oder Schweinsbraten: Die Österreicher essen gerne Fleisch. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von knapp 34 Kilogramm ist das Schweinefleisch jenes, von dem hierzulande am meisten auf dem Teller landet. Wie die Haltungsbedingungen hinter der Schweine-

nefleischproduktion aussehen, spielt dabei für immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten eine Rolle. Im Zuge einer Roll-AMA-Umfrage hat rund die Hälfte der Befragten angegeben, dass Tierwohl beim Kauf tierischer Produkte für sie an Bedeutung gewonnen habe.

Beim Griff ins Regal spielt diese Entwicklung jedoch scheinbar noch eine deutlich kleinere Rolle. Die Bio- und Tierwohnteile beim Schwein liegen aktuell bei rund vier beziehungsweise drei Prozent. Damit sind sie in den vergangenen Jahren zwar langsam, aber dennoch gestiegen. Insgesamt zeigen die Zahlen jedoch, dass zwischen dem Wunsch nach mehr Tierwohl und unserem tatsächlichen Einkaufsverhalten noch eine große Lücke klafft.

Maria Fanningner, Gründerin des Vereins Land schafft Leben, gibt zu bedenken, dass die Konsumentinnen und Konsumenten einen großen Einfluss darauf haben, wie das gekaufte Fleisch produziert wird: „Wir wünschen uns zwar bessere Haltungsbedingungen für Nutztiere, wenn uns jemand danach fragt. Im Supermarkt greifen wir aber dann doch wieder zum billigsten Fleisch und zur billigsten Wurst. Und fördern damit genau die Haltungsform, die wir eigentlich nicht haben wollen.“ Aus der Landwirtschaft komme das klare Signal, dass man sich in Richtung Tierwohl weiterentwickeln will, und auch der Handel setze hier mit Markenprogrammen und Sortimentswechseln ganz klare Schritte. Aber: „Ohne Konsumentinnen und Konsumenten, die dann auch zu Tierwohlprodukten greifen, funktioniert es



Maria Fanningner, Gründerin und Vorstand bei Land schafft Leben.

nicht. Wenn anders produziert werden soll, dann muss auch anders konsumiert werden.“

Herkunft auch in der Gastronomie essenziell

Anders konsumiert werden muss jedoch nicht nur im Supermarkt, sondern auch in der Gastronomie. Schließlich wird Schweinefleisch nicht nur in den eigenen vier Wänden gegessen, sondern häufig auch außer Haus. Daher muss auch dort Bio- und Tierwohlfleisch seine Abnehmerinnen und Abnehmer finden, damit diese Art und Weise der Produktion weiterhin wächst und auch langfristig bestehen kann. Maria Fanningner sieht hier eine gewichtige Möglichkeit, dass wir alle die Produktionsbedingungen beeinflussen können, indem wir konsequent auf Herkunft und Haltungsbedingungen beim Fleischkauf achten – und zwar unabhängig davon, ob wir im Restaurant ein Fleischgericht bestellen oder im Supermarkt zu diesem greifen.

Ein weiteres Thema sind der Import und Export von Schweinefleisch. Mit einer Menge von rund

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

450.000 Tonnen produziert Österreich mehr Schweinefleisch, als im eigenen Land benötigt wird. Der Selbstversorgungsgrad beträgt 104 Prozent, die österreichischen Bäuerinnen und Bauern könnten also den Konsum der Bevölkerung hierzulande decken. Ein beachtlicher Teil des in Österreich produzierten Schweinefleisches wird jedoch exportiert. Das liegt einerseits daran, dass gewisse Teilstücke des Schweins in den österreichischen Küchen kaum Verwendung finden und exportiert werden, wie es beispielsweise bei Ohren oder der Schwarte der Fall ist. Das Verarbeitungsfleisch und die sogenannten Edelteile bleiben so in Österreich beziehungsweise werden diese Gustostücke aus anderen Ländern zusätzlich importiert.

Richtungsgeber Preis

Andererseits spielt auch der Preis eine Rolle. Schweinefleisch wird in vielen europäischen Ländern oft günstiger produziert und setzt sich damit teilweise gegen die heimische Ware durch –, vor allem in der Gastronomie und in verarbeiteten Produkten, wo die Herkunft des Fleisches mangels Kennzeichnungspflicht verborgen bleibt. Denn die Produktionskosten in den vergleichsweise viel größeren Schweinemastbetrieben in Ländern wie Deutschland und den Niederlanden erlauben es der ausländischen Konkurrenz, billiger zu produzieren.

