

Fleisch & Co

78. Jahrgang
Nr. 4/2024

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

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 6,10

**Fleischerei Wild:
So macht
Ferdinand Wild
mit Sorgo
seinen Betrieb
fit für eine
erfolgreiche
Zukunft.**

Wild auf beste Qualität

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

SHOP
24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

JEROS
Spülmaschinen

S
Strasser
FOOD
PROCESSING
MACHINERY

www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft

www.techforum.at

Stolzer Partner von:

poly-clip
SYSTEM

günther
EXCELLENCE IN PROTECTING

EKOMEX
PILBRICK

VEMAG
ANLAGENBAU

Pujolás

WEBOMATIC

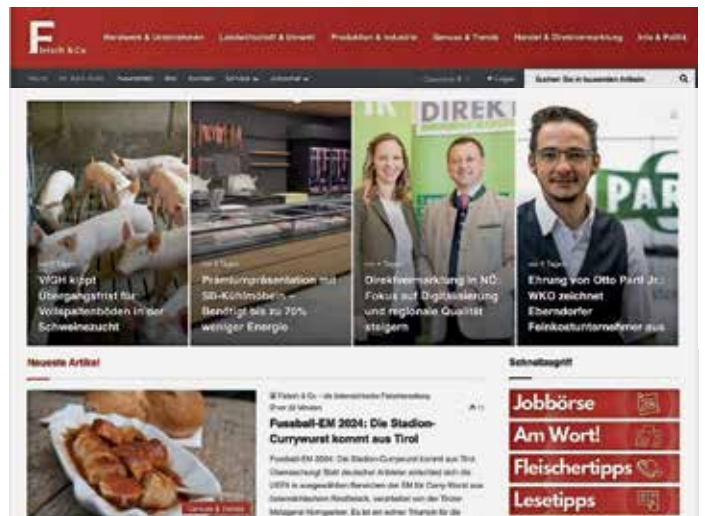
Österreichische Post AG, MZ 21Z042208 M
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf

Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

Inhalt

Nachruf		Mag. Dr. Wilhelm Pilz	03
Blitzlichter		Branchen-News, kurz und bündig	04
juniorSkills 2024		Das sind Kärntens beste Lehrlinge	08
Santners Trio		Fleischerei, Sterne-Wirt und Steakstüb	09
Austro-Huhn		Welches Hendl schmeckt am besten?	12
Geflügel		Nachhaltige Lösungen für mehr Österreich	14
Coverstory		Zu Gast in der Fleischerei Wild	16
Ausgezeichnet		Bettina Wimpissinger	21
Hygiene, neu definiert		Lösungen für jeden Betrieb	22
Grillsommer 2024		So grillt Österreich	30
Grill-Kunst		Grill-Challenge in Wieselburg	31
Mehrwert Cuts		Patrick Bayer im Interview	32
Smarter Gasgriller		Webers Summit FS38	34
Lebensart Ofyr		Der Griller, der neue Maßstäbe setzt	35
Vegan		Berger Schinken bringt neue Produkte	36
Partnerwahl		Blaifränkisch Heideboden	38
Rezept des Monats		Lampfanne Café de Paris	39

News aus der Fleisch & Co-Community



Die größte Plattform Österreichs für die Fleischbranche

Fleisch & Co bietet weit mehr als ein monatliches Print-Magazin – unsere Online-Plattform ist eine zentrale Anlaufstelle für aktuelle Informationen aus und für die gesamte Fleischbranche. Mit beeindruckenden 300.000 monatlichen Seitenaufrufen und einem Domain-Rank von 31 unterstreicht unsere Plattform ihre Bedeutung für die Sichtbarkeit der Branche. Die wachsende Nutzung der Seite durch Konsumenten für ihre Recherchen belegt zudem die zunehmende Relevanz des Themas. Aber nicht nur tagesaktuelle Nachrichten haben einen großen Mehrwert, mittlerweile wird die Seite auch als Nachschlagewerk rund um die Fleischbranche gerne und viel genutzt. Kein Wunder, denn aktuell sind mehr als 5.000 Artikel online – und monatlich kommen im Durchschnitt 250 neue Storys dazu.



- März und April – das sind die meistgelesenen Artikel von www.fleischundco.at**
- Genuss-Allianz: Feinkost Plangger und die Metzgerei Krösbacher im Hofladen** 3.077 Leser
- Das sind die besten Fleischerlehrlinge Kärntens** 2.239 Leser
- Die besten Frankfurter in Österreichs Supermärkten: ein Testbericht** 1.353 Leser
- Geflügel Wech investiert 4 Mio. Euro in erneuerbare Energie** 1.137 Leser
- Die besten Frankfurter in Österreichs Supermärkten: ein Testbericht** 1.353 Leser
- Optimierter Verarbeitungsprozess mit voestalpine-Fleischwolftechnologie** 998 Leser

Nutzen Sie unsere Reichweite und werben Sie online bereits ab 25,-€

Erreichen Sie Ihre Zielgruppe direkt und effektiv durch Online-Inserate auf Fleisch & Co. Ob regional (schon ab 25,- Euro verfügbar) oder österreichweit (ab 100,- Euro) – wir bieten vielfältige und auffällige Werbeformate wie Layer und Top-Banner sowie kostengünstigere Optionen wie Sidebar-Anzeigen und In-Artikel-Spots. Auch SEO-optimierte Advertorials samt Backlinks können auf www.fleischundco.at veröffentlicht werden. Mit unserer breiten Leserschaft und hohen Nutzungsfrequenz sind Ihre Inserate bestens platziert, um maximale Sichtbarkeit zu erreichen.



Bleiben Sie informiert, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der Fleisch & Co-Community:
Mail to: office@fleischundco.at
www.facebook.com/fleischundco
LinkedIn: Fleisch & Co
www.instagram.com/fleischundco
WhatsApp-Kanal: Fleisch & Co
Fleisch & Co: www.fleischundco.at

Impressum: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1 **Geschäftsführung:** Tanja Braune, office@fleischundco.at
Internet: www.fleischundco.at **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Dorli Muhr, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner **Tirol Redaktion und Social Media Management:** Barbara Egger **Web-Administration:** Daniel Wom **Online-Redaktion:** Julia Reißner BA, online@fleischundco.at **Korrektorat:** Katharina Sigmund
Coverfoto: Tanja Braune
Medienberatung und Anzeigenservice: Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)664/ 130 35 28, E-Mail: office@fleischundco.at
Anzeigentarif: Mediaplan 2024, gültig ab 1. 1. 2024.

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr. **Abonnement:** AboService Österreichischer Wirtschaftsverlag, Tel. +43 1 54664 135, aboservice@wirtschaftsverlag.at
Jahresbezugspreis: Inland: € 85,-/Ausland: € 120,-. Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres storniert werden, laufen weiter.
Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com **Fleisch & Co** ist eine unabhängige Publikation, die sich mit Themen der Fleischbranche beschäftigt. Die publizierten Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Gleichwohl übernehmen wir keine Haftung für ihre Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Inhalte der einzelnen Artikel, Kommentare und Beiträge spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Medieninhabers wider. **Die Offenlegung** gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.fleischundco.at/offenlegung ständig abrufbar.
Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit haben wir in einigen Texten die männliche oder weibliche Form einer Bezeichnung gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung eines anderen Geschlechts. Alle Geschlechter (m/w/d) sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.
Datenschutzerklärung unter <https://fleischundco.at/datenschutz> abrufbaren.

Tief betroffen und in aufrichtiger Trauer nehmen wir Abschied von

MAG. DR. WILHELM „WILLI“ PILZ



Als Mitbegründer und Gesellschafter der RAPS GmbH war er maßgeblich am Auf- und Ausbau der Aktivitäten in Obertrum verantwortlich. Neben dem Neubau des Werks war der gute Kontakt zu seinen Mitarbeitern und Kunden maßgeblich für den Erfolg verantwortlich. Seine bedingungslose Kundenorientierung sorgte für die noch heute bestehende Marktführerschaft in Österreich, die Entstehung von drei Tochtergesellschaften in Rumänien, Serbien und Ungarn sowie den Aufbau eines breiten Distributionsnetzwerks in Osteuropa.

Als Fachmann und Mensch war er Vorbild, sein Rat war in der Branche, in Verbänden und vor allem bei den Mitarbeitenden in Obertrum stets gefragt.

Willi Pilz war innerhalb und außerhalb des Unternehmens vor allem als lebensfroher, großzügiger, hilfsbereiter Mensch und guter Freund hochgeschätzt. Sein Humor und sein scheinbar nie endender Tatendrang werden uns immer in bester Erinnerung bleiben.

Wir bedauern zutiefst seinen Verlust. Seinem unternehmerischen Lebenswerk sind wir auch zukünftig verpflichtet. Unser aufrichtiges Mitgefühl gilt seiner Familie und seinen Freunden.

**In stiller Trauer und dankbarer Erinnerung
Gesellschafter, Geschäftsführer und Mitarbeitende der
RAPS GmbH Österreich, 5162 Obertrum am See**

POLYCLIP



GÜNTHER



EKOMEX



WEBOMATIC



TECH FORUM®

Service • Beratung • Leidenschaft

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



Stolzer Partner von:



ARTIFICIAL INTELLIGENCE DIE ÖFK SETZT MITTELS KI AUF MEHR TRANSPARENZ

ÖSTERR. FLEISCHKONTROLLE UND SLA BAUEN KI-KOOPERATIONSPLATTFORM FOODFAIR AUS

Die Österreichische Fleischkontrolle (ÖFK) und das deutsche Digitalisierungsunternehmen SLA bauen ihre Kooperation zur Implementierung von künstlicher Intelligenz aus. Zukünftig wird auf der gemeinsamen IT-Plattform „Foodfair“ eine Schnittstelle von Technologie und Lebensmitteln geschaffen, die Transparenz in die gesamte Wertschöpfungskette bringt.

„Hinter jeder großen Innovation steht eine noch größere Technologie“, sagt SLA Geschäftsführer Jörg Brezl nach der gemeinsamen Tagung. „Unsere KI-Technologie setzt neue Standards in der Lebensmittelindustrie. Von der Prozessoptimierung bis zur Qualitätskontrolle erleben wir bereits heute, wie KI den Unterschied macht.“



Für die ÖFK ist die Intensivierung der Kooperation auf der Plattform Foodfair die Konsequenz der Marktanforderungen. „Die Fleischproduzenten stehen unter einem erheblichen Marktdruck. Preiskampf, hohe Transparenzanforderungen und Personalmangel setzen viele Unternehmen unter erheblichen Handlungszwang. Mit der Kooperation bieten wir den Unternehmen eine integrierte KI-Lösung, die Prozesse verbessert und Kosten einspart“, sagt ÖFK Geschäftsführer Stefan Mader.

In der Praxis angewendet wird die künstliche Intelligenz in der Fleischproduktion z. B. bereits bei Brand Qualitätsfleisch im Lohne. Hier wurde der Zerlegeausgang von SLA mit KI-Technologie ausgestattet. Bereits jetzt arbeiten die Mitarbeiter mit der künstlichen Intelligenz, die dem Mitarbeiter das richtige Teilstück vorschlägt (inkl. Kopplung zum Produktionsauftrag, der sagt, es ist Bio-, ITW-Ware, etc.). Der Mitarbeiter muss in der aktuellen Lernphase nur noch bestätigen und das dadurch erzeugte Etikett auf der Kiste anbringen. Zukünftig wird auch dieser Prozess komplett automatisiert und von einer Produktionslinie auf alle Linien ausgeweitet.

„Mit der Implementierung der KI haben wir mehrere Vorteile: Wir sind genauer, schneller, haben keinen Schulungsaufwand mehr und sparen damit insgesamt einen mittleren sechsstelligen Betrag pro Jahr ein“, berichtet Brand Geschäftsführer Niko Brand. Dieser Fortschritt wird jetzt gemeinsam in Deutschland und Österreich weiterentwickelt. ■

AUSGEZEICHNET VILLACHER FLEISCH- UND WURST-SPEZIALIST FRIERSS

FRIERSS ERHÄLT „DLG-PREIS“

Zum siebenten Mal in der 125-jährigen Familiengeschichte wurde der Villacher Fleisch- und Wurst-Spezialist Frierss vom Testzentrum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Getestet werden die Produkte hinsichtlich Rohstoff, Verarbeitung, Konsistenz und Geschmack. „Die Preisträger dokumentieren damit ihre Qualitätsstrategie als eindeutiges Versprechen zu konsequenter Qualitätssicherung und -weiterentwicklung“, unterstreicht DLG-Präsident Hubertus Paetow.

„Wir sind sehr stolz über die Auszeichnung von der unabhängigen DLG-Expertenjury für unser nachhaltiges Qualitätsstreben, die wir bereits zum siebenten Mal in der Familiengeschichte erhalten haben“, so Geschäftsführer Rudolf Frierss.

Christoph Frierss, Rudolf Frierss und Kurt Frierss (v. l. n. r.) freuen sich über die verdiente Auszeichnung.

Zu den jährlich mit DLG-Gold ausgezeichneten Klassikern zählen der Kärntner Bauernschinken, die Kärntner Bergsalami, Original Kärntner Hauswürstel oder Kärntens Feinste Extrawurst ebenso wie feinstes Prosciutto Castello und Mortadella – aus 100% heimischem Fleisch. ■



Raimund Plautz



Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Die Tierwohl-Kennzeichnung wird kommen, das steht für die Politik außer Frage. Zusammen mit Anka Lorenz durften wir kürzlich aber unser praktisches Know-how einbringen. Das Gespräch war konstruktiv, unsere Argumente fanden Verständnis. Was dazu führte, dass das österreichische Modell nicht das deutsche kopiert, sondern durch die AMA moderater und praktikabler gestaltet werden soll. Im ersten Schritt wird die Kennzeichnung Frischfleisch betreffen, es soll noch heuer umgesetzt werden. Es handelt sich um eine „freiwillig-verpflichtende“ Kennzeichnung: Das bedeutet, Betriebe müssen nicht, aber wenn sie es tun, verpflichten sie sich alle Regeln einzuhalten. Der Lebensmittel Einzelhandel wird aber darauf bestehen, wohl aber nicht mehr bezahlen – und wir Fleischer müssen neben unserer eigentlichen Arbeit noch mehr Bürokratie stemmen.

Tierschutz ist unerlässlich, doch die Alleingänge Österreichs werden zunehmend zum Problem. Bereits jetzt können wir den Eigenbedarf bei Schweinefleisch nicht mehr zu 100% decken. Werden alle Pläne rund um Spaltboden & Co rigoros umgesetzt, werden unsere Schweinemäster bald aufhören – und so wird das Schweinefleisch denselben Weg gehen wie Putenfleisch. Und wir kennen das Resultat: Es wird vermehrt Fleisch importiert und vor allem im Osten schert sich niemand um irgendwelche Tierschutzstandards. Ist das der Sinn der Sache? Funktionierende Strukturen zu untergraben und importierte Produkte, die unseren Vorstellungen nicht entsprechen, ins Land zu holen? Wenn nicht bald eine EU-weite Regelung eingeführt wird, stehen wir vor großen

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

QUALITÄT UND WERT UNSERER LEBENSMITTELVERSORGUNG NACHHALTIG ABSICHERN

▣ ingebettet in internationale Wertschöpfungsketten und beeinflusst von externen Faktoren stehen heimische Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Konsument:innen vor diversen Veränderungen. Diese zu unserem Vorteil zu gestalten, Qualität und das hohe Niveau unserer lokalen und regionalen Lebensmittelversorgung abzusichern und Alleinstellungsmerkmale auszubauen, ist eine Aufgabe, die gemeinsame Anstrengungen und die Zusammenarbeit aller Beteiligten erfordert, so ein Tenor beim 2. Tiroler Lebensmittelkongress, der gemeinsam vom Landesgremium des Tiroler Lebensmittelhandels in der WK Tirol und der Agrarmarketing Tirol als Branchenplattform für Information und Vernetzung organisiert wurde.

Gemeinsam in die Zukunft

Unsere heimischen Lebensmittelversorgung ist Maßstab für sichere, ausreichend verfügbare, nahrhafte und hochwertige Lebensmittel. „Das ist das Resultat konsequenter Arbeit und der Zusammenarbeit von Produzent:innen, Verarbeitern, dem Handel und den Konsument:innen. Auf diese Zusammenarbeit werden wir bauen, um kommenden Herausforderungen zu begegnen“, so Stefan Mair, Obmann des Landesgremiums des Tiroler Lebensmittelhandels in der Wirtschaftskammer Tirol. Zu diesen Herausforderungen zählt er etwa, dass laut Prognosen die Weltbevölkerung bis 2050 auf zehn Milliarden Menschen anwachsen wird und die Lebensmittelproduktion darauf reagieren muss. Gleichzeitig nehmen Umwelt- und Klimaauswirkungen zu, welche sich auf die Nutzung unserer Böden, die landwirtschaftliche Produk-

tivität und damit auf internationale Preise auswirken. Genauso müssen Produktion, Verarbeitung und Handel ihre Umweltauswirkungen reduzieren. „Nur gemeinsam kann es uns auch in Zukunft gelingen, weiterhin Lebensmittel in bester Qualität und zu fairen Preisen verfügbar zu haben und die Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe entlang der gesamten Wertschöpfungskette, auch in einem internationalen Kontext, zu sichern“, so Mair. Zugleich gilt es, lokale und regionale Strukturen zu stärken und in eine erfolgreiche Zukunft führen. Für Mair sind Regionalität, Qualität und Produkte mit Alleinstellungsmerkmalen dafür essenziell.

