

# Fleisch & Co

78. Jahrgang  
Nr. 3/2024

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

[www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

Einzelpreis € 5,90

Josef Fröhlich  
und Tochter  
Julia führen  
den Betrieb  
bereits  
gemeinsam.

## Fröhlich hoch 2

Die vierte Gissinger-Generation  
steht in den Startlöchern

NAHRMITTEL- UND  
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser  
präzise.



**GRAMILLER**

[gramiller.at](http://gramiller.at)

**SHOP**  
24/7

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

[www.meierverpackungen.at/shop](http://www.meierverpackungen.at/shop)

**MEIER VERPACKUNGEN**

**Seydelmann**

Kutter  
Wölfe  
Mischer

**S**  
Strasser

FOOD  
PROCESSING  
MACHINERY

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

Ihr persönliches Exemplar

Österreichische Post AG, MZ 212042208 M  
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf



**TECH FORUM®**

Service . Beratung . Leidenschaft

[www.techforum.at](http://www.techforum.at)

Stolzer Partner von:



## Inhalt

<b>Blitzlichter</b>	Branchen-News, kurz und bündig	03
<b>Neuer Bundesinnungsmeister</b>	Leo Jindrak im Interview	06
<b>Wiener Tradition</b>	Bei Gissingers übernimmt die Tochter	08
<b>Zu Besuch in Wieselburg</b>	Das war die AB HOF 2024	12
<b>Sieger</b>	Die Speckkaiser und das goldene Blunz'nkranz	14
<b>Erfolgreich</b>	Die Anuga FoodTec in Köln	15
<b>Zusammenarbeit</b>	Krösbacher und Plangger in Tirol	18
<b>Steiermark</b>	Fleischerei Ehmman setzt auf Zukunft	20
<b>Thekentratsch</b>	Innovationen für Produktpräsentationen	23
<b>FKE</b>	Was Kräuterextrakte für Schweine bedeuten können	24
<b>Weiterbildung</b>	Die neuen Kursangebote der LMAK	27
<b>Sonderthema</b>	Alles rund ums Schlachten und Zerlegen	28
<b>Pfandverordnung</b>	Was Sie jetzt schon wissen müssen	33
<b>Fußball-EM 2024</b>	Der große Deal des Hannes Hönegger	35
<b>Wer klickt wann?</b>	Der große Fahrplan für Ihre Menüs	36
<b>Partnerwahl</b>	Schremser Roggen Bio-Bier naturtrüb	38
<b>Rezept des Monats</b>	Bärlauchleberwurst	39

## News aus der Fleisch & Co-Community



## Jobbörse von Fleisch & Co

Finden Sie Ihr perfektes Match in der Fleisch- und Lebensmittelbranche mit der Jobbörse von Fleisch & Co!

In der Fleischbranche stehen wir oft vor der Herausforderung, qualifizierte Fachkräfte zu finden. Der Fachkräftemangel ist eine Realität, der wir uns stellen müssen. Während wir nicht direkt den Mangel an Fachkräften beheben können, bieten wir Ihnen die beste Möglichkeit, diesem entgegenzuwirken: Die Jobbörse von Fleisch & Co ist Ihre erste Anlaufstelle, um die besten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden oder um Ihre nächste berufliche Herausforderung in der Fleisch- und Lebensmittelbranche zu entdecken.

### Was macht unsere Jobbörse so einzigartig?

Sie ist die Einzige in Österreich, die sich ausschließlich auf Stellenangebote und Karrieremöglichkeiten in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie spezialisiert. Damit bieten wir einen zielgerichteten Marktplatz für Arbeitgeber und Arbeitssuchende innerhalb dieser spezifischen Branche.

Und nicht zu vergessen, wir bieten das Inserieren für unsere Community bis auf Weiteres **kostenfrei** an.

**Für Arbeitgeber:** Sie suchen nach dem idealen Kandidaten für Ihre offenen Stellen? Veröffentlichen Sie Ihre Jobangebote bei uns und erreichen Sie gezielt Fachkräfte, die sich leidenschaftlich für die Fleisch- und Lebensmittelbranche interessieren.

**Für Arbeitssuchende:** Auf der Suche nach einer Stelle, die wirklich zu Ihnen passt? Entdecken Sie zahlreiche Angebote von Top-Arbeitgebern in der Branche und finden Sie Ihren Traumjob.

Besuchen Sie die Jobbörse von Fleisch & Co und nutzen Sie die Power der Community. Zusammen können wir es vielleicht schaffen, den Fachkräftemangel zu bewältigen, indem wir die besten Talente mit den führenden Unternehmen der Branche zusammenbringen.

Ihr nächster Karriereschritt wartet bereits auf Sie – machen Sie jetzt den ersten Schritt!



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

Mail to: [office@fleischundco.at](mailto:office@fleischundco.at)

[www.facebook.com/fleischundco](https://www.facebook.com/fleischundco)

LinkedIn: Fleisch & Co

[www.instagram.com/fleischundco](https://www.instagram.com/fleischundco)

WhatsApp-Kanal: Fleisch & Co

Fleisch & Co: [www.fleischundco.at](http://www.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](mailto:office@fleischundco.at)  
**Internet:** [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at) **Mitarbeiter dieser Ausgabe:**

Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Dorli Muhr, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner **Tirol Redaktion und Social Media Management:**

Barbara Egger **Online-Redaktion:** Julia Reißner BA, [online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at)

**Korrektur:** Katharina Sigmund **Coverfoto:** Carmen Trappenberg

**Medienberatung und Anzeigenservice:** Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)664/ 130 35 28, E-Mail: [office@fleischundco.at](mailto:office@fleischundco.at)

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr. **Abonnement:** AboService Österreichischer Wirtschaftsverlag, Tel. +43 1 54664 135, [aboservice@wirtschaftsverlag.at](mailto: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](http://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](http://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> abrufbaren.

# ROLLAMA 2023: SO VERKAUFT DER LEH

Im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) hat sich in den vergangenen 30 Jahren viel getan. Neben kurzfristigen Entwicklungen sind auch einige langfristige Trends zu beobachten. Dazu gehört etwa das Bio-Angebot, aber auch die vielen Aktionen und Rabatte, die im LEH zur Tagesordnung gehören.



Martin Greßl (Leiter Qualitätsmanagement und Prokurist), Christina Mutenthaler-Sipek (Geschäftsführerin AMA-Marketing) und Michaela Schantl (Leiterin Marktforschung) präsentierten die RollAMA-Charts 2023.

Die RollAMA-Analyse der AMA-Marketing, die seit 1994 das Einkaufsverhalten der österreichischen Haushalte aufzeichnet, zeigt auf, wie sich Präferenzen und Trends im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) über drei Jahrzehnte entwickelt haben.

## Fokus auf Regionalität

Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing, hebt hervor, dass Regionalität und Nachhaltigkeit zunehmend wichtiger werden. „Aktuell finden sowohl Bio als auch Regionalität einen neuen Nährboden unter dem Generalthema der Nachhaltigkeit, das in Zeiten des Klimawandels immer bedeutender wird“, erklärt Mu-

tenthaler-Sipek. Diese Entwicklungen spiegeln sich auch im Konsumverhalten wider.

## Mehr als die Hälfte sind Aktionen

Im Jahr 2023 beanspruchten Wurst und Schinken mit 15 Prozent den höchsten Anteil an den Haushaltsausgaben für Frischeprodukte, dicht gefolgt von Milchprodukten. Fleisch und Geflügel machten knapp 11 Prozent der Frischeausgaben aus. Obwohl die Menge stabil blieb, sind die Ausgaben für Fleisch, Wurst und Geflügel gestiegen, was auf höhere Preise zurückzuführen ist. Unter den verschiedenen Fleischarten konnte vor allem vorbereitetes Fleisch und Geflügel mengenmäßig zulegen, während vor allem

Rind- und Kalbfleisch Absatzschwierigkeiten verzeichneten.

Ein weiterer interessanter Aspekt ist die Entwicklung der Aktionsanteile. Mehr als die Hälfte des Rind- und Schweinefleisches wurde rabattiert gekauft, was auf ein hohes Interesse der Konsumenten an Preisaktionen in diesem Bereich hinweist.

## Bio ist Mainstream

Der Anteil von Bio an den Gesamtausgaben nahm quer über alle Frischewarengruppen in den letzten 20 Jahren von 3,8 auf 11,5 Prozent zu und ging 2023 leicht auf 11 Prozent zurück. Alle Charts finden Sie auf [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at) ■

Fotos: Shutterstock, AMA-Marketing



## TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft

**DAS ORIGINAL -  
WENN ES UM CLIPPEN GEHT**



Stolzer Partner von:



Wengstraße 58 | 4643 Pettenbach  
contact@techforum.at | [www.techforum.at](http://www.techforum.at)



### 100 Jahre „Bruckaschui“

Heuer feiert die Landwirtschaftliche Fachschule in Bruck nicht nur ihr 100-jähriges Bestehen, sondern auch die Fertigstellung ihrer Lern- und Schaumetzgerei. Dieses neue Angebot verstärkt die Vision der Fachkräfteschmiede im Pinzgau für eine integrierte landwirtschaftliche Bildung und dient als zentrale Anlaufstelle für lokale Agrarbetriebe. Die Erneuerung eines benachbarten alten Bauernhauses als Verkaufsraum rundet das Projekt ab. Im Bild: Die beiden Direktoren Christian Dullnigg und Ulrike Winding.



### Fischelmaier geht nach Linz

Der Linzer Südbahnhofmarkt erweitert sein Angebot um weitere regionale Produkte. In der ehemaligen Fleischerei Lackinger wird „Die Marktfleischerei“ ihre Türen öffnen, eine Zusammenarbeit zwischen dem Fleischermeister Josef Fischelmaier aus dem Mühlviertel und dem Gastronomen Philipp Kaufman. Die andere Koje, die dereinst Pastrami war, wird nun von der Fischräucherei Berger genutzt. Im Bild zu sehen: Marktreferentin Stadträtin Doris Lang-Mayerhofer mit Markt-Abteilungsleiterin Theresa Gillhofer und Herbert Berger.

### Internationales Netzwerken: Anka Lorencz und Raimund Plautz zu Gast beim Bayerischen Metzgerverband



Im Februar haben Anka Lorencz, Bundesgeschäftsführerin des Lebensmittelgewerbes, und Bundesinnungsmeister Raimund Plautz Augsburg besucht. Am Plan stand ein Netzwerkbesuch beim Bayerischen Metzgerverband. „Wir haben gute Gespräche geführt, es war hochinteressant“, erzählt Plautz, „wir haben die Fleischerschule besucht und auch einige Kooperationen besprochen, so sollen Spezialkurse etwa auch länderübergreifend angeboten werden.“ Vor allem von der hervorragenden Lehrlingsakquise der bayerischen Kollegen zeigte sich Plautz beeindruckt und will versuchen, auch in Österreich einiges davon umzusetzen. Im Bild unten: Stv. Landesinnungsmeister Werner Braun, Landesinnungsmeister Konrad Ammon, Anka Lorencz, Raimund Plautz, Stv. Geschäftsführerin Dipl.-Ing. Svenja Fries und Geschäftsführer Lars Bubnick (v. l. n. r.)



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Es kommen viele Termine auf uns zu; bis Juni sind wir quasi ausgebucht. Vom Termin mit Bundesminister Rauch zur geplanten Tierhaltungskennzeichnung über viele Landestermine ... uns wird es in den nächsten Monaten ordentlich „herumreißen“. Doch ein Termin liegt mir bereits jetzt in den Knochen: die Kollektivvertragsverhandlungen. Und diese werden heuer nicht einfach.

**Die Branche wackelt.** Das Jahr 2023 war für uns wirtschaftlich ein sehr schlechtes Jahr. Nicht umsonst haben mit Ilgenfritz und Kletzl gerade zwei mittelgroße Betriebe Insolvenz angemeldet. Die Kosten galoppieren uns einfach davon. Wenn jetzt wieder die Lohnkosten steigen, dann schlägt sich das auch bei den Produkten nieder – und das kann dann weitreichende Folgen haben. Im europäischen Vergleich haben wir einen viel zu hohen Inflationswert und damit verlieren wir von Monat zu Monat unsere Wettbewerbsfähigkeit. Wenn unsere Produkte in der Herstellung immer teurer werden müssen, dann ist zuerst der Export gefährdet – logisch. Aber auch in Österreich wird es dann zunehmend schwer. Man muss sich dazu bewusst machen: Von den fünf großen Lebensmitteleinzelhändlern, die weit über 70 % des Marktes beherrschen, liegen vier Konzernzentralen nicht mehr in Österreich – und für die ist es ein Leichtes, die österreichischen Lieferanten durch deutsche auszutauschen, ... da können wir noch so regional, nachvollziehbar oder mit Tierwohl-Fleisch produzieren. In diesem Sinne: Die Lohnverhandlungen werden enorm schwierig und selbst als bekennender Optimist mache ich mir diesmal wirklich Sorgen.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an: [office@fleischundco.at](mailto:office@fleischundco.at)



Prominente Gratulanten: Bürgermeister Stefan Wöckl, Martin und Vivien Steiner, Bürgermeister Mag. Klaus Schneeberger und Doris Steiner feierten die Erfolge.

## Fleischfachgeschäft Steiner freut sich über den Medaillenregen

Das Team des Fleischerfachgeschäfts Steiner hat Grund zur Freude: Bei den renommierten Wettbewerben in Wieselburg und Holland haben sie sich gegen starke Konkurrenz durchgesetzt und ihre Expertise einmal mehr unter Beweis gestellt. In Wieselburg errangen sie mit „Unsere feine Leberstreichwurst“ den begehrten Glaspokal (siehe auch Story ab S. 12). Doch das war erst der Anfang. In Holland triumphierte das Steiner-Team als Nationencup-Sieger 2024, wo seine Produktpalette aus mild geräucherter Haussalami, zart gebratenem Honigschinken, fein geräuchertem Beinschinken, herzhafter Zwiebelstreichwurst und feiner Leberstreichwurst mit Honignote besonders hervorstach. Auch die Blutwurst mit Majorannote, fein geräucherte Dürre, herzhaftes Krautfleisch, Falsche Forellen-Fleischpalatschinken und feine Preiselbeerstreichwurst erhielten Gold. Wir gratulieren ganz herzlich!

Fotos: Land Salzburg/Neumayr/Höbzl, Stadt Linz, ARGE Heumilch beigestellt (6)

## Fleischerei Plautz und Bäckerei Walter helfen Bedürftigen

Im Rahmen einer Osteraktion, organisiert vom Verein „Menschen helfen Menschen“ unter der Leitung von Anton und Uli Nowak, in Kooperation mit der Stadt Klagenfurt, wurden 100 Ostersackerln mit Produkten lokaler Anbieter an sozial benachteiligte Menschen verteilt. Mit dabei waren Fleischerei Plautz, die gemeinsam mit der Bäckerei Walter, Lebensmittel für die Aktion beisteuerte. Die Initiative zeigt, wie durch Zusammenarbeit eine direkte Hilfe für bedürftige Bürgerinnen und Bürger geleistet und gleichzeitig das Bewusstsein für die Qualität und Bedeutung regionaler Produkte geschärft werden kann.



## Heumilch ist landwirtschaftliches Weltkulturerbe



Die „traditionelle Heumilchwirtschaft im österreichischen Alpenbogen“ ist ab sofort landwirtschaftliches Weltkulturerbe. Das hat die FAO beschlossen. Norbert Totschnig, österreichischer Bundesminister gratulierte beim Festakt in Salzburg: „Unsere Heumilch ist ein Stück österreichische Tradition, die Nachhaltigkeit, Qualität und Regionalität vereint. Ich bin stolz, dass unsere Heuwirtschaft nun als globale Besonderheit anerkannt wird.“



Feinschmecker maulick  
Illingen, Deutschland



**AICHINGER**

# Erfolg lässt sich einrichten.

Als Multispezialist für emotionale Fresh-Food-Erlebnisswelten begeistern wir mit zukunftsweisenden Produkt- und Konzeptlösungen.

Mehr Information unter [www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)



Der Linzer Konditormeister Leo Jindrak hat mit Februar 2024 das Amt des Bundesinnungsmeisters aller österreichischen Lebensmittelgewerbe angetreten.

Somit vertritt der Oberösterreicher künftig bundesweit die Interessen der Fleischer, Bäcker, Konditoren, Müller sowie des Nahrungs- und Genussmittelgewerbes. Wir trafen den Neo-Bundesinnungsmeister zum Einstandsinterview.

## „DIE ZUSAMMENARBEIT DES LEBENSMITTELHANDWERKS IST UNSERE CHANCE“

Leo Jindrak ist seit vielen Jahren für das Lebensmittelhandwerk unterwegs. Als Konditormeister und Inhaber der Linzer Konditorei Jindrak mit insgesamt acht Filialen und 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Seit vielen Jahren ist Jindrak Innungsmeister der Konditoren – sowohl im Land Oberösterreich als auch im Bund – und Vizepräsident der Wirtschaftskammer Oberösterreich.

Seit dem 1. Februar 2024 ist Leo Jindrak nun auch der höchste Vertreter des heimischen Lebensmittelhandwerks. Der erfahrene Branchenkenner hat das Amt von Fleischermeister Willibald Mandl übernommen. Wir haben Bundesinnungsmeister Leo Jindrak zum Interview gebeten.