Tritt hier der Konsument beziehungsweise die Konsumentin hervor und fordert auch in der Gastronomie eine entsprechende Kennzeichnung ein, so könnte sich die Schweinehaltung möglichst schnell weiterentwickeln. Maria Fanningner sagt dazu: „Hier sehe ich großes Potenzial in einer verpflichtenden Kennzeichnung von Herkunft und Haltung, und zwar bis auf jeden einzelnen Teller. Denn dann können sich die Konsumentinnen und Konsumenten auch wirklich für jenes Fleisch entscheiden, dessen Produktion sie unterstützen wollen.“

www.landschaftleben.at ■

ZUM SCHUTZ DER BAUERN & KONSUMENTEN

Johannes Schmuckenschlager fordert in einer Aussendung bereits geltende gesetzliche Regelungen zu exekutieren sowie die im Regierungsprogramm festgelegten Maßnahmen – vor allem in Bezug auf die Herkunftskennzeichnung – endlich umzusetzen.

Die Notwendigkeit einer Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel hat in Österreich eine neue Dimension erreicht. Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, macht auf die Dringlichkeit dieser Maßnahme aufmerksam, um sowohl die Interessen der Landwirte als auch die der Konsumenten zu wahren.

Öffentliche Beschaffung

Öffentlichen Auftraggebern, die Großküchen betreiben, kommt bei der Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln eine wichtige Rolle



Für Schmuckenschlager ist klar: „Es geht sowohl um den Schutz der Bauern als auch um den Schutz der Konsumenten.“

zu. Doch auch hier gibt es ein grobes Versäumnis, erklärt Schmuckenschlager: „Die öffentliche Hand hat große Verantwortung, wenn es um die Versorgung mit heimischen Lebensmitteln geht. In diesem Bereich liegt enormes Potenzial, das aber nicht genutzt wird. Das Angebot ist da und auch die Konsumenten wünschen sich gesichert regionale Lebensmittel im Außer-Haus-Verzehr.“

Konsumenten streben zunehmend nach einer bewussten Ernährungswahl, bei der die Transparenz über die Herkunft der Lebensmittel eine entscheidende Rolle spielt. Die Herkunftskennzeichnung ist dabei ein wesentlicher Schritt, um Verbrauchern die Möglichkeit zu geben, informierte Entscheidungen zu treffen und somit direkt lokale Produzenten und nachhaltige Praktiken zu unterstützen.

Kritik an Minister Rauch

Inmitten der Debatte um die Herkunftskennzeichnung steht

Bundesminister Johannes Rauch in der Kritik von Johannes Schmuckenschlager. Der Landwirtschaftskammer-Niederösterreich-Präsident bemängelt die Verzögerung bei der Umsetzung der im Regierungsprogramm festgelegten Maßnahmen zur Herkunftskennzeichnung. Diese Untätigkeit verursacht Unsicherheit unter den Produzenten und verhindert, dass Konsumenten vollständig verstehen, woher ihre Lebensmittel kommen.

Die Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung würde nicht nur das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie stärken, sondern auch den lokalen Landwirten zugutekommen. Durch die Bevorzugung regionaler Produkte könnten nachhaltige Anbaumethoden und faire Arbeitsbedingungen gefördert werden. Schmuckenschlager betont, dass es sowohl um den Schutz der Bauern als auch der Konsumenten geht – ein Plädoyer für eine transparentere Lebensmittelproduktion. ■



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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



5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



**CLIPSYSTEME
AUFHÄNGELINIEN**





PURRO VON JUFFINGER: DIE NEUE ÄRA DES WURSTGENUSSES

Mit dem klaren Bekenntnis zu reinen Bio-Zutaten und einem Verzicht auf nicht notwendige Zusatzstoffe definiert die Tiroler Bio-Metzgerei Juffinger den Fleischgenuss neu. Die neue Produktlinie Purro steht für bewussten Konsum, der Tradition, Geschmack, Herkunft und Nachhaltigkeit meisterhaft vereint.