Regionalität stärken

Auch das Thema Fleisch wurde in Anbetracht globaler Herausforderungen wie Bevölkerungswachstum und Klimawandel als besonders wichtig von den Vortragenden thematisiert. Es gilt, so waren sich alle einig, die Fleischproduktion zu minimieren und regionale Fleischprodukte zu stärken. „Gerade beim Thema Fleisch, das in Tirol ohnehin nur begrenzt angeboten werden kann, ist eine zunehmende Sensibilität bei der Haltung und Fütterung der Tiere spürbar“, fügte Univ.-Prof. Oliver Koll hinzu. Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, ergänzte, dass Qualität und nachhaltiger Anbau Tiroler Fleischprodukte unverwechselbar machen. Der Kongress diente auch als Plattform, um die Wertschätzung für nachhaltig und regional produziertes Fleisch zu fördern und die Branchenzusammenarbeit zu intensivieren.

Die ganze Story zum erfolgreichen Event in Tirol finden Sie auf www.fleischundco.at ■

LASKA

Johann Laska u. Söhne

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

Innovative Technologie mit kontrollierter Hygiene.

ITEC Hygienesysteme von LASKA

sind nach einem durchdachten Baukastensystem konzipiert und können so ganz individuell an die jeweiligen betrieblichen Anforderungen angepasst werden. Das UVC-Bürstendesinfektionsmodul ist die ideale Ergänzung zur optimalen Hygiene.



LASKA Insektenvernichter
Als Hochspannungs- und Klebefanggeräte zur Bekämpfung lästiger Fluginsekten.
Ein wichtiger Beitrag zur Hygiene!



LASKA, der Partner für innovative Fleisch- und Lebensmittelverarbeiter.

STEIRER MACHEN MOBIL GEGEN LABORFLEISCH



Die Entwicklung künstlich hergestelltes Fleisches aus dem Labor sorgt weltweit für Aufsehen und Diskussionen. Während einige Länder die neue Technologie vorantreiben, positionieren sich die österreichische Landwirtschaft und speziell die Fleischbranche klar dagegen. Auch Fleischermeister Josef Mosshammer, Landesinnungsmeister in der Wirtschaftskammer Steiermark, äußerte sich entschieden: „Fake-Essen – mir vergeht der Appetit! Es ist an der Zeit, für den Erhalt der Landwirtschaft des Handwerks und unseres kulinarischen Erbes in den Kampf zu ziehen“, gibt sich Mosshammer kämpferisch und legt die Petition in der Fleischerei Mosshammer in Graz auf.

Traditionelle Werte vs. industrielle Massenproduktion

Diese Ablehnung wird auch von Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, und Landesrätin Simone Schmiedtbauer geteilt, die jüngst zu einer Petition gegen Laborfleisch aufriefen. „Künstlich hergestelltes Fleisch ist keine Lösung“, betonen beide unisono. Sie führen mehrere Gründe an, warum traditionell produziertes Fleisch aus der kleinstrukturierten Landwirtschaft der Vorzug gegeben werden sollte.

Mosshammer hebt hervor, dass Laborfleisch in direktem Gegensatz zur traditionellen, familiengeführten Landwirtschaft steht. „Es ist kurzsichtig, sich in eine Abhängigkeit von wenigen milliardenschweren Monopolisten zu begeben, während unsere heimischen Bauernhöfe das Land nachhaltig bewirtschaften“, so Mosshammer. Er warnt davor, die kulturelle und kulinarische Identität Österreichs aufs Spiel zu setzen, indem man sich von der Industrie Fake-Essen auftischen lässt.

Was in Singapur und den USA bereits im Supermarkt zu finden ist, soll in der Steiermark verboten werden. Das fordert jetzt Fleischermeister und Landesinnungsmeister Josef Mosshammer gemeinsam mit Bauern und Politikern. Mit der Petition „Laborfleisch? Nein danke!“ sollen nun Unterschriften gesammelt werden.

Man müsse andere Formen finden, mit den neuen Ansprüchen der Kunden umzugehen. So entgegnet er der Nachfrage nach Fleischalternativen in seinem Geschäft mit einer vegetarischen Frische-Theke –, auch wenn er seine Kundschaft grundsätzlich nicht gefährdet sieht. Zudem plädiert der erfahrene Fleischer zur Rückkehr zum Sonntagsbraten.

Ökologische & soziale Dimension

Auch Christof Widakovich, renommierter Spitzenkoch, unterstützt das Motto „Weniger ist mehr und den achtsamen Umgang mit dem Lebensmittel.“ Er betont die Bedeutung von Fleisch als wertvolles und natürliches Lebensmittel, das es zu schätzen und bewahren gilt. „Fleisch soll etwas Besonderes bleiben. Weniger und dafür von bester Qualität“, fordert Widakovich, „und vor allem: alles – ‚from nose to tail‘.“ Er sieht in Laborfleisch einen klaren Widerspruch zur Nachhaltigkeit, Regionalität und Ehrlichkeit, die in der Gastronomie und von den Verbrauchern zunehmend gefordert werden. „Ich halte es für nahezu pervers, nur mehr Edelteile wie Filets in Massen im Labor zu produzieren. Das widerspricht völlig unserer Ernährungskultur – und auch unserer Genusskultur“, ist sich der Koch sicher.

Die Stimme der jungen Landwirte

Melanie Haas, junge Bäuerin, Farmfluerin und Rindfleischproduzentin, sorgt sich um die Zukunft ihres Betriebes in einem Markt, der zunehmend von künstlichem Fleisch bedroht wird. „Rinder sind ein Phänomen der Natur, die Biomasse in wertvolle Lebensmittel umwandeln. Laborfleisch stellt für mich eine ernsthafte Bedrohung dar – sowohl emotional als auch ökonomisch“, erklärt Haas. ■

Drei Hauptgründe für „Laborfleisch? Nein danke!“

Laborfleisch steht im Widerspruch zur Familienlandwirtschaft und wird von internationalen Großkonzernen erzeugt. Titschenbacher: „Es ist kurzsichtig, sich in eine gefährliche, krisenanfällige Abhängigkeit einiger weniger milliardenschwerer globaler Monopolisten zu begeben, während die heimischen Familienbetriebe unser Land flächendeckend bewirtschaften, natürliche Lebensmittel herstellen und Garanten für eine sichere Lebensmittelversorgung sind.“ Ohne Nutztiere würde Österreich seine abwechslungsreiche, von den Bäuerinnen und Bauern gepflegte Kulturlandschaft insbesondere in den Berggebieten, verlieren, was auch massive Auswirkungen auf den devisabringenden Tourismus hätte.

Laborfleisch hat nichts mit dem natürlichen Lebensmittel Fleisch zu tun:

„Fleischimitate aus dem Labor sind nicht natürlich. Sie haben keinen Mehrwert, weil sie ein unsicheres Nachbauprodukt mit vielen Fragezeichen sind“, sagt Titschenbacher. Dabei wird einem Rind Muskelgewebe entnommen, um Stammzellen zu gewinnen. In einer Nährlösung aus Zucker, Aminosäuren und Mineralien, gefüttert und mit Wachstumsserum, wachsen die Stammzellen heran. Der zentrale Punkt dabei: Es wird nicht darüber debattiert, woher die Rohstoffe für diese Nährlösung kommen. Titschenbacher: „Dazu sind hochwertige Ackerfrüchte erforderlich, die besser direkt auf die Teller kommen sollten und regionale Wertschöpfung ermöglichen statt über den Umweg eines Labors.“

Laborfleisch ist ein Klimawandel-Beschleuniger.

Entgegen falsch kolportierter Green-Washing-Theorien, erzeugt Laborfleisch bei der Herstellung bis zu 20-mal mehr CO₂, als es bei Fleisch aus natürlicher Tierhaltung der Fall ist. Zurückzuführen ist dies auf die externe Energiezufuhr, damit künstliches Zellgewebe überhaupt im Reaktor wachsen kann. Titschenbacher: „Unsere Bäuerinnen und Bauern stellen tierische Lebensmittel im internationalen Vergleich klimafreundlich her – der CO₂-Fußabdruck ist europaweit vorbildlich. Niemand kann Verständnis dafür haben, dass Kunstfleisch auf unsere Teller kommt, welches um ein Vielfaches ressourcenintensiver hergestellt wird.“

AMTSÜBERGABE NEUER INNUNGSMEISTER FÜR DIE NÖ LEBENSMITTELGEWERBE

HAGMANN FOLGT EHRENBERGER ALS INNUNGSMEISTER DES NÖ LEBENSMITTELGEWERBES

Mehr als vier Jahrzehnte hat Johann Ehrenberger die Bäcker-Branche federführend mitgestaltet, unter anderem war er auch als Bundesinnungsmeister-Stellvertreter der Bäcker tätig. Seit 2010 fungierte er als Innungsmeister des NÖ Lebensmittelgewerbes. Große Anliegen waren ihm vor allem die Verbesserung der Qualität in der Lehrlingsausbildung und die Positionierung der Betriebe als Nahversorger in den Regionen. Die Wettbewerbe „NÖ Genussbrot“ und „NÖ Genussstorte“, um die Kreativität der Bäcker:innen und Konditor:innen sowie ihre Bedeutung für die niederösterreichische Identität zu untermauern, gehen auf Initiativen des 69-Jährigen zurück.

Mit 1. April trat Mst. Mag. Thomas Hagmann, MSc als neuer niederösterreichischer Innungsmeister in Ehrenbergers Fußstapfen. Der 51-Jährige führt in Krems mit der Café-Konditorei Hagmann ein traditionsreiches Familienunternehmen, das seit 1836 besteht. Sein Ziel hat Hagmann klar vor Augen: „Ich möchte die Tradition des Handwerks mit innovativen Ansätzen kombinieren und die niederösterreichische Identität durch regionale Produkte stärken.“

Die Teuerung sei für die Betriebe nur schwer zu stemmen, wobei die Preissteigerungen beim Wareneinsatz nur bedingt an die Kunden weitergegeben werden konnten, betont Hagmann: „Das stellt uns kleine Produzenten vor enorme Herausforderungen. Kostendeckend wirtschaften wird da schwieriger.“ Kritik übt Hagmann am Förderwe-

sen: „Wir kämpfen nach wie vor mit den Folgen der Corona-Pandemie und den nicht erhaltenen Hilfen. Die Gelder aus dem Energiekostenzuschuss 2 für vor zwei Jahren sind jetzt erst beantragbar. Jetzt haben sich die Energiepreise schon wieder fast normalisiert.“ ■



Johann Ehrenberger war von 2010 bis 2024 Innungsmeister des NÖ Lebensmittelgewerbes.

Die NÖ Branche in Zahlen:
Das Landesgremium des NÖ Lebensmittelgewerbes vertritt in den Berufszweigen Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller sowie Nahrungs- und Genussmittel insgesamt über 1.400 aktive Mitglieder.



Thomas Hagmann ist Inhaber der 1836 gegründeten Café-Konditorei Hagmann in Krems.

www.sealpac.at



Meet the packaging experts.

Wir setzen neue Maßstäbe in allen Leistungsklassen:

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

SEALPAC®

Forming Innovations



Im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt fanden die juniorSkills der Fleischer statt, bei denen alle Teilnehmer wirklich beeindruckende Fähigkeiten unter Beweis stellten. Thomas Zojer von der Firma Fruhmann GmbH aus Wernberg ging als Landessieger hervor.

KÄRNTENS FLEISCHERLEHRLINGE ZEIGTEN IHR KÖNNEN

Die Fleischerlehre bietet eine breite Palette an Fähigkeiten, von der Schlachtung bis zur kunstvollen Zubereitung von Fleisch- und Wurstplatten. Bei diesem Wettbewerb stellten sich neun Lehrlinge den vielfältigen Herausforderungen des Berufs. Zu den Aufgaben zählten das Ausbeinen einer Rinderkeule, das Vorbereiten von Fleisch- und Wurstplatten sowie das Herstellen von Frankfurtern. Die Jury, bestehend aus den Fleischermeistern Wolfgang Mossegger und

Michael Koch, war von den gezeigten Leistungen beeindruckt und die Bewertung fiel entsprechend streng aus.

Knappe Ergebnisse

Die Ergebnisse lagen dennoch sehr eng beieinander, das sind die drei Erstplatzierten

- 1. Platz:** Thomas Zojer, Lehrbetrieb Fruhmann GmbH, Wernberg
- 2. Platz:** Gabriel Winkler, Lehrbetrieb Christoph Kastner, Kötschach-Mauthen

3. Platz: Lucas Barzauner, Lehrbetrieb Bäuerliche Vermarktung Nockfleisch reg. Gen. mbH, Patergassen

Der Innungsmeister ist stolz

Raimund Plautz, Landesinnungsmeister und Bundesinnungsmeister der Fleischer, lobte die hervorragenden Leistungen der Nachwuchskräfte: „Ein Fleischer muss vielfältig sein und ständiges Lernen ist in diesem Beruf unerlässlich. Die Teilnehmer haben eindrucksvoll demonstriert, was sie draufhaben. Für die erfolgreichen Teilnehmer stehen nun ein sicherer Arbeitsplatz und ausgezeichnete Karrierechancen bereit.“ Wie andere Branchen auch sieht sich das Fleischerhandwerk mit Nachwuchsproblemen konfrontiert. Jährlich beenden etwa zehn Lehrlinge ihre Ausbildung in Kärnten.

Die Wirtschaftskammer Kärnten freut sich über die wichtige und ebenso erfolgreiche Veranstaltung und schickt ein herzliches Dankeschön an die Sponsoren, die die Lehrlinge mit großzügigen Sach- und Geldspenden unterstützten: Johann Laska & Söhne, Raps GmbH, Kotany GmbH, BIZERBA, Landesjugendreferat, LR Martin Gruber, WIFI Kärnten, AMS Kärnten, WIFI und Wirtschaftskammer Kärnten sowie Arbeiterkammer Kärnten.

Wir gratulieren allen teilnehmenden Lehrlingen ganz herzlich! ■

OK PANELEE

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

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



Paul Santner jun. ganz in seinem Metier: Die Steakkultur hat es dem jungen Fleischermeister angetan.

WO TRADITION & FORTSCHRITT ZU HAUSE SIND

Die Familie Santner betreibt vor den Toren Salzburgs in Wals-Siezenheim erfolgreich ein Unternehmen, das eigentlich aus drei Unternehmen besteht. Da ist zunächst die Fleischerei, in welcher der Seniorchef Paul Santner eine nicht unwesentliche Rolle spielt, dann wäre da das 4-Sterne-Hotel Walserwirt, in dem vor allem Seniorchefin Margarethe Santner für den richtigen Ablauf sorgt und schließlich Paul's Steakstübchen im Walserwirt, eine Erfindung von Paul Santner jun., Fleischermeister in 11. Generation.

ines gleich vorweg: Die Tradition spielt bei der Familie Santner eine ganz wesentliche Rolle, allerdings nur insofern, als sie in die Unternehmensphilosophie als Leitlinie aufgenommen wurde, aber nicht als starres Korsett verstanden wird, das dem stets notwendigen unternehmerischen Fortschrittsdenken im Weg steht.

nen Jahrzehnten entscheidend modernisiert und zukunftstauglich gemacht hat. Gleichzeitig bestimmt mit Katharina und Paul Santner jun. schon die nächste Generation ganz wesentlich die Geschicke des Unternehmens mit und sorgt für permanente Impulse, wie etwa Paul's Steakstübchen im Walserwirt, eine Erfindung des jungen Fleischermeisters.

Zwei Generationen an einem Strang

Die Familie Santner lebt und liebt die Art ihres ganz persönlichen Unternehmertums. Und das seit Jahrhunderten. Aktuell ist das mit Paul und Margarethe Santner sen. jene Generation, die den Betrieb in den vergange-

Moderne & Tradition als Symbiose

Seit über 417 Jahren gibt es das Hotel Walserwirt nun schon und in fünfter Generation die Familie Santner als Eigentümer. Damals erhielten die Betreiber vom Erzbischof Salzburg das Recht auf den Weinausschank.





Charmant, erfahren und fachkundig: Die beiden Fleischfachverkäuferinnen der Fleischerei Santner sorgen im edlen Ambiente für zahlreiche Impulskäufe.

In enger Verbindung mit dem Hotel Walserwirt steht der Fleischerei- und Salamierzeugungsbetrieb Santner Fleisch+Wurstwaren GmbH, der seit 1688 besteht und ein Meisterbetrieb in 11. Generation ist. Seit 1735 durchgehend auf den Namen Santner. Paul Santner jun. hat als 11. Fleischermeister 2010 die Meisterprüfung in Landshut auf der 1. Bayerischen Fleischerschule abgelegt.

Für die Menschen vor Ort gehört der Walserwirt ebenso zur Gemeinde Wals-Siezenheim wie der Walser Birnbaum und der Ringerverein AC Wals sowie Mozart und die Salzburger Festspiele zur Stadt Salzburg gehören. Man ist eine Institution und ganz zu Recht sehr stolz darauf.