**Fleisch & Co: Herzliche Gratulation zum Amtsantritt! Wie ist es dazu gekommen?**

**Leo Jindrak:** „Ich arbeite mit Willi Mandl seit vielen Jahren hervorragend zusammen, er hat einen grandiosen Job für das Lebensmittelgewerbe gemacht. Letztes Jahr haben wir über seine Pensionierung gesprochen und ich meinte, dass ich noch einige Jahre aktiv sein möchte. Gesagt, getan – ich habe also übernommen.“

Ich habe drei Kinder, mein Sohn ist bereits im Unternehmen tätig und wird es auch übernehmen – daher kann ich mir diesen ‚Nebenjob‘ auch leisten.“

**Als Konditor sind Sie nun auch der Boss der Fleischer – schwierig?**

„Bei spezifischen Fleischerfragen kann ich Willi mit seinem ‚Fleischerdeutsch‘ natürlich niemals ersetzen. Neben Josef Schrott ist aber auch Raimund Plautz mein Stellvertreter. Ich kann, muss und werde mich fachlich bei den Fleischern also überhaupt nicht einmischen. Raimund ist Vollprofi, in der Branche sehr anerkannt und mit viel Herzblut bei der Sache – und nicht zu vergessen: wir arbeiten sehr gut zusammen. Was mir sehr wichtig zu betonen ist: Ich bin und bleibe natürlich Konditor, aber ich bin mit vollem Einsatz für das gesamte Lebensmittelhandwerk da.“

**In Oberösterreich sind Sie schon lange Zeit mit Erfolg unterwegs, wie werden Sie die Arbeit im Bund anlegen?**

„Hier gilt es, zu unterscheiden: Während sich die Tätigkeit auf Landesebene primär auf die direkte Unterstützung und Betreuung unserer Mitglieder konzentriert, nimmt die Arbeit auf Bundesebene eine deutlich politische Dimension an. Hier liegt unser Fokus darauf, auf nationaler sowie europäischer Ebene Einfluss zu nehmen, um Gesetzgebungen und Entwicklungen, die unsere Mitglieder betreffen könnten, frühzeitig zu erkennen und entsprechend zu agieren – sei es durch Prävention, Anpassung oder durch das Erstreben von Veränderungen zum Vorteil unserer Mitglieder.“

Grundsätzlich gilt: Wir befinden uns im Lebensmittelgewerbe in einer speziellen Situation. Unsere Betriebe sind in einer sehr energieintensiven Branche angesiedelt, die meist von Familienstrukturen geprägt ist. Deshalb werden die großen Herausforderungen dieser Tage – der Personalbedarf sowie die Kosten- und Energiefrage – wichtig für die Interessensvertretung sein.“

**Wie kann die Branche dem Fachkräftemangel entgegenreten?**

„Mitarbeitermangel ist bei uns allen ein großes Problem und ich denke, das wird uns noch die nächsten Jahre beschäftigen. Umso wichtiger ist die Nachwuchsarbeit, hier sollte wirklich die ganze Branche an einem Strang ziehen. Von den Junior-Skills auf Ebene der Bundesländer über die AustrianSkills bis hin zu den Euro-Skills und WorldSkills –, da sind unsere Branchen ja mittlerweile sehr gut vertreten. Diese Wettbewerbe sind nicht nur für die Lehrlinge und jungen Fachkräfte ein großartiges Erlebnis und eine Top-Vorbereitung auf ihren Beruf, sondern holen auch den Beruf ins Rampenlicht – und sind somit beste Werbung für neue Mitarbeiter.“

**Auch die hohen Energiekosten sind für die Branche schwierig zu stemmen, gibt es Ideen für eine Unterstützung?**

„Die hohen Energiekosten sind ein Problem, wenngleich sich alles wieder etwas

beruhigt hat. Vom Land und Bund bieten wir Energieförderungen, Unterstützung und Beratung an. Es ist wichtig, dass die Betriebe sich gut informieren, welche Verträge sie mit den Energielieferanten abschließen können.“

### Welche besonderen Themen stehen im Moment auf Ihrer Agenda?

„Ein aktuelles Thema, das uns alle betrifft, ist das Lieferkettengesetz. Trotz unserer Bemühungen, es noch zu verhindern, wurde es jetzt verabschiedet. Das können wir nicht mehr ändern. Unser Ziel ist es nun, nach Möglichkeiten zu suchen, wie wir bestimmte Aspekte anpassen oder vereinfachen können, um die Belastung für unsere Betriebe zu minimieren. Diese Thematik war bereits Gegenstand unserer jüngsten Sitzungen, bei denen wir uns intensiv ausgetauscht haben, um pragmatische Lösungen zu erarbeiten.“

Ein weiteres wichtiges Thema, mit dem wir uns aktuell befassen, ist die neue Pfandverordnung. Sie betrifft die gesamte Branche erheblich. Unser Ziel ist es, alle Betriebe so umfassend wie möglich auf die kommenden Änderungen vorzubereiten und entsprechende Schulungsmaßnahmen anzubieten. Beim Thema Einwegpfand sind wir sowohl von den Landesinnungen als auch – was die Rechtssetzung in Österreich betrifft – von der Bundesinnung gefragt.“

### Welche langfristigen Pläne wollen Sie für die Branche umsetzen?

„Wir streben eine Gleichstellung mit der direktvermarktenden Landwirtschaft in den rechtlichen Rahmenbedingungen an, insbesondere im Hinblick auf die Pauschalierung. Dabei haben wir nicht die Absicht, die Landwirtschaft in irgendeiner Form anzugreifen. Unser Ziel ist vielmehr eine faire Behandlung und Vereinfachung in verschiedenen Bereichen, etwa bei der Gewerbeordnung, Betriebsanlagen und Genehmigungsverfahren. Wir haben bereits mehrere konkrete Vorschläge und Pläne entwickelt – allerdings ist nicht davon auszugehen, dass die jetzige Regierung dieses Thema noch aufgreifen wird. Ich bin jedoch optimistisch, dass wir einige unserer Kernanliegen in das Programm der nächsten Regierung einbringen können.“

Nicht nur Fleischbetriebe arbeiten sehr gut mit der Landwirtschaft zusammen; es gibt viele wunderbare und erfolgreiche Kooperationen. Wir müssen und wollen jedoch aufzeigen, dass Ungleichheiten existieren und uns dafür einsetzen, dass diese behoben werden und wir nicht benachteiligt bleiben.“

### Bei all den Problemen, mit denen die Branche zu kämpfen hat, welche Chancen sehen Sie?

„Die Corona-Pandemie war eine enorme Herausforderung, hat aber auch zu einem Umdenken geführt. Die Konsumenten legen wieder mehr Wert auf Regionalität und hochwertige Lebensmittel. Ich weiß, dass der Wunsch der Konsumenten mit dem tatsächlichen Kaufverhalten nach wie vor auseinandergeht, dennoch sind regionale und handwerklich hergestellte Lebensmittel im Trend. Und diese Chance gilt es, für unsere Betriebe zu nutzen. Ich denke, dass es enorm wichtig ist, regional zusammenzuarbeiten. Das machen viele Fleischer, Bäcker, Konditoren, viele Unternehmen im Nahrungsmittel- und Genussmittelgewerbe, aber auch die gewerblichen Mühlen und Mischfutterfirmen sowieso schon richtig gut, aber wir können uns gemeinsam vielleicht noch besser positionieren. Ich kann nur allen raten, auf Zusammenarbeit zu setzen und sich vielleicht auch mit dem AMA-Gütesiegel ‚Manufakturen‘, das gerade kleineren Betrieben viele Gratis-Vorteile bietet, oder mit den unterschiedlichen Initiativen in den Ländern wie etwa Genussland Oberösterreich auseinanderzusetzen.“



Leo Jindrak hat 1986 in 3. Generation das Familienunternehmen übernommen.

### Zusammenarbeit als Strategie für ein erfolgreiches Gewerbe?

„Das wird sicherlich auch einen Hauptteil meiner Arbeit darstellen: Ich möchte nicht nur die einzelnen Funktionäre wieder näher zusammenbringen, sondern auch die Kooperationen im gesamten Lebensmittelhandwerk forcieren. Das Problem ist natürlich, dass wir eigentlich keine Großveranstaltungen mehr haben, wo die Branche zusammenkommen und netzwerken kann. Das bedeutet, eine Zu-

sammenarbeit muss aktiv initiiert werden. Daher muss sich die Branche bewusst machen, dass der Bäcker den Fleischer und der Fleischer den Bäcker braucht. Es soll selbstverständlich sein, dass der Bäcker den Schinken für seine Brötchen beim Fleischer im Ort und umgekehrt der Fleischer die Semmeln beim Bäcker nebenan kauft. Wir sind im Lebensmittelgewerbe ein kleiner Haufen, wenn wir aber alle gemeinsam an einem Strang ziehen, dann sind wir schon viele – und können auch etwas erreichen.“

Im ersten Schritt möchte ich das Gespräch mit den Funktionären suchen und hier konkrete Pläne ausarbeiten, wie wir zur regionalen Zusammenarbeit animieren können.“

### Dann müssen die Kunden „nur“ noch darüber informiert werden ...

„Es ist entscheidend für die Betriebe, nicht nur Gutes zu tun, sondern auch darüber zu sprechen. Wir dürfen nicht davon ausgehen, dass die Konsumenten bereits alles wissen, selbst wenn wir in unseren Bemühungen bereits sehr aktiv sind. Es ist unsere Aufgabe, den Dialog mit den Kunden zu suchen und ihnen bewusst zu machen, woher beispielsweise ihr Brot, ihre Wurst oder ihre Aufstriche kommen. Die Herkunft und Qualität der Nahrungs- und Genussmittel, die wir anbieten, spielen eine große Rolle. In einer Welt, die von Werbebotschaften übersättigt ist, müssen wir sicherstellen, dass unsere Kommunikation echt und direkt ist, um die wahren Werte unserer Produkte zu vermitteln. Auch hier müssen wir uns auf die Füße stellen und zeigen, wer wir sind und vor allem, was wir können.“

### Was wollen Sie „Ihren“ Betrieben und Kolleginnen und Kollegen zum Abschluss noch sagen?

„Ich möchte das Interview dazu nutzen, die Betriebe dazu aufzufordern, die Zusammenarbeit als das zu sehen, was sie ist: unsere große Chance. Wir sind ein kleines Gewerbe und Handwerk, aber enorm wichtig – nur gemeinsam sind wir stark. Und bei den Funktionären wünsche ich mir, dass jeder Funktionär seinen Job und seine Position wieder ernst nimmt, mit seinen Kollegen spricht und das Netzwerk unterstützt – denn nur durch Reden können wir wieder enger zusammenrücken. Und wenn jede Funktionärin und jeder Funktionär seine Branchenkollegen ein wenig betreut und jeder ein bisschen etwas macht, dann werden wir in eine erfolgreiche Zukunft gehen. Davon bin ich fest überzeugt.“ ■



Die Wiener  
Unternehmer-  
Familie Gissinger-  
Fröhlich: Julia,  
Josef, Alexandra  
und Elisabeth  
Fröhlich.

# FRÖHLICH IN OTTAKRING: GISSINGERS NÄCHSTE GENERATION

Für Josef Fröhlich ist Ostern „der Highscore“, seine Gissinger-Schinken sind noch gefragter als sonst. An der Budel steht neben ihm mit Tochter Julia die kommende Chefin. Gemeinsam lebt man im 16. Bezirk Experimentierfreude – von veganem Leberkäse über Bulgogi bis zum Käse-Regal.

Wenn sich zwei Mal in der Woche die Türen zum „Gissinger“-Detailgeschäft in der Ottakringer Straße öffnen, fällt sofort auf, was es in dieser Fleischerei nicht gibt: keine Fliesen, kein altes Holz. Dafür bietet man eine helle Wohnzimmeratmosphäre, zu der ab und zu ein Glas Sekt von Elisabeth Fröhlich ebenso beiträgt wie der Schmäh des Chefs. Josef Fröhlich, für Stammkunden „der Pepi“, legt aber auch beim Sortiment Wert auf Dinge, die man nicht gemeinhin mit einer Fleischerei verbindet. Eine Kühlvitrine voller Gerichte zum Mitnehmen erzählt von einem wichtigen Standbein des Betriebs. Ungewöhnlich sind allerdings die Rezepte. Rotes Curry und der koreanische Street-Food-Hit „Bulgogi Beef“ finden sich neben Kalbsbutterschnitzel oder Gulasch mit Nockerln.

„Wir sprechen Gourmets an, die auch bereit sind, Geld dafür auszugeben“, reicht das Einzugsgebiet Gissingers weit über den 16. Bezirk hinaus. „Wir generieren unser Publikum relativ wenig aus der näheren Umgebung – zu 60 bis 70 % kommen sie von anderswo.“ Selbst Badener und Klosterneuburger nehmen den Weg für Rares wie Kobe Beef oder Iberico-Schwein auf sich. „Mitunter schaut es am Freitag vorm Geschäft aus wie bei einem Autokorso“, so Fröhlich augenzwinkernd. Sein schönes Eigenschaftswort für diese Arbeitsweise lautet „essens-kreativ“.

### Die Essenskreativen im „16ten“

Dann wäre da noch die Käseauswahl in der Ottakringer Straße zu erwähnen, bei der Kenner hellhörig werden. Ein „Selles-sur-Cher“ wird am Punkt gereift angeboten, dazu weitere französische Klassiker wie Saint-Félicien. Sie sind die Lieblinge von Tochter Julia Fröhlich – „auch die Verhandlungen beim Einkauf führe meist ich“. Die 21-Jährige verstärkt das Familienunternehmen seit einigen Jahren. Geplanterweise soll die ältere von zwei Fröhlich-Töchtern in einigen Jahren als vierte Generation das Ottakringer Traditionsgeschäft führen. Die geschmackliche Vorliebe („Mein Lieblingsgemüse ist Fleisch“!) bringt sie ebenso mit wie die Ausbildung, für die es neben der HTL in Hollabrunn auch zum Praktikum zu Berger Schinken ging. Tabu blieb nur die Schinken-Produktion – wie Rudolf Berger seinem Kollegen Fröhlich mitteilte.

Die zweite Fröhlich-Firma, ein Cateringunternehmen, gehört bereits jetzt anteilig auch Tochter Julia, um dort schon Verantwortung zu übernehmen. „Laufen lassen“ ist dabei das Motto von Fröhlich senior. „Fehler machen wir alle irgendwann, aber man muss

Traditionell werden zu Ostern die Beinschinken im Brotteig eingebacken. Die ungeräucherten und vorgekochten Schinken sind eine Gissinger-Spezialität: „Einige Kenner bestellen sie bei uns extra mit Knochen wie früher“, so „Pepi“ Fröhlich.



den Jungen eine Chance geben.“ Mit der formellen Übernahme wollen sich beide Generationen noch Zeit lassen. „Ich lerne immer noch neue Sachen von meinem Vater, auch weil wir so viele Spezialitäten im Haus haben. Aber ich glaube, wir machen das gut zusammen. Mittlerweile können meine Eltern sogar schon in Urlaub fahren“, lacht Julia Fröhlich.

### Zwei Generationen, zwei Namen

Ihr Vater bestätigt das gerne, präzisiert aber seine Idee von Ferien: „Meistens kommen wir dann mit neuen Ideen zurück. Denn





Im Herzen Ottakrings, nahe der bekannten Brauerei, präsentiert sich der Traditionsbetrieb als hochwertiger Nahversorger. Die Angebote sind vielfältig: Vom berühmten Beinschinken samt dem Schinkenschmalz über die Triester Spieße oder Lamm-Bifteki reicht die Palette der Produkte aus dem 89 Jahre alten Betrieb.



irgendwie geht es immer ums Essen und Trinken bei uns. Bewusst –, denn wir versuchen nicht betriebsblind zu werden.“ Ein Beispiel dafür erfährt die Familie noch während des Interviews: Veganer Bärlauch-Leberkäse steht als Nächstes auf der Gissinger-Produktionsliste.

Das Sortiment bleibt damit so ungewöhnlich wie die Namensgebung des Fleisch-Unternehmens. Denn Gissinger heißt eigentlich seit Jahrzehnten niemand mehr im Ottakringer Traditionshaus. Seine Gattin Elisabeth hat sich längst daran gewöhnt, mitunter umgetauft zu werden. „Ich selbst hör’ aber auf Gissinger fast mehr wie auf Fröhlich“, lacht dazu der Fleischer. Dafür wird sogar seine Mutter, die eigentlich geborene Gissinger, für besonders „kenntnisreiche“ Kunden zur „Frau Fröhlich“.

Unverwechselbar ist aber die Fleisch-Qualität unter dem „JG“-Logo, das seit der Gründung einen Beinschinken zeigt. „Es wurde nur überarbeitet“, so die Fröhlichs, die im Archiv noch einige Schätze aus der Frühzeit aufbewahrt haben. Etwa die Etikettenmuster für „Dachsteiner“- oder „Alpini“-Wurst. Letztere gibt es im umfangreichen Sortiment aus der Ottakringer Straße heute nicht mehr, „Salami machen wir keine mehr“, so „Pepi“ Fröhlich. Dafür schöpft der 57-Jährige für das Detailgeschäft aus dem Reichtum seines Großhandelsgeschäfts. Meisl am Graben, Rewe oder Spar Gourmet – „die Großen mit ihren spezialisierten Feinkost-Abteilungen beliefern wir alle“.

### Top-Beratung „rettete“ Alsergrund

Von der Logistik, hinter der in Ottakring heute 15 Mitarbeiter stehen, profitieren auch die Privatkunden. Will jemand Bries oder Rinderwangerl kaufen, sind sie meist nur einen

Gang in den Kühlraum entfernt. „Das schätzen unsere Kunden“, hat die Symbiose Vorteile für die beiden Detailgeschäfte. Denn neben dem Stammhaus, das kommendes Jahr 90 Jahre alt wird, verkauft man die Spezialitäten auch in Alsergrund. Dort finden sich die Kunden jeweils Donnerstag und Freitag ein, in Ottakring bedienen die Fröhlichs selbst immer Dienstag und Freitagvormittag.

„Für ein gutes Produkt brauchst du auch einen guten Verkäufer“, legt man beim Gissinger seit jeher Wert auf Einkaufen als Erlebnis. Die Filiale in der Währinger Straße war daher auch über ein Jahr geschlossen, wie Elisabeth „Lisi“ Fröhlich erzählt. Erst dann habe wieder man einen perfekten Mitarbeiter mit Referenzen von „Piccini“ und „Meisl“ gefunden. „Für den Arbeitsmarkt galt er mit 56 Jahren als zu alt“, freut sich die Familie über diesen Glücksfall.

Die Beratung sei wesentlich im Geschäft, gibt Josef Fröhlich ein konkretes „österreichisches“ Beispiel: „Viele wissen nicht einmal, dass das Kitz von der Ziege stammt und nicht vom Lamm.“ Oder es schneit wieder jemand herein, der mit einem Markknochen und einem halben Kilo Schulterscherzel einen Jus kochen will. „Der vom Gissinger wird selbst gemacht und dauert zwei Tage“, so Fröhlich. Es sind handwerkliche Produkte wie diese, die man in Ottakring schätzt. Denn die Klientel hat sich verjüngt, wie „Lisi“ Fröhlich bemerkt hat: „Es kommen junge Eltern, die für ihr Kind etwas Gescheites wollen, aber auch Single-Männer, die dann ein Stück vom Top-US-Ribeye kaufen.“

### Pionier beim Vegan-Leberkäse

Mitunter sei man für die Experimentierfreude auch schon belächelt worden, etwa in den Anfängen der Beef-Tatar-Produktion.



# Ich bin mit dem Geschäft – und vielen unserer langjährigen Mitarbeiter – aufgewachsen. Und mache es gerne.“

Julia Fröhlich, vierte „Gissinger“-Generation, über ihren Zugang zum Beruf.



„Heute kauft die halbe Stadt das bei uns und sagt, sie machen es selber.“ Lediglich bei den veganen Produkten glaubte der Chef so gar nicht daran. „Bevor ich das mache, höre ich auf zu arbeiten“, sei die erste Reaktion gewesen, halten ihm Elisabeth und Julia Fröhlich lachend vor. 2019 begann er dann doch mit pflanzlichem Leberkäse – „für den Spittelberger Adventmarkt“ – und ist mit der Produktion fast nicht mehr nachgekommen. „Wir sind Geschäftsleute und probieren alles aus“, ist daher das Credo der erfolgreichen Fleischerfamilie.

Nicht nur aufgrund des Erfolgs mit dem Vegan-Leberkäse, der sich auf vielen Märkten und Festivals durchgesetzt hat, will man im „16ten“ die vegetarischen Optionen im Menü-Angebot ausbauen. 30 Gerichte umfasst das in vakuumierten Aluschale angebotene Standard-Sortiment im Geschäft. Dazu kommen saisonale Angebote, die vom fünfköpfigen Team in der Gissinger-Küche gefertigt werden. Hunderte Grießnockerl oder 1000 gefüllte Paprika lauten hier die Dimensionen. Für die hausgemachten Frittaten wurde sogar eine eigene Schneidmaschine angeschafft.

## Hausmannskost, aber nicht TK

Der Großteil der Zutaten wird aber händisch zugeputzt: „Bei uns schneidet ein Fachmann, da gibt es keine Sehnen, wo sie – wie bei Rindsrouladen – nicht hingehören“, ist dieser Unterschied zum Mitbewerb wichtig. Denn längst holen sich nicht nur die Singles und Senioren der Umgebung ihre Gerichte ab. Dank des bekannten Namens und des Qualitätsanspruchs gehört auch der Vertrieb über Einzelhändler oder den Online-Handel von „gurkerl.at“ zum Gissinger. Die Küche liegt dabei in der Obhut von Lisi Fröhlich, die ursprünglich auch aus der Gas-

tronomie kommt. Dass man keine Tiefkühlware anbietet, sei dabei wesentlich, ist sie überzeugt: „Wer gewohnt ist, Hausmannskost zu essen, mag in Wahrheit kein Tiefkühl-Essen haben.“ Und ein frisches Beuschel oder einen Grenadiermarsch bekäme man eben nicht an jeder Ecke Wiens.