In einer Zeit, in der die Lebensmittelindustrie mehr denn je unter dem Mikroskop der Öffentlichkeit liegt, betritt Purro, die neue Wurstmarke der Bio-Metzgerei Juffinger, mit einem sehr ehrgeizigen Versprechen die Bühne: Reinheit in jedem Bissen. Diese Marke hebt sich durch ein klares Bekenntnis zu einem bewussten Fleischkonsum ab und soll die wachsende Zahl von Konsumenten, die großen Wert auf Nachhaltigkeit, Tierwohl, Herkunft und Qualität legen, abholen – und zum Nachdenken anregen. Zudem setzt Purro den Fokus auf natürlichen Geschmack und höchste Qualität und verzichtet auf Zusätze.

„Bewurster essen“

Purro wurde in Nürnberg auf der Biofach erstmals vorgestellt. „Die Marke Purro soll ein kritischer Ansatz sein und die Fleischesser dazu auffordern, nachzudenken, wo das Tier, das hier gegessen wird, eigentlich herkommt“, erklärt Helga Juffinger die Intention hinter der neuen Serie. „Das Feedback auf der Biofach war grandios. Die Konsumenten freuten sich, dass das Thema endlich offen und ehrlich angesprochen wird. Wenn ich mich bewusst damit auseinandersetze und mir die Frage stelle, wie hat denn das Tier gelebt, das ich hier esse? Dann haben wir viel

erreicht in der breiten Masse, bei den Konsumenten – und das versuchen wir mit Purro zu vermitteln.“ Die Produktpräsentation war ein Paukenschlag, der Juffinger-Stand enorm gut besucht. Aber nicht nur das: Es gab auch bei den Produktprämierungen Jubel, als Purro als bestes neues Bio-Produkt im Bereich Food prämiert wurde (siehe Bild unten). Helga Juffinger freut sich: „Es war ein grandioser Erfolg, jetzt sind wir neugierig, wie der LEH diese Marke annimmt!“

Ohne Kompromisse

Purro hat die Power, den Wurstmarkt zu revolutionieren, denn es liefert nahezu alle Antworten, auf die Fragen der kritischen Konsumenten: So wird konsequent auf

Phosphate und künstliche Zusatzstoffe verzichtet. Stattdessen setzt die Marke auf biologisch reine Zutaten und eine Produktion, die den natürlichen Geschmack des Fleisches in den Vordergrund stellt.

Die Betonung auf natürliche Qualität und die Ablehnung unnötiger Zusätze bringen den Gesundheitsaspekt in den Vordergrund – ein wichtiger Faktor für viele Konsumenten. Purro stellt damit eine attraktive Option für jene dar, die ihren Fleischkonsum bewusst gestalten möchten, ohne dabei auf Genuss verzichten zu müssen.

Das Fleisch für die im Moment sechsteligen Produktpalette kommt von regionalen Bio-Betrieben, wo die Tiere unter besten Bedingungen aufwachsen können.

Die Purro-Produktlinie umfasst bereits eine Auswahl an Bio-Artikeln, die sowohl gekühlt als auch ungekühlt erhältlich sind und somit den unterschiedlichen Bedürfnissen der Konsumenten gerecht werden. Mit einem Engagement für Reinheit, Qualität und Nachhaltigkeit bietet Purro eine Wurst, die nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch ethisch und ökologisch verantwortungsvoll ist. www.purro.at ■





Verantwortungsvoller
Fleischkonsum:
Mit Purro können
Fleischliebhaber offen
und stolz eine bewusste,
nachhaltige Lebensweise
zelebrieren.

Kleiner Anzeiger

Heißbrachanlage

Sorgo Heißbrachanlage gebraucht, Top Zustand mit Garantie, Typ HR 3000 Elektro für Wagen 100x100x200 cm, Vollausstattung, Touch, Reiberauch, Klimapaket, automatischer Türöffner, Dusche, Fixpreis exkl. MwSt., inkl. Fracht, Montage und Inbetriebnahme € 39.000,-
Sorgo Anlagenbau GmbH, Hirschstraße 39, A-9020 Klagenfurt
Tel.: +43 463 34242-0, office@sorgo.at, www.sorgo.at

Pökelmaschine

Reparaturen Pökelinjektor Günther Vorschubkupplung Pumpeneinheit – usw-impella Eine Günther Pökelmaschine 11 Nadeln mit Nirostapumpe zu verkaufen. 0664/10 30 121

Sichtbarkeit muss nicht teuer sein!