Keine Fleischerei wie andere

Aber die Santner Fleisch+Wurstwaren GmbH ist keine stinknormale Fleischerei. Hier werden nämlich noch sämtliche Handwerksprodukte selbst hergestellt. Selbst die aufwendigen Rohwurst- und Salamispezialitäten im Edelschimmelmantel.

Die Kunden der beiden Geschäfte, eines am Firmenstandort im Zentrum von Wals-Siezenheim, eines in der Nähe des Salzburger Flughafens wissen diese handwerkliche Qualität zu schätzen. Für Feinschmecker sind beide Fachgeschäfte wahre Genusstempel, in denen in den Vitrinen regionale und internationale Spezialitäten aus eigener Erzeugung um die Gunst der Feinschmecker:innen buhlen.

Das Fleisch stammt teilweise übrigens auch von einem Familienmitglied. Der Bruder des Seniorchefs, Franz Santner betreibt eine Landwirtschaft und liefert das Rindfleisch, das vom Schlachthof Kirchtag in Lamprechtshausen geschlachtet und zerlegt

wird. Der Hauptanteil des Rindfleisches stammt allerdings vom Schlachthof Alpenrind in Salzburg.

Das Schweinefleisch für die Fleischbank und die Wursterei stammt aus Oberösterreich und wird von den Kirchdorfer Fleischwaren und von gewerblichen Schlachthöfen wie der Firma Maier in Pöndorf angeliefert.

Das komplette Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren wird, wie schon erwähnt, im eigenen Betrieb hergestellt. Paul Santner sen. ist ein Fleischermeister mit Leib und Seele: „Ich liebe diesen Beruf, den Geruch von frischer Wurst und geselchtem Speck. Das hat sich seit meiner Jugend nicht geändert und das wird sich auch nie ändern.“

Und so werden täglich frische Würste, frische Schinken und frischer Speck in handwerklicher Manier hergestellt. Die absoluten Schmankerln der Fleischerei Santner sind die Cacciatore, die Mailänder- und die Trüf-

fel-Salami, die Salzburger Bratwürste, die auch zum fixen Bestandteil der Speisekarte des Walserwirts gehören. Aber auch der Mozartschinken mit Honigkruste, die Frankfurter, Käsekrainer, Salzburger Bosna, der Leberkäse und die Speckknacker finden täglich ihre Abnehmer:innen. Mit zehn Mitarbeitern werden so in der Fleischer über 100 Spezialitäten produziert, lediglich einige internationale und saisonale Besonderheiten werden zugekauft.

Gasthof, SPA und 25 Zimmer

Der Walserwirt ist ein besonderes 4-Sterne-Hotel und verfügt über einen eigenen Pool und Wellnessbereich mit Sauna. Das Haus verfügt über 25 Zimmer und 350 Sitzplätze im Gasthof. 2008 verköstigte man sogar alle Gäste der damaligen Bundestagung der Fleischer in Salzburg. Sehr gerne werden die Räumlichkeiten zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten, Geburtstagen und vielem mehr gebucht.



Der Walserwirt in Wals-Siezenheim. Ein 4-Sterne-Haus mit besonderer Gastfreundschaft.



Wie viele andere Gastronomiebetriebe in Österreich leidet das Traditionshaus unter einem Mitarbeitermangel. Rund zehn Menschen arbeiten derzeit, 15 könnten es sein. So sind die Chefitäten gezwungen, permanent an allen Orten selbst einzuspringen. Seniorchefin Margarethe Santner sieht das pragmatisch: „Wir sind eine starke Familie. Da ziehen alle an einem Strang, jeder springt dort ein, wo Not am Mann und an der Frau ist.“ So sind auch Paul Santners Bruder Reinhard und Schwester Christine im Hotel beschäftigt.

Besonders gerne werden die Wiener Schnitzel, die Salzburger Bratwurst gegessen, sehr beliebt ist auch das üppige Frühstücksbuffet des Walserswirts mit den herrlichen, selbst hergestellten Wurstwaren.

Paul's Steakstüb'n im Walserswirt

2014 hatte Juniorchef Paul Santner die Idee, eine Steakstube in das Gasthaus zu integrieren. Der Vater ließ in gewähren und so

In den Reiferäumen dürfen auch edle Salamis im Edelschimmel ihrer Vollendung entgegenreifen.

Ein Paradies für alle Carnivoren sind die beiden Dry Ager beim Walserswirt.

standen binnen kürzester Zeit mehrere Dry Ager in den Räumlichkeiten des Gasthofes. Klug platziert, dass den Kunden das Wasser geradezu im Munde zusammenlaufen muss, wenn sie daran vorbei in die Gaststube gehen. Der junge Fleischermeister hat mit dieser Entscheidung einen unternehmerischen Volltreffer gelandet: „Nicht zuletzt auch deswegen, weil wir seither durchaus regelmäßig von den Fußball- und Eishockeyprofis von Red Bull Salzburg besucht werden, die unse-

re Rindfleischqualität sehr zu schätzen wissen. Wals ist übrigens auch Ringerhochburg. Mein Vater ist Vizepräsident des Vereins, das bringt uns ebenfalls viele Gäste ins Haus. Aber auch viele Genießer aus Nah und Fern schätzen unsere Steakvielfalt.“

Und diese ist beeindruckend, kaum ein Cut, den man in Paul's Steakstüb'n nicht bekommt: egal, ob T-Bone, Tomahawk, Chateaubriand oder das feine Filet. Jede(r) kommt hier auf seine kulinarische Rechnung.

Erfolgversprechende Zukunft

Die Zukunft des Unternehmens beurteilt Paul Santner jun., der bereits als Geschäftsführer fungiert, ausgesprochen positiv: „Wir haben in den letzten Jahren die Basis für eine gute Zukunft gelegt. Meine Eltern haben sehr visionär agiert, unser Standort ist durch die Flughafen- und Stadionnähe und die zahlreichen ansässigen Unternehmen ausgesprochen erfolversprechend. Wals hat 15.000 Einwohner und bietet 16.000 Arbeitsplätze. Das sind sehr viele potenzielle Kunden.“

HaRo ■

Ob in der Nähe des Kachelofens, am Erkertisch oder in der Gaststube – beim Walserswirt lässt es sich fein dinieren.





Expertentrio (v. l.): Anton Koller (Landwirtschaftskammer Steiermark), Markus Lukas (Obmann der Geflügelmäster) und Verkostungsorganisator Rudolf Stückler (AMA-Marketing).

HENDELN IM FOKUS

Wenn Österreichs oberster Fleischmarketingverantwortlicher Rudolf Stückler zu einer Verkostung einlädt, dann zeigt die gesamte Branchenprominenz Flagge und erscheint selbstverständlich. So jüngst geschehen im steirischen Walkersdorf bei Ilz im Gasthaus Haberl – Finks Delikatessen. Auf dem Programm stand diesmal das Hendl ...



Karl Feichtinger von Wech genoss die Verkostung sichtlich.

ines stellte Gastgeber Rudolf Stückler, der Fleischexperte aus der AMA-Marketingfamilie gleich zu Beginn der top organisierten Veranstaltung klar: „Diese Hühnerfleischverkostung ist nur als Momentaufnahme des derzeitigen Angebots auf dem heimischen Markt und zur Standortbestimmung der angebotenen Qualität im Vergleich zur Importware zu sehen. Die Ergebnisse und die dabei erlangten Erkenntnisse sollen lediglich Impulse zur Weiterentwicklung des wichtigen Segments Hühnerfleisch in Österreich bewirken. Eine positive Thematisierung von Hühnerfleisch soll die Möglichkeit bieten, über die Weiterentwicklungen am Markt – wie etwa langsam wachsende Rassen, Bio-Angebote, USPs der heimischen Mastgeflügelhaltung – ‚federführend‘ zu berichten.“

Federvieh: zart bis bio

Mit dieser Verkostung sollte herausgefunden werden, welchen Einfluss die unterschiedlichen Kriterien auf das Fleisch haben: Genetik bzw. die Hühner-Rasse, das Schlachalter, Fütterungsmanagement, Geschlecht und Haltungsform. Die Genussqualität wurde wie üblich in Geschmack, Zartheit, Biss, Saftigkeit etc. des Fleisches erhoben. Die Verkostung selbst sollte – wie von Stückler eingangs erwähnt – keinen Anspruch auf Repräsentativität haben, sondern eine punktuelle Momentaufnahme sein. Die Beurteilung durch die Experten hatte auch weniger ein Ranking zum Ziel als vielmehr nachvollziehbare Informationen zu Charakteristik und Stärken bzw. auch den Schwächen der jeweiligen Kandidaten. Und so wurde das Tasting eine Standortbestimmung für die heimischen Produzenten.

Der Tastingmodus

Getestet wurde in sechs Durchgängen in einer sogenannten Blindverkostung je ein Stück Hühnerbrust und ein Hendlaxerl von insgesamt 14 verschiedenen Hühnern aus Österreich, Italien, Slowenien und Frankreich. Blind bedeutet, dass die Experten zum Zeitpunkt des Verkostens nichts über die Herkunft und Rasse der Produkte wussten. Nach jedem Verkostungsdurchgang wurden die Identität der Produkte preisgegeben, das Produkt näher vorgestellt und darüber diskutiert. Zur Unterstützung bei der Beurteilung erhielt jedes Jurymitglied einen standardisierten Bewertungsbogen.

Die Zubereitung erfolgte auf dem Grill, hervorragend auf den Punkt gegrillt und lediglich leicht gesalzen. Zubereitet wurden diese 14 Exponate von Hans-Peter Fink und Bernhard Steflitsch, beide Haubenköche. Das Beurteilungsschema erfolgte nach dem sogenannten Parker-Punkteprinzip so wie beim Wein international üblich. Vergeben werden konnten zwischen 50 und 100 Punkten, wobei 100 Punkte dem idealen Hendlfleisch entsprechen würden. Als Basis-Benchmark-Empfehlung wurden 85 Punkte empfohlen.

Diese Produkte wurden verkostet

AMA-GS-Maishendl von Titz, AIA-Huhn (Spar, Transgourmet) aus Italien, **Pertnina-Hendl** (Metro) aus Slowenien, **Das Weidehendl** von Lugitsch (Spar Premium), das **Hofstädter-Mehrwohl-Hendl**, langsam wachsend (REWE) von Wech, das **Waldland-Freilandhendl** (Kornfeind), das **Krusdorfer Weidehuhn** der Familie Hütter, das **AMA-Bio-Steirerhuhn** von Lugitsch, der **Moosdorfer Gockel „Bruderhahn“** von Eiermacher-Wech, das **Sulmtaler Huhn** von Tschiltsch, das **Perlhuhn Pintade** aus Frankreich von Meinel am Graben, das **Label Rouge Huhn** (Metro) aus Frankreich,

das **Schwarzfederhuhn** (Meinel am Graben) aus Frankreich und das **Perlhuhn von Birkel** aus Österreich.

Die Jury setzte sich so zusammen (siehe Bild rechts): Karl Feichtinger (Wech), Rudolf Graml (Hubers Landhendl), Simone Grossauer (Billa AG), Jürgen Hirnschall (Metro Österreich), Patrick Hütter (Hühner und Pute Hütter), Oliver Jirsa (Kornfeind), Stefan Kainz (Spar), Julia Knittelfelder (Hühner und Pute Hütter), Anton Koller (Landwirtschaftskammer Steiermark), Veronika Koubelka (AMA-Marketing), Nicole Liebmann (Agentur Liebmann), Simon Lindenthaler (Lidl), Dieter Lugitsch (Lugitsch), Markus Luka (Obmann der Geflügelmäster), Maria Pein (LK Steiermark), Hans-Peter Schlegel (Der Hofveitl), Michael Schubert (Produktiv GmbH), Manfred Söllradl (die Eiermacher), Hannes Titz (Titz), Rosemarie Willim (LK Steiermark), Michael Wurzer (Geflügelwirtschaft Österreich), Bettina Zajac-Thelen (ORF Steiermark) und Johannes Rottensteiner (CR Das LebensmittelHandwerk).

Das Fazit der Experten

So wie Rotwein nicht Rotwein und Rindfleisch nicht Rindfleisch ist, so ist auch Hendlfleisch nicht Hendlfleisch. Es gab teilweise beachtliche Unterschiede hinsichtlich Geschmack und Biss, aber auch den Gesamteindruck betreffend. In der Diskussion kam die Jury zum Schluss, dass sich manche Kandidaten eher zum Schmoren denn zum Kurzbraten eignen würden.

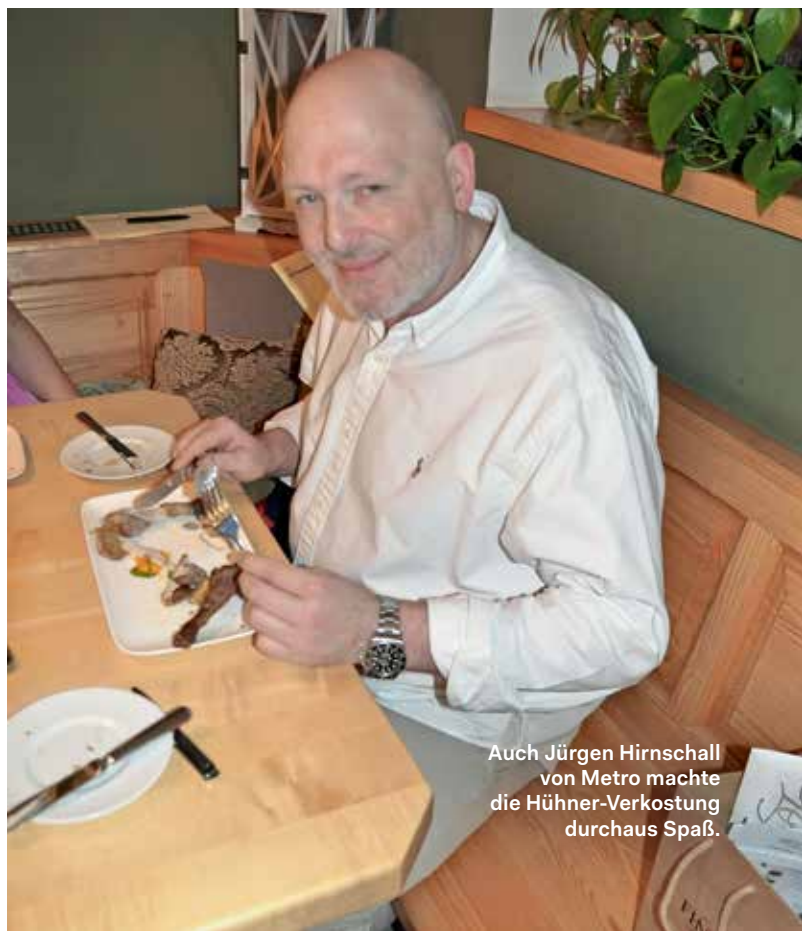
So unterschiedlich das Fleisch, so unterschiedlich die Geschmäcker: Bei Biss und Geschmack schieden sich die Geister deutlich. Einige empfanden, dass das ideale Hendlfleisch sehr hell, weich und ganz zart sein sollte, andere bevorzugten wiederum ein etwas festeres, dunkleres und aromatischeres Fleisch. Dementsprechend heterogen erfolgte auch die Beurteilung.



Fakt ist, dass es beim Hendlfleisch eine sehr große Preisspreizung gibt, dass es aber nicht automatisch so ist, dass das teuerste Hendl (rund der 10-fache Preis des günstigsten) auch das beste Gesamtergebnis erzielte. Das heimische **AMA-Gütesiegel Maishendl**, das bei dieser Verkostung als Standard gestellt wurde, war im Mittelfeld platziert (Platz 7). Das französische **Label Rouge** landete dahinter (Platz 8), ebenso das **Perlhuhn Pintade**. Selbst die französische Spezialität **Schwarzfederhuhn** erreichte in Gesamtbeurteilung den sechsten Platz.

Ganz besonders überzeugt hat das **Krusdorfer Weidehuhn** vom südoststeirischen Direktvermarkter Hütter, ebenso wie das **Hofstädter Fair zum Tier-Hendl** von Wech und das **Spar Premium Weidehendl** von Lugitsch. Allesamt vitale, langsam wachsende Rassen.