Selbst beim Bestseller der Gourmetfleischerei, dem Wiener Beinschinken, folgt man dem Kundenwunsch. „Vor rund zwanzig Jahren“, erinnert sich „Pepi“ Fröhlich, kam der „Sissi Beinschinken“ als neue Variante hinzu. In Zeiten allgegenwärtiger Aufschnittmaschinen in den Haushalten wollte man es den Kunden nicht mit dem traditionellen Bein schwer machen. „Nicht jeder weiß, wo er da schneiden muss“, so der Kenner, der seinen Klassiker ohne chemische Zusätze im eigenen Saft gart und nach Familienrezept danach im Kessel kocht. Der aus-

gelöste, kleine Schlögell gilt auch als Renner für alle, die ihren Schinken im Brotteig zubereiten wollen.

Heikel wird es nur beim Schneiden des Produkts, über das Meister Fröhlich lange reden kann. Seine Quintessenz: „Ein Beinschinken muss mit Liebe geschnitten werden. Diese ‚Gruben‘, die man oft wo sieht, gehören definitiv nicht zum Schinken!“ Weshalb die stattliche Berkel auch das Herzstück in der Fleischerei Gissinger ist. Doch es geht nicht nur um die Hardware, wenn man sich gegen das Fleischersterben stellt. Das wahre Geheimnis trägt die Familie schon im Namen, wie Elisabeth Fröhlich zum Abschluss meint: „Die Leute lieben es, dass wir freundlich und immer lustig sind.“ Damit werde der Einkauf eben nie fad. Sondern fröhlich – mit großem „F“.

Roland Graf ■

# OK PANEELLE

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

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

**www.OK-PANEELE.at**

Hermann (l.) und Sohn Hubert Sick begeisterten das Publikum mit den schärfsten Klingen und ihrem vielfältigen Angebot an Lösungen für Lebensmittelhersteller.



Waagen, bargeldlose Bezahlsysteme und Fremdkörperdetektoren konnte Fleischer-Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (l.) bei Emil Usmanow von DIGI Kandolf besichtigen.



Modernste Etikettiertechnologie präsentierten Firmeninhaber Matthias Volkmann (l.) von elvo...coding und Österreich-Repräsentant Norbert Friedl.



Smarte, digitale Lösungen für Fleischer, Bäcker, Konditoren und andere Lebensmittelhersteller präsentierte Emanuel Becherer von LotzApp.



Hygienelösungen für den Lebensmittelhersteller stellten Werner Ernst (l.) und Ralf Krause von der Ernst GmbH vor.



Bio-Etiketten und den „g’sunden Drucker“ präsentierten Michaela und Christoph Stadlmann den Messebesuchern in Wieselburg.



Modernste Gastrotechnik präsentierte ASM Sautner (v. l.); Geschäftsführer Christoph Sautner und die beiden Mitarbeiter Philipp Heher und Reinhard Wimmer.



Gruppenfoto beim Fleischerverband mit Geschäftsführer Wolfgang Hartl (2. v. r.) und Fleischer-Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (r.). Das Unternehmen präsentierte in Wieselburg sein umfangreiches Sortiment.



Mit schmucken und stylischen Verkaufsfahrzeuge der Firma Fischer Fahrzeugbau punkteten Verkaufsleiter Ulrich Hagel (l.) und Serviceleiter Walter Kalweit.



Maschinen und Geräte für die Lebensmittelproduktion stellte die Firma Penias aus (v. l.): Josef Haberfellner, Michael Stadler, Kunde Bernhard Eder und Inhaber Johann Penias.



Eine erfolgreiche Wieselburg-Premiere feierte auch die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (v. l.): Nicole Knogl, der fachtechnische Leiter Fritz Huber und Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk.





Stammgäste in Wieselburg sind die Herren von OK Paneele (v. l.): Roman Kiesel-Kurek und Rudolf Kurz.

Die AB HOF 2024, die Mitte März in Wieselburg stattfand, übertraf alle Erwartungen und knüpfte nahtlos an die Erfolge der Vor-Corona-Jahre an: Mit rund 250 Aussteller:innen und über 30.000 Besucher:innen unterstreicht die Messe damit ihre Bedeutung als wichtigste Plattform für die bäuerliche Direktvermarktung im deutschsprachigen Raum.

## EINE ERFOLGSGESCHICHTE SETZT SICH FORT

Zahlreiche Ehrengäste, darunter Bundesminister Norbert Totschnig, Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Landwirtschaftskammer-Österreich Präsident Josef Moosbrugger und Landwirtschaftskammer-Niederösterreich Präsident Johannes Schmuckenschlager, feierten bei der Eröffnung die Erfolgsgeschichte der AB HOF. Im Rahmen der Messe wurden auch die Gewinner:innen der Produktprämierungen ausgezeichnet. In acht Wettbewerben mit über 3800 Einreichungen wurden 120 Siegerprodukte prämiert. Der Titel „ProduzentIn des Jahres“, gesponsert vom Fachmagazin „Das Lebensmittelhandwerk“, ging an zwei Betriebe mit exakt gleicher Punkteanzahl: das Obstkulinarium Familie Pohler aus Raasdorf in Niederösterreich und den Firlingerhof aus Scharn in Oberösterreich.

Messe hat eindrucksvoll bewiesen, dass die bäuerliche Direktvermarktung eine dynamische und zukunftsorientierte Branche ist. Die enorme Besucherzahl und positive Stimmung unter den Ausstellerinnen und Ausstellern sind ein starkes Signal für die Bedeutung der Messe als zentrale Drehscheibe und Impulsgeberin. Damit ist die Spezialmesse ein wichtiger Faktor für die Stärkung der regionalen Wirtschaft und die Bewusstseinsbildung für die Qualität heimischer Lebensmittel.“

Werner Roher, der ab 1995 wesentlich an der Entwicklung der Messe beteiligt war, blickt mit Stolz zurück: „Vor 29 Jahren haben wir mit einer Vision gestartet, die heute Realität geworden ist. Die AB HOF ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden, die weit über die Grenzen Österreichs hinausreicht.“

Und Projektleiterin Barbara Völkl freut sich bereits auf die nächste AB HOF, die vom 7. bis 10. März 2025 stattfindet: „Das große Interesse der Besucherinnen und Besucher sowie die positive Resonanz der Ausstellerinnen und Aussteller bestätigen uns in unserer Arbeit. Der Erfolg der AB HOF 2024 macht mich stolz und zeigt, dass wir mit unserem Konzept auf dem richtigen Weg sind. Wir haben schon jetzt zahlreiche Ausstelleranmeldungen für nächstes Jahr erhalten und freuen uns, wenn im nächsten Jahr der Hahn zum 30-jährigen Jubiläum krähen wird.“ **HaRo** ■

### Erfolgsbilanz und Ausblick

Die AB HOF 2024 setzte mit ihren Schwerpunkten Milch- und Fleischverarbeitung, Social Media in der Direktvermarktung und Hofnachfolge wichtige Trends in der Branche. Vorträge, Workshops und Podiumsdiskussionen boten den Interessierten Know-how und Gelegenheit zum Austausch. „Die AB HOF 2024 war ein voller Erfolg!“, freut sich Marion Heim, die seit 1. März die Geschäftsführung der Messe Wieselburg übernommen hat. „Die

Besuch beim Geschäftsführer des Fleischerverbandes Wolfgang Hartl (l.): Kuda-Chef Christian Bernhard und Kuda-Prokuristin Ulrike Wiedner.



Erstmals in Wieselburg dabei war der bayerische Ladenbau-Profi Hanke mit Geschäftsführer Thomas Hanke und Einkaufsleiterin Annette Koch.

Der Salzburger Maschinenhändler Gramiller punktete mit seinem umfassenden Angebot und mit starker Mannschaft (v. l.): Thomas Resl von Eloma, Walter Dicktmüller, Geschäftsführer Gerhard Pockenauer-Gramiller und Andreas Rosenberg.

**Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland**

Spezialisiert auf Werkzeuge der Lebensmittelindustrie

**AIGNER**

## SPECKKAISER & DAS GOLDENE BLUNZ'NKRANZL

Im Rahmen der AB HOF 2024 wurden auch heuer wieder die Siegerprodukte der diesjährigen Prämierungen ausgezeichnet. Diese Auszeichnungen würdigen die herausragende Qualität und Vielfalt der bäuerlichen und gewerblichen Erzeugnisse und unterstreichen die Bedeutung der Direktvermarktung und der handwerklichen Fleischproduktion. In acht verschiedenen Wettbewerben wurden insgesamt über 3800 Spezialitäten aus ganz Österreich und den Nachbarländern eingereicht. Wir präsentieren Ihnen die Sieger von den beiden Kategorien „Speck-Kaiser“ und „Das goldene Blunz'nkranzl“.



Landwirtschaftskammer-NÖ  
Präsident Johannes Schmuckenschlager, Jury-Vorsitzender Martin Rogenhofer, Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf, die Familie Herbert Lechner, Bundesminister Norbert Totschnig und LK-Präsident Josef Moosbrugger.



Johannes Schmuckenschlager, Martin Rogenhofer, Stephan Pernkopf, Bundesminister Norbert Totschnig und LK-Präsident Josef Moosbrugger gratulieren Doris und Franz Steiner-Bernscherer (Mitte).



Johannes Schmuckenschlager, Martin Rogenhofer, Stephan Pernkopf, Bundesminister Norbert Totschnig und LK-Präsident Josef Moosbrugger gratulieren Anna und Romed Plank (Mitte).



Johannes Schmuckenschlager, Martin Rogenhofer, Stephan Pernkopf, Bundesminister Norbert Totschnig und LK-Präsident Josef Moosbrugger gratulieren der Familie Mitteregger vom Girnerhof.

### „Speck-Kaiser“-Preisträger 2024

- Bauchspeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion:**  
Daniela u. Markus Scharnreithner, Steinbach/Steyr
- Karreespeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion:**  
Romed Plank, Barthof, Thaur
- Karreespeck ungeräuchert – gewerbliche Produktion:**  
Gurktaler luftgeselchter Karreespeck: Johann Kraßnig vlg. Hanebauer, Weitensfeld
- Schinkenspeck geräuchert – landwirtschaftliche Produktion:**  
Schinkenspeck: Bauernladen Walter, Obervellach
- gewerbliche Produktion:**  
Gurktaler Schinkenspeck: Ing. Seiser Stefan, Straßburg
- Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein – landwirtschaftliche Produktion:**  
Lardo Chili Bio-Wollschwein: Hofmann'sche Forst- und Gutsverwaltung, Eva Hofmann, Natternbach
- Sonstige Rohpökelwaren – landwirtschaftliche Produktion:**  
Wildsaurhoshinken: Josef Wiesböck, Wildungsmauer
- Rohwürste – gewerbliche Produktion**  
Delux Hauswürstl vom Duroc Schwein: Nemetz Fleischhandels G.m.b.H, Böheimkirchen
- Rohwürste – landwirtschaftliche Produktion:**  
Kaminwürzen: Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz
- Erhitzte Würste – gewerbliche Produktion:**  
Mostviertler Speckwurst: Blunzensemmel – Herbert Lechner, Scheibbs
- Erhitzte Würste – landwirtschaftliche Produktion:**  
Selchwüstl/Osterkraner: Thomas und Sophie Mitteregger, Girnerhof, Mautern
- Kochpökelwaren essfertig – gewerbliche Produktion:**  
Mostviertler Rindersaftschinken: Blunzensemmel – Herbert Lechner, Scheibbs
- Kochpökelwaren essfertig – landwirtschaftliche Produktion:**  
Pfefferkarree: Walter Widmann, Altlenzbach
- Aufstriche – gewerbliche Produktion:**  
Streichwurst fein: Steiner Fleischerfachgeschäft, Sollenau
- Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion:**  
Leberstreichwurst mit Preiselbeeren: Landwirtschaftliche Fachschule Gießhübl, Amstetten  
Kriecherl-Leberpastete: Willis Bauernhof, Leiben

### „Goldenes Blunz'nkranzl“ Preisträger '24

- Blutwürste deutsch-österreichische Art – landwirtschaftliche Produktion:**  
Blutwurst frisch: Franz und Martina Schalhas, Schweinern
- Blutwürste deutsch-österreichische Art – gewerbliche Produktion:**  
Mostviertler Blunzn: „Blunzensemmel!“ – Herbert Lechner, Scheibbs

# VERANTWORTUNG TRIFFT FORTSCHRITT

Die Anuga FoodTec 2024 hat ihre Position als primäre Zuliefermesse und zentrale Plattform der globalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie gestärkt. „Responsibility“ lautete das Leitthema der Messe und ihres umfangreichen Fachprogramms, das Antworten auf Fragen aus den Bereichen alternative Proteinquellen, Energie- und Wassermanagement, Digitalisierung sowie künstlicher Intelligenz gab.

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette wurden neue Technologien und Konzepte für den nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen vorgestellt. Die Beteiligung von 1307 Unternehmen und nahezu 40.000 Fachbesuchenden aus 133 Ländern untermauert den Stellenwert der Anuga FoodTec als Vorreiter für zukunftsweisende Lösungen in der Lebensmitteltechnologie.

„Bei der diesjährigen Anuga FoodTec wurde deutlich, dass echte Verantwortung weit über das Tagesgeschäft hinausgeht; sie ist die Triebkraft für nachhaltiges und langfristiges Wachstum. In jeder Diskussion, jeder Präsentation und jedem neuen Produkt sahen wir, wie entscheidend es ist, heute mutige Entscheidungen für unsere gemeinsame Zukunft zu treffen“, reflektiert Oliver Frese, Chief Operating Officer der Koelnmesse.

„Vernetzung von Wissenschaft und unternehmerischer Praxis sowie interdisziplinäres Networking sind vorbildlich gelungen. Das schafft Synergien, die für übergreifende Innovationen die Basis darstellen. Und sie brauchen wir verstärkt für ein tragfähiges Ernährungssystem der Zukunft, in dem die Anuga FoodTec als B2B-Innovations- und Networking-Plattform ein wesentlicher Bestandteil ist“, betont Prof. Dr. Katharina Riehn, Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel und Vizepräsidentin der DLG.

## Ein Umdenken spürbar

Die Anuga FoodTec zeigte eindringlich: Kernthemen wie Verantwortung, Wertschöpfung, Klimaneutralität und Ernährungssicherheit prägen maßgeblich die Richtung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie –



Techman-Gründer Andreas Wallinger (Mitte) freute sich über den Besuch von Österreichs-Schinkenpapst Rudolf Berger (l.) und Sohn Martin Berger.



Andreas Wallinger freute sich, Interessierten die beeindruckende Stephan-Kochanlagen zeigen zu können.



Inhaber Alexander Aigner stellte die aktuellsten Verpackungsanlagen von Supervac vor.

Laska u. Söhne Geschäftsführerin Catherine Burg vor der Koextrusionstechnologieanlage zur Verpackung von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln in Alginathülle von Handtmann mit der Bezeichnung Con-ProSachet-System.



Modernste Verpackungstechnologie und zeitgemäße Verpackungsarten präsentierte Verkaufsleiter Stefan Dangel von Sealpac.



Den vollautomatischen Clipper TT 1815 von Tipper Tie bestaunte bei Johann Penias (l.) Fleischermeister Hans Walter aus Salzburg.





Günther ist eine der stärksten Repräsentanzen von Techforum (v. l.): Techforum-Chef Alexander G. Reisecker, Günther-Chef Frank Lehnen und Kundendienstleiter Andreas Schmid.

Flüssig- und andere Rauchanlagen bei Bastra präsentierten Vertriebsleiter Henryk Kutsche (l.) sowie Österreich-Repräsentant Andreas Gamperl und dessen Tochter Cornelia Gamperl.

weit entfernt von kurzlebigen Trends. So boten die ausgestellten Maschinen unter anderem Einblicke in innovative Strategien zur Minimierung von Lebensmittelverlusten und der Aufbereitung von Abwasser. Darüber hinaus stellten sie Verfahren wie das High Pressure Processing vor, das Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe länger frisch hält.

Ein weiterer Fokus lag auf der Reduktion von Kunststoffeinsatz sowie der Verwendung alternativer Verpackungsmaterialien. Zudem wurden Fortschritte für die Produktion von pflanzenbasierten Lebensmitteln präsentiert, die als zukunftsweisende Lösungen für nachhaltigere Ernährungsweisen dienen.

Zum ersten Mal wurde eine Anlage vorgestellt, die es ermöglicht, Cultivated Food in industriellem Maßstab zu produzieren. Die Präsentationen vor Ort veranschaulichten eindrucksvoll, wie sich die Unternehmen den Herausforderungen einer sowohl wirtschaftlich als auch ökologisch nachhaltigen Zukunft stellen.

### Highlights und Neuheiten

Mit dem neuen Ausstellungsbereich „Environment & Energy“ wurde ein innovativer Schwerpunkt gesetzt. Dieser Bereich widme-



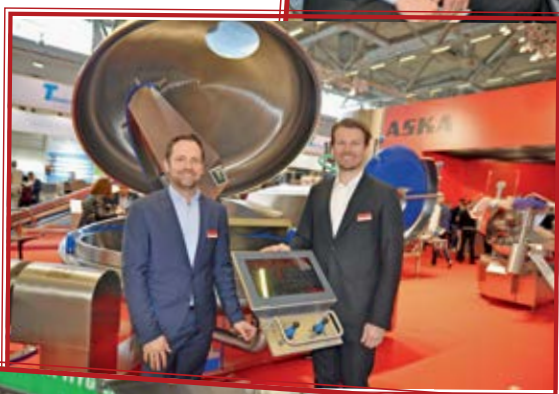
Als absolute Messeneuheit präsentierte Mado-Chef Christian Höning den Gefrierblockwolf MFW 738 für handwerkliche Mittelbetriebe.



Österreichische Fleischprominenz zu Gast bei KG Wetter (v. l.): Walter Dicketmüller von Gramiller, Ferdinand Sorger und Sohn Ferdinand jun., Jost und Volker Wetter sowie Gramiller-Geschäftsführer Gerhard Pockenauer-Gramiller.



Mohn-Inhaber David Mohn (r.) und Marketingchef Carsten Müller mit der Kabinenwaschanlage KWA-UDT zur Reinigung von Rauchwagen & Stickenwagen.



Zufriedene Gesichter bei der Maschinenfabrik Laska: CEO Maximilian Laska (r.) und Marketingchef Michael Moser.



Die Mikrokutter von Karl Schnell sind derzeit in Österreich sehr gefragt, wie Johann Penias berichten konnte.

Die REX-Würstelaufhängelinie AKS 65M stellten Teamleiter Dominik Pötzl l.) sowie die beiden Techniker Mario Schuster (Mitte) und Martin Haas vor.



te sich den fortschrittlichen Energielösungen, die in der Lebensmittelindustrie eine wachsende Rolle spielen. Im Fokus standen dabei Technologien wie Solarthermie, Wärmepumpen, Biogas und Biomasse, die nicht nur auf die Energiewende einzahlen, sondern auch dazu beitragen, die CO<sub>2</sub>-Emissionen von Unternehmen signifikant zu reduzieren und die Energieeffizienz umfassend zu steigern. Ein Höhepunkt war die Verleihung des International FoodTec Awards. Im Mittelpunkt standen 14 Innovationsprojekte aus der globalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie.

### Die Anuga FoodTec 2024 in Zahlen

Insgesamt wurden nahezu 40.000 Fachbesuchende aus 133 Ländern gezählt, der Auslandsanteil lag bei über 60 Prozent. Die größten Besuchergruppen außerhalb Europas kamen aus China, USA, Korea, Israel und Japan. An der Anuga FoodTec 2024 beteiligten sich 1307 Aussteller. Dank einer gestiegenen Durchschnittsfläche konnten sich die Besucher dieses Jahr über eine noch größere Vielfalt an Exponaten und Live-Demonstrationen freuen. Besonders beeindruckend war das längste Exponat mit einer Länge von 35 Metern. Die nächste Messe findet vom 23. bis 26. Februar 2027 in Köln statt. **HaRo** ■

Stefan Strasser konnte auf dem Seydelmann-Stand unter anderem Ewald Greisinger vom gleichnamigen Großbetrieb und Fleischermeister Leopold Pilshofer jun. aus Münzbach (Bild unten) willkommen heißen und begrüßen.