Abonnieren Sie Fleisch & Co und platzieren Sie als Abonnent kostenlos Ihre Textanzeige in unserem Kleinanzeiger. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Produkte zu bewerben!
Fleisch & Co • Tel.: +43 664 130 35 28 • E-Mail: office@fleischundco.at



Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland



PEBÖCKGROUP
Inventing purity.

Ihr Partner
für Waschanlagen



Termin vereinbaren

☎ 02244 26289 22

✉ office@peboeck.at

TRADITIONELLER NUSS-SCHINKEN

Die Osterspezialität von Franz Ablinger & Co.

Das Ende der Fastenzeit ohne bunte Ostereier und köstlichen Osterschinken? Undenkbar! Von der Traditionsmetzgerei Ablinger erhalten Sie deshalb eine breite Auswahl an handwerklich hergestellten Schinkenspezialitäten und Selchfleisch wie etwa den traditionellen Nuss-Schinken, Selchroller, Salzburger Rauchschinken, milden Bärlauchschinken ...

Eine ganz besondere und beliebte Spezialität, die es bei Ablinger nur zu Ostern und Weihnachten gibt, ist der Nuss-Schinken. Dafür wird die Schweinsnuss, ein mageres Edelteil vom Schlögel, gepökelt, gekocht und geselcht. Eine saisonale Köstlichkeit, die sich ideal für die klassische österliche Zubereitung im Brotteig eignet, denn der Nuss-Schinken ist bereits gekocht, er muss nur noch in den Brotteig gewickelt werden. Selbstverständlich schmeckt der Nuss-Schinken auch alleine hervorragend: zum Beispiel zum Osterbrunch. Erhältlich sind alle Ablinger Schinkenspezialitäten in den Feinkostgeschäften in Oberndorf bei Salzburg oder für Gastronomen und Unternehmer auf Bestellung in der Ablinger Zentrale. www.aiblinger.co.at



FÜR DIE OSTERJAUSE

Die Osterspezialität von Messner.

Passend zur Osterzeit gibt es bei „Messner Die Wurstpioniere“ etwas ganz Besonderes zu entdecken: die Osterkrainer! Diese würzige Spezialität ist der ideale Begleiter für die traditionelle Osterjause.

Die Wurstpioniere rund um Alfred Messner garantieren seit vielen Jahren höchste Qualität und Geschmack für feinste Fleisch- und Wurstprodukte. Die Krainer sind ein wahrer Genuss: saftig, würzig und einfach unwiderstehlich! Ob warm oder kalt serviert, sie sind immer der perfekte Begleiter für ein ausgiebiges Osterfrühstück oder eine gemütliche Jause. Das Geheimnis liegt in der sorgfältigen Auswahl der Zutaten und der liebevollen Herstellung nach traditionellem Rezept. Nur die besten Schweinefleischstücke und ausgewählte Gewürze kommen in die Wurst und werden anschließend schonend geräuchert und gegart. Das Ergebnis ist eine unvergleichliche Qualität, die man schmeckt.

Also präsentieren Sie die Osterkrainer von Messner – die Wurstpioniere – Ihren Kunden, sie werden begeistert sein. www.messner-wurst.at

WILDER OSTER-GENUSS

So schmeckt Freiheit – das beste vom Wild. Die leidenschaftlichen Jägerin Verena-Diana Rosenkranz hat Wildviertel ausgerechnet während der Corona-Zeit gegründet. Ihre Vision ist, das beste und ausschließlich freilebende Wild uneingeschränkt dem heimischen Markt zugänglich zu machen. Ohne Stress, ohne Medikamente, ohne Tierleid. Ob Hege, Erlegen, Verarbeitung oder Vermarktung: All diese Schritte passieren garantiert zu 100% in Österreich. Viele Jäger im ganzen Land tragen dazu bei, dass die besten Gourmetstücke aus den Regionen in großer Menge verarbeitet werden können. Es wird zentral grob zerlegt und dann in ausreichender Menge in verschiedenen österreichischen Betrieben zum Endprodukt verarbeitet. Jeder Schritt wird auch von der Eigentümerin mitgetragen. Sei es die Zerlegung, das Verarbeiten oder Verpacken.