Das beste Bio-Hendl (**AMA-Bio-Steirerhuhn**) konnte den fünften Platz im Ranking einnehmen. Enttäuschend waren hingegen leider das bodenständige Sulmtaler Huhn ebenso wie die sehr günstige Importware. **HaRo** ■

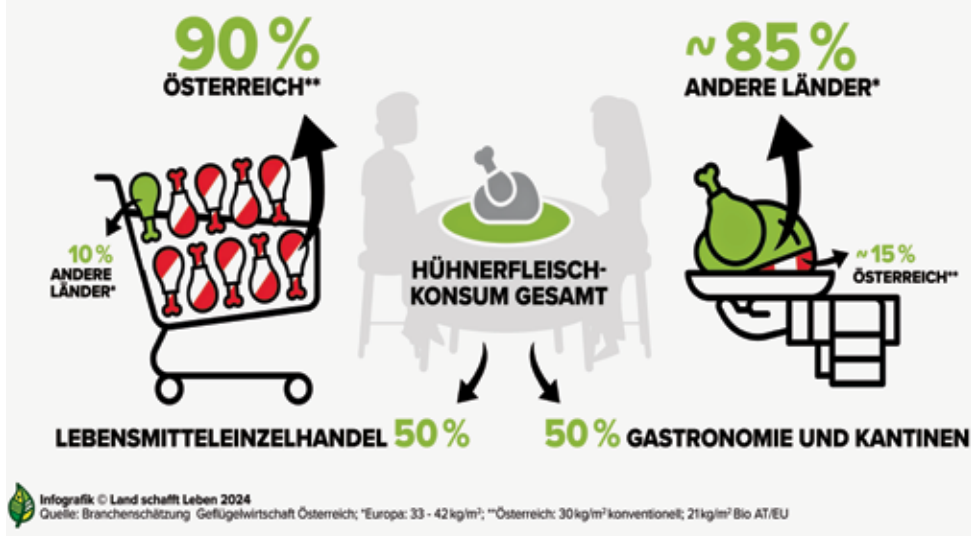


Auch Jürgen Hirnschall von Metro machte die Hühner-Verkostung durchaus Spaß.

In Kooperation mit

Land
schafft
Leben

WOHER HÜHNERFLEISCH IN ÖSTERREICH KOMMT



Die Österreicherinnen und Österreicher essen gerne Fleisch. Besonders beliebt – sowohl im Lebensmitteleinzelhandel wie auch in der Gastronomie – ist dabei das Hühnerfleisch. Wie ist es allerdings um dessen Herkunft bestellt und was würde eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung ändern?

WENN DER STEIRISCHE BACKHENDLSALAT AUS POLEN KOMMT

Während der Fleischkonsum in Österreich insgesamt abnimmt, wird Hühnerfleisch immer beliebter. Im Lebensmitteleinzelhandel handelt es sich bei geschätzt 90 Prozent des Hühnerfleisches um österreichisches Fleisch. Im Außer-Haus-Verzehr, also der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung, zeichnet sich ein anderes Bild. Hier kommen laut Schätzungen nur etwa 15 Prozent des Hühnerfleisches aus Österreich, beim Rest handelt es sich um Importware. Das liege unter anderem an einer mangelhaften Kennzeichnung, sagt Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben: „Wenn wir im Gasthaus Hühnerfleisch bestellen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass wir importiertes Billigfleisch serviert bekommen. Dass der Anteil an österreichischem Hühnerfleisch im Einzelhandel so hoch und in der Gastronomie so gering ist, zeigt deutlich, welchen Einfluss die Herkunftskennzeichnung hat.“ Royer ist sich sicher, dass es einen erheblichen Unterschied machen würde, wenn auch die Gastronomie angeben müsste, woher sie ihr Fleisch bezieht.“

Die Herkunft beeinflusst natürlich die Haltung

Was viele Konsumentinnen und Konsumenten nicht wissen: Die Herkunft macht beispielsweise hinsichtlich der Haltung einen erheblichen Unterschied aus. Denn in keinem anderen EU-Land haben Hühner in konventioneller Haltung so viel Platz wie in Österreich. Hierzulande dürfen laut Gesetz maximal 30 Kilogramm Hühner pro Quadratmeter stehen. Dies entspricht etwa 14 Hühnern. In unseren Nachbarländern stehen 15 bis 20 Hühner auf der gleichen Fläche. Auch die gentechnikfreie Fütterung und ein besonders strenges Kontrollwesen in Sachen Tiergesundheit unterscheiden die österreichische Hühnermast von jener in anderen Ländern.

Der Handel geht hier mit einem Anteil von etwa 90 Prozent des Hühnerfleisches aus heimischer Produktion in die richtige Richtung. Klaren Nachholbedarf hat die Gastronomie. Hannes Royer sieht hier die Gaststätten im Zugzwang, denn er ist sich sicher: „Wenn die Menschen wüssten, was sie da teilweise am Teller liegen haben, würden sie

ihre Bestellung wahrscheinlich nochmal überdenken.“ Er wünscht sich mehr Transparenz, denn oftmals werde in Restaurants zwar vermittelt, dass es sich um heimische Ware handle. Bei Hühnerfleisch wisse man allerdings, dass das meistens nicht der Fall ist.

Kennzeichnungspflicht nicht einheitlich geregelt

Die EU schreibt vor, dass die Herkunft von verpacktem Frischfleisch im Lebensmitteleinzelhandel auf der Verpackung erkenntlich sein muss. Für verarbeitete Produkte wie etwa Fertiggerichte oder auch Wurstwaren gilt diese Regelung nicht. Auch im Außer-Haus-Verzehr gibt es Unterschiede: Während in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung seit September 2023 angegeben werden muss, woher Fleisch, Milch und Eier in den angebotenen Speisen kommen, dürfen diese Lebensmittel in der Gastronomie anonym bleiben. Eine Realität, die überholt gehört, um auch den Gästinnen und Gästen im Außer-Haus-Verzehr Transparenz am Teller zu ermöglichen.

www.landschaftleben.at ■

DIE ZUKUNFT DER GEFLÜGELBRANCHE ZWISCHEN PREISDRUCK UND FLEISCHLOSEN ERSATZPRODUKTEN

Teuerung trifft Geflügelmarkt: Bereits beim Ökosozialen Forum wurde über nachhaltige Lösungen und die hohen Standards in Österreich diskutiert.

Die österreichische Geflügelbranche steht massiv unter Druck: Die Teuerung führt zu sinkenden Absatzmengen bei gleichzeitig steigenden Importzahlen. Um den Geflügelmarkt in Österreich zu stärken, wurden auch bereits bei der Wintertagung des Ökosozialen Forums nachhaltige Strategien diskutiert.

Franz Sinabell, Agrarökonom am WIFO, erläuterte, dass der Angriffskrieg Russlands gegen die Ukraine maßgeblich zu den steigenden Lebensmittelpreisen in Österreich beigetragen hat. Er betonte, dass zwar die Preise für Agrargüter oft die Lebensmittelpreise beeinflussen, der umgekehrte Effekt jedoch nicht automatisch eintrete. „In den Lebensmittelkosten stecken sehr viel Energie und Arbeit. Lohnerhöhungen werden beispielsweise auf die Lebensmittelpreise um-

gelegt. Die Preise für Agrargüter sind also ein Grund für die Lebensmittelpreise, der Großteil der Kosten wird jedoch von anderen Faktoren bestimmt“, so Sinabell.

Standards finanziell anerkennen

Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark, wies auf die Herausforderungen hin, die die hohen Qualitäts- und Tierschutzstandards in Zeiten der Teuerung für die Branche darstellen. Sie forderte, dass die von der Gesellschaft und dem Lebensmittelhandel geforderten Standards auch finanziell anerkannt werden müssen, um der Konkurrenz durch Billigimporte entgegenzuwirken.

Markus Lukas, Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich, sprach über notwendige Maßnahmen zur Sicherung der hohen Standards, darunter eine verbesserte Produktkennzeichnung. „Dies ermöglicht es den Konsumenten, sich bewusst für hochwertige heimische Qualität zu entscheiden. Insbesondere in öffentlichen Einrichtungen muss beim Einkauf von tierischen Lebensmitteln auf die Einhal-

tung nationaler Qualitäts- und Handlungsstandards geachtet werden“, betonte Lukas.

Pflanzliche Ersatzprodukte

Ein weiteres Thema des Fachtages war der Trend zu pflanzlichen Ersatzprodukten. Wilhelm Windisch, Experte für Tierernährung an der TU München, betrachtet diese Entwicklung eher als Bereicherung denn als Substitution traditioneller tierischer Produkte. Er sieht die Rolle der Nutztiere als Verwerter von nicht-essbarer Biomasse dadurch nicht gefährdet.

Die Diskussionen und Präsentationen verdeutlichten die Notwendigkeit, die Krisenresilienz bäuerlicher Familienbetriebe und die Bedeutung von starken Netzwerken für Innovationen zu stärken. Gregor Walcher-Eichinger, Bereichsleiter für Qualitätsmanagement in der AMA, und Verena Rücker vom Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, betonten beide die Bedeutung einer engen Zusammenarbeit aller Beteiligten zur Stärkung des Konsumentenvertrauens und zur Prävention von Krankheiten in der Geflügelbranche. ■

WIESELBÜRGER MESSE

LIVE ERLEBEN



LAND &
FORST



JAGD &
WILD

INNOVATION FARM

SCHAUSTALL

TEST-PARCOURS

6. bis 9. Juni 2024

Foto: weinfranz.at



Wieselburger

VOLKSFEST

26. bis 30. Juni 2024

Foto: Shutterstock (www.shutterstock.com)



Juniorchef Ferdinand Wild setzt auf regionale und handwerkliche Qualität – und ist damit auch in schwierigen Zeiten enorm erfolgreich.

GANZ WILD AUF BESTE QUALITÄT

Die Fleischerei Wild setzt auf traditionelles Fleischerhandwerk und feiert damit große Erfolge. Wir haben Juniorchef Ferdinand Wild nach seiner Philosophie gefragt.

Wenn man auf der A5 Wien in Richtung Norden verlässt und das Grau der Großstadt langsam in das Hüggelland des Weinviertels übergeht, findet man sich bald im frühmittelalterlichen Dörfchen Gaweinstal wieder. Ausgedehnte Weingärten prägen das Landschaftsbild der Region, die zum Bezirk Mistelbach zählt. Die knapp 4.000-Seelen-Gemeinde ist nicht nur dank eines Zitats in Richard Strauss' „Rosenkavalier“, sondern auch für ihren Wein berühmt und beliebt. Aber nicht nur der gute Wein zieht immer mehr Gourmets nach Gaweinstal, auch die hervorragenden Fleisch- und Wurstwaren sind zunehmend ein Magnet. Seit 1868 ist die Fleischerei Wild hier beheimatet und setzt bis heute auf handwerkliche Qualität, Regionalität und die hauseigene Schlachtung samt schonendem Tiertransport. Wir haben den erfolgreichen

Familienbetrieb besucht und mit Juniorchef Ferdinand Wild gesprochen.

Qualität, Genuss & Wertschätzung

Ferdinand Wild jun., der heuer seinen 30. Geburtstag feiert, führt den Betrieb gemeinsam mit seinen Eltern Christine und Ferdinand. Zudem helfen auch die Tante und an den Wochenenden die beiden Schwestern mit. „Aber ein großer Bestandteil unseres Erfolges sind unsere Mitarbeiter, auf die wir uns wirklich verlassen können“, ist der Juniorchef sehr froh. Denn die Fleischerei Wild betreibt nicht nur den Betrieb in Gaweinstal, sondern auch einen Stand am Floridsdorfer Markt in Wien, beliefert viele Gastrobetriebe und Würstelstände und hat ein florierendes Catering aufgebaut.

Die vorzüglichen Fleisch- und Wurstwaren für das Unternehmen werden allesamt im Stammhaus in der Bischof-Schneider-Stra-

ße in Gaweinstal mit viel Können und noch mehr Leidenschaft handwerklich produziert. „Fürs Grillen kauf' ich beim Wild“ ist bei Gourmets mittlerweile ein Gütesiegel, das für Qualität, Genuss und Wertschätzung steht. Neben den berühmten Bratwürsten, Käsekrautern & Co. liefern die Wilds aber auch hervorragende Schinken- und Wurstprodukte, wie etwa ihren ausgezeichneten Klassiker Weinberg-Schinken oder auch den neuen, ebenfalls mit einer IFFW-Goldmedaille gekürten, Orangen-Pfeffer-Schinken. „Unsere Rezepturen sind allesamt Familienrezepte, die ich schon seit meiner Kindheit kenne und liebe“, erzählt Ferdinand, der nach seiner Matura in der HTL für Lebensmitteltechnologie und -sicherheit in Hollabrunn, seine Meisterprüfung samt Fleischsommelier in Landshut abgelegt hat und danach sofort in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist.

Ausgezeichnete Produkte – IFFW 2023

Die **Fleischerei Wild GmbH** konnte beim **Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** insgesamt **18 Medaillen** erreichen – Gold gab es für diese elf vorzüglichen Produkte.

- Ferdi's Chilli Käsegriller
- Käsegriller
- Käs wurst
- Waldviertler Rauchwurst
- Debreziner
- Leberstreichwurst mit Preiselbeeren
- Presswurst
- Bratwurst
- Der Weinbergschinken
- Der Orangen-Pfeffer Schinken
- Weißwurst

Seit 1868 ist die Fleischerei Wild in Gaweinstal beheimatet – das Eckhaus, in dem der Betrieb heute ist, wurde in den 1990er-Jahren gebaut.



Klein, aber sehr fein: Der Verkaufsraum der Wilds bietet alles, was das Gourmet-herz begehrt.



Österreichische Zusammenarbeit: Die Produktion ist mit Kutter, Füller & Co perfekt ausgestattet. Die Räucheranlagen kommen von Sorgo ... und genau so können die besten Produkte entstehen.





Die nächste Generation: Ferdinand Wild und Stefan Sorgo führen die Partnerschaft erfolgreich weiter.

Transparente Herkunftskennzeichnung ist selbstverständlich

Natürlich bedarf es in einem erfolgreichen Betrieb immer wieder Modernisierungen und Anpassungen. Dennoch lebt Ferdinand Wild die bewährte Philosophie des langjährigen Familienbetriebs weiter – und liegt damit voll im Trend der Zeit. „Wir sind

stolz auf die eigene Schlachtung. Wir holen die Tiere direkt von den Bauern, mit denen wir teilweise schon jahrzehntelang zusammenarbeiten. Dabei halten wir den Transport der Schlachttiere so kurz wie möglich. Die Schweine beziehen wir aus einem Umkreis von zwei bis 25 Kilometern und die Rinder aus einem Umkreis von 20 bis 60 Kilome-



Übersichtliche Bedienung: Die Sorgo-Touch-Steuerung liefert in hoher Auflösung und klugem Design alle Daten auf einen Blick.

tern.“ Daraus werden bis auf einige spezielle Salmisorten alle Wurst- und Fleischwaren selbst produziert. „Wir verstehen uns als modernes, traditionelles und regionales Fleischerhandwerk. Bei all unseren Produkten die Regionalität zu garantieren, ist extrem wichtig und wir schreiben diese daher auf jedes Produkt. Bei all dem ist uns die Balance sehr wichtig. Wir bemühen uns, regionale Traditionen mit modernen Ansätzen zu vereinen und gleichzeitig auf der Basis geltender Vorschriften zu handeln“, bringt Ferdinand die Wild'sche Philosophie auf den Punkt.

Der Siegel steht hinter der Theke

Dass in der nahen Umgebung derzeit vier Supermärkte sind, macht es natürlich nicht immer leicht, dennoch sieht Wild es fast als Vorteil, denn „so sehen die Kunden überall die gleichen Lkw, die die Waren liefern.“ Mit ihrer handwerklichen Qualität ist die Fleischerei Wild weit über die Grenzen Niederösterreichs erfolgreich. „Durch unsere eigene und regionale Schlachtung sowie unser Bemühen um ein ehrliches Produkt – und nicht zuletzt unsere Persönlichkeit haben wir schon einen großen Wettbewerbsvorteil“, ist sich der Junior-Chef sicher, „unsere regionale Qualität ist die beste Werbung, deswegen sind wir auch so stark frequentiert.“ Dabei setzen die Wilds zurzeit auf kein Qualitätssiegel, sondern stehen mit ihrer Person dafür. „Der Konsument vertraut mir als Person, dass ich ein ehrliches Produkt biete“, weiß Ferdinand Wild.