Jost Wetter mit dem neuen 200-Liter-Winkelwolf von KG Wetter.



Frey-Füller-Chef Martin Frey mit dem Füllermodell F222R samt Burgerlinie CLB600.



Sehr erfolgreich hat sich für Techforum die polnische Marke Ekomex entwickelt (v. l.): Ekomex-CEO Lukasz Pilsniak, Techforum-Chef Alexander G. Reisecker und Kundendienstleiter Andreas Schmid.



Multivac-Österreich-Chef Hannes Glössl vor der Slicer-Anlage SLX 800.



Handtmann Verkaufsmanager Günther Hauer mit dem Inotec-Mischer Variomix.

Gramiller-Geschäftsführer Gerhard Pockenauer-Gramiller mit dem größten Slicer-Modell von Weber.



# FEINKOST UND METZGER- HANDWERK **IM HOFLADEN**

In Grän im Tiroler Außerfern und in Sölden im Ötztal verwirklichten Feinkost Plangger und die Metzgerei Krösbacher das gemeinsame Hofladen-Projekt. Weitere Standorte sollen folgen ...

**Zwei Fleischermeister – eine Leidenschaft:  
Helmut Krösbacher (l.) und Rudolf Plangger  
setzen auf regionale Spezialitäten.**



Es ist eine starke regionale Kooperation, die die Feinkost Plangger und die Metzgerei Krösbacher pflegen. Schon seit längerem gehen die beiden Tiroler Traditionsbetriebe gemeinsame Wege, ergänzen sich gegenseitig mit jahrelangem Know-how hinsichtlich regionaler Feinkost, Delikatessen und Fleischerhandwerk. Kennengelernt haben sich Rudolf Plangger und Helmut Krösbacher vor etwa zehn Jahren in Wien bei einer Veranstaltung der österreichischen Bonus-Fleischer. Rudolf Plangger präsentierte damals sein Geschäftsmodell „Feinkost – Delikatessen – Vinothek – Bistro“. „Bei diesem Meeting waren auch einige Tiroler Fleischerkollegen anwesend, unter anderem auch Helmut Krösbacher, der sich sehr angeregt an der anschließenden Diskussion beteiligt hat. Das war der Start zu einer langfristigen und erfolgreichen Zusammenarbeit“, erinnert sich Rudolf Plangger. „Tatsächlich fühlte ich mich angesprochen. Mir hat gefallen, dass Rudolf Plangger stets auf der Suche nach kleinen regionalen Betrieben ist, die Spezialitäten herstellen“, so Helmut Krösbacher heute.

Die Metzgerei Krösbacher wurde im Laufe der Jahre schließlich mit Salami, Speck, Schinken und Snackwürsten zum Hauptlieferanten für das Plangger'sche Feinkost-Imperium. „Gemeinsam entwickeln wir auch neue Produkte, die Helmut Krösbacher mit großem Know-how umsetzt“, so Rudolf Plangger. Das sind etwa Spezialitäten wie die Wasabi-Kürbissalami, Rehsalami mit Steinpilzen, Blütensalami, Hochlandrindsalami oder das Steinpilzfilet.

## **Eröffnung im Dezember 2023**

Im Herbst 2023 haben Plangger und Krösbacher ihre Zusammenarbeit nun intensiviert, eine gemeinsame Gesellschaft gegründet und das „Hofladen“-Konzept entwickelt und alles mit Neueröffnungen in Sölden im Tiroler Ötztal und Grän im Tannheimertal umgesetzt. Die Eröffnung des Hofladens in Grän im Außerfern war gleichzeitig auch der Rettungsanker für die berühmte Bergkäserei Biedermann, die aufgrund Nachfolgemangels zusperren musste. Die „Plangger & Tumler/Krösbacher Genuss Gesellschaft“ hat die Käserei übernommen und den ehemaligen Verkaufsladen in einen ansprechenden „Hofladen“ verwandelt.

Das Konzept der Hofläden gründet auf regionalen Spezialitäten, das ist die Leidenschaft von Rudolf Plangger. Er gilt als Doyen der re-



**Plangger Delikatessen hat in Kooperation mit dem preisgekrönten Metzgereibetrieb Krösbacher das Verkaufsgeschäft der renommierten Bergkäserei Biedermann im idyllischen Tannheimer Tal übernommen. Im Hofladen in Grän gibt es den berühmten Bergkäse der Käserei Biedermann, Feinkost- und Delikatessenartikel der regionalen Plangger-Partnerbetriebe und die innovativen Produkte von Fleischermeister Helmut Krösbacher.**

regionalen Feinkost in Tirol, die Liebe zu regionalen Spezialitäten liegt ihm im Blut. Schon Großvater Johann Plangger – er gründete den Betrieb 1915 als Gemischt-, Kolonial- und Spezereiwarenhandel in Pfunds im Oberen Gericht des Tiroler Inntals – lieferte im Dreiländereck zwischen Österreich, Deutschland und Schweiz, auf uralten Überwegen und Handelswegen seine Waren mit seinem Pferdefuhrwerk nach Südtirol, ins Engadin und nach Samnaun.

### Regionale Delikatessen

Fleischermeister Rudolf Plangger, der das Feinkostunternehmen seit 1979 führt, hat das Konzept der Spezerei erfolgreich in die neue Zeit umgesetzt und gemeinsam mit Mitgesellschafter Reinhard Tumler (seit 2002 an Bord) die Marke Plangger Delikat[essen] und Standorte in den besten Urlaubsregionen geschaffen. Die Plangger Bistros, Delikatessen und Vinotheken präsentieren sich in Pfunds, Ischgl, Sölden, Samnaun, Serfaus, St. Anton am Arlberg, Lech am Arlberg und Ötz. Gäste können in gemütlicher Atmosphäre im alpinen Stil regionale Delikatessen, Wurstspezialitäten, Weine, Schnäpse, Wild- und Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffeln aller Art, delikate Saucen, Essige, Öle, handgeschöpfte Schokoladen und herzhaftes Käseassortiment verkosten und natürlich kaufen.

Seit Ende 2023 sind das Plangger Bistro in Velden am Wörthersee sowie eben die Plangger-Krösbacher Hofläden in Sölden und Grän. An allen Plangger-Standorten sowie den gemeinsamen Hofläden spielt die Metzgerei Krösbacher eine tragende Rolle. „Krösbacher liefert das gesamte Sortiment aus seiner Fleischerei und wir decken den Bereich Feinkost, Weine und Spirituosen ab“

bringt Rudolf Plangger das perfekte Zusammenspiel auf den Punkt. „Wir sind immer für neue Wege und Produkte offen. Dazu haben wir mit Plangger Delikatessen einen idealen Partner an der Seite“, ist Helmut Krösbacher happy mit der Kooperation.

### Zwei erfolgreiche Fleischermeister

Helmut Krösbacher ist natürlich ebenso wie Rudolf Plangger Fleischermeister und zählt zudem zu den ersten Fleischsommeliers in Österreich. Die 1905 gegründete Metzgerei

Krösbacher in Fulpmes im Tiroler Stubaital ist eine klassische Dorfmetzgerei mit vielfältigem Angebot, vom Imbiss, der abends bis 22.00 Uhr geöffnet ist, über Grillschule bis zum Top-Catering und Onlineshop. „Unsere Stärke ist, alteingesessene Produkte neu zu interpretieren und zu präsentieren. Wir lieben und leben es, innovativ zu sein. Gemeinsam mit Plangger Delikatessen können wir damit Genussmenschen ansprechen, die Qualität und Regionalität schätzen.“

Einen weiteren Vorteil sieht Krösbacher darin, dass neue Produkte schnell kreiert werden können und durch die Verkostung und den Verkauf in den Plangger Bistros direktes und unmittelbares Feedback möglich ist.

Die Metzgerei Krösbacher zählt zu den besten Fleischereien Österreichs. Beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren 2023 in Klagenfurt konnte Helmut Krösbacher mit seinen Produkten 24 Goldmedaillen und fünf Silbermedaillen erringen und ist damit die beste Metzgerei Tirols und zweitbeste in Österreich.

### Die Zukunftspläne ...

2024 bekommt das gemeinsame Projekt Zuwachs. Wenige Kilometer entfernt von der Metzgerei Krösbacher in Fulpmes ist in Neustift im Stubaital die Eröffnung eines weiteren Hofladens bereits fixiert. Während im Hofladen in Grän der Käse im Vordergrund steht, soll im Hofladen in Neustift, das Steak in all seinen Facetten und somit das Steckenpferd von Helmut Krösbacher, die Hauptrolle spielen. Man darf also auf den neuen Hofladen gespannt sein, wo man alles über Steakarten, Cuts, Reifung, Marmorierung und von „extra rare bis well done“ erfahren wird. **Barbara Egger** ■

### IFFW 2023

Die **Metzgerei Krösbacher** konnte beim **Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** insgesamt **24 Gold-Medaillen** erreichen.

- Bergsalami
- Pfeffersalami
- Kaminwurze
- Trüffelbeißer
- Trüffelsalami
- Hirschsalami
- Hirschsalami mit Alpenkräutern
- Wildschweinsalami
- Hirschwurze
- Rehsalami mit Steinpilzen
- Schweinefilet mit Alpenkräutern
- Tiroler Schinkenspeck g.g.A.
- Tiroler Karreespeck g.g.A.
- Bauernsalami mit Blüten
- Bauernsalami mit Alpenkräutern
- Walnuss-Salami
- Pepperoncino-Salami
- Steinpilz-Salami
- Wasabi-Kürbiskern-Salami
- Zirbenwurze
- Zirbensalami
- Kräuter-Bergwurze
- Wasabi-Kürbiskern-Kaminwurze
- Edle Bauernsalami



Besonders stolz sind Horst (l.) und Alexander Ehmann auch auf ihr beachtliches Sortiment an Halbdauerwürsten.

# EINE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Fleischermeister Horst Ehmann aus Ligist in der Steiermark hat seinen Betrieb auf der grünen Wiese neu errichtet und damit auch für seinen Sohn und Nachfolger Alexander die Weichen auf Vorfahrt gestellt.

In Zeiten, in denen die Fleischbranche eher durch Zusperrungen, Konkurse oder den Rückgang des Fleischkonsums gebeutelt wird, werden kluge Zukunftskonzepte leider immer rarer. Dass ein österreichischer Fleischer seinen Betrieb komplett neu errichtet, ist – sagen wir einmal – selten. Doch an der berühmten Schilcher-Weinstraße gibt es so ein rares Exemplar, das seinen Betrieb unter dem Motto „fit für die Zukunft“ betreibt und Investitionen und Mo-

dernisierungen konsequent umsetzt. Der Ligister Fleischermeister Horst Ehmann lässt sich durch die Böen der Branche nicht nur nicht erschüttern, sondern hat die Turbulenzen der letzten Jahre erstaunlich gut gemeistert: „Unser Unternehmen ist ganz stark auf die Gastronomie ausgerichtet. Trotzdem haben wir Corona recht gut überstanden, auch die gestiegenen Energiepreise konnten wir dank kluger Vertragsabschlüsse passabel verkraften.“

## Gegründet vor fast 60 Jahren

Die Fleischerei Ehmann wurde 1965 vom Vater des heutigen Inhabers, Alfred Ehmann, gegründet und befand sich seit 1968 im Ortszentrum von Ligist. Es handelte sich zunächst um einen klassischen Gewerbebetrieb mit Schlachtung, Wurstproduktion und einem schmucken Fachgeschäft, das die Gattin des Gründers, Erna Ehmann, führte. Horst Ehmann hat seine Lehre bei der Fleischerei Fritz in St. Stefan absolviert. Danach stieg er Mitte



Der neue Betrieb auf der grünen Wiese in Ligist ist eindeutig auf Expansion ausgelegt.

Gelebte Nachhaltigkeit: Auf dem Firmendach befindet sich eine Photovoltaikanlage.



Speckdiskussionen gibt es zwischen Vater und Sohn Ehmann ganz selten. Entscheidend ist die hohe Qualität, die den Bauchspeck zu einem der umsatzstärksten Artikel im Sortiment macht.

der 80er-Jahre in den elterlichen Betrieb ein, den er 1996 von seinem Vater übernahm. Horst Ehmann begann sehr bald mit einer Neuausrichtung des Unternehmens und fokussierte sich ganz auf den Großhandel mit dem LEH und das Geschäft mit der Gastronomie.

### Komplettübernahme und Erneuerung

Zu den Gründerzeiten gab es auch noch einen zweiten, recht bekannten Fleischer im Ort: Die Fleischerei Gangl bestehend aus Gasthaus, Schlachthof und Produktionsbetrieb. Horst Ehmann übernahm 2017 den Produktionsbetrieb der Fleischerei Gangl mit einer Betriebsfläche von rund 1600 Quadratmetern. Dazu kam eine Erweiterung um rund 850 Quadratmeter. 2021 hat man den neuen Betrieb bezogen, der alte Standort im Ortszentrum dient nur noch als Lager.

Horst Ehmann begründet diese doch recht stattliche Investition: „Schon 1996 bin ich zum Schluss gekommen, dass unser persönlicher Erfolgsweg im Großhandel liegt und das Detailgeschäft keine Zukunft hat. Deshalb habe ich das Geschäft mit Buschenschenken, Pizzerien, Heurigen, Gasthäusern, Restaurants, Gastro-Großhändlern und selbstständigen Lebensmittelkaufleuten, die entweder alleine oder in Ketten eingebunden sind, aufgebaut. Das hat sich als die goldrichtige Entscheidung erwiesen. Das Verhältnis zwischen LEH und Gastro liegt heute bei 50:50.“



„Gerne garantieren wir, dass ausschließlich österreichisches Frischfleisch in all unseren Fleisch- und Wurstwaren zum Einsatz kommt.“

Fleischerei Ehmann, gibt seine Qualitätsgarantie auf [www.ehmann-wurst.at](http://www.ehmann-wurst.at).

**PEBÖCKGROUP**   
Inventing purity.

Ihr Partner  
für Waschanlagen



Termin vereinbaren

☎ 02244 26289 22

✉ [office@peboeck.at](mailto:office@peboeck.at)



In der Füllerei finden sich modernste Maschinen – unter anderem von Handtmann – und selbstverständlich viele freie Kapazitäten für das Wachstum.



Die Kunden können je nach Bedarf auch geslichte Waren beziehen. Die Fleischerei Ehmann ist für alle Bedürfnisse ausgerüstet. Hier eine Maschine von Treif.



Auch die Ausstattung in der Pökelei entspricht dem neusten Stand der Technik. In der Fleischerei Ehmann sind Maschinen von Inject Star im Einsatz.



Selbstverständlich gehört auch ein Kutter von K+G Wetter zum Maschinenpool der Ehmanns.

## Der Betrieb

Geschlachtet wird heute in der Fleischerei Ehmann nicht mehr. Das Schweinefleisch bezieht die Firma Ehmann vom Schlachthof Steirerfleisch, das Rindfleisch kommt von einem Direktvermarkter mit Eigenschlachtung. Rund 16 Tonnen an Fleisch- und Wurstwaren werden bei den Ehmanns wöchentlich hergestellt. Die Hauptprodukte sind der Pizzaschinken vom Schwein und von der Pute sowie der Bauchspeck, der Bacon, die Hausalami sowie das Würstelprogramm mit den Bratwürsten, Frankfurtern und Debrezinern als gefragteste Spezialitäten, aber auch dem Leberkäse. Ebenso starke Umsatzbringer sind der Kümmelbraten und die Halbdauerwürste. Letztere bietet Horst Ehmann entweder als Stangenware oder geslicht an.

Horst Ehman beschäftigt 20 Mitarbeiter, beliefert Kunden in ganz Österreich, exportiert wird nichts. Der Fuhrpark des Unternehmens umfasst drei 3,5-Tonnen-Kühlautos und einen 12-Tonnen-Kühl-Lkw. Teilweise arbeiten die Ehmanns auch mit Speditionen zusammen.

Den Erfolg erklärt der Fleischermeister mit seiner Philosophie: „Wir sind sicherlich nicht die billigsten, aber wir bieten ein perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis. Dazu sind wir für unsere Zuverlässigkeit bei Lieferung und Qualität bekannt. Das goutieren unsere Kunden.“

## Planung für die Zukunft

Der neue Betrieb ist auf die nächste Generation und auf weiteres Wachstum abgestimmt. Sohn Alexander ist im 25. Lebensjahr, hat den Bachelor in Betriebswirtschaft erfolgreich absolviert und ist mittlerweile voll in das Unternehmen integriert. Die Sozialräume wurden großzügig eingeplant, eine Photovoltaikanlage auf dem Dach fertiggestellt, die Räucherei, der Klimareifbereich wurden vergrößert. Alexander Ehmann hat für die kommenden Jahre klare Prioritäten: „Ich möchte mich in der Praxis bewähren und Erfahrungen sammeln und mit dem Vater durchstarten.“ Horst Ehmann lächelt: „Dieser neue Betrieb ist eine Zukunftsinvestition in ein Familienunternehmen, das auch nach meinem Rückzug eine erfolgsversprechende Basis haben soll.“ **HaRo** ■



Für die Zukunft gerüstet: Auch in der Verpackung ist ausreichend Platz für Wachstum.

## Kennzeichnung auf Knopfdruck

Laut der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung in Verbindung mit der Durchführungsverordnung der Europäischen Kommission (EU) Nr. 1337/2013 ist ab 1. Februar 2024 unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch mit dem Aufzuchtland und dem Schlachtland des Tieres zu kennzeichnen. Als Alternative zu beschreibbaren Kunststoffetiketten, ausgedruckten und laminierten Papieretiketten, die unter Lichtweinsteinwirkung verblassen, bietet Shop-IQ das Electronic Shelf Labeling (ESL) an. Mit dem digitalen Auszeichnungs- und Informationssystem werden zentral Preis- und Produktinformationen auf Knopfdruck aktualisiert.

### Elektronische Preisschilder

Die elektronischen Preisschilder entlasten die Mitarbeitenden an der Theke und schaffen mehr Zeit für verkaufsfördernde Kundengespräche. Bei der Verknüpfung mit der Warenwirtschaft werden über ein Gateway in Echtzeit die Preise aktualisiert. Damit können Preisänderungen für Aktionen, an definierten Wochentagen, Uhrzeiten oder zum Ladenschluss mit geringem Aufwand umgesetzt werden. Die zentrale Umstellung schafft Preissicherheit bei Preisauszeichnung, Kasse und Warenwirtschaft. Zudem reduzieren ESLs den Aufwand beim Kassenschluss durch unbeabsichtigte Preisdifferenzen zwischen Auszeichnung und Kassensystem.

Die elektronischen Preisschilder von Shop-IQ basieren auf der E-Ink-Technologie, bekannt durch E-Book-Reader. Der elegante schwarze Rahmen schafft zusammen mit der kontraststarken Anzeige mit schwarzen, weißen und roten Pixeln eine hochwertige Anmutung. Die ESLs von Shop-IQ mit einer Größe von 3,5 Zoll sind etwa 25% größer als herkömmliche elektronische Preisschilder.