Der Erfolg gibt ihrem Konzept recht: Beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren 2023 gab es zwei Goldmedaillen, einmal für das Hirschedelragout im Glas und die zweite Medaille für die Wildkäsewurst – dieses Produkt und auch alle anderen Wildviertel-Produkte sollten in keiner Festtagsvitrine fehlen. Alle Infos: www.wildviertel.com



BERGER REGIONAL-OPTIMAL WÜRSTEL: DAS GUTE LIEGT SO NAH

Die Berger Würstel aus dem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL werden regional und nachhaltig produziert und weisen einen um fast die Hälfte reduzierten CO₂-Fußabdruck auf.

Zeitgemäßer Fleischkonsum setzt für viele nachhaltige und umweltschonende Produktionsweisen ebenso voraus wie höchste Qualität. Diese Anforderungen erfüllt Berger Schinken: Durch den Verzicht auf Übersee-Soja in der Fütterung sind die Schinken- und Wurstprodukte aus dem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL deutlich umweltfreundlicher – das zeigt sich in der 45%igen Reduktion des CO₂-Ausstoßes.

Regionalität und Nachhaltigkeit gehen bei REGIONAL-OPTIMAL Hand in Hand

Die steigende Nachfrage nach regionalen Spezialitäten, die gleichzeitig das Klima schützen, bedient Berger mit einer breiten Auswahl an Produkten: Die im Vorjahr eingeführten REGIONAL-OPTIMAL Bratwürstel und Käsekrainer aus dem begehrten Rohstoff haben sich gut etabliert und sind nunmehr „Fixstarter“ im Grill-Sortiment.

Nachhaltiges Grillsortiment wurde um Bratwürstel und Käsekrainer ausgeweitet

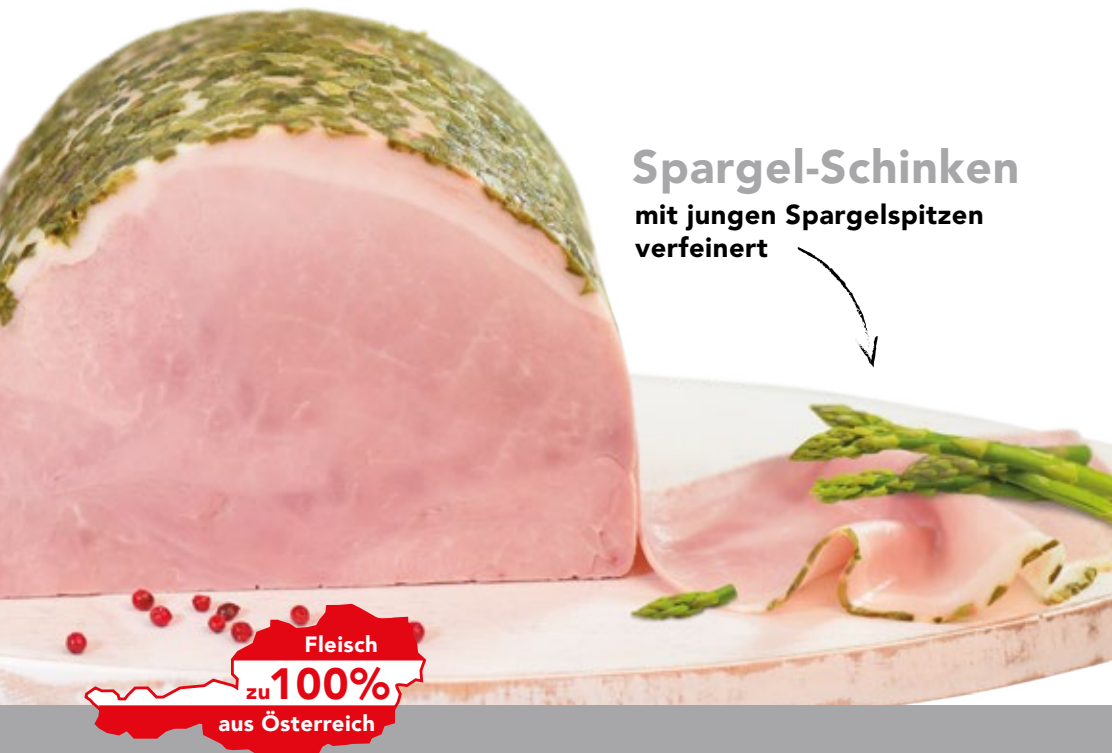
Die beliebten Würstelprodukte Wachauer Frankfurter, Debreziner und Knacker sowie die knackigen Sacherwürstel stammen seit Jahren aus dem REGIONAL-OPTIMAL-Programm und sind damit