Sehr wohl aber setzt er auf den neuen Zusammenschluss der Fleischkönner Niederösterreichs: „Da haben wir von Anfang an mitgemacht, die Werbung bringt uns auf alle Fälle etwas – sie bemühen sich wirklich sehr, uns regionale Fleischereien zu unterstützen.“ Seit vielen Jahren sind die Wilds auch begeisterte Teilnehmer beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren und haben hier schon etliche Goldmedaillen gesammelt. Wild: „Ich muss sagen, dass das Team rund um den Fachwettbewerb die gesamte Veranstaltung extrem gut organisiert. Natürlich ist es auch eine gute Werbung, wenn eines deiner Produkte ausgezeichnet wird. Ich kann auch jedem Kollegen in der Branche nur empfehlen, seine Produkte einzureichen.“

Langjährige Partnerschaft

Familie Wild setzt auf kluge Weitsicht und langjährige Zusammenarbeit auch bei ihrer Produktion und den notwendigen Anlagen. Neben unter anderem einem Seydelmann-Kutter und einem Rex-Füller, liefert

Sorgo Anlagenbau aus Klagenfurt die perfekte Räuchertechnologie. Inhaber Peter Sorgo freut sich: „Seit 40 Jahren arbeiten die Firmen Wild und Sorgo geschäftlich sehr gut zusammen. Schon damals lieferte Sorgo an Wild Anlagen für den Klima-Reife- und Kaltrauchbereich, die auch heute noch einwandfrei funktionieren. Lediglich die Steuerungseinheiten wurden vor einem Jahr erneuert. Kürzlich hat Wild erneut investiert und wir montierten die neuen Anlagen im November.“

Diese Anlagen (siehe Kasten rechts) sind die Basis für die perfekten Produkte und Ferdinand Wild ist nach ein paar Monaten bereits sehr zufrieden mit seinen neuen Räucherkamern: „Wir freuen uns sehr darüber, dass jede Charge wirklich identisch schmeckt, aussieht und wirkt.“

Energie- und Arbeitszeit einsparen

Es versteht sich von selbst, dass die Anlagen den neuesten technischen Standards entsprechen – und diese können sich wirklich sehen lassen. Peter Sorgo erklärt: „Alles ist aus hochwertigem Edelstahl, top isoliert und mit sehr energieeffizienten Motoren ausgestattet, die wesentlich weniger Strom als die vorherigen Motoren verbrauchen – wir reden hier von einem Einsparungspotenzial von mehr als zehn Prozent.“

Aber die Anlagen bieten nicht nur in puncto Energie enorme Vorteile. Das sogenannte VisuNet-Aufzeichnungssystem ermöglicht es, dass alle Daten auf den Anlagen gespeichert werden und direkt über das Touch-Display, den PC oder auch auf dem Handy abrufbar sind. Sorgo erklärt die Vorteile des Systems: „Herr Wild kann beispielsweise gemütlich beim Heurigen sitzen und dennoch die Anlagen nebenbei kontrollieren. Dies bietet aber nicht nur der Firma Wild Vorteile, sondern auch uns, da wir bei etwaigen Störungen eine Fernwartung über das Internet durchführen können. Zudem lassen sich durch regelmäßige Kontrolle durch unsere Techniker bestimmte Probleme bereits im Vorfeld ausschließen.“

Überhaupt ist die Steuerung klug durchdacht und für alle betrieblichen Anforderungen perfekt umgesetzt. Auch Ferdinand Wild senior ist sehr zufrieden damit: „Die neuen Steuerungstools sind in ihrer Handhabung extrem einfach und schnell zu verstehen. Insbesondere für junge Menschen sind sie durch das Touchdisplay viel leichter zu bedienen. Zudem ist es sehr praktisch, dass man alle für die Lebensmittelaufsicht relevanten Daten mit nur einem Knopfdruck abrufen kann.“



Seit mehr als 40 Jahren ein unschlagbares Team: Fleischerei Wild im Weinviertel & die Firma Sorgo aus Klagenfurt.

Sorgo Anlagenbau GmbH – Qualität durch Technik

Seit drei Generationen beschäftigt sich **Sorgo-Anlagenbau** mit der Entwicklung und Herstellung von Hightech-Systemen zur **Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung** von Lebensmitteln. Die Anlagen eignen sich hervorragend zum **Reifen, Trocknen, Räuchern, Kochen, Braten und Intensivkühlen** für Fleischwaren, Geflügel-, Fisch- und Käseprodukte.

Das Unternehmen befindet sich im **Industriegebiet von Klagenfurt** im Süden von Österreich. Das Fertigungswerk erstreckt sich über eine **Fläche von 5.000 m²** und ist mit einem **modernsten Maschinenpark** ausgestattet. Die bewährte Sorgo-Technologie und ein erfahrenes Team von Mitarbeitern garantieren dem Anwender erstklassige Produkte für höchste Qualitätsansprüche. Unsere Dienstleistung endet nicht beim Verkauf der Anlagen. Ein ausgezeichnetes Team von Fleischermeistern und Fleischtechnologien unterstützen bei Bedarf auch vor Ort. In der Fleischerei Wild kommen folgende Anlagen zum Einsatz

2-Wagen-Heißbrauchanlage Typ Sorgo HR 6000

zur einreihigen Beschickung von zwei Wagen der Größe: 100x100Mx200 (B/T/H)
Beheizung: Elektro
Kochen/Befeuchtung: Wasser
Zentrale Dosatron-Reinigungsstation zur sequentiellen Reinigung von drei Anlagen
1x Reiberaucherzeuger
1x S1-Touch-Steuerung inkl. VisuNet „Comfort“ – Datenaufzeichnungssystem
Klimapaket zum Reifen und Kalträuchern
Kühldusche

1-Wagen-Heißbrauchanlage Typ Sorgo HR 3000

zur Beschickung von je einem Wagen der Größe: 100x100x200 (B/T/H)
Beheizung: Elektro
Kochen/Befeuchtung: Wasser
Reinigung: an zentraler Reinigungsstation angeschlossen
2x Reiberaucherzeuger
1x S1-Touch-Steuerung inkl. VisuNet „Comfort“ – Datenaufzeichnungssystem
Kühldusche

2-Wagen-Kühlduschkabine

Duschsystem mit Kalt- und Warmwasser zum separaten Duschen von beiden Wagen
Edelstahlkabine mit Schiebetüre

Bereits bestehende Anlagen:

1x Klima-Reife-Kaltrauchanlage

zur Beschickung von vier Wagen der Größe: 100x100x200 (B/T/H)
Beheizung: Elektro
Reiberaucherzeuger

2x Klima-Reife-Nachreifeanlage

Raumfläche 1: 35 m²
Raumfläche 1: 40 m²
Beheizung: Elektro





” Von der ersten Zusammenkunft bis zum letzten Feinschliff hat bei der Zusammenarbeit mit der Firma Sorgo alles perfekt funktioniert.“

Ferdinand Wild, Fleischerei Wild, Gaweinstal in Niederösterreich

Sorgo-Reiberauch – für besten Geschmack und gesunde Umwelt

Die Wilds zeigt sich zufrieden über den gesamten Ablauf und Service: „Von der ersten Zusammenkunft bis zum letzten Feinschliff der Gerätschaften ist die Zusammenarbeit mit Sorgo reibungslos verlaufen. Das bestätigt uns, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. Auch der Reiberauch, von dem ich anfangs nicht so überzeugt war, ist erstklassig. Die Kammer wird binnen Sekundenbruchteilen mit Rauch geflutet und behält während der gesamten Inbetriebnahme die gleiche Intensität.“

Auch bei diesem System sind quasi alle Harthölzer zu verwenden, Wilds setzen klassisch auf Buche. Sorgo weiß: „In Österreich setzen fast 95 % der Betriebe auf Buche, in Frankreich etwa ist die Birke sehr beliebt, die dann einen etwas süßlicheren Geschmack liefert.“

Bei der Reiberaucherzeugung, auch als Friktionsrauch bezeichnet, wird ein Holzstab auf ein sich drehendes Rad gepresst. Die daraus resultierende Reibung führt zu einem Verglühen des Holzstabes und damit zur Entwicklung von Rauch. Die Vorteile des Reiberauchsystems liegen in der sekundenschnellen Rauchbildung und einem sehr trockenen und milden Rauch. Geschäftsführer Stefan Sorgo erklärt: „Beim Reiberauch kommt es nicht zur Verbrennung, wodurch die Rauch-

temperatur im Vergleich zum herkömmlichen Glimmrauch deutlich niedriger ist. Dadurch sind weniger Schadstoffe im Rauch enthalten, was zu einem milderen und feineren Rauch führt. Zusätzlich ist zu erwähnen, dass beim Reibeholz kaum Reststoffe zurückbleiben, da das Holz nahezu vollständig in Rauch umgewandelt wird. All das macht den Reiberauch zu den umweltfreundlichsten Rauchverfahren.“

Rauchiger Kreislauf

Mit diesen Anlagen ist man für die Zukunft perfekt gerüstet, denn all diese Anlagen unterschreiten die derzeit definierten Grenzwerte der TA-Luft. Stefan Sorgo ist sich sicher: „Wenn die Grenzen noch strenger werden, ist man mit diesen Anlagen auf der sicheren Seite, selbst ohne spezielle Nachbehandlung.“

Ein Unterschied zwischen altem und neuem System sollte nicht unerwähnt bleiben. Während die alten Anlagen stets neuen Rauch erzeugten, der dann durch den Kamin geblasen wurde, also ohne Regeneration, arbeitet das neue System im Kreislauf. Der gleiche Rauch wird wiederverwendet, auf das Produkt verarbeitet und erst beim Ablüften durch den Kamin geleitet. Dadurch wird der Kamin nicht belastet, Holz eingespart und Emissionen reduziert. Sorgos Tipp: „Zum Beispiel kann ein Betrieb in einer Stadt

das Gerät auf Rauchvernichtung umstellen. Am Ende öffnet man nicht die Abluft und der Rauch wird in circa fünf Minuten vernichtet. Der geringe Restrauch wird von der Wurst aufgenommen und über den Raucherzeuger ausgewaschen. Ein kleiner Nachteil ist, dass die Prozesszeit so etwas länger ist. Aber gerade für kleine Betriebe in großen Städten kann das viele Probleme lösen.“

Die Anlagen sind nach den neuesten hygienischen Standards entwickelt und bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Stefan Sorgo: „Wir haben auch ein zentrales Reinigungssystem, bei dem man einfach einen Kanister mit Reinigungsmittel platzieren muss. Das Reinigungsprogramm kann entsprechend der Anforderungen individuell eingestellt werden. Es werden der Raucherzeuger, die gesamte Rauchverrohrung sowie der gesamte Innenbereich der Anlagen gereinigt – also alles rundum.“

Die Erfolgsgeheimnisse

Top-Produkte, langjährige Zusammenarbeit und Erfolg trotz schwieriger Zeiten. Da bleibt nur noch die Frage nach dem Geheimnis der Unternehmen – und da schmunzeln Ferdinand Wild und Stefan Sorgo unisono: „Wir sind alle eine Einheit und halten zusammen – und das gilt für unsere Partner und für unsere Stammkunden!“

Dima-Alexander Braune ■



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



Barbara Zinkl-Funk sowie Christian Läßle mit den Geehrten Christian Weide (Chemnitz), Bettina Wimpissinger (Angath), Matthias Amang (Triftfling), Cayenne Holzer (Großbergerdorf), Stefanie Stockhammer (Tittmoning), Matthias Scheibenzuber (Vilshofen), Bastian Brenninger (Niederstraubing), Maximilian Klare (Borgentreich), Stefanie Dietl (Schorndorf) und Katrin Barth. (v. r. n. l.)

FLEISCHERMEISTERIN BETTINA WIMPISSINGER AUSGEZEICHNET

Kürzlich wurde den besten Absolventinnen und Absolventen der Meisterkurse an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut im Rahmen einer Feierstunde eine besondere Ehre zuteil: die Verleihung der Meisterpreise der Bayerischen Staatsregierung.

Jährlich nehmen circa 100 interessierte Metzgerinnen und Metzger aus ganz Deutschland, Österreich und Südtirol die weiten Anfahrtswege auf sich, um an der Traditionsinstitution, die bereits 1928 von Max Schöner gegründet wurde, die Meisterausbildung zu absolvieren. Die besten 20 Prozent der Absolventen eines Jahrgangs werden stets mit einer ganz besonderen Urkunde ausgezeichnet. Der „Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung“, unterzeichnet von Hubert Aiwanger, Staatsminister für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie, gilt als Wertschätzung für überdurchschnittlich erfolgreiche Teilnehmende.

Darunter auch die Österreicherin Bettina Wimpissinger aus Angath im Bezirk Kufstein, die im Juli 2023 ihre Meisterausbildung in Bayern erfolgreich abschloss. Nach der Matura studierte Wimpissinger Wirtschaft und Management – Wahlmodul: Marketing, Organisationsentwicklung und Innovation. Aktuell arbeitet sie im elterlichen Betrieb Fleischerei Wimpissinger (www.metzgereiwimpissinger.at) und wird diesen später übernehmen. Sichtlich stolz und strahlend nahm Wimpissinger in Begleitung ihrer Familie das Ehrendekret entgegen.

Vom Gesellen zum Meister

Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin der 1. Bayerischen Fleischerschule betont in ihrem Grußwort: „Ihr Know-how und Ihr überdurchschnittliches Engagement macht Sie zu besonders begehrten Führungskräften in der Branche.“ Zum Festakt waren neun Preisträger erneut angereist, um die Urkunde persönlich aus den Händen vom Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern – Oberpfalz Christian Läßle sowie der Schulgesellschafterin Katrin Barth und der Schulleiterin entgegenzunehmen. Läßle gratulierte den Ausgezeichneten herzlich und wünschte alles Gute für die weitere Laufbahn. Barth appellierte an die Geehrten: „Sie können einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Branchenimages leisten und eine Lanze für nachhaltigen, wertschätzenden Fleischkonsum brechen.“

Alle Geehrten erhielten neben der Schmuckurkunde einen Bildungsgutschein für Kurse an der 1. Bayerischen Fleischerschule.

Anmeldung & Infos:

1. Bayerische Fleischerschule,
 Tel. +49/871/72030
www.fleischerschule-landshut.de ■

Barbara Zinkl-Funk (r.) mit Bettina Wimpissinger, Christian Läßle sowie Katrin Barth.



Termine

September & Jänner, Landshut

455. & 456. Meisterkurs

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

MK 455 Teile I-IV:

03.09.–24.11.2024

MK 456 Teile I-IV:

08.01.–30.03.2025

Juni und Oktober, Landshut

Fleischsommelier

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

Die Termine

08.–16.06. & 29./30.06.2024

07.–15.10. & 23./24.11.2024

November, Landshut

Wurst- und

Schinkensommelier

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

Termin 09.11.–15.11.2024

März 2025, Landshut

Zertifizierter Grillxperte

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

Termin 24.03.–28.03.2025



FLEISCHERSCHÜRZEN IMMER SAUBER

Revolution in der Reinigungstechnik:
Die ITEC-Frontmatec Reinigungsmaschine
Typ 23260 stellt eine bedeutende Innovation
im Bereich der Reinigungstechnologie für die
Fleischbranche dar.

Im Bereich der Fleischverarbeitung ist Hygiene von entscheidender Bedeutung, um sowohl die Qualität der Produkte als auch die Sicherheit der Mitarbeiter zu gewährleisten. Hier setzt die neueste Innovation von ITEC-Frontmatec an: die Reinigungsmaschine Typ 23260, speziell entwickelt für die effiziente und gründliche Reinigung von Fleischerschürzen.

Robuste Bauweise und intelligente Funktionen

Die Maschine ist komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, was nicht nur für eine lange Lebensdauer sorgt, sondern auch die Einhaltung strengster Hygienestandards erleichtert. Verfügbar ist sie in zwei Varianten, mit einem Einlass von 1.200 mm oder 500 mm Breite, was eine flexible Anwendung je nach Bedarf ermöglicht.

Die Reinigung der Schürzen erfolgt in einem zweiphasigen Prozess: Zunächst wird Reinigungsmittel über Sprührohre auf die Schürzen aufgetragen, wobei jede der drei rotierenden Bürsten eine separate Zufuhr hat. Dies gewährleistet, dass das Reinigungsmittel gleichmäßig verteilt und effektiv mit Wasser vermischt wird. Die dritte Bürste führt dabei eine Intensivreinigung der Schürzenaußenseite durch, was eine deutliche Steigerung der Sauberkeit bewirkt. Im Anschluss wird in der zweiten Phase mit Wasser nachgespült, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

Benutzerfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit

Ein weiteres Highlight der Maschine ist die einfache Bedienung. Der Reinigungszyklus wird durch einen Näherungsschalter aktiviert, was den Prozess nicht nur vereinfacht,

sondern auch die Effizienz steigert. Zudem ermöglicht die werkzeuglose Entnahme der Bürsten eine schnelle und unkomplizierte Reinigung der Maschine selbst. Diese Merkmale garantieren nicht nur optimale Hygiene, sondern auch geringe Betriebskosten und eine hohe Benutzerfreundlichkeit.

Die ITEC-Frontmatec Reinigungsmaschine Typ 23260 stellt eine Innovation in der Reinigungstechnologie für die Fleischindustrie dar. Durch ihre robuste Konstruktion, das effiziente Reinigungssystem und die einfache Handhabung ist sie eine ideale Lösung für Fleischereibetriebe, die Wert auf höchste Hygienestandards und effiziente Arbeitsprozesse legen. Mit dieser Maschine können Betriebe ihre Reinigungsprozesse optimieren, die Lebensmittelsicherheit verbessern und gleichzeitig die Betriebskosten senken.

Alle Infos: www.laska.co.at ■

HYGIENISCH EINWANDFREIE ARBEITSKLEIDUNG

Textilhygiene ist im Lebensmittelbereich ein Muss. Zertifizierte Waschverfahren von Mewa unterstützen dabei.

Textilhygiene ist entscheidend in der Lebensmittelverarbeitung. Die Anforderungen sind dabei umfangreich: desinfizierende Waschverfahren in professionellen Wascheräten, normgerechte Nachbehandlung der Wäsche, Validierung, Kontrolle und Dokumentation aller Prozesse. Das bedeutet auch: Der gesamte Ablauf vom Waschen der Kleidungsstücke bis zum Einsortieren in den Wäscheschrank muss kontrolliert werden, damit keine „Hygienelücke“ entsteht. Diese Maßnahmen zu stemmen stellt für viele Lebensmittelbetriebe eine Belastung, oft eine Überforderung dar.