Die ESLs können eingeschoben, rückwärtig befestigt oder auf einen Halter aufgesteckt werden. Mit der Schutzklasse IP 66 sind diese gegen Wassereinwirkung geschützt. Die Batterielaufzeit von bis zu zehn Jahren ermöglicht den energieeffizienten Betrieb. ■

**Bio Schweinekotelett**  
Aufgezogen in: Belgien  
Geschlachtet in: Deutschland

2,29€  
100g

2,09€  
1 kg = 20,90€

BIO Sqr



## PREMIUMPRÄSENTATION BENÖTIGT BIS ZU 70% WENIGER ENERGIE

Aichinger präsentiert mit TopSpot ECOplus eine innovative Lösung für Metzgereien: SB-Kühlmöbel mit Glas-Schiebetüren. Diese Variante senkt den Kälteleistungsbedarf um bis zu 70% und hält den Umsatz stabil. Ideal für energieeffiziente und aufmerksamkeitsstarke Produktpräsentationen.

Der Mangel an Mitarbeitenden und das veränderte Einkaufsverhalten rücken bei Metzgereien zunehmend SB-Kühlmöbel in den Fokus. Aichinger bietet die erfolgreiche Baureihe TopSpot MIO+ nun auch mit Glas-Schiebetüren an. Bei unverändert hoher Präsentationsqualität reduziert sich der Kälteleistungsbedarf im Vergleich zur offenen Variante um bis zu 70%. Die Module TopSpot ECOplus entsprechen damit der Energieeffizienzklasse B. Untersuchungen haben ergeben, dass entgegen früheren Annahmen der Umsatz bei geschlossenen SB-Kühlmöbeln gegenüber der offenen Präsentation stabil bleibt. TopSpot ECOplus ist das erste Produkt der neuen Linie ECOplus. Weitere werden in diesem Jahr eingeführt.

### Hocheffiziente Kältetechnik

Die ECOplus-Variante mit Glas-Schiebetüren punktet mit allen Eigenschaften, die Metzgereien seit der Einführung des Produktes TopSpot MIO+ schätzen. Die hocheffiziente Kältetechnik und die Variabilität der Präsentationsformen ermöglichen es, in einem Kühlmöbel gleichzeitig Produkte mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen bis zu M0+ (2°C im Kern) und bei einer Verdamp-

fungstemperatur t0 max -6°C betriebssicher, energieeffizient und HACCP-konform zu präsentieren. Die Multitemperaturfähigkeit und die energieeffiziente Kühltechnik reduzieren bei geringem Platzbedarf die Investitions- und Betriebskosten. Dank der hohen Flexibilität bei der Produktbestückung und der individuellen Präsentationsmöglichkeiten durch verschiedene Regalauslagen und dem Präsentationssystem p-board garantiert die Serie TopSpot eine hohe Investitionssicherheit.

### 40 verschiedene Varianten

Die Serie Aichinger TopSpot ECOplus ist ideal für das gekühlte SB-Angebot einsetzbar. Zudem können auch Getränke oder verpackte Salate und Snacks aufmerksamkeitsstark präsentiert werden. 40 verschiedene Varianten ermöglichen die nutzungs- und standortspezifische Auswahl. Aichinger bietet zudem für bereits in Betrieb befindliche SB-Kühlmöbel der Serie TopSpot MIO+ einen Umbausatz mit Glas-Schiebetüren an.

Die Kühlmöbel lassen sich wandstehend, freistehend mit hochwertiger Design-Rückwand einsetzen, auch die nahtlose Integration in den Thekenverlauf der Aichinger Thekenbaureihe SIRIUS®3 ist möglich. ■



# FERMENTIERTE KRÄUTEREXTRAKTE DIE LÖSUNG FÜR SCHWEINEMAST

Das oberösterreichische Biotech-Unternehmen Multikraft hat es sich mit seinem Fermentierten Kräuterextrakt (FKE) zur Aufgabe gemacht, mit natürlichen Mitteln die Herausforderungen bei der Haltung von Schweinen zu lösen und feiert große Erfolge.

Die Situation für Schweinemäster:innen ist momentan nicht einfach. Neben einer optimalen Futtermittelverwertung, der Steigerung der Fresslust sowie der Vitalität der Tiere stellt auch die hohe Ammoniakkonzentration im Schweinestall oftmals eine Herausforderung für Mensch und Tier dar. In Vollspaltenböden entsteht zudem ein Problem, wenn die Gülle nicht gut abfließt. Wird vermehrt Stroh eingesetzt, kann das ebenso Nachteile mit sich bringen. Jedoch welche, denen man mit dem FKE von Multikraft leicht entgegenwirken kann. „Mit unserem Fermentierten Kräuterextrakt können wir eine Lösung für fast alle Herausforderungen bieten: Die Fresslust der Tiere und die Fruchtbarkeit von Zuchtsauen wird damit gesteigert, die Tiere sind vitaler, Ferkeldurchfall wird reduziert und die Schweine sind im Allgemeinen ruhiger in Stresssituationen. Zudem fördert er eine fließfähigere, homogenere und geruchsneutralere Gülle, reduziert den Ammoniakausstoß und sorgt für eine Verbesserung des gesamten Stallklimas“, erklärt Andreas Danninger, Experte für Tierhaltung und Ackerbau bei Multikraft. „Wenn ich mit einem neuen Betrieb zusammenarbeite und nach rund zwei Monaten wieder hinkomme, fallen die Geruchsreduktion und ruhigeren Tiere gleich auf. Das sind auch die ersten wesentlichen Faktoren für Betriebe. Durch die

Unterstützung des Magen-Darm-Trakts und dank der besseren Luft im Stall gibt es einfach insgesamt weniger Stress. Diese deutlich sichtbaren Ergebnisse führen dazu, dass wir, trotz schwieriger Zeiten am Schweinesektor, empfohlen werden“, führt der Experte fort.

## Weniger klimarelevante Gase und Senkung der VOC-Emissionen

Multikraft hat Wissenschaftler:innen der Wiener Universität für Bodenkultur und des LFZ Raumberg-Gumpenstein mit einer Studie zur Wirksamkeit ihrer Produkte MK Boden und FKE in der Schweinemast, mit Fokus auf die Ammoniak-Reduzierung, beauftragt. Die zentrale Frage: Hat der Einsatz von „Fermentierter Kräuterextrakt“ einen Effekt auf die Freisetzung von  $\text{NH}_3$ ,  $\text{CH}_4$  und  $\text{N}_2\text{O}$  im Haltungssystem Schrägbodenstall?

Dabei wurden in zwangsentlüfteten Abteilen mit 16 Buchten zu je zehn bis zwölf Schweinen klima- und geruchsrelevante Emissionen mit einem hochauflösenden FTIR-Spektrometer gemessen. Die Wirkung des probiotischen Zusatzes wurde im Abteil mit Schwemmenmistung geprüft. Dazu wurde eine Lösung mit erhöhter Konzentration (7 Liter MK Boden in 7 Liter Wasser) täglich im Stall versprüht. Später wurde die Menge reduziert. Nach einiger Zeit wurde



**Dominik Eckl,**  
Tierarzt und  
Hofkultur-  
Projektleiter.

dem Flüssigfutter FKE beigemischt (3 Liter FKE in 1000 Liter Futtermittel).

Das Ergebnis sei bemerkenswert, berichtet Robert Rotter, wissenschaftlicher Leiter bei Multikraft: „Im Mittel konnten die  $\text{CH}_4$ -Emissionen um 33 Prozent gesenkt werden. Bei den  $\text{NH}_3$ -Emissionen kam es zu einer Reduktion von 22 Prozent und die  $\text{N}_2\text{O}$ -Emissionen wiesen um rund 40 Prozent niedrigere Werte auf. Das bedeutet rund 35 Prozent weniger klimarelevante Emissionen. Das ist auch im Sinne des Klimaschutzes ein sehr erfreuliches Ergebnis. Zudem sanken die VOC-Emissionen (Volatile Carbon), die als Indikator für das Geruchsemissionspotenzial gelten, um 78 Prozent!“



Seit 2011 ist Lukas Hader Geschäftsführer von Multikraft, der Vertrieb der Produkte erfolgt mittlerweile in mehr als 25 Länder weltweit.

### Zwei oberösterreichische Betriebe

Aber nicht nur die Geruchsbelastung und die klimarelevanten Emissionen können maßgeblich reduziert werden, mit FKE kann auch das Wohlbefinden der Tiere gesteigert werden. Das Projekt „SauWohl“ untersuchte die Wirkung eines fermentierten Kräuterextrakts (FKE), der neben Kräutern auch Laktobazillen und Hefen beinhaltet. Damit sollen Durchfall oder Atemwegsprobleme sowie Schwanzbeißen reduziert werden. Das kann die Haltung von Schweinen mit intakten Schwänzen fördern, was sowohl gesellschaftlich als auch gesetzlich gefordert ist. Letztlich soll sich auch die Tiergesundheit und damit die Qualität für die Konsument:innen verbessern.

Hersteller des fermentierten Kräuterextrakts FKE ist die Multikraft GmbH aus Pichl bei Wels. Sie stellte im Projekt das probiotische Ergänzungsfuttermittel, die Dosiertechnik und die Anwendungsempfehlungen zur Verfügung. Die sogenannte Multi-Farm-Studie wurde in drei Schweinebetrieben in Oberösterreich durchgeführt. Die drei Betriebe beliefern den Schwanenstädter Fleischverarbeiter Hütthaler KG und nehmen am Tierwohlprogramm „Hütthalers Hofkultur“ teil. In diesem geht es um bessere Tierhaltung und Tiergesundheit. Hütthaler-Mitarbeiter:innen unterstützten auch die Sammlung von Kotproben und Daten. Am betriebseigenen gläsernen Schlachthof bewerteten Veterinärmediziner:innen die Gesundheit der Schweine und dokumentierten sie in den Schlachtprotokollen.

### Wissenschaftliche Begleitung

Das Institut für Nutztierwissenschaften an der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und die Abteilung Ernährungsphysiologie der Veterinärmedizinischen Universität Wien

(Vetmeduni) begleiteten das Projekt wissenschaftlich. Die Tiere wurden dazu auf jedem Betrieb ab dem Absetzen – also ab dem Zeitpunkt, an dem die Ferkel von der Muttersau getrennt werden – in eine FKE-Gruppe und in eine Kontrollgruppe ohne FKE-Fütterung aufgeteilt und bis zum Schlachten begleitet. Die Wissenschaftler:innen erhoben klinische Daten wie Durchfall, Verletzungen und Schwanzlängen, beobachteten das Verhalten der Tiere, sammelten und analysierten die Kotproben. Um die Aussagekraft der Studie zu erhöhen bzw. eine Voreingenommenheit auszuschließen, wussten die Wissenschaftler:innen erst nach der Datenerhebung, zu welcher Gruppe die einzelnen Tiere gehörten.

### Weniger verletzte Schwänze und bessere Gesundheit

Das wichtigste Ergebnis: In der FKE-Gruppe waren am Ende der Mastperiode nur bei 5,13 % der Tiere die Schwänze verkürzt, in der Kontrollgruppe bei 71,1 % der Tiere. „Da am Ende der Mast deutlich mehr Tiere eine normale Schwanzlänge – also keinen Hinweis auf Schwanzbeißen während der gesamten Periode – aufwiesen, spricht dies für den Einsatz von Fermenten wie FKE in der Schweineproduktion“, sagt Natalia Nöllenburg von der

BOKU Wien. Außerdem husteten und niesten FKE-Tiere auch weniger. „Unsere Hypothese, dass FKE die Diversität des Mikrobioms fördert, sich positiv auf den Darm auswirkt und zu weniger Schwanzverletzungen führt, wurde bestätigt.“

### Mikrobiom und Verhalten

In der Praxis werden seit vielen Jahren verschiedene probiotische Präparate oder auch Phytobiotika eingesetzt, da bekannt ist, dass das Verhalten von Tieren mit dem Mikrobiom im Darm zusammenhängen kann. Die BOKU und die Vetmeduni forschen schon seit Jahrzehnten zum Tierwohl und zur Verbesserung der Haltungssysteme von Schweinen in jeglicher Lebensphase. Das Projekt „SauWohl“ trug dazu bei, physiologische Vorgänge im Zusammenhang mit anatomischen (äußerlichen) Indikatoren wie z. B. Schwanzverletzungen besser zu verstehen. So konnte zum ersten Mal in Praxisbetrieben ein Zusammenhang zwischen Schwanzlängen sowie verletzten Schwänzen und Veränderungen des Darm-Mikrobioms hergestellt werden. Die Ergebnisse zeigten auch, dass diese Zusammenhänge abhängig vom Alter der Schweine und vom Betrieb waren.

### Gesunde Tiere – hochwertige Lebensmittel

Die Partnerbetriebe, die für das Tierwohl-label „Hütthalers Hofkultur“ arbeiten, eignen sich für das Projekt ganz besonders. Denn die Schweine haben in der Mastperiode doppelt so viel Platz, eingestreute Liegeflächen sowie Zugang zu einem Außenklimabereich. Die Schwänze werden nicht kupiert. „Nur gesunde Tiere können die Basis für qualitativ hochwertige Lebensmittel tierischen Ursprungs darstellen“, betont Dominik Eckl, Tierarzt und Hofkultur-Projektleiter. Er war von Beginn des Projekts an davon überzeugt, dass die Zufütterung von FKE positive Auswirkungen auf das Tier haben kann und die Tiergesundheit verbessert. „Dies hat sich nun durch das Projekt ‚SauWohl‘ und der professionellen wissenschaftlichen Betrachtung in vielen Bereichen positiv bestätigt. Einige gewonnene



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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

Aspekte bilden nicht nur einen Mehrwert für die Landwirtschaft, sondern laden auch dazu ein, genauer hinzuschauen und mögliche Folgeprojekte daraus zu generieren“, ergänzt Eckl. Die Hütthaler KG will nun die Verwendung von FKE in der Zufütterung weiter fördern.

### Erfolge mit Multikraft: Praxis-Bericht von Schweinezüchter Niederl

Alois Niederl, Schweinemäster in der Südoststeiermark, war einer der Ersten, der Fermentierten Kräuterextrakt von Multikraft in seinem Stall angewandt hat. Bereits 1997 begann er ihn probeweise einzusetzen, um Gerüche zu reduzieren. Er nennt es selbst einen vollen Erfolg: „Der Effekt war nicht nur, dass der aggressive Geruch verschwunden war, sondern dass auch die Tiere ruhiger geworden sind. Die Nachbarn in unserem unmittelbaren Umfeld sind natürlich begeistert, weil die Geruchsemission so gering gehalten wird“, berichtet er. Besucht man seinen Betrieb, spürt man die Vorteile des langjährigen Einsatzes von FKE, erzählt Andreas Danninger: „Wir kommen meistens zu Kunden, wenn sie bereits massive Probleme haben – die merkt man auch gleich bei der Ankunft. Der langjährige Einsatz von FKE auf dem Betrieb von Alois Niederl ist der Beweis dafür, dass der langfristige Einsatz unserer Produkte dafür sorgt, dass man keine Probleme mehr hat oder erst gar keine bekommt. Wer den Betrieb kennt, weiß, dass er tolle Leistungen erbringt und die Geruchsbelastung dabei äußerst gering ist. Das ist natürlich für Mensch und Tier von Vorteil und so sollte es auch sein.“

### Kleiner Anfang, stetiger Ausbau

Alois Niederl startete damit, FKE in den Molkebehälter zu leeren – das war für ihn am einfachsten. Als er merkte, dass die Tiere ruhiger wurden, begann er nach dem Auswaschen Böden, Decke und Wände damit zu besprühen. „Das machen wir nach über zwanzig Jahren immer noch so“, erzählt er. Das Desinfizieren habe er durch diese probiotische Variante kurzerhand ersetzt. Den Einsatz von FKE hat er schließlich auf die Zucht und auf die Ferkel ausgeweitet. Dadurch seien die Fliegen viel weniger geworden und auch die Güllewirtschaft habe sich auffallend zum Positiven entwickelt. „Früher mussten wir in den Vollspalten die Gruben aufrühren, damit die Gülle abfließt. Seit fünfzehn Jahren brauchen wir jetzt schon die Güllpumpe gar nicht mehr. Es reicht, wenn wir FKE mitfüttern und anschließend den Stall damit ausprühen. Die Gülle fließt, wenn man sauber auswäscht, einwandfrei ab. Das ist natürlich eine enorme Arbeitserleichterung“, berichtet

**Die Niederl GmbH von Markus, Alois und Gabi Niederl (v. l. n. r.) im steirischen Gnas setzt seit vielen Jahren auf die Kraft von FKE.**



der Schweinehalter. Auch den Kleinstferkeln sei damit geholfen: Wenn bei ihnen Durchfall auftritt, stellt er FKE auch pur und nach Belieben zur freien Entnahme ein; das wirke ähnlich, als würde man sie mit einem Medikament behandeln, ist aber völlig natürlich.

### Frisches Aroma im Betrieb

Niederl betreibt auch eine Biogasanlage, für die er 30 Prozent betriebseigene Gülle verwendet; der Rest ist eine Ganzpflanzensilage. FKE setzt er auch zum Silieren ein – er kauft 2.000 bis 3.000 Tonnen Nassmais aus der Region zu. Da nicht jeder die gleiche Qualität liefert, kann mit dem Einsatz von FKE in der Silage möglichen Fehlgärungen und anderen Qualitätsverlusten sehr gut vorgebeugt werden. „Ich bin heilfroh, dass wir FKE haben. Das Verhältnis von Leistung und FKE-Einsatz passt sehr gut und ist wirtschaftlich rentabel. Auch im Ackerbau werden wir in Zukunft verstärkt das Multikraft-System einsetzen, da der konsequente Einsatz von Medikamenten und Pflanzenschutzmitteln nicht nachhaltig ist und auch immer strenger reglementiert wird“, erzählt Alois Niederl.

Auch die nächste Generation möchte FKE weiter einsetzen. Markus Niederl, er wird der Nachfolger seines Vaters im Betrieb, ist mit dem Multikraft-System aufgewachsen und „kennt es gar nicht anders“. „Wenn man den Stall nach dem Waschen mit FKE aussprüht, kehrt ein frisches Aroma ein, das ist natürlich sehr angenehm. Durch die Flüssigkeitsaufnahme mit FKE sehen wir zudem einen positiven Effekt auf den Magen-Darm-Trakt der Tiere, wodurch, wie schon von meinem Vater erwähnt, zum Beispiel auch Ferkeldurchfälle sehr schnell wieder gut werden. Die Tiere nehmen es auch von selbst sehr gerne auf – fast so, als wüssten sie, was gut für sie ist. Ich sehe also überhaupt keinen Grund, es nicht weiter einzusetzen“, erklärt der Nachwuchs-Landwirt abschließend.

### Unterstützung für Landwirtschaft

Auch für den FKE-Hersteller Multikraft hat das Projekt wichtige Erkenntnisse geliefert, vor allem für die Dosierempfehlungen des flüssigen Ergänzungsfuttermittels. FKE entsteht übrigens durch die Fermentation von verschiedenen Kräutern mittels Laktobazillen und Hefen. Multikraft-Geschäftsführer Lukas Hader betont: „Durch die wissenschaftliche Evaluierung der Effekte kann eine bessere Akzeptanz der Produkte bei Tierhalter:innen und Veterinärmediziner:innen erreicht werden. Die Daten dienen als Unterstützung bei der Beratung von Landwirt:innen und einer leichteren Vermarktbarkeit.“ Die Erkenntnisse der Studie nutzt Multikraft nun für die Weiterentwicklung des Produkts. „Außerdem können wir die Anwendungsempfehlungen nun adaptieren und einen Leitfaden als Unterstützung für die Landwirt:innen anbieten“, sagt Hader.