echte „Regional-Kaiser“. Rudolf Berger weiß: „Damit kommt Klimaschutz in einem ganz alltäglichen Produkt an.“ Die entsprechenden Schinken-, Wurst- und Fleischspezialitäten sind seit über einem Jahrzehnt im Einzel- und Großhandel und in den Berger-Filialen erhältlich. www.berger-schinken.at ■



Regionalität und Nachhaltigkeit gehen bei REGIONAL-OPTIMAL „Hand in Hand“.

Da schmeckt mehr dahinter.



Spargel-Schinken
mit jungen Spargelspitzen
verfeinert





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.

Leichtigkeit, wie ich sie mag! Beim Weintrinken gibt es Moden wie überall sonst auch. In den 90er- und 00er-Jahren etwa liebten die Konsumenten Mächtigkeit. Die höchstbewerteten Weine wurden mit Beschreibungen wie „unglaubliche Power, überwältigender Körper, bullige Kraft“ gelobt. Heute hingegen werden solche Zuschreibungen geradezu als Beleidigung empfunden. Die Weinwelt sucht neuerdings nach Eleganz, nach Frische, nach Leichtigkeit. Nach Bekömmlichkeit.

Wer könnte besser wissen, was uns guttut, wenn nicht ein Mediziner? Gerald Wunderer, im Hauptberuf Gemeindevater in Straning, hat ein Weingut in seinem Dorf übernommen und sich zum Ziel gesetzt, besonders feine Weine aus dieser kühlen Ecke Niederösterreichs zu vinifizieren. Straning liegt nämlich hart an der Grenze zwischen dem Weinviertel und dem Waldviertel. Hier sagen einander Fuchs und Hase nicht nur Gute Nacht, sondern sie schlafen auch besonders gut. Die Nächte sind kühl, die Luft ist würzig und es bläst ein kühler Wind vom Böhmerwald herab. All das führt dazu, dass die Veltliner von Doktor Wunderer wunderbar aromatisch und von einer eleganten Frische am Gaumen getragen sind. Trotz ihres dichten Geschmacks sind sie leichtfüßig wie nur was.

Das schönste Beispiel dafür ist der Animus. Ein wunderbar leichter Zeitgefährte, der von betörender Frische und inspirierender Vitalität getragen ist. Mit nur 11,5 % Alkohol entspricht er nicht nur dem Wunsch nach Mäßigung in der Fastenzeit, sondern auch den Bedürfnissen einer ganzen Generation. Denn die heutige Jugend, so sagt uns die Statistik, trinkt weniger Alkohol als ihre Eltern. Sie sucht nach Weinen mit viel Frische, aber wenig Alkohol.

Na bitte, da kommt der Animus gerade richtig! Er ist nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern passt auch ganz hervorragend zu Geflügelgerichten und zu zartem Kalb. Für eines meiner Lieblingsrezepte – Huhn in Salzkruste, mit einer Fülle von Fenchel und Apfel – ist der Animus der perfekte Partner.

Und hübsch anzusehen ist er! Das ist ja auch kein Nachteil, wenn man Gäste erwartet.

Animus, Grüner Veltliner, 2022, € 5,97

Doktor Wunderer, Straning 62, 3722 Straning, Tel.: +43/(0)2984/49 901

<https://doktorwunderer.at/shop/animus/>

Hat es geschmeckt?

Schreiben Sie mir an d.muhr@wine-partners.at



GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Berger Klimaschutzprogramm Regional-optimal halbiert den CO₂-Ausstoß.

Zeitgemäßer Fleischgenuss setzt sich aus einem ausgezeichneten Produkt und nachhaltiger Produktion mit Rücksicht auf die Umwelt zusammen. Diese Wünsche erfüllt Berger Schinken: Dank des Verzichts auf Übersee-Soja sind die Schinken- und Wurstprodukte aus dem Klimaschutzprogramm Regional-optimal deutlich umweltfreundlicher – bis zu 45 % klimaschädliche Gase werden so eingespart. Rudolf Berger ist stolz: „Unsere regional-optimal-Produkte leisten damit nachweislich einen großen Beitrag zum Umweltschutz.“

Regionales Futter macht den deutlichen Unterschied

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

einen aktiven und genussvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten und Bauern aus der Region unterstützen“, so Rudolf Berger.