Mewa, ein führender Textil-Dienstleister, bietet zertifizierte Waschverfahren an, die gemäß den Standards des International Food Standards (IFS) und der DIN 10524, keine Kontaminationsrisiken zulassen. Das

Unternehmen setzt das RABC-System (Risk Analysis and Biocontamination Control) ein, ein Hygienemanagementsystem, das speziell auf Berufsbekleidung zugeschnitten ist. Dieses System sichert die mikrobiologische Qualität der Textilien während des gesamten Pflegeprozesses und erfüllt die strengen europäischen Normen der DIN EN 14065. Mewa garantiert eine lückenlos dokumentierte Aufbereitung der Hygienekleidung, normgerecht und gesetzeskonform, was auch die Erfüllung wichtiger Forderungen der DIN 10524 einschließt. Unternehmen, die ihre Berufsbekleidung über Mewas Service beziehen, minimieren effektiv das lebensmittelhygienische Risiko und erfüllen zusätzlich Anforderungen wie verschließbare Taschen oder verdeckte Verschlussleisten.

Alle Infos: www.mewa.at ■





Der zunehmende Druck von Verbrauchern nach mehr Transparenz erfordert aktives Handeln von Betrieben, um langfristig am Markt bestehen zu können. PHT, mit Standorten in Bad Tölz, Beckum und Innsbruck, unterstützt Unternehmen seit über 25 Jahren dabei, ihre Reinigungsprozesse effizient und ressourcenschonend zu gestalten.

HYGIENE NEU DEFINIERT: WIE PHT MIT INNOVATIVER REINIGUNGSTECHNOLOGIE BETRIEBSPROZESSE REVOLUTIONIERT

Hygienesensible Produkte erfordern höchste Hygienestandards zum Schutz von Verbrauchern und Mitarbeitenden. Betriebe stehen daher vor der Herausforderung, Reinigungsprozesse effizient in die Produktionsabläufe zu integrieren. PHT bietet hierfür eine perfekte Lösung: ein umfassendes Hygienekonzept, das Reinigungsprozesse effizient gestaltet und nahtlos in Betriebsabläufe integriert. In Produktionsumgebungen ist der Bereich Betriebshygiene essenziell, um durch saubere Betriebsstätten und Anlagen die Produktsicherheit zu garantieren.

Niederdruck-Schaumreinigung für optimale Reinigungsergebnisse

Die Niederdruck-Schaumreinigungstechnologie eignet sich ideal für die professionelle Reinigung von Betriebsstätten, indem sie Effizienz und Hygiene kombiniert. Diese Technik verwendet druckerhöhtes Wasser bis zu 27 bar und geschäumte Chemie, um Anlagen und Räume zuverlässig zu reinigen. Im Betrieb platzierte Satelliten steuern die Medien, während die NEXT-Technologie die Verwendung von bis zu drei Chemikalien nacheinander über einen Ausgang ermöglicht. Das modulare System passt sich perfekt an die Bedürfnisse von Handwerks- und Industriebetrieben an und ermöglicht individuelle Anpassungen durch Komponenten wie Spül-, Schaum- und Reinigungsdüsen,

was zu verbesserten Ergebnissen bei Abklatschproben und Audits führt.

Wie funktioniert die Schaumreinigungstechnologie?

Das System umfasst eine Hauptstation oder Druckerhöhungsanlage für druckerhöhtes Wasser, Satelliten zur Ausgabe von Wasser und Chemie sowie Zubehör wie Schläuche, Schlauchaufroller und Düsenhalter. Durch eine Düse wird das druckerhöhte Wasser gepresst, wodurch ein Unterdruck entsteht, der die Chemikalie ansaugt. Eine definierte Mischung aus Wasser und Reinigungsmittel entsteht, die durch zugeführte Druckluft aufgeschäumt und über den Reinigungsschlauch auf die zu reinigende Oberfläche aufgetragen wird. Dabei können sowohl Säuren als auch Laugen verwendet werden.

Vorteile des Niederdrucksystems

Die Niederdruck-Schaumreinigungstechnologie zeichnet sich durch eine große Bedienerfreundlichkeit und ebensolche Effizienz aus.

In Zeiten steigender Kosten tragen kurze Wasserspülzeiten und geringer Stromverbrauch zu erheblichen Ressourceneinsparungen bei, wodurch Energiekosten um bis zu 60 Prozent gesenkt werden können. Die modulare Bauweise ermöglicht eine anpassungsfähige Zusammenstellung des Systems, um maximale Effizienz in Reinigungsprozessen zu erreichen. Die großflächige Schaumreinigung reduziert zudem den Arbeitsaufwand und spart wertvolle Arbeitszeit, was besonders beim aktuellen Personalmangel vorteilhaft ist.

www.pht.group ■

Mobile
Schaumreinigung:
maximale
Flexibilität für
optimale
Sauberkeit.



STEIGERUNG DER HYGIENESTANDARDS IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE DURCH MOOSHAMMER HYGIENE & TECHNIK GMBH

In der Lebensmittelindustrie, wo Sauberkeit und Hygiene entscheidend sind, bietet MOOSHAMMER hygiene & technik gmbh innovative Lösungen, die nicht nur den Reinigungsprozess optimieren, sondern auch sicherstellen, dass kleine und große Betriebe die strengen Hygienestandards erfüllen können.

Hygiene ist ein zentrales Anliegen in der Lebensmittelproduktion, von kleinen Betrieben bis zu großen Industrieanlagen. Während große Unternehmen bereits umfangreiche Hygienemaßnahmen implementiert haben, steht bei kleineren Betrieben die vollständige Umsetzung noch aus. Gerade in der Fleisch-, Milchverarbeitung, Bäckereien und verwandten Branchen sind effektive Reinigungs- und Hygienelösungen unerlässlich, um den strengen EU- und nationalen Vorschriften gerecht zu werden.

MOOSHAMMER hygiene & technik gmbh bietet umfassende Lösungen für die Lebensmittelindustrie an. Von der Installation von Edelstahlentwässerungen bis hin zu kompletten Hygieneeinrichtungen erfüllt das Unternehmen alle Kundenwünsche. Die innovativen Produkte wie das TWINSAN Handdesinfektionsgerät ermöglichen eine effektive Reduktion von Bakterien und Viren, was besonders in Bereichen mit hohen hygienischen Anforderungen wichtig ist.



Praktische Reinigungstechnologien und ihre Bedeutung

Mooshammer setzt auf hochmoderne Technik zur Gewährleistung optimaler Sauberkeit. Durchlaufsohlenreiniger, automatische Schlauchaufroller und Schaumreinigungsgeräte sind nur einige der angebotenen Produkte, die speziell auf die Bedürfnisse der Lebensmittelverarbeitung zugeschnitten sind. Die Nutzung dieser Technologien verringert nicht nur die Reinigungszeit erheblich, sondern erleichtert auch die tägliche Wartung und Pflege der Produktionsstätten.

Spezialisierte Entwässerung

Die Entwässerungsrinnen aus Edelstahl haben ja bereits guten Anklang gefunden, welche bakteriell um vieles geeigneter als Beton- und Kunststoffablaufgrinnen sind.

Durch unterschiedliche zum Patent angemeldete Neuheiten wird eine punktgenaue Verlegung mit exakter Einstellung, Höhenjustierung und Fixierung erleichtert. Dadurch erzielt man einen Vorteil von über 30% gegenüber herkömmlichen Montagen. Für die Entwässerung in Fleischereien, Nassräumen, Küchen, Nahrungsmittel- und chemischer Industrie – die beste Lösung. Entwässerungsrinnen und Reinigungsgeräte erhalten Sie bei MOOSHAMMER hygiene & technik aus einer Hand. Im Bedarfsfall liefert die Firma jederzeit nach Rücksprache mit dem Kunden maßgeschneiderte Sonderanfertigungen in Edelstahl. Die Montage- und Servicetechnik garantiert eine so rasch als mögliche Lieferung, eine hohe Flexibilität durch eigenen Fuhrpark sowie vorzügliche Wartung und Betreuung durch ein bestens geschultes Serviceteam, welches innerhalb kürzester Zeit alle anfallenden Probleme restlos beseitigt.

Ein besonderes Augenmerk bei der Entwicklung des neuen Rinnensystemes wurde auf den Einsatz in Bereichen, wo größere Abwassermengen anfallen und eine hohe Belastbarkeit gefordert ist, gelegt. Die abdeckungslose Schlitzrinne ist leicht zu reini-



gen, hygienisch, tottraumfrei und das große Seitengefälle sichert die Schmutzabfuhr auch bei wenig Wasseransammlung.

Die Hygienierinne ist von oben ganzflächig einsehbar und somit sehr gut zu kontrollieren bzw. zu reinigen. Die dafür neu entwickelte und zum Patent bereits angemeldete Hygieneabdeckung Typ HWA gewährleistet optimale Stabilität und Hygiene in Räumen, die mit Staplern oder schweren Lasten befahren werden müssen.

Maßgeschneiderte Lösungen

MOOSHAMMER versteht die spezifischen Anforderungen jedes Kunden und bietet maßgeschneiderte Lösungen an. Ob standardisierte oder individuell angefertigte Einrichtungen – das Unternehmen garantiert höchste Qualität und schnelle Lieferzeiten. Zudem gewährleistet das erfahrene Serviceteam eine schnelle und effektive Problemlösung und Wartung.

Für Betriebe, die ihre Produktions- und Hygieneprozesse modernisieren möchten, ist MOOSHAMMER hygiene & technik gmbh der ideale Partner. Mit seiner umfassenden Produktpalette und der Expertise in der Hygienetechnologie unterstützt das Unternehmen Lebensmittelproduzenten dabei, höhere Hygienestandards zu erreichen und effizient zu wirtschaften.

Info: www.mooshammer.at ■

REVOLUTIONÄRE ABLUFTTECHNIK: TÖNNIES SETZT NEUE MASSSTÄBE

Im Rahmen einer Kapazitätserweiterung bei Tönnies wurde die Einbindung neuer Fritteusen und Garöfen in die Abluft- und Raumlufttechnik notwendig. Das nachhaltige KMA-Abluftfiltersystem überzeugte mit einer besseren Energieeffizienz im Vergleich zu anderen Verfahren.

Der richtige Umgang mit Produktionsabluft ist eine zentrale Aufgabe der modernen Fleischwarenerzeugung. Es muss sichergestellt werden, dass die anfallende Abluft abgeführt und durch Frischluft ersetzt wird, sodass die Luftqualität und Hygiene in den Produktionsbereichen den strengen Arbeitsplatzbestimmungen und den Anforderungen der Qualitätssicherung entsprechen. Vor diesem Hintergrund hat die Unternehmensgruppe Tönnies im Jahr 2020 in eine energieeffiziente Abluftfilteranlage für Fritteusen und Garöfen investiert.

Tönnies zeigt mit der Implementierung dieser hochmodernen Ablufttechnik, dass Umweltschutz und betriebliche Effizienz Hand in Hand gehen können. Dieser Ansatz bietet ein starkes Beispiel dafür, wie technologische Innovationen dazu beitragen können die Fleischindustrie nachhaltiger und zukunftssicher zu machen.

Breite Palette an Clippwendungen

Die Einhaltung strenger Umweltvorschriften und die Reduzierung des Energieverbrauchs sind zentrale Herausforderungen

in der modernen Fleischverarbeitung. Die Produktionsabluft, die bei Prozessen wie dem Frittieren und Garen entsteht, ist nicht nur eine Quelle für Gerüche und Emissionen, sondern auch für erhebliche Wärmeverluste. Tönnies hat in Reaktion auf diese Herausforderungen in eine fortschrittliche Abluftfilteranlage investiert, die nicht nur effizient ist, sondern auch die strengen Auflagen für Emissionen erfüllt.

Die Technologie

Die von KMA Umwelttechnik entwickelte Anlage nutzt ein mehrstufiges Filtersystem, das sowohl Elektrofilter als auch UV-Licht zur Reinigung der Abluft einsetzt. Dieses System ist darauf ausgelegt, Fette, Öle und Gerüche effektiv aus der Abluft zu entfernen, bevor diese ins Freie entlassen wird. Ein wesentliches Merkmal der Anlage ist die Wärmerückgewinnung: Die aus den Produktionsprozessen resultierende Wärme wird genutzt, um Frischluft zu erwärmen, was den Energieverbrauch signifikant reduziert.

Vorteile der Technik

Energieeffizienz: Durch die Wärmerückgewinnung kann

Tönnies den Energiebedarf für Heizung und Kühlung deutlich senken, was zu erheblichen Kosteneinsparungen führt.

Emissionsreduktion: Die innovative Filtertechnik minimiert die Freisetzung schädlicher Substanzen und trägt somit aktiv zum Umweltschutz bei.

Einhalten von Vorschriften: Die Technologie gewährleistet die Einhaltung aller aktuellen und vorhersehbaren Umweltauflagen, was Tönnies vor potenziellen Strafen und Einschränkungen schützt.

Flexibilität und Skalierbarkeit: Das modulare Design des Systems ermöglicht eine einfache Anpassung an sich ändernde

Produktionsbedingungen und Kapazitätsanforderungen.

Nachhaltige Vision

Als Teil seiner Nachhaltigkeitsstrategie „Agenda t30“ hat Tönnies das Ziel, seine CO₂-Emissionen bis 2030 um mindestens 50 % im Vergleich zu 2010 zu reduzieren. Die Investition in die neue Ablufttechnik ist ein wichtiger Schritt auf diesem Weg und demonstriert das Engagement des Unternehmens, führend in der Branche zu sein, nicht nur in Bezug auf die Fleischqualität, sondern auch in seiner Verantwortung gegenüber der Umwelt.

www.gramiller.at ■



PHT Niederdruck-Schaumreinigung

Das Erfolgsrezept? Hygiene mit Konzept!

Zutaten für mehr Hygiene und Effizienz:
Eine große Portion voller Betriebshygiene

Finden auch Sie das Rezept für Ihre optimale Hygiene:

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



SAUBERKEIT AUF HÖCHSTEM NIVEAU: SCHÄDEL'S BEILAGEN SETZT AUF BLUE EVOLUTION XL+ VON BEAM

In der Lebensmittelproduktion sind Hygiene und Effizienz entscheidend. Schädel's Beilagen, ein renommierter Hersteller aus Wiesloch, nutzt die fortschrittliche Technologie des Blue Evolution XL+ von Beam, um seine Produktionslinien und Fuhrparks ohne den Einsatz von Chemikalien zu reinigen.

In der dynamischen Welt der Lebensmittelproduktion, wo Hygiene und Sauberkeit höchste Priorität haben, hat Schädel's Beilagen aus Wiesloch bei Heidelberg eine innovative Lösung gefunden. Das Unternehmen, bekannt für die tägliche Produktion frischer Sättigungsbeilagen wie Schupfnudeln, Knödel und Spätzle, nutzt das Dampfsaugsystem Blue Evolution XL+ von Beam, um seine Produktionsabläufe signifikant zu optimieren.

Umweltfreundliche Reinigung

Das Blue Evolution XL+ System, das ganz ohne Chemikalien auskommt, verwendet bis

zu 180 Grad heißen Trockendampf, um selbst hartnäckigste Verschmutzungen und Bakterien rückstandslos zu entfernen. „Die schnelle und flexible Reaktion auf Produktionswechsel ist entscheidend. Mit dem Beam-System können wir unsere Arbeitsoberflächen und Förderbänder schnell und gründlich reinigen, was uns hilft Zeit zu sparen und die Hygiene zu maximieren“, erklärt Daniel Schädel, Geschäftsführer von Schädel's Beilagen.

Wissenschaftlich belegte Hygiene

Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem strengen HACCP-Standard zertifiziert und erfüllen selbst die höchsten Hygieneansprüche, wie der erfolgreiche 4-Felder-Test bestätigt. Diese hohe Effizienz macht die Geräte ideal für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie, wo Sauberkeit essenziell ist.

Die Überzeugung für das Blue Evolution XL+ System kam, als Daniel Schädel zusammen mit seinem Mitgeschäftsführer die Vorführung auf der Fachmesse Südback in Stuttgart sah. Beeindruckt von der effektiven Reinigung der Förderbänder entschieden sie sich sofort für den Kauf. „Die Demonstration zeigte, wie effektiv das System auch bei starker Verschmutzung arbeitet. Das überzeugte uns auf Anhieb“, fügt Schädel hinzu.

Neben der Produktionsstätte revolutioniert das Dampfsaugsystem auch die Reinigung des firmeneigenen Fuhrparks. „Früher blieb immer Restfeuchtigkeit zurück, die Schimmelbildung begünstigte. Jetzt ermöglicht das Beam-System eine schnelle Trocknung, sodass die Fahrzeuge sofort wieder einsatzbereit sind“, erklärt Schädel. Auch in den Kühlräumen zeigt sich die Überlegenheit der Technologie. Durch die Nutzung von Trockendampf wird effektiv Wasser gespart und Eisbildung vermieden, was den Reinigungsprozess weiter optimiert.

Green Cleaning als Zukunftsmodell

Die Beam GmbH unterstreicht mit ihren Innovationen, dass nachhaltiges Reinigen nicht nur möglich, sondern auch überaus effektiv ist. „Unser Ziel ist es, den Lebensmittelproduzenten sichere und saubere Arbeitsumgebungen zu bieten, ohne die Umwelt unnötig zu belasten“, betont Marco Wiedemann, Geschäftsführer der Beam GmbH.