### Folgeprojekt sehr wahrscheinlich

Die Projektpartner haben bereits über ein mögliches Folgeprojekt diskutiert. Inhalte könnten das Ausweiten auf weitere Betriebe, der Vergleich des Darm-Mikrobioms von Tieren in verschiedenen Haltungssystemen oder die Wirkung von FKE auf trächtige Schweine, ungeborene Ferkel und Ferkel in der Säugeperiode sein. Heidrun Hochreiter, Managerin des Lebensmittel-Clusters, ist überzeugt: „Das Projekt ‚SauWohl‘ hat einen wissenschaftlichen Beitrag zum Zusammenhang zwischen Schwanzbeißen und Darm-Mikrobiom geliefert. Da diese Zusammenhänge noch wenig wissenschaftlich erforscht sind, ist ein Folgeprojekt der Partner im Lebensmittel-Cluster sehr wahrscheinlich. Somit leisten wir auch weiterhin einen wichtigen Beitrag für die Tiergesundheit und Qualität der Lebensmittel für unsere Konsument:innen.“ ■



**LEBENSMITTELAKADEMIE**  
des österreichischen Gewerbes



## WIR FÜR EUCH: JETZT IST DER RICHTIGE ZEIT- PUNKT FÜR WEITERBILDUNG

In dynamischen Zeiten ist Weiterbildung im Lebensmittelgewerbe unerlässlich. Die Lebensmittelakademie bietet praxisnahe Kurse, die auf aktuelle Branchenherausforderungen abgestimmt sind. Entdecken Sie jetzt unser Angebot und nehmen Sie Ihre Zukunft in die Hand!

haben Sie schon das aktuelle Kursangebot der Lebensmittelakademie gelesen? Gerade in sich stetig verändernden Zeiten ist es besonders wichtig, dass Sie Ihren Betrieb regelmäßig auf Herz und Nieren überprüfen und sich überlegen, wo es eventuell noch Veränderungs- oder Verbesserungsbedarf für die Zukunft gibt. Gerade die Themen Lebensmittelkennzeichnung oder die richtige Auslobung der Produkte sind Bereiche, die sich stetig verändern – deshalb braucht es vor allem hier einen besonders sensiblen Umgang.

Gerade in kleinen, bodenständigen Betrieben ist ein Aufeinandertreffen von mehreren Generationen unumgänglich. Sei es innerhalb der Familien oder unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern prallen unterschiedliche Lebensmodelle und -einstellungen aufeinander. Wie eine gute Zusammenarbeit dennoch funktionieren kann? Als Lebensmittelakademie bieten wir auch hierfür passende Kurse und Coachings an. Gut zu wissen: Es gibt großzügige Förderungen für die gesamten LMAk-Weiterbildungsangebote von allen Wirtschaftskammern in ganz Österreich.

### Fünf Kurse zum Spezialpreis

Da es immer wieder dieselben Themen sind, welche die Betriebe beschäftigen, haben wir ein spezielles Paket mit unterschiedlichen Angeboten, geschnürt, die für alle Betriebe des Lebensmittelgewerbes geeignet sind – egal, ob Neuling oder alter Hase. Angeboten werden fünf Kurse zum Spezialpreis! Unser Spezialangebot beinhaltet folgende Kurse: Basics der Unternehmensgründung, Crashkurs Social Media, Gute Hygienepaxis und HACCP für den Lebensmittelbereich, Grundlagen der Produktkalkulation und Etiketten fachlich

korrekt erstellen. Gemeinsam bilden sie eine fundierte Grundlage, auf der man aufbauen kann.

Für unsere Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker bieten wir laufend Spezialkurse an. Ein besonderes Highlight unseres Angebots sind unsere maßgeschneiderten Betriebs-schulungen und Coachings. Diese werden direkt an die individuellen Bedürfnisse des Betriebs angepasst. Sie teilen uns einfach mit, in welchen Bereichen Sie Unterstützung benötigen, und wir erstellen ein passendes Angebot. Exklusive Schulungen sind direkt in Ihrem Betrieb oder auch ganz einfach online möglich.

### Kurs auswählen und buchen ...

Die Kursbuchung bei uns ist ganz einfach: Auf der Homepage registrieren, Kurs auswählen und buchen! Alle Informationen dazu und noch viele weitere Angebote finden Sie online auf unserer Homepage!

Das Team der Lebensmittelakademie steht Ihnen jederzeit per E-Mail an [info@LMAkademie.at](mailto:info@LMAkademie.at) oder unter der Telefonnummer +43 677/ 637 453 44 zur Verfügung – und ist bemüht Ihre Fragen und Anliegen so schnell wie möglich zu lösen! Alle Infos: [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at) ■



## Termine

### 17. & 24. 4., Klagenfurt

#### Verkaufsförderung für Fleischer- Fachverkäufer:innen in 2 Modulen

„Kund:innen und Vitrine entscheiden über den Verkaufserfolg“

Trainer: Gregor Markowitsch

### 15. 5., Klagenfurt

#### Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)

„Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden!“

Trainer: Gregor Markowitsch

### 4. 6., online

#### Lebensmittelinformations- verordnung- Umsetzungshilfe – Crash- kurs Etiketten

„Wie sieht ein richtiges Etikett aus und wo finde ich diese Informationen?“

Trainerin: Simona Nemetz MA

### 6. 6., online

#### Gute Hygienepaxis und HACCP im Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainer: Ing. Helmut Lechner

### 18. 6., online

#### Änderungen durch das Einwegpfand – Start in eine nachhaltige Zukunft

„Einwegpfand – kleiner Wert, große Wirkung“

Trainerin: Monika Fiala

### 19. 9., online

#### Grundlagen der Produktkalkulation

„Bierdeckel – Rechnung“

Trainerin: Simona Nemetz MA

### 26. 9., online

#### Crashkurs Social Media

„Social Media für Gründerinnen & Gründer“

Trainerin: Natascha Szakusits MA



Die Knecht E 50 R revolutioniert mit vollautomatischer Schleiftechnik die Fleischbranche: 780 Messer pro Schicht präzise geschärft, bis zu 80 % weniger RSI-Fälle und eine 0,5 % höhere Fleischausbeute. Diese Innovation kombiniert Effizienz mit Mitarbeitergesundheit und Umweltschutz dank Roboterpräzision und nachhaltigem Design.

## REVOLUTION IN DER MESSERSCHLEIFTECHNIK

Im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen wird die Bedeutung präzise geschliffener Werkzeuge oft unterschätzt. Die Knecht E 50 R, eine vollautomatische Handmesser-Schleifmaschine, setzt neue Maßstäbe in der Fleischverarbeitungsbranche und zeigt, dass Technologie nicht nur die Effizienz, sondern auch die Gesundheit der Mitarbeiter signifikant verbessern kann.

### Präzision trifft auf Effizienz

Die E 50 R ermöglicht es, bis zu 780 Handmesser in einer einzigen Schicht zu schleifen. Diese bemerkenswerte Kapazität resultiert aus der innovativen Nutzung eines Sechssachs-Roboters, der jedes Messer mit einer Präzision von drei Hundertstel Millimetern durch die verschiedenen Schleif- und Polierstationen führt. Diese hohe Genauigkeit sorgt für perfekt geschliffene Messer, die wiederum präzisere Schnitte ermöglichen und die Fleischausbeute um bis zu 0,5 % steigern – ein klarer Vorteil gegenüber dem traditionellen Handschliff.

### Gesundheit und Sicherheit im Fokus

Ein weiterer entscheidender Vorteil der E 50 R ist die signifikante Reduktion von Muskel-Skelett-Erkrankungen (MSE), speziell des

Repetitive Strain Injury (RSI)-Syndroms, um bis zu 80 %. MSE-Erkrankungen sind in der Fleischverarbeitungsindustrie keine Seltenheit und entstehen häufig durch die repetitive Handhabung schlecht geschliffener oder ungeeigneter Messer. Durch die Verwendung präzise geschliffener Messer verringert sich das Unfallrisiko erheblich und die physische Belastung für die Mitarbeiter wird reduziert.

### Technologie und Umweltschutz Hand in Hand

Neben der Effizienz und der gesundheitlichen Aspekte, legt Knecht mit der E 50 R auch einen Fokus auf den Umweltschutz. Die Maschine ist mit einer serienmäßigen Absauganlage und einer Wasserkühlung ausgestattet,

welche die Emissionen aus dem Schleif- und Poliervorgang minimieren. Dies schützt nicht nur die Atemwege des Bedieners, sondern ermöglicht auch eine einfache und umweltschonende Entsorgung der Schleifreste.

Mit der Einführung der E 50 R vollautomatischen Handmesser-Schleifmaschine bietet Knecht der Fleischverarbeitungsbranche eine Lösung, die nicht nur die Produktionskapazität und die Produktqualität steigert, sondern auch aktiv zur Gesundheit der Mitarbeiter beiträgt und den Umweltschutz berücksichtigt. Durch die Kombination aus innovativer Robotertechnik, präziser Verarbeitung und nachhaltigem Design setzt Knecht neue Standards in der Messerschleiftechnologie. ■



### FLEMA Fleischereimaschinen GmbH

Holzriedstraße 29, 6960 Wolfurt

☎ +43 (0) 5574-82270-0

✉ office@flema.at

🌐 www.flema.at



## HÖCKER ROHRBAHNSYSTEME

Qualität für jeden Betrieb: Rohrbahnsysteme revolutionieren die Fleischerbranche.

Mit der wachsenden Präferenz für Bioprodukte und alte Rassen wie dem Bunten Bentheimer Schwein oder dem Wagyu-Rind entscheiden sich immer mehr kleine Metzgereien und Restaurants für eine eigenständige Schlachtung oder Zerlegung. Dies dient nicht nur der Ökobilanz, sondern betont auch die Regionalität und ermöglicht ein geschlossenes, übersichtliches System. Höcker hat diesen Trend erkannt und registriert eine steigende Nachfrage nach Rohrbahnsystemen, Zerwirktschen und weiterem Zubehör für Zerwirkkräume und Wildkühlzellen – auch von Jagd- und Forstgesellschaften.

### Für jedes Bedürfnis

Die Höcker GmbH hat ihre Produkte traditionell an Schlachthauseinrichter und Anlagenbauer im Rahmen von Großprojekten geliefert. Nun kommen vermehrt Anfragen von Kleinstbetrieben. Die Produktpalette der Höcker Gruppe ermöglicht es, dass auch kleinere Betriebe ihre Ausstattung nach hygienischen und qualitativen Standards wählen können. Das Unternehmen bietet kundenspezifische Lösungen und Anpassungen, die eine einfache Installation durch lokale Metallbau-, Klima- und Kältetechnikfirmen oder Zimmereien ermöglichen.

### Planung und Montage

Höcker unterstützt bei der Planung der Rohrbananlage und berät auf Basis von Kundenzeichnungen zur optimalen Lösung. Die Rohrbahnsysteme sind so konzipiert, dass sie ohne spezielle Fachkenntnisse montiert werden können. Die Bauteile sind größtenteils vorgebohrt und werden einfach verschraubt, was eine zeitsparende Fertigstellung ermöglicht. Spezielle Sicherheitseinrichtungen an den Bauteilen sorgen für ein Höchstmaß an Sicherheit während des Betriebs.

### Nach der Montage

Auch nach der Montage gewährleisten Höcker-Bauteile Sicherheit und Effizienz. Sicherheitseinrichtungen verhindern das Herabfallen von Produktionsgütern. Ergänzend bietet Höcker Equipment wie Fleischhaken, Waschbecken, Spültische und Hygieneeinrichtungen, die die tägliche Arbeit in Schlachtbetrieben, Metzgereien und Restaurants erleichtern und sicherer machen. ■

### Höcker GmbH

D – 49134 Wallenhorst  
 ☎ +49 (0) 5407-890-0  
 ✉ hoecker@hoecker.de  
 🌐 [www.shop.hoecker.de](http://www.shop.hoecker.de)

# LASKA

Johann Laska u. Söhne

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

## Arbeitsprozess- optimierung mit MAJA Maschinen

zum Entschwarten  
und Entvliesen.  
Machen Fleischstücke zu  
Gustostückerln.



LASKA, der Partner für innovative  
Fleisch- und Lebensmittelverarbeiter.

# WERTSCHÖPFUNG ERHÖHEN

Mit den Weber Entvliesmaschinen lassen sich Teilstücke veredeln und so für höhere Verkaufspreise und eine attraktive Thekenpräsentation sorgen.

Seit mehr als 40 Jahren ist Weber Maschinenbau starker Partner für die Fleischindustrie. Seinen Ursprung hat das Unternehmen in der Herstellung von Entschwartzungs- und Entvliesmaschinen. Als erster Hersteller entwickelte Weber einen Skinner in Edelstahlausführung und traf damit genau die Anforderungen und Bedarfe von fleischverarbeitenden Betrieben – der Beginn einer anhaltenden Erfolgsgeschichte und vor allem der Beginn echter Partnerschaft zu Kunden aus Handwerk, Mittelstand und Industrie. Denn die Entwicklungen des Unternehmens zeichnen sich vor allem dadurch aus, dass Kunden und deren Anforderungen zu jeder Zeit im Mittelpunkt stehen. Auf Basis dieser Partnerschaft entstehen kontinuierlich neue Innovationen in Form von durchdachter Technik und unterstützenden Services für ein in Leistung und Funktionalität skaliertes Skinner-Portfolio, das Kunden weltweit begeistert und anwendungsspezifische Lösungen bietet.

## Mehr Wirtschaftlichkeit

Extrem kompakt und trotzdem vollgepackt mit Mehrwerten – das ist die Weber Entvliesmaschine AMS 400. Mit ihrer geringen Aufstellfläche und der sehr kompakten Bauweise fügt sich die AMS 400 auch in enge Produktionsumgebungen ohne Probleme ein. Die robuste und leistungsstarke Entvliesmaschine ist das Einstiegsmodell in Profiqualität und damit perfekt für Handwerksbetriebe und mittelständische Fleischbetriebe geeignet. Eine Vielzahl an Teilstücken wie beispielsweise von Rind, Kalb, Schwein, Pute und Wild können mit der AMS 400 veredelt und

somit anschließend zu einem höheren Preis verkauft werden. Attraktive Produktpräsentation und mehr Wirtschaftlichkeit – das sind zwei wesentliche Vorteile des Entvliessens. Denn bis dato landen in Handwerk, Mittelstand und Industrie viele Abschnitte oder Teilstücke im Fleischwolf. Mit fein herausgearbeiteten und appetitlich präsentierten Teilstücken lässt sich jedoch ein deutlich höherer Verkaufspreis erzielen. Und wer nicht auf manuelle Bearbeitung setzt, sondern leistungsstarke Entvliesmaschinen für die Veredelung seiner Teilstücke nutzt, profitiert zusätzlich von hoher Leistung, Zeitersparnis und präziser Bearbeitungsqualität. In Summe bedeutet das mehr Wertschöpfung für fleischverarbeitende Betriebe.

Den Weber Entvliesser gibt es auch in der sogenannten Eco-Ausführung. Im Gegensatz zu herkömmlichen Entvliessern benötigt die AMS 400 Eco keine Druckluft, da die Zugwalze der Maschine mechanisch gereinigt wird. Die Vorteile sind vielfältig: Zum einen entfällt die Notwendigkeit eines Kompressors, so dass die AMS 400 Eco überall in jedem Betrieb eingesetzt werden kann, zum anderen werden eine enorme Reduzierung der Betriebskosten sowie eine Steigerung der Nachhaltigkeit generiert, da auf teure Druckluft verzichtet wird. Durch den offenen Maschinenstand und den Wegfall der Druckluftschläuche punktet der neue Weber Entvliesser zusätzlich in Sachen Hygiene und Arbeitsschutz. Und auch minimaler Service- und Wartungsaufwand sowie eine leichte Bedienung sind darüber hinaus dank einfacher Mechanik sichergestellt. ■



Der deutsche Metzgermeister Heiko Brath präsentierte bei der letzten SÜFFA die Vorzüge der Arbeit mit dem AMS 400 von Weber.

## Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspergstraße 32, 5021 Salzburg

☎ +43(0)662 87 51 32-0

✉ office@gramiller.at

🌐 www.gramiller.at

## FLEMA

maximierter  
ertrag



KNECHT Vollautomatische Handmesser-Schleifmaschine E 50 R

Exklusiv erhältlich bei:

FLEMA Fleischereimaschinen GmbH

Holzriedstraße 29 · 6960 Wolfurt · Austria · T +43(0)5574-82270-0

office@flema.at · www.flema.at

## MAJA-MARES EVM ENTVLIESMASCHINEN: INNOVATION TRIFFT AUF TRADITION

MAJA-Marel ist seit Jahrzehnten ein Pionier bei der Suche nach neuen Lösungen für maschinelles Entschwarzen und Entvliesen. Heute sind die Maschinen Hightech-Wunder, die ergonomisches und einfaches Arbeiten bieten. Die durch das maschinelle Entvliesen veredelten Fleischstücke lassen sich besser präsentieren und erfahren durch ein appetitliches Aussehen eine deutliche Wertsteigerung.

Im Zentrum des modernen Fleischerhandwerks steht nicht nur das Handwerk selbst, sondern auch die Technologie, die es unterstützt. Ein Beispiel hierfür sind die Entvliesmaschinen von Maja-Marel, insbesondere die EVM-Serie, die den aktuellen Stand der Technik in Bezug auf Effizienz, Ergonomie und Sicherheit im Fleischverarbeitungsprozess präsentieren.

### Maximale Ausbeute, minimale Nachbearbeitung

Die EVM Entvliesmaschinen, verfügbar in den Schnittbreiten von 434 mm und 554 mm, bieten maßgeschneiderte Lösungen sowohl für kleine und mittelgroße Verarbeitungsbetriebe als auch für die industrielle Fleischverarbeitung. Ihr Einsatzbereich umfasst sämtliche frischen Fleischstücke vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm und weiteren Tieren, was sie unverzichtbar in modernen Betrieben macht.

### Innovative Merkmale

Ein wesentliches Merkmal der EVM-Modelle ist das verbesserte ergonomische Design, das einen höheren Durchsatz und kürzere Einrichtzeiten ermöglicht. Die Konstruktion ist platzsparend und bietet flexible Installationsmöglichkeiten, um in unterschiedlichen Arbeitsbereichen der Zerlegelinie problemlos integriert zu werden. Die benutzerfreundliche, ergonomische Bauweise ermöglicht ein hocheffizientes, präzises und energiesparendes Arbeiten.

### Bedienung & Sicherheit

Die EVM Entvliesmaschinen EVM 5004 werden durch ein ergonomisch geformtes Fußpedal bedient, was eine sichere und bequeme Steuerung ermöglicht. Die Maschinen verzichten auf Einstellhebel an den Seitenteilen und bieten dadurch eine hohe Flexibilität im Einsatz. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Sicherheit: Mit dem GS-Prüfsiegel für Sicherheit, erteilt von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), erfüllen die EVM-Modelle den hohen Sicherheitsstandard gemäß der EU-Norm EN 12355 für Entschwarzungs- und Entvliesmaschinen.

### Fleischveredelung pur

Die MAJA-Marel EVM Entvliesmaschinen setzen neue Maßstäbe in der Fleischverarbeitung. Durch ihre innovative Technologie und das ergonomische Design tragen sie erheblich zur Steigerung der Effizienz und zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Fleischverarbeitungsindustrie bei. Mit den Modellen EVM 5004 und EVM 5006 sowie der speziellen Version EVMsplit 5006 für kombinierte Enthäutungs- und Entvliesaufgaben bietet Maja-Marel für jeden Bedarf die passende Lösung. Die einfache Handhabung, optimale Hygiene und der hohe Sicherheitsstandard machen diese Entvliesmaschinen zu einer wertvollen Investition für jeden Fleischverarbeitungsbetrieb, der nach Perfektion und Qualität strebt. ■



### Johann Laska u. Söhne GmbH & Co KG

Holzstraße 4, 4020 Linz

+43(0)732 773211

info@laska.co.at

www.laska.co.at

## Tradition. Geschmack. Zuverlässigkeit.



## Darfs davon noch a bisserl mehr sein?

Seit 1998 versorgen wir das Handwerk, sowie die Industrie mit Leidenschaft für sorgfältig ausgewählte Gewürzmischungen und mit kompetenter Beratung.