Schinken genießen und Klima schützen? Das geht!

Besten Geschmack und Regionalität vereint der 100 Gramm-SB Berger Römer-Schinken aus dem Regional-optimal-Programm. Er wird mit Blütenhonig verfeinert und gebraten – Genusskultur pur! Sein spezielles Bratverfahren bringt die Honig-Gewürzmischung dieser regionalen Spezerei so richtig gut zur Geltung. Natürlich trägt auch er das AMA-Gütesiegel, ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und kommt ohne Geschmacksverstärker aus.

Die Berger Beinschinken-Selektion wird nach traditionellem Rezept und von Hand gleichfalls aus hochwertigem Regional-optimal Fleisch gefertigt. Die Beinschinken-Selektion ist in der 130-Gramm-Packung im SB-Regal erhältlich. 100 % österreichisches Fleisch aus dem Regional-optimal-Programm und Handarbeit kennzeichnen diese Delikatessen.

www.berger-schinken.at ■



Rezept **des Monats** powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*


NovaTaste

GRILLKÄSE-TALER

Ob am Spieß, als Hauptspeise oder Beilage: Wo gegrillt wird, darf Käse nicht fehlen. Doch der Käse bereichert nicht nur Grillabende. Auch in der Pfanne gebraten, etwa zu Salat oder Ofengemüse sowie in Form von BBQ-Käsesticks im Speckmantel oder panierten Chili Cheese Balls, bringt er Geschmack und Abwechslung auf die Teller.

• Sämtliche Grillkäsevarianten lassen sich mit Optimizer Grillkäse unkompliziert herstellen. Idealer Biss und feste Konsistenz sind damit garantiert. Aus Käse, Öl, Wasser und Optimizer Grillkäse entsteht herzhafter Genuss für den Rost.

• Vorteile sind neben der einfachen Herstellung auch die zahlreichen Möglichkeiten, das Endprodukt nach persönlichem Geschmack zu verfeinern und dem Käse eine individuelle Note zu geben. Denn verschiedene Varianten können leicht durch Hinzufügen von Gewürzen und Kräutern geschaffen werden. Auch mit Marinaden, Panaden oder einem Gewürz- oder Kräutermantel rund um den Käse lässt es sich optisch und geschmacklich punkten. ■

Verarbeitung

- Käse im Kutter vorgranulieren (3–5 mm)
- Wasser und Eis bei mittlerer Drehzahl langsam zugeben.
- Optimizer Grillkäse zugeben und bei mittlerer Drehzahl bis 10°C kuttern.
- Speiseöl langsam bei hoher Drehzahl zugeben und die Masse bis max. 20°C kuttern.
- Masse in WI-BAR®-Wursthüllen füllen und bei 78°C auf 72°C Kerntemperatur brühen.
- Schnellstmöglich auskühlen.
- Vor dem Anschnitt 24 Stunden im Kühlraum lagern
- In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Material

65,00 kg Hartkäse (Gouda, Emmentaler)
5,00 kg Speiseöl
20,00 kg Trinkwasser
10,00 kg Eis

Zutaten pro kg

65 g Optimizer Grillkäse,
Art.-Nr.: 281848

Wursthülle

Unbedruckt NK 60/50
WI-BAR®-S braun, Art.-Nr.: 530370

Zubereitung

Pfanne: ca. 3–4 Minuten
Grill: ca. 5–6 Minuten



www.anugafoodtec.de

Internationale
Zuliefermesse für
die Lebensmittel-
und Getränkeindustrie

KÖLN, 19.-22.03.2024

SETTING THE RIGHT COURSE FOR TOMORROW

Entdecken Sie Innovationen zum **Leitthema Responsibility** sowie weitere wegweisende Lösungen auf der Anuga FoodTec 2024.

Jetzt Tickets sichern!



Gesell GmbH & Co. KG
Sieveringer Str. 153, 1190 Wien
Tel. +43 1 3205037
Fax +43 1 3206344
office@gesell.com