Die Partnerschaft zwischen Schädel's Beilagen und Beam zeigt, wie moderne Technologie die Effizienz steigern und gleichzeitig die Umwelt schonen kann. Dieses Modell des Green Cleaning setzt neue Maßstäbe in der Lebensmittelindustrie und bestätigt, dass fortschrittliche Lösungen die Zukunft der Branche prägen werden. www.beam.de ■



REINIGUNG & DESINFEKTION FÜR SICHERE LEBENSMITTEL

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

Unternehmen stehen vor der Herausforderung, nicht nur den gesetzlichen Anforderungen gerecht zu werden, sondern auch effektive und effiziente Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zu implementieren. Die Seeger Wasch- & Reinigungsmittel GmbH spielt hier eine Schlüsselrolle, indem sie nicht nur die benötigten Produkte, sondern auch umfassende Beratung und Schulung bietet.

Plan als Grundstein

Die Grundlage jeder Hygienestrategie ist die Erstellung eines umfassenden Hygieneplans. Dieser legt detailliert fest, welche Maßnahmen in den verschiedenen Bereichen zu erfolgen haben. Hier wird definiert, was, womit, wie, wie oft und durch wen die Reinigung und Desinfektion durchgeführt wird. Diese Dokumentation hilft, die Prozesse nachvollziehbar und überprüfbar zu gestalten.

Die Reinigung beginnt mit der Entfernung von Grob-

schmutz und Produktresten. Hierbei kommen Verfahren wie das Niederdruckverfahren zum Einsatz, bei denen heißes Wasser und mechanische Unterstützung genutzt werden, um Oberflächen effektiv vorzubereiten. Anschließend erfolgt die Hauptreinigung mit speziellen Reinigungsmitteln und Geräten, die auf die Anforderungen der Fleischverarbeitung abgestimmt sind. Besonders wichtig ist die sorgfältige Nachspülung mit Trinkwasserqualität, um alle Rückstände zu entfernen.

Die Desinfektion ist ein kritischer Schritt, der sicherstellt, dass alle Oberflächen frei von Mikroorganismen sind. Seeger bietet hierfür spezielle Desinfektions-Reiniger und -Schaumreiniger an, die Reinigung und Desinfektion in einem Schritt ermöglichen. Für kleinere Flächen und schnelle Anwendungen eignen sich alkoholische Desinfektionsmittel, die rückstandsfrei aufdrehen.

www.seeger-balingen.com ■

MODERNE DESINFEKTIONS-LÖSUNGEN

Das Salzburger Unternehmen Sterilsystems revolutioniert die Hygiene in der Fleischindustrie mit innovativen UVC-basierten Desinfektionslösungen.

Sterilsystems aus Mauterndorf hat sich als führender Entwickler von UVC-Licht basierten Desinfektionsgeräten etabliert. Das Unternehmen bietet maßgeschneiderte Lösungen für die Fleischindustrie und andere Branchen, um deren Hygieneprozesse effizient zu optimieren.

Die FBK – Förderbandentkeimung, angepasst an individuelle Kundenbedürfnisse, ermöglicht eine effiziente und zuverlässige Entkeimung. Diese Technologie reduziert Produktionsausfälle und Wartungskosten, indem sie die Lebensmittelsicherheit steigert.

Neu im Sortiment ist die MD3S Messerdesinfektion, die traditionelle Methoden wie Heißwasserbecken übertrifft. Die Energieeffizienz und der schnelle, effektive Einsatz von UVC-Licht machen die MD3S zu einer



umweltfreundlichen und kosteneffizienten Option für Betriebe.

Sterilsystems setzt neue Hygiene- und Sicherheitsstandards mit Produkten für Luft-, Wasser- und Oberflächendesinfektion. Durch die Kombination aus Zuverlässigkeit und hoher Effizienz ist das Unternehmen ein idealer Partner für alle, die moderne und effektive Desinfektionslösungen suchen.

Mit diesen fortschrittlichen Technologien unterstützt Sterilsystems Unternehmen dabei, Produktqualität und Betriebssicherheit nachhaltig zu verbessern, während gleichzeitig Umwelt und Ressourcen geschont werden.

Infos: sterilsystems.com ■

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN

HYGIENISCHE BODENLÖSUNGEN FÜR ALLE BEREICHE



Die langjährige Partnerschaft von Seitz+Kerler mit der Fleischbranche in Deutschland, Österreich, Schweiz und weiteren Ländern unterstreicht die Expertise und das Vertrauen, das Kunden in die hochwertigen und sicheren Bodenlösungen des Unternehmens setzen. Mit seiner spezialisierten Produktpalette ermöglicht Seitz+Kerler Fleischverarbeitungsbetrieben, höchste Standards in Hygiene und Sicherheit effizient und effektiv zu erfüllen.

Die Fleischverarbeitungsindustrie stellt spezielle Anforderungen an Betriebsböden, die Hygiene, Sicherheit und Haltbarkeit gewährleisten müssen. Seitz+Kerler GmbH & Co.KG, erfahrener Anbieter im Segment der Betriebsböden und Bodenbeschichtungen, hat sich auf Lösungen spezialisiert, die den strengen Anforderungen in Fleischereien und verarbeitenden Betrieben gerecht werden.

Anforderungen der Fleischindustrie

In den verschiedenen Produktionsbereichen der Fleischindustrie, von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zu Rauch- und Kochbereichen sowie der Lagerung, werden unterschiedlichste Anforderungen an die Bodenbeschaffenheit gestellt. Wichtige Eigenschaften sind Rutschsicherheit, mechanische Belastbarkeit und Chemikalienbeständigkeit. Vor allem aber spielt die Hygiene eine zentrale Rolle. Böden müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein, wasserundurchlässig, abriebfest und aus nichttoxischen Materialien gefertigt werden.

Spezifikationen und Lösungen

Um die Einhaltung der Arbeitssicherheit und Hygienestandards zu unterstützen, ist

der Einbau eines adäquaten Entwässerungssystems entscheidend. Besonders in Dauernassbereichen, die in der Fleischverarbeitung aufgrund häufiger Zwischenreinigungen entstehen, ist ein Gefälle zur Entwässerung unerlässlich. Eine fugenlose Verlegung der Fußböden sowie hohlkehlförmige Anschlüsse an Wände verhindern Schmutzecken und erleichtern die tägliche Reinigung und Desinfektion, die entweder mit speziellen Mitteln oder mit mindestens auf +82 °C erhitztem Wasser erfolgen muss.

Produktpalette von Seitz+Kerler

Seitz+Kerler bietet mit seinem Monile® Spezialfußboden, dem SeiloPur Polyurethanbeton, dem Seilo®CRYL Acrylharzbeschichtungen und der Seilo®POX Epoxydharzbeschichtung eine breite Palette an Bodenlösungen, die auf die spezifischen Bedürfnisse jedes Bereichs der Fleischverarbeitung zugeschnitten sind. Diese Produkte sind speziell für die chemische und thermische Belastung in der Fleischindustrie entwickelt worden und bieten individuelle, anforderungsgerechte Lösungen.

Alle Infos: www.seilo.de ■



REIBUNGSLOSER ABLAUF UND OPTIMALE HYGIENE

Durchdachtes Handling von Mohn sorgt in einem Zerlegebetrieb für Sicherheit & Hygiene im Arbeitskreislauf.

Ein Fleischwarenhersteller aus Deutschland engagierte die Mohn GmbH, um in seinem Zerlegungsbetrieb die Reinigung von Arbeitsutensilien und die damit verbundenen Arbeitsschritte zu optimieren. Die Hygieneexperten von Mohn entwickelten ein Konzept für die Reinigungs- und Bereitstellungsprozesse.

Im Gegensatz zur bisherigen Praxis war es notwendig, den Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte zu trennen und nacheinander neu zu ordnen. Messer, Stenschutzhandschuhe und -schürzen gehen nun auf separaten Wegen in den Reinigungsprozess. Die automatische Reinigung startet parallel dazu. Während die Messerkörbe durch die Waschanlage fahren, werden die Stenschutzhandschuhe und -schürzen an dafür bereitstehenden Reinigungsvorrichtungen zentral gereinigt. Die sauberen Utensilien werden dann in einen Transport- und Lagerwagen befördert und stehen somit für den nächsten Verwendungszyklus bereit.

Die Messer werden zunächst in der Schleiferei kontrolliert und abgenommen. Danach erfolgt ein weiterer Reinigungsprozess in der Waschanlage, um Schleifstaub zu entfernen. Alle Infos: www.mohn-gmbh.com ■



5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



KUTTER - WÖLFE
INJEKTOREN
MISCHER
WASCHANLAGEN
SCHERBENEISERZEUGER



NOWICKI

WOJNAR'S SETZT AUF FORTSCHRITTLICHE HYGIENELÖSUNGEN VON PEBÖCK

Eine langjährige Partnerschaft geht in die nächste Runde: Ein Feinkostbetrieb wie Wojnar's versteht die Bedeutung strikter Hygienestandards und verlässt sich daher auf die innovativen Behälterwaschanlagen von Peböck, um keine Kompromisse in der Sauberkeit ihrer Produktionsanlagen einzugehen.



Seit seiner Gründung in den 1930er-Jahren durch Josef Wojnar hat sich der Betrieb stets weiterentwickelt und wurde zunächst 1966 an die nächste Generation weitergegeben und 1999 von den Töchtern übernommen. Seit dem Umzug im Jahr 2000 in den 23. Wiener Bezirk, beschäftigt Wojnar's heute etwa 560 Mitarbeiter und bietet eine Vielfalt an Produkten von Aufstrichen bis zu Convenienceprodukten auf einer Fläche von 9.200 m². Im Juli 2021 übernahm die Vivatis-Gruppe aus Linz 74 Prozent der Anteile an Wojnar's, während 26 Prozent weiterhin in Familienbesitz verbleiben.

Moderne Produktionsanlage

Das Produktangebot von Wojnar's ist sehr groß, pro Jahr entstehen insgesamt rund 16.600 Tonnen Fertigprodukte, wobei jede Woche etwa 1.000 unterschiedliche Rezepte zubereitet werden. Das Sortiment umfasst vielfältige Aufstriche und Delikatesssalate sowie Gourmet- und Tramezzini-Brotaufstriche. Und der Gabelbis-

sen als Spezialität des Hauses erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Dementsprechend groß und vielfältig sind auch die Produktionsanlagen von Wojnar's, die zu den modernsten in Österreich zählen und mit 18 Abfüllanlagen die Erfüllung verschiedener Verpackungs- und Frischeanforderungen ermöglichen.

Behälterwaschanlage von Peböck

Bei der Hygiene kann und darf ein Feinkostbetrieb wie Wojnar's keine Kompromisse machen. Deshalb setzt man auch auf die zuverlässigen und leistungsfähigen Behälterwaschanlagen von der Peböck Group. Diese Partnerschaft hebt Wojnar's Engagement für Qualität und Hygiene hervor und zeigt, wie modernste Technologien zur Effizienzsteigerung und Sicherung der Produktqualität beitragen.

Die ECL 800 B Waschanlage bei Wojnar's umfasst ein Vorspül- und Hauptspülmodul, eine Frischwassernachspülung sowie zwei Module zum Abblasen und Trocknen. Sie ist spe-

ziell für die Reinigung unterschiedlich großer Kisten und GN-Behälter ausgelegt und schafft bis zu 600 Stück pro Stunde, abhängig von Verschmutzungsgrad und Trocknung. Robert Berendi (*im Bild rechts*), der technische Leiter bei Wojnar's, lobt die Anlage: „In unserem Betrieb fallen aufgrund unserer Produktvielfalt unglaublich viele verschiedene und teilweise intensiv verschmutzte Gebinde an. Mit der neuen Peböck-Anlage sind wir richtig zukunftsfit aufgestellt. Diese Maschine funktioniert auch unter höchster Beanspruchung einwandfrei und bewältigt jeden Verschmutzungsgrad.“

Victor Graumann (*im Bild links*), Geschäftsführungsmitglied bei Peböck, würdigt Wojnar's als langjährigen und treuen Kunden und ist stolz auf die fortgesetzte Zusammenarbeit mit dem renommierten Unternehmen. „Wojnar's ist ein langjähriger treuer Kunde von uns. Wir fühlen uns geehrt, dass dieses renommierte Unternehmen auch weiterhin auf die moderne und leistungsstarke Technik aus dem Haus Peböck setzt.“ www.peboeck.at ■

SICHERE HYGIENE FÜR ERSTKLASSIGE FLEISCHQUALITÄT

Hollu erstellt maßgeschneiderte Hygienekonzepte, die speziell auf die Bedürfnisse des Betriebs zugeschnitten sind.



Wechselnde Mitarbeiter, immer neue Richtlinien, hektischer Alltag – den Überblick rund um Hygiene zu behalten ist nicht so einfach. Der Hygienespezialist hollu unterstützt mit einem ganzheitlichen Komplettangebot rund um Reinigung und Hygiene, das individuell angepasst ist.

Hollu entwickelt ein individuelles Hygienekonzept basierend auf einer genauen Analyse der spezifischen Anforderungen und Hygieneprozesse, einschließlich Reinigungsabläufen und Materialbeschaffenheit. Durch das Identifizieren von Schwachstellen und die Einführung gezielter Optimierungen können Zeit und Kosten gespart werden, während

sich gleichzeitig die Hygienestandards und die Sicherheit verbessern. Ergonomischere Arbeitsabläufe und der Schutz der Materialien werden ebenfalls berücksichtigt. Hollu bietet zudem detaillierte Reinigungspläne und regelmäßige Schulungen für das Personal an, unterstützt durch ein Netzwerk von Standorten in Österreich, Italien und der Schweiz.

„Gemeinsam mit dem Betrieb erarbeiten wir ein Hygienekonzept, das exakt auf abgestimmt ist und das gesamte Hygienemanagement vereinfacht“, erklärt Markus Kogler, hollu Vertriebsleiter Lebensmittel- und Getränkeindustrie. www.hollu.com ■



SO WIRD DER GRILL-SOMMER 2024

Auch heuer hat sich Kotányi wieder auf die Spur des perfekten Grill-Erlebnisses gemacht und in einer Umfrage die heurigen Trends erfragt.

Spätestens mit den ersten warmen Frühlingstagen starten heimische BBQ-Fans in die Grillsaison 2024: Die aktuelle Kotányi Grillstudie verrät, dass im Laufe des Sommers mehr als 90% der Österreicher ihrem Beispiel folgen werden. Ob Schönwetter-Griller (22%), klassische Griller (20%) oder Anlass-Griller (16%) – das „Kochen“ am Rost ist Genusserlebnis, das sich die Hälfte der Befragten bis zu fünfmal im Monat gönnen.

Gemüse und Würstel

Grillzutaten werden nach Lust und Laune gewählt: Gemüse nimmt dabei mit 78% weiterhin die Spitzenposition ein. Dazu gesellen sich am häufigsten Würstel (73%), Geflügel (70%) und Kartoffeln (66%), ein Drittel greift zu Fisch und Meeresfrüchten, rund 20% auf vegane Fleischalternativen zurück und bei

einer von zehn Personen kommt auch Süßes auf den Rost. Für die Hälfte der Befragten sind einfaches Salzen und Pfeffern das A und O des Grillens, wobei auch mehr als 60% ihre Grillgerichte auch mit Kräuter- und Gewürz-Butter-Zubereitungen aufpeppen und jeweils 34% auf fertige Gewürzmischungen oder Kräuter- und Gewürzsaucen wie Chimichurri, Salsa Verde oder Gremolata schwören. Drei von zehn setzen auf Einzelgewürze oder mischen sich ihre Kräuterwürze selbst zusammen. Bereits 15% probieren sich in diesem Jahr auch am Glasieren – sie verfeinern das Grillgut mit Senfkruste, Whiskeyglaze oder Honig-Senf-Glasur.

Preis-Leistung und Qualität

Für das gute Gelingen wird übrigens immer häufiger in die Trickkiste gegriffen:

Social-Media-Grill-Hacks mit Backpapier, Folie, Thermometer oder „Kräuterpinsel“ boomen. Das wichtigste Kriterium für die Wahl der Grillzutaten ist für 64% der Befragten das Preis-Leistungs-Verhältnis. Auch die Qualität der Grillzutaten ist sehr wichtig – mehr als 50% bestätigen das. Besonders viele achten außerdem auf heimische Produkte (57%) sowie generell auf die Herkunft der Zutaten (40%). Natürliche Zutaten ohne Zusatzstoffe (42%) haben ebenfalls einen hohen Stellenwert, gefolgt von Bio-Qualität (36%) sowie Kennzeichnung bzw. Gütesiegel (26%).

48% der Befragten geben ohne Getränke für vier bis sechs Personen bis zu 50 Euro für Grillzutaten aus, rund ein Drittel (33%) investiert dafür bis zu 100 Euro. Die gesamte Studie finden Sie auf www.fleischundco.at ■



www.moguntia.com

BACON-STYLE

Mit der neuen Aromette Alabama Bacon, M428610, bietet Moguntia eine Marinade mit traditionellem Alabama Südstaaten Flair, deren ursprüngliche Verwendung als Sauce umfunktioniert wurde. Dank kräftiger Baconnote und subtiler Rauchnuancen stellt diese Marinade die perfekte Grundlage zu den individuellen US-BBQ-Stilen dar und besticht durch ausgeprägtes süß-saures Aromaspiel.