 **Beck**  
Gewürze und Additive  
www.beck-gewuerze.de

# TIERSCHUTZGERECHTE TIERBETÄUBUNG: DAS TBG 300 SETZT NEUE STANDARDS



## Hubert Haas e.K.

Benzstr. 8, D – 73491 Neuler  
 ☎ +49 (0) 7961 96 90 97-0  
 ✉ info@hubert-haas.de  
 🌐 [www.hubert-haas.de](http://www.hubert-haas.de)

Das TBG 300 ist nicht nur ein Beispiel für technologische Fortschritte in der Fleischindustrie, sondern auch ein Bekenntnis zum Tierschutz. Die integrierte, innovative Regelungstechnik ermöglicht eine konstante Stromversorgung und eine präzise Anpassung an verschiedene Tierarten und -größen, wodurch eine effektive und schonende Betäubung sichergestellt wird.

### Tierschutz im Fokus

Durch die Erfüllung der strengen VDE-Vorschriften und der EU-Verordnung EG Nr. 1099/2009 demonstriert das TBG 300, dass Effizienz und Tierschutz einander nicht ausschließen müssen. Die Möglichkeit der kombinierten Herz-Hirn-Betäubung sowie die

Anpassungsfähigkeit an verschiedene Betäubungsprogramme sind Belege für das Engagement der Firma Hubert Haas e.K. in Sachen Tierschutz.

### Technische Highlights

Mit einem leistungsstarken Transformator, einem Edelstahlgehäuse und einer hochwertigen Betäubungszange ausgestattet, bietet das TBG 300 nicht nur höchste Zuverlässigkeit, sondern auch eine benutzerfreundliche Handhabung. Der integrierte Datenlogger und die Software „Inspector“ ermöglichen eine detaillierte Überwachung und Auswertung der Betäubungsparameter, was zur Qualitätssicherung und Einhaltung der Tierschutzstandards beiträgt.

### Optimierung durch optionale Ausstattung

Ein besonderes Highlight im Angebot der Firma Hubert Haas e.K. ist die optionale pneumatische Zange, die den Einsatz des Tierschutzbetäubungsgeräts TBG 300 noch vielseitiger und effektiver macht. Speziell konzipiert für die Fallenbetäubung oder die Betäubung im Restrainer, bietet sie für Schweine und Schafe eine signifikante Erleichterung der Arbeitsprozesse. Der pneumatische Schließvorgang sorgt für eine deutliche Entlastung des Anwenders, während der sichere Kontakt der Elektroden und die einstellbare Schließ- bzw. Betäubungszeit eine konstant hohe Betäubungsqualität garantieren. Verfügbar in zwei Größen, passt sie sich den Bedürfnissen verschiedener Tierarten an und kann die Schlachtleistung auf etwa 180 Tiere pro Stunde steigern.

Die Zange ist zudem mit einer Steuereinheit ausgestattet, die ihre Kompatibilität zu allen Tierbetäubungsgeräten sicherstellt und ihre Anwendung in Kombination mit einer manuellen oder automatischen Herz-elektrode einfach ermöglicht. Dieser optionale Einsatz der pneumatischen Zange unterstreicht das Engagement von Hubert Haas e.K. für Effizienz und Tierschutz und bietet Schlachtbetrieben eine flexible Lösung zur Optimierung ihrer Betäubungsprozesse.

### Zukunft der Fleischgewinnung

Das TBG 300 leitet eine neue Ära der Tierbetäubung ein und stellt damit einen wichtigen Schritt in Richtung einer verantwortungsvolleren Fleischproduktion dar. Die Firma Hubert Haas e.K. beweist, dass moderne Technologie und Tierschutz Hand in Hand gehen können, und setzt damit neue Maßstäbe in der Fleischindustrie.

Die Einführung des Tierschutzbetäubungsgeräts TBG 300 markiert einen Wendepunkt in der Betäubungstechnik. Es kombiniert fortschrittliche Technologie mit einem tiefen Verständnis für Tierschutz, was es zu einem unverzichtbaren Werkzeug für die Fleischindustrie und das Handwerk macht. Vertrauen Sie auf die Innovationen der Firma Hubert Haas e.K. für eine ethischere und effizientere Fleischproduktion. ■

**PENIAS**  
Lebensmitteltechnik GmbH

5261 UTTENDORF  
OBERÖSTERREICH  
+43 7724 / 28 64

[WWW.PENIAS.AT](http://WWW.PENIAS.AT)

KS EMULSIFER F200 L

KARL SCHNELL KS

# EINWEG-GETRÄNKEPFAND: WAS SIE JETZT SCHON DAZU WISSEN MÜSSEN

Ab 1. Jänner 2025 wird auf alle Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff oder Dosen ein Pfand in der Höhe von 25 Cent eingehoben. Die neue Regelung betrifft auch Fleischereien, Direktvermarkter, Marktstände oder Bäckereien, wenn sie Getränke in PET-Flaschen oder Dosen verkaufen, denn ab dem kommenden Jahr müssen sie diese Verpackungen auch wieder zurücknehmen. Welche Vorbereitungen sind dafür notwendig und was beinhaltet die Pfandverordnung konkret?



## Alle Fakten im Überblick

### Wer muss Pfandwaren zurücknehmen?

Rücknahmeverpflichtet sind alle Verkaufsstellen, die als Letztvertreiber Getränke in Kunststoffflaschen oder Aludosen an Konsument:innen abgeben.

### Welche Pfandprodukte müssen zurückgenommen werden?

Es müssen bei der manuellen Rücknahme jene Produkte zurückgenommen werden, die über die Verkaufsstelle in Verkehr gesetzt wurden bzw. Verpackungen in gleichen Gebinden. Zurückgenommen werden müssen nur verkaufsfähige Mengen. Wichtig: Die Verpackungen müssen unzerdrückt sein und das österreichische Pfandlogo tragen.

### Wer muss sich registrieren?

Eine Registrierung als Rücknehmer ist notwendig, um

- die ausbezahlten Pfandbeträge rücküberwiesen zu bekommen und
- Säcke und Plomben im System bestellen zu können.

Werden die zurückgenommenen Flaschen und Dosen selbst zu einem Rücknahmeautomaten (beispielsweise bei Supermärkten) gebracht und dort zurückgegeben, braucht es keine Registrierung.

### Wann startet die Registrierung?

Manuelle Rücknehmer, die die Produkte nicht selbst bei Rücknahmeautomaten zurückgeben, können sich ab Juni 2024 bei Recycling Pfand Österreich registrieren.

egal, ob Supermarkt, Fleischerei, Bäckerei, Gasthaus, Würstelstand, Schnellimbiss oder Direktvermarkter: Wer Getränke in Dosen oder Einweg-PET verkauft, wird bald in der Pflicht stehen, diese auch zurückzunehmen und Pfand auszubehalten. Während sich große Lebensmittelmärkte bereits seit vielen Monaten auf die neue gesetzliche Regelung vorbereiten, befassen sich viele kleine Geschäfte bisher noch wenig bis nicht mit diesem Thema. Doch gerade kleine Verkaufsstellen sollten sich rechtzeitig über die notwendigen Schritte informieren, um mit Jänner 2025 startklar zu sein.

Für den Aufbau des Pfandsystems ist eine zentrale Stelle – Recycling Pfand Österreich – zuständig. Die beiden Geschäftsführer Monika Fiala und Simon Parth erläutern im Gespräch Hintergründe und Details für die betroffenen Unternehmen.

### Fleisch & Co: Frau Fiala, warum braucht Österreich ein Pfandsystem auf Einweggetränkeverpackungen?

**Monika Fiala:** „Oberstes Ziel ist, eine effiziente Kreislaufwirtschaft zu erreichen. Auch wenn bereits jetzt viele PET-Flaschen und Dosen im Kreislauf geführt werden, landen nach

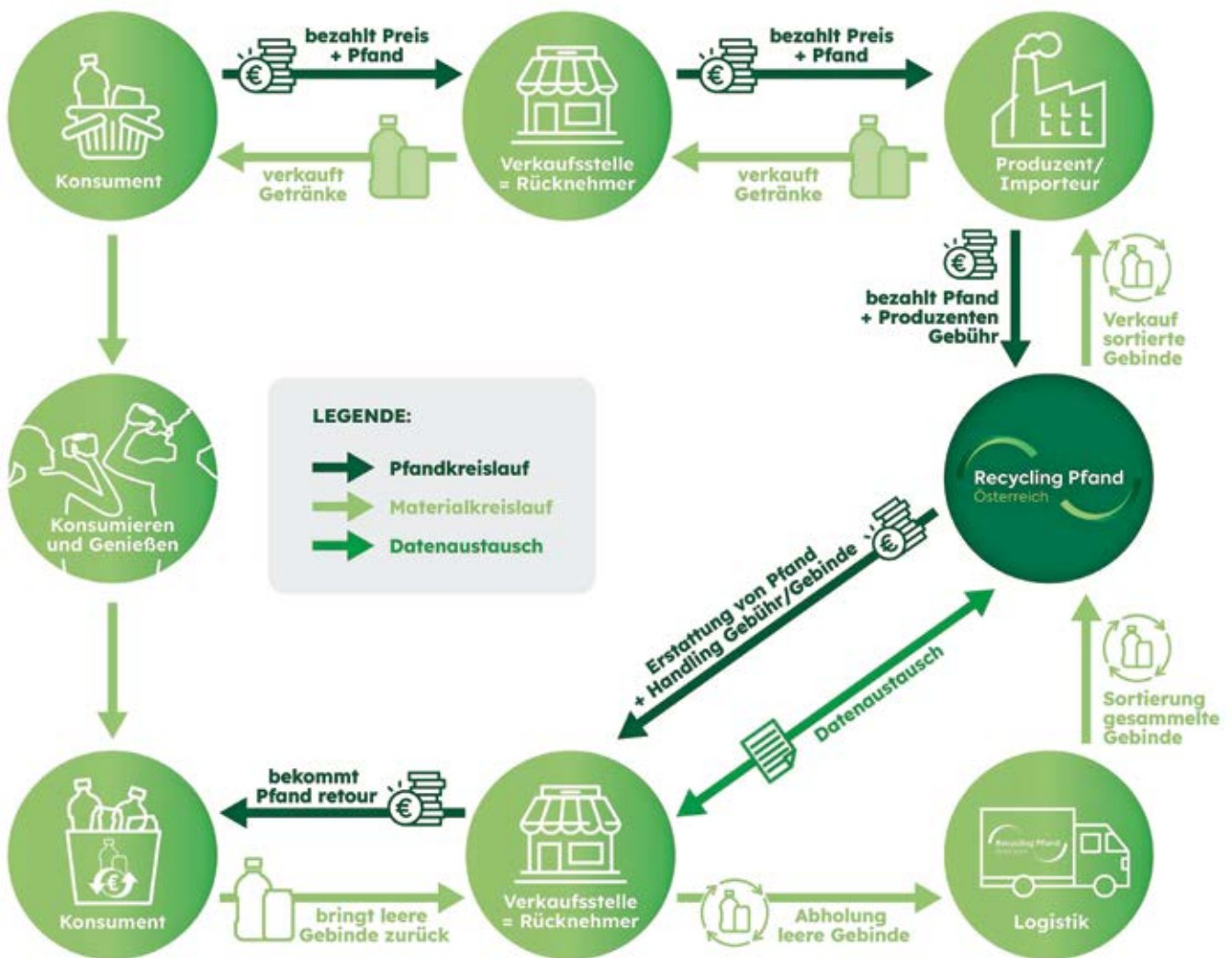
wie vor viel zu viele Verpackungen im Straßenrinnengraben oder im Restmüll statt in der gelben Tonne. Verbindliche Vorgabe der EU ist bis 2029 eine Sammelquote von 90% zu erreichen, das gelingt nur mit einem Pfandsystem, wie die Erfahrungen aus anderen Ländern zeigen. PET und Aluminium sind zusätzlich wertvolle Ressourcen. Mit dem Pfandsystem wird qualitativ hochwertiges Recycling von Verpackungen ermöglicht, so können aus alten Flaschen und Dosen wieder neue werden.“

### Viele Betreiber kleiner Geschäfte befürchten einen zusätzlichen Aufwand im Tagesgeschäft. Können Sie diese Besorgnis verstehen?

**Simon Parth:** „Wir können zu diesem Thema beruhigen, auch hier haben wir bereits viele Erfahrungen aus anderen Ländern. Es zeigt sich, dass der Großteil der Verpackungen von den Konsument:innen beim Automaten im Supermarkt zurückgegeben wird. Nur ein kleiner Teil wird in Geschäften mit manueller Rückgabe retourniert. Es ist zu bedenken, dass die Getränke ja meist an einem anderen Platz konsumiert werden. Unser Ziel ist aber ganz klar, wir möchten möglichst praktikable Lösungen für alle schaffen und sind daher auch

Die beiden Geschäftsführer von Recycling Pfand Österreich – zuständig Monika Fiala (l.) und Simon Parth (r.) mit Bundesministerin Leonore Gewessler.





in intensivem Austausch mit den Interessensvertretungen, um ein modernes und effektives Pfandsystem aufzubauen.

### Wie funktioniert die Rücknahme und Pfandrückerstattung im Detail?

**Monika Fiala:** „Ab Sommer ist eine Registrierung auf Recycling Pfand Österreich möglich, wo nach Unterzeichnung eines Rücknahmevertrags genormte Säcke und Plomben bestellt werden können. Sind die Säcke voll, wird der Barcode gescannt oder auf der Website eingegeben. Die Säcke werden dann von Lieferpartnern oder Recycling Pfand Österreich abgeholt und zur Zählstelle gebracht. Danach wird der Pfandbetrag und die Aufwandsentschädigung für alle gezahlten und akzeptierten Gebinde regelmäßig an die Rücknehmer:innen überwiesen.“

Bei sehr kleinen Mengen können sich die Betriebe das Pfand auch direkt durch die Rückgabe der Flaschen und Dosen beim nächsten Rücknahmeautomaten auszahlen lassen, ohne sich registrieren zu müssen.“

### Zahlt es sich aus, sich einen Rücknahmeautomaten anzuschaffen?

**Simon Parth:** „Rücknahme-Automaten machen nur Sinn, wenn die Rückgabemengen entsprechend hoch sind, da ja auch die Investition in einen Automaten sehr hoch ist. Für

Imbissstände, Bäckereien oder auch Direktvermarkter an stark frequentierten Plätzen wie Bahnhöfen, Einkaufsstrassen oder -zentren können sich die Betreiber darauf einigen, eine gemeinsame Rücknahmestelle, also einen Rücknahmeautomaten, gemeinsam einzurichten. An dieser zentralen Rücknahmestelle können dann die leeren Flaschen und Dosen für alle Verkaufsstände am Standort zurückgenommen werden.“

### Wie erfolgt die Rücknahme beim Verkauf über einen Verkaufsautomaten?

**Monika Fiala:** „Nachdem die direkte Rückgabe an dieser Verkaufsstelle ja nicht möglich ist, gibt es dafür eine Sonderregelung. Oft gibt es eine andere Rücknahmestelle in unmittelbarer Nähe, mit der eine Vereinbarung zur Rücknahme getroffen werden kann. Darüber muss der Konsument direkt mittels Hinweis am Automaten informiert werden. Gibt es keine fußläufige Rückgabestelle, das sind max. 300 Meter, muss ein entsprechender Ausgleichsbetrag an Recycling Pfand Österreich bezahlt werden.“

### Wie sieht es bei einem Onlineversand bzw. Handel von Getränken aus? Müssen in diesem Fall die Flaschen und Dosen zurückgenommen werden?

**Simon Parth:** „Hier kommt es darauf an, über welchen Weg die Einweggetränkverpackungen an die Konsument:innen versendet werden: Wenn der Online-Händler selbst – z. B. mit eigenem Lieferdienst – zustellt, muss er die Rücknahme und Pfanderstattung bei der Lieferung sicherstellen. Auch hier müssen nur die verkaufüblichen Mengen und angebotenen Gebindegrößen zurückgenommen werden.“

Erfolgt die Lieferung über die Post oder einen Paket- oder Frachtverkehrsdienstleister, muss zwar der Pfandbetrag eingehoben werden, aber die Verpackungen nicht zurückgenommen werden. In diesem Fall muss auch ein Ausgleichsbetrag je Gebinde an Recycling Pfand Österreich bezahlt werden.“

### Wohin können sich Unternehmen wenden, um sich ausführlich zu informieren?

**Monika Fiala:** „Auf der Website [www.recycling-pfand.at](http://www.recycling-pfand.at) werden laufend alle aktuellen Informationen ergänzt. Hier wird ab Juni auch die Registrierung möglich sein, bereits am 20. März finden über die Website Webinare mit vielen weiteren detaillierten Informationen zur Rücknahme statt. Es empfiehlt sich auch, sich für den Newsletter anzumelden, um aktuelle Infos aus erster Hand zu erhalten.“ ■



## FUSSBALL-EM 2024: DIE STADION- CURRYWURST KOMMT AUS TIROL

Überraschung! Statt deutscher Anbieter entschied sich die UEFA in ausgewählten Bereichen der EM für Curry-Wurst aus österreichischem Rindfleisch, verarbeitet von der Tiroler Metzgerei Horngacher.

Es ist ein echter Triumph für die heimische Wurst-Qualität: Wie es dazu kam, weiß Fleisch & Co.

**P**ersönlich feiert der Lungauer Fleischer Hannes Hönegger heuer seinen 40er. Und zum runden Geburtstag läuft es auch wirtschaftlich rund. Denn seit der „Vermählung“ mit der Fleischerei Horngacher in Fieberbrunn (siehe Fleisch & Co-Coverstory 6/2023!) im Vorjahr ist einiges passiert. Neben der Belieferung von Bundesliga-Verein RB Leipzig setzen mittlerweile zwei weitere prominente Clubs auf das Biofleisch aus Österreich. Der Kontakt zum ostdeutschen Fußballverein ergab sich auf Empfehlung von dessen Sponsor „Red Bull“; seit Jahren beliefert Hönegger das Spitzenrestaurant der Firmengruppe, den „Hangar 7“ in Salzburg.

### Game-Changer auf der Party

Dass allerdings auch die Hamburger Stadt-Rivalen St. Pauli und HSV in ihren Stadion-VIP-Clubs seit einigen Wochen österreichische Topqualität genießen, hat aber einen anderen Grund. Er heißt „Speisenwerft“ und stellt das Catering-Unternehmen des TV-bekanntesten Gastronomen Tim Mälzer dar. „Für seine Restaurants wie die ‚Bullerei‘ bezieht Tim neun Produkte, darunter Burger und Steaks, von uns.“ So ergab sich daraus auch die Einladung, für die „Final Draw Party“ der UEFA Kalb- und Rindfleisch zu liefern. Dieser Abend mit der Auslosung der Mannschaften für die Fußball-Europameisterschaft dürfte eine starke Visitenkarte des Teams Nordsee/Tauern gewesen sein. Denn im Anschluss bekam die „Speisenwerft“ den Auftrag, die wohl deutscheste aller Pausen-Verpflegungen in Österreich zu bestellen.

### Highlights und Neuigkeiten

Deutschlands Metzger müssen also stark sein: In allen Stadion-VIP-Bereichen, die von 14. Juni bis 14. Juli auch Currywürste servieren, sind diese somit „made in Austria“! Die Rezeptur stammt von Fleisch-Tüftler Jürgen Horngacher aus dem gleichnamigen Familienunternehmen im Tiroler Pillerseetal. „An sich gingen wir von einem klassischen Kalbsbrät aus“, erinnert sich Hannes Hönegger an die Präsentation der Currywurst vor den Fußball-Granden. Doch das leicht angeräucherte Rinder-Brät schmeckte den Ver-

antwortlichen der UEFA dann offenbar noch besser. In vielen VIP-Bereichen der EM-Spielstätten soll es diese Wurst geben. Denn anders als bei der Verpflegung der Fan-Meilen und der Stadion-Gastronomie entscheidet die UEFA in diesen Bereichen autark.

Da haben dann selbst naheliegende Partner der Fußballvereine wie die Nürnberger „HoWe Wurstwaren KG“ (gegründet von Bayern München-Legende Uli Hoeneß) das Nachsehen gegen die alpine Curry-Wurst aus Österreich.

Roland Graf ■

**Hannes Hönegger schwärmt von der EM-Wurst. „Unsere ‚Currywurst‘ stammt vom Rind (ohne Schweinefleisch, dafür mit Kalbfleischeinlage) und hat einen eher größeren Biss. Es wird kein Pökelsalz verwendet und die Currywurst ist leicht geräuchert. Das genaue Rezept ist natürlich geheim!“**



# DIE EM IN DEUTSCHLAND: WER SPIELT WANN?

Schließen Sie mal die Augen und denken Sie an die Fussball-EM? Zuallererst kommen einem, wenn man an dieses Turnier denkt, natürlich große Spiele und Spieler in den Sinn: Trezeguets Golden Goal in Rotterdam, Griechenlands Überraschungssieg 2004, Ballotellis Doppelpack samt Muskelpose gegen Deutschland oder auch Ivo Vastics Elfmeter gegen Polen. Fussballerisch wird das Ganze natürlich wie immer ein Spektakel. Allerdings freut sich jeder Fußball-Fan besonders auf einen Aspekt der EM (vor allem im Hinblick auf die letzte Winter-WM umso mehr): Die Spiele gemeinsam mit Freunden zu sehen, ein paar gute Würste und ein Steak auf dem Grill und ein kühles Bier in der Hand zu haben. Damit Sie gewappnet für die Grillerei sind und vielleicht auch ländertypische Schmankerln anbieten können, listen wir Ihnen die Spiele der Gruppenphase und alle weiteren Termine hier übersichtlich auf. Viel Spaß – und unserem Team viel Erfolg!

## Gruppe A

**14. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 1: Deutschland – Schottland**

Im Eröffnungsspiel trifft Gastgeber Deutschland auf die Schotten.

**15. Juni, 15:00 Uhr**

**Spiel 2: Ungarn – Schweiz**

Ungarn konnte die Schweiz seit 1998 nicht mehr besiegen.

**19. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 3: Deutschland – Ungarn**

Nagelsmanns Deutsche in der Neuauflage des WM-Finales 1954

**19. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 4: Schottland – Schweiz**

Können Clarkes Bravehearts Yakins Nati schlagen?

**23. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 5: Schweiz – Deutschland**

Die Deutsche Elf tritt in Frankfurt gegen die Eidgenossen an.

**23. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 6: Schottland – Ungarn**

Die Bilanz der beiden Außenseiter ist ausgeglichen.

## Gruppe B

**15. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 1: Spanien – Kroatien**

La Furia Roja startet gegen Luka Modric & Co ins Turnier.

**15. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 2: Italien – Albanien**

Der Titelverteidiger muss in der ersten Runde gegen Albanien ran.

**19. Juni, 15:00 Uhr**

**Spiel 3: Kroatien – Albanien**

Das Balkan-Derby steigt im Volksparkstadion in Hamburg.

**20. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 4: Spanien – Italien**

Luis de la Fuente trifft in diesem Duell der Giganten auf Spalletti.

**24. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 5: Albanien – Spanien**

Kann der krasse Außenseiter das große Spanien ärgern?

**24. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 6: Kroatien – Italien**

Das Duell um die Adria steigt in der Red-Bull Arena in Leipzig.

## Gruppe C

**16. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 1: Slowenien – Dänemark**

Der Europameister von 1992 startet gegen Jan Oblaks Slowenien.

**16. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 2: Serbien – England**

Die Three-Lions träumen immer noch vom ersten Titel seit 1966.

**20. Juni, 15:00 Uhr**

**Spiel 3: Slowenien – Serbien**

Unsere südlichen Nachbarn treffen in München auf Serbien.

**20. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 4: Dänemark – England**

Ex-Sturmkipper Hojlund gegen Bayern Goalgetter Harry Kane

**25. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 5: Dänemark – Serbien**

2024 tritt Serbien zum ersten Mal bei einer EM an.

**25. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 6: England – Slowenien**

Macht Gareth Southgate England dieses Mal zum Europameister?

## Gruppe D

**16. Juni, 15:00 Uhr**

**Spiel 1: Niederlande – Polen**

Findet Lewandowski rechtzeitig zur EM wieder seine Form?

**17. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 2: Österreich – Frankreich**

Österreich startet gegen die bärenstarken Franzosen mit Mbappé.

**21. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 3: Österreich – Polen**

Im Play-off konnte Polen Wales ausschalten.





**21. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 4: Niederlande – Frankreich**

Ein weiterer Klassiker der Fußballwelt: Die Oranjes gegen Le Bleus.

**25. Juni, 17:00 Uhr**

**Spiel 5: Niederlande – Österreich**

Gelingt uns der erste Sieg gegen die Elftal seit 1990, ohne Alaba?

**25. April, 17:00 Uhr**

**Spiel 6: Frankreich – Polen**

Kommen die Polen an den Mannen von Didier Deschamps vorbei?

## Gruppe E

**17. Juni, 15:00 Uhr**

**Spiel 1: Rumänien – Ukraine**

Kann die Ukraine die Bilanz gegen den Nachbarn verbessern?

**17. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 2: Belgien – Slowakei**

Krönen die Roten Teufel dieses Mal ihre Goldene Generation?

**21. Juni, 17:00 Uhr**

**Spiel 3: Slowakei – Ukraine**

Trägt die Play-off-Euphorie die Ukraine ins Achtelfinale?

**22. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 4: Belgien – Rumänien**

Das letzte Aufeinandertreffen ist beinahe 30 Jahre her.

**26. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 5: Slowakei – Rumänien**

Kann die Slowakei 2024 erstmals Rumänien besiegen?

**26. April, 18:00 Uhr**

**Gruppe 6: Belgien – Ukraine**

Wird Chelsea-Star Mudryk auch gegen Belgien treffen?

## Gruppe F

**18. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 1: Türkei – Georgien**

Die Türkei stellt den jüngsten Kader des Turniers.

**18. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 2: Portugal – Tschechien**

Für Portugals Superstar CR7 wird das die bereits sechste EM.

**22. Juni, 15:00 Uhr**

**Spiel 3: Georgien – Tschechien**

Im zweiten Pflichtspiel fordert EM-Neuling Georgien Tschechien.

**22. Juni, 18:00 Uhr**

**Spiel 4: Türkei – Portugal**

Können die Jungs rund um Çalhanoğlu die Portugiesen ärgern?

**26. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 5: Georgien – Portugal**

Der EM-Sieger von 2016 möchte auch dieses Mal den Titel.

**26. Juni, 21:00 Uhr**

**Spiel 6: Tschechien – Türkei**

Tschechien hofft wieder auf viele Tore von Patrick Schick.

## Das Achtelfinale

**29. Juni, 18:00 Uhr**

**29. Juni, 21:00 Uhr**

**30. Juni, 18:00 Uhr**

**30. Juni, 21:00 Uhr**

**1. Juli, 18:00 Uhr**

**1. Juli, 21:00 Uhr**

**2. Juli, 18:00 Uhr**

**2. Juli, 21:00 Uhr**

## Das Viertelfinale

**5. Juli, 18:00 Uhr**

**5. Juli, 21:00 Uhr**

**6. Juli, 18:00 Uhr**

**6. Juli, 21:00 Uhr**

## Das Halbfinale

**9. Juli, 21:00 Uhr**

**10. Juli, 21:00 Uhr**

**FINALE ...**  
**14. JULI, 21:00 UHR**





## 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.

**Kaninchen im Roggen** Kaninchen sind perfekt im Frühling: helles Fleisch, das ich gerne mit säurebetonten Zutaten schmore. Ich brate die gesalzenen und gepfefferten Kaninchenkeulen kurz an, dann kommen in Scheiben geschnittene weiße Zwiebeln und etwas Knoblauch in die Pfanne. Wenn die Zwiebeln glasig sind, gebe ich halbierte Cocktailparadeiser dazu, lege die Keulen drauf, gieße mit etwas Geflügelfond auf, würze mit Limettensaft, Lorbeerblättern und etwas Thymian und lasse das Ganze weich schmoren. Gegen Ende gebe ich noch Kapern und entkernte schwarze Oliven dazu.

**Das Kaninchen ist ein unkomplizierter Partner.** Wenn man möchte, kann man einen gehaltvollen Weißwein dazu trinken. Mein Favorit der letzten Wochen ist der wunderbare südsteirische Sauvignon Blanc Riff von Armin Tement aus dem Jahrgang 2020. Dieser Wein ist gerade jetzt so köstlich, weil er seine erste ungestüme Jugend bereits ausgelebt hat und nun in ein elegantes, wohlgezogenes Alter kommt.

**Auch ein leichtfüßiger Rotwein** steht dem Kaninchen gut. Zum Beispiel der Zweigelt „Christina“ von Tina Netzl in Göttlesbrunn. Sie erntet die Trauben dafür recht früh, vinifiziert ganz sanft und füllt den Wein jung und unfiltriert ab, sodass er beeindruckend viel Fruchtigkeit mit sich bringt. Ein Wein, der auch der Gen Z viel Freude macht, weil man ihn zur Kategorie der „Naturals“ zählt. Wie auch immer man ihn einsortiert: Er passt perfekt zu hellem Fleisch. Was ich besonders gerne zum geschmorten Kaninchen trinke, ist ein etwas kernigeres Bier. Ein guter Tipp dafür ist das Roggenbier von der Schremser Brauerei. Lange Zeit war Roggen für die Brauer tabu, denn er sollte allein für die Brotproduktion reserviert bleiben. Erst vor wenigen Jahren hat Karl Trojan die alte Rezeptur wieder belebt. Ich finde, das ist ihm sehr gut gelungen. Der Roggen fühlt sich im Waldviertel ja recht wohl, und das schmeckt man dem Bier auch an. Im Antrunk zeigt es sich leicht fruchtig, am Gaumen dann vollmundig, sodass es auch dem würzigen Kapern-Thymian-Saferl des Kaninchens hervorragend Paroli bieten kann.

### Schremser Roggen Bio-Bier naturtrüb

Alkoholgehalt: 5,2%, Stammwürze: 11,7°  
€ 1,39 (0,33 l), inkl. aller Abgaben

**Schremser Brauerei,**  
3942 Schrems, Tel: 02853/77 275,  
[www.schremser.at](http://www.schremser.at)

Hat es geschmeckt?  
Schreiben Sie mir an [d.muhr@wine-partners.at](mailto:d.muhr@wine-partners.at)



## SCHICK GRILLEN ZUR KICKER-EM

Der BBQ-Beutel von allfo ist der perfekte Begleiter zur Fußball-Europameisterschaft

In diesem Sommer denken wir alle nur an eins: Fußball! Beim gemeinsamen Fußballschauen während der Europameisterschaft, wird dann natürlich auch der Griller vorgeholt. Damit sich Rindersteak, mariniertes Geflügelfleisch und Co an der Grilltheke besonders appetitlich und cool präsentieren, dafür sorgt der praktische BBQ-Beutel von allfo, der europäische Marktführer für hochwertige Vakuumbbeutel. Der bedruckte Siegelrandbeutel setzt auch vegetarische und vegane Grill-Leckereien perfekt in Szene“, so Christian Wecker, DACH-Vertriebsleiter bei allfo.

Kleckern und Marinade-Finger sind damit passé. Die Meister und Meisterinnen am Grill können die Produkte einwandfrei entnehmen.

Natürlich gibt es die Siegelrandbeutel in der Stärke 90my in bewährter allfo-Qualität.



Dank intelligenter Materialkombination bietet die Folie beste Eigenschaften für die Verpackung von Grillgut aller Art sowie eine hohe Reiß- und Durchstoßfestigkeit. Schutz bieten auch die PA/PE-Barrierematerialien: PA (Polyamid) sorgt für

eine Sauerstoffbarriere und Aromaschutz, PE (Polyethylen) schafft eine Feuchtigkeitssperre und sehr gute Siegeigenschaften. Der „BBQ“ in der Größe 200 x 300 mm ist zudem wie üblich auf allen gängigen Vakuummachermaschinen verwendbar.

[www.allfo.de](http://www.allfo.de) ■



Rezept **des Monats** powered by

**WIBERG** GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

  
**NovaTaste**

# BÄRLAUCHLEBERWURST GROB

Leberwurst bringt Geschmack aufs Brot. Ob mild-aromatisch, herzhaft oder edel-würzig – diese Wurstsorte überzeugt Genießer mit fein abgestimmten Gewürzen. Tipp für eine frühlingshafte Variante: Kombinieren Sie die Kochwurstspezialität mit Bärlauch. Dieser Frühlingsbote ist einer der ersten, der im Frühling aus dem Waldboden sprießt und steckt voller Geschmack und Würzkraft.

## Verarbeitung

- Die Schweineleber ausschneiden und wässern.
- SIV und SV in wolfgerechte Stücke schneiden.
- Anschließend bei 85 °C 30 Minuten brühen.
- Die Schweineleber 8 mm groß wolfen und die Hälfte des Nitritpökelsalzes hinzugebe.
- Anschließend auf Bindung mischen.

- Das SIV und SV gut erhitzt durch die 6-mm-Scheibe wolfen.
- Nach dem Wolfen die Leber und Zutaten zugeben und alles intensiv mischen.
- Die Leberwurstmasse in Wursthüllen füllen.
- Danach die Würste bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C brühen.
- Anschließend die Leberwurst in lauwarmem, langsam kälter werdendem Wasser abkühlen lassen.
- Die Leberwurst wie üblich räuchern.

## Material

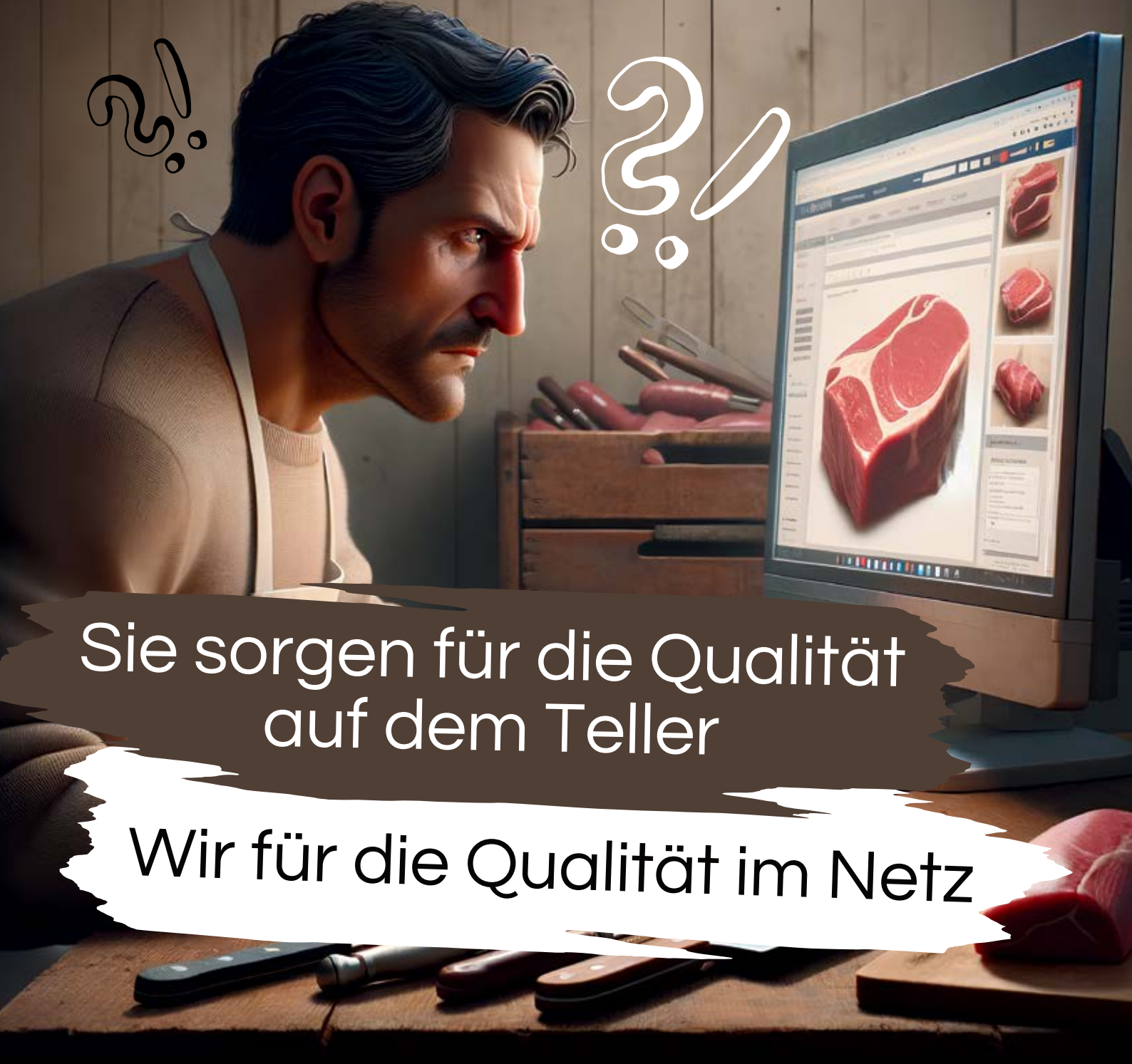
35 kg Schweineleber  
30 kg Schweinefleisch SIV  
35 kg Schweinefleisch SV

## Zutaten pro kg

6 g Batavia Perle Extraklasse, Art.-Nr.: 226935  
2 g Superba, Art.-Nr.: 227140  
7 g Bärlauch Top, Art.-Nr.: 226900  
5 g Leberrot, Art.-Nr.: 230513  
3 g Fee Leberwurst Emulgator, Art.-Nr.: 227388  
18 g Nitritpökelsalz

## Wursthülle

Linnexhülle für ca. 1.200 g Fettend crème, Art.-Nr.: 500031  
Leinenanmutung NK 45/21 KUTEX weiß, Art.-Nr.: 546043



Sie sorgen für die Qualität  
auf dem Teller

Wir für die Qualität im Netz

### **Vertrauen Sie den Profis**

Genau wie Sie sind auch wir Experten in unserem Fach. Während Sie sich darauf konzentrieren, Ihren Kunden die beste Fleischqualität zu bieten, sorgen wir dafür, dass Ihre Online-Präsenz genauso beeindruckend ist. Gemeinsam bringen wir das Beste aus beiden Welten zusammen.

### **Digital stark, lokal unschlagbar**

Mit einer Webseite, die für Sie arbeitet, können Sie die Qualität Ihres Handwerks online präsentieren und neue Kunden gewinnen, ohne Ihre Arbeit im Unternehmen zu vernachlässigen.

### **Ein starker Partner**

Wir verstehen die Herausforderungen kleiner Betriebe. Unsere Webseiten helfen Ihnen, sich durch Qualität und Einzigartigkeit zu differenzieren und sichtbar zu bleiben. Dabei skalieren wir die Preise günstig und fair.

### **Keine bösen Überraschungen**

Festpreise ohne nachjustieren. Webdesign schon ab € 1000,-

**Daniel Wom**  
IHR WEBDESIGNER

15 Jahre Erfahrung  
100% Kundenzufriedenheit  
Sorgenfrei zurücklehnen  
Google Seite 1 garantiert  
Festpreisgarantie

Mail: [daniel@wom87.de](mailto:daniel@wom87.de)  
Web: [daniel-wom.de](http://daniel-wom.de)