TASTE DER EM

Franz Prostmeier, Vize-Europameister des deutschen Fleischerhandwerks, hat gemeinsam mit Van Hees hochwertige Grill-Applikationen für die kommende Fußball-Europameisterschaft kreiert. Inspiriert von den ländertypischen Geschmackswelten der teilnehmenden Mannschaften, gibt es jetzt passende Vantasia-Schlemmer-Öle – von klassischen bis zu innovativen neuen Aromen – ausgewählt, die für optische und geschmackliche Highlights auch in Ihrer Verkaufstheke sorgen.



www.van-hees.com

TRENDSHUHN

NovaTaste bietet ein vielfältiges Sortiment aus flüssigen Marinaden an. Kunden haben eine breite Auswahl an



einfach zu verarbeitenden Ölmarinaden in unterschiedlichen Sorten. Aber auch vor Bio macht das Sortiment keinen Halt und mit den Bio-Marinaden lassen sich die

Geschmäcker der Welt in die Vitrine holen. Grilled Chicken ist die neue Geschmacksrichtung im Primolio Sortiment. Die auf Pflanzenöl basierenden Marinaden umhüllen das Grillgut gleichmäßig und bieten so Geschmack und Schutz in einem. Grilled Chicken enthält nur natürliche Aromen und punktet mit einer feinen Rauchnote.

www.novataste.com

AUSGEZEICHNETE GRILL-LEIDENSCHAFT

Grillkunst auf höchstem Niveau und ein spannender Ripperl-Wettbewerb lockten zahlreiche Besucher:innen nach Wieselburg



Das Siegerteam bei der Ehrung (v. l. n. r.): Jurymarschall Georg Riegler, Oswald Geretschnig, Patrick Bildstein, Gudrun Schröder-Gazdag, Gabriele Grill-Herko, Stefan Herko (Teamchef) mit Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek.

Die NÖ Grillopen by Napoleon zusammen mit der 9. NÖ Landesgrillmeisterschaft (So schmeckt NÖ) und der 10. Ripperlmeisterschaft (Radatz) im Rahmen der Outdoor Erlebnistage in Wieselburg waren ein voller Erfolg. Mit mehr als 6.000 Besucherinnen und Besuchern an zwei Tagen bot die Veranstaltung Unterhaltung und Abenteuer für die ganze Familie und markierte gleichzeitig einen gelungenen Start in die neue Grillsaison.

20 Teams zauberten köstliche Grillmenüs aus regionalen Zutaten

Bei der NÖ Landesgrillmeisterschaft, organisiert von der ABA – Austrian Barbecue Association unter der Leitung von Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek, traten 20 ambitionierte Grillteams aus Niederösterreich an. Ihr Ziel war es, mit ihrem Können und ihrer Kreativität die Jury zu überzeugen. Die Aufgabe bestand darin, ein dreigängiges Grillmenü aus regionalen Zutaten zu kreieren, das sowohl geschmacklich als auch optisch die Jurymitglieder begeistern sollte. Die Teams verwendeten für ihre Kreationen AMA-Gütesiegel- ausgezeichnetes Rind- und Schweinefleisch aus dem Qualitätsprogramm „Donauland“, in enger Kooperation mit der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf. Die drei Wettbewerbsgänge umfassten Donauland Schwein „Karreerose“, Donauland Rind „Beiried“ und ein Dessert „Duett vom Apfel und Käse“. Parallel zur Grillmeisterschaft fand auch die 10. NÖ Ripperlchallenge statt, die die besten Ripperlgriller kürte.

Grill-Maestro Adi Matzek in seinem Element auf der Messe Wieselburg.

Die Jury, bestehend aus namhaften Grillprofis, stand vor einer schwierigen Entscheidung. Nach einem langen und spannenden Bewertungsprozess konnte sich schließlich das Team „Thunder BBQ“ um Stefan Herko aus Gerasdorf durchsetzen und den Titel der Landesgrillmeister für sich beanspruchen.

Gelungener Auftakt in die Grillsaison und Ausblick auf die Messe 2024

Die NÖ Grillopen, bestehend aus der 9. NÖ Landesgrillmeisterschaft und der 10. Ripperlchallenge, waren ein voller Erfolg und boten den Besucherinnen und Besuchern zwei Tage voller kulinarischer Highlights und Unterhaltung. Die Veranstaltung zeigte die Vielfalt und Qualität der Grillkultur in Niederösterreich und bot den Besuchern die Möglichkeit, neue Grilltechniken und -rezepte kennenzulernen.

Die nächste große Veranstaltung in Wieselburg ist die Wieselburger Messe 2024 – eine Fachmesse für Land, Forst und Jagd, die vom 6. bis 9. Juni 2024 stattfindet. Unter dem Motto „live erleben“ bietet die Messe ein umfangreiches Programm rund um Land- und Forsttechnik, Tierhaltung und Jagd.

www.messewieselburg.at ■



INTERVIEW MIT GRILLWELTMEISTER UND FLEISCHSOMMELIERT PATRICK BAYER: „SPECIAL CUTS - MEHR ALS NUR EIN TREND IN DER GRILLSAISON“

In einer Ära, in der Konsumentenbewusstsein und Qualitätsanspruch stetig steigen, spielen „Special Cuts“ eine immer wichtigere Rolle. Diese besonderen Fleischschnitte sind nicht nur für Grillfans ein kulinarisches Highlight, sondern bieten auch für Fleischereibetriebe neue ökonomische Chancen. Fleisch & Co hat bei Patrick Bayer, Grillweltmeister und Fleischsommelier, nachgefragt.

Gewinnspiel für Grillfans

Knusprige Kruste, saftiger Kern: Mit der Kombination aus präziser Temperaturregelung und starker Hitze entstehen einzigartige Gaumenfreuden. Pünktlich zur Grill-Saison im Sommer versorgen Weber und Kochbuchautor Manuel Weyer alle **BBQ-Fans mit geballtem Know-how und verführerischen Rezepten**. Somit steht dem Zusammenbringen der liebsten Menschen, unvergesslichen Momenten und köstlichem Essen nichts mehr im Wege. Das neue Grillbuch „**Weber's Ultimate Heat**“ (GU Verlag) versorgt Grillenthusiast:innen mit Inspiration zum perfekten Grillerlebnis. Auf 360 Seiten werden Anfänger sowie Profis mit verschiedenen Tipps und Techniken ausgestattet. **Wir verlosen drei Exemplare auf unserer Facebook Seite „Fleisch & Co“.**



In einer Zeit, in der Konsumenten zunehmend Wert auf Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit legen, gewinnen „Special Cuts“ in der Fleischbranche an Bedeutung. Diese speziellen Fleischschnitte sind nicht nur für Grillbegeisterte ein geschmackvolles Highlight, sondern bieten auch Fleischereien neue wirtschaftliche Perspektiven.

Patrick Bayer, Grillweltmeister und Fleischsommelier im Weber Original Store Wien Süd, erläutert in unserem Gespräch die Potenziale dieser Schnitte und gibt Einblick in die Trends, die die Saison bestimmen.

Fleisch & Co.: Was genau versteht man unter „Special Cuts“ und warum gewinnen diese an Bedeutung?

Patrick Bayer: „Special Cuts, also spezielle Fleischschnitte, bieten eine außergewöhnliche Vielfalt an Geschmacks- und Texturen-Erlebnissen. Diese Schnitte sind oft unterbewertet oder weniger bekannt, wie zum Beispiel das Flanksteak oder das Flat Iron Steak. Ihre Popularität steigt jedoch, da sie hervorragend zum Grillen geeignet sind und eine Delikatesse darstellen. Zudem fördern sie den „Nose to Tail“-Ansatz, also die ganzheitliche Verwertung des Tieres. Viele Menschen fragen in unseren Grillkursen aktiv nach Special Cuts: Wir grillen diese dann mit ihnen, vermitteln viel Wissen und Bewusstsein. Das führt schlussendlich zu mehr Nachfrage bei Fleischereien: Trotzdem er-

zählen unsere Kund:innen immer wieder, dass sie zwar nach Special Cuts suchen, diese aber selten zum Kauf finden. Da gibt es große Chancen.“

Was bedeutet dieser Trend konkret für Fleischer und Fleischereibetriebe?

„Special Cuts bieten Fleischereien die Chance, sich vom Wettbewerb abzuheben und neue Marktsegmente zu erschließen. Durch das Angebot exklusiver, hochwertiger Fleischschnitte können sie nicht nur höhere Margen erzielen, sondern auch die Kundenzufriedenheit und -bindung erhöhen. Gleichzeitig tragen sie zur Bildung der Konsument:innen bei, indem sie ihnen die Vielfalt und Qualität der Fleischprodukte näherbringen.“

Wie können Fleischer Special Cuts effektiv vermarkten?

„Wissen und Bewusstsein über die Special Cuts ist definitiv der Schlüssel. Viele Verbraucher:innen kennen sich mit den verschiedenen Fleischschnitten noch nicht aus, andere wiederum schon. Fleischermeister können ihr Fachwissen teilen, indem sie ihre Kund:innen über die Herkunft und die besten Zubereitungsarten der Special Cuts aufklären. Aber natürlich können auch Veranstaltungen wie Kochshows, Verkostungen oder sogar Grillkurse im Geschäft dabei helfen, das Interesse und die Nachfrage zu steigern. Außerdem ist es enorm wichtig, die Special Cuts

Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland



Patrick Bayer

Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer. Seit März 2018 ist Patrick Bayer **Grillmeister im Weber Original Store** Wien Süd. Zuvor war er als Küchenchef im Restaurant & Vinothek Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn (Niederösterreich) tätig, wo er auch seine Lehrjahre verbrachte und schließlich das Grillen entdeckte.

2017 trat er gemeinsam mit dem **BBQ-Team „The Pitmasters“** unter der Leitung von Bittermann zur **Grill-WM in Limerick** in Irland an und holte hier den Weltmeistertitel in der Kategorie „Pulled Pork“. Darüber hinaus gewann der 30-jährige im Jahr 2011 – während seiner Lehrzeit – den **„Zauberlehrling der NÖ Wirtshauskultur“** sowie Gold bei Kochkunstausstellungen. Zudem ist er seit 2022 zertifizierter **Diplom-Fleischsommelier**.



proaktiv anzubieten sowie durch ansprechende Produktpräsentationen im Geschäft und gezielte Kommunikation in sozialen Netzwerken Aufmerksamkeit zu erregen.“

Welche Auswirkungen haben Special Cuts auf das Zusammenspiel von Grill- und Fleischindustrie?

„Die Nachfrage nach Special Cuts fördert die Zusammenarbeit zwischen der Grill- und Fleischindustrie. Grillhersteller entwickeln beispielsweise spezielle Gadgets, die die Zubereitung dieser Schnitte optimieren, während Fleischer:innen wiederum hochwertiges, perfekt dafür geeignetes Fleisch anbieten. Diese Synergien verbessern nicht nur das Angebot für Endverbraucher, sondern schaffen auch

neue Vermarktungsmöglichkeiten und erhöhen die Sichtbarkeit beider Branchen.“

Welche Herausforderungen und Chancen ergeben sich durch die Popularität von Special Cuts?

„Eine der größten Herausforderungen ist die Ausbildung des Fachpersonals. Es ist entscheidend, dass alle Mitarbeiter:innen fundierte Kenntnisse über die Special Cuts haben, um Kunden kompetent beraten zu können. Hier sehe ich auch eine große Chance für die Branche: Investitionen in Schulungen und Weiterbildungen können nicht nur die Qualität der Beratung verbessern, sondern auch das Image des Fleischerhandwerks insgesamt aufwerten.“

Haben Sie noch praktische Tipps für Fleischer, die Special Cuts in ihr Sortiment aufnehmen möchten?

„Ja, zunächst ist es wichtig, dass Fleischer die Qualität ihrer Produkte stets im Auge behalten und eng mit vertrauenswürdigen Lieferant:innen zusammenarbeiten, um die besten Fleischstücke zu erhalten. Es ist auch ratsam, die Kund:innen durch regelmäßige Kommunikation über Neuheiten und Angebote informiert zu halten und ihnen Rezeptideen an die Hand zu geben, die sie leicht zu Hause umsetzen können. Letztlich sollten Fleischer:innen auch digitale Medien nutzen, um ihre Produkte und Dienstleistungen einem breiteren Publikum bekannt zu machen.“ ■

PEBÖCKGROUP 
Inventing purity.

Ihr Partner
für Waschanlagen



Termin vereinbaren

☎ 02244 26289 22

✉ office@peboeck.at

APROPOS GRILL-GADGETS, DIE VOR ALLEM BEIM FLEISCH-GRILLEN RICHTIG SPASS MACHEN: DER NEUE SUMMIT FS38 SMART-GASGRILL

Die Weber-Grillfamilie ist heuer um ein ganz besonderes Exemplar gewachsen. Der Summit FS38 Smart-Gasgrill ist ein Hightech-Gerät, das keine Wünsche offen lässt.

Der Durchbruch unter den Smart-Grills: Die Palette der smarten Weber-Gasgrills erhält 2024 spektakulären Zuwachs: Der neue Summit FS38 Smart-Gasgrill besticht mit branchenführender SmartControl-Technologie und ist der erste Grill seiner Art mit großem, farbigem 8-Zoll-HD-Touchscreen. Die Smart-Technologie arbeitet mit der Weber Connect App und sorgt für eine automatische Steuerung, überwacht den Grill und stellt eine intelligente, präzise Hitzeregulierung sicher. Auch Fernüberwachung des Grills ist möglich und die Hitze einzelner Brenner adjustierbar.

Die Grundlage der SmartControl-Technologie ist ein integriertes elektronisches Gasventilsystem, das kontinuierlich das Vorhandensein einer Gasflamme in den Brennern und im Infrarotbrenner des Grills überprüft. Die Technologie löst bei Bedarf automatisch die Wiederezündung der Flamme aus, um ein sicheres Grillenerlebnis zu gewährleisten. Ein Gamechanger für alle Grillmeister:innen, die einen leistungsstarken, kulinarischen Blickfang für ihren Außenbereich suchen: „Mit den neuen Summit-FS38-Modellen denken wir groß und setzen neue Standards. Sie sind hochpräzise, temperaturstabil, leistungsstark und revolutionieren das Grillen auf höchstem

Niveau“, so Daniel Ipser, Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich. Der „Summit FS38“ steht in den Startlöchern, während ebenso die Vorgängerprodukte unter den Weber-Smartgrills Upgrades erhalten.

Hochleistungs-Infrarot-Sear-Zone

Hohe Hitze ist für den Summit FS38 Smart-Gasgrill ein leichtes Spiel. Der Grill begeistert mit Webers erster und in der Branche fortschrittlichster Hochleistungs-Infrarot-Sear-Zone. Das wichtigste Element: Sie wirkt mit ihren über 815 °C nicht von unten auf das Grillgut, was häufig Fettbrände riskiert, sondern von oben – und ist damit weit aus effektiver. Sie erlaubt höchste Temperaturen in Minutenschnelle und ist ein kulinarisches Werkzeug zum Karamellisieren, Braten, Vergolden und Angrillen. Die Temperatur ist individuell regulierbar, durch das Erhöhen oder Absenken des Rostes ist sie immer optimal für verschiedene Steakstücke und anderes Grillgut einstellbar.

Design und große Grillflächen

Der vielseitige Grill begeistert auch optisch. Das Design ist in zeitloser Eleganz, klaren Linien und hochwertigem Edelstahl

gehalten. Die Seitentische eröffnen mehr Arbeitsfläche. In den Deckel integrierte Nightvision-LED-Leuchten mit Bewegungserkennung beleuchten die gesamte Grillfläche. „Ausgestattet mit überdimensionalen Flavorizer-Schienen, einer riesigen Kochfläche, einer zuverlässigen elektronischen Zündung und dem leistungsstarken Pureblu-Brennersystem, kocht dieser Traum aller BBQ-Entertainer so gut, wie er aussieht“, beschreibt Daniel Ipser. www.weber.com ■

Profi-Tipps: hohe Hitze für Grillbegeisterte

So mancher Grillfan spielt gerne mit besonders hohen Hitzen: Einige **Special Cuts** eignen sich besonders gut für das Grillen bei hoher Hitze, was sie zu exzellenten Optionen für Grillliebhaber macht, die ein reichhaltiges Aroma und eine perfekte Kruste erzielen möchten. Das **Flanksteak**, bekannt für seine markante Faserstruktur, entfaltet sein volles Geschmackspotenzial, wenn es schnell bei hoher Temperatur gegrillt und anschließend quer zur Faser geschnitten wird. Das **Flat Iron Steak**, aus der Schulter geschnitten, ist ideal für hohe Hitzegrade, da es zart bleibt und eine beeindruckende Geschmackstiefe aufweist. Ebenso ist das **Skirt Steak**, das aus dem Zwerchfellbereich stammt, perfekt für schnelles Grillen geeignet; es nimmt Marinaden gut auf und wird bei kurzer, intensiver Hitze wunderbar aromatisch und saftig. Diese Cuts bieten nicht nur eine hervorragende Textur und Geschmack, sondern sind auch unter Kennern für ihre Vielseitigkeit und ihr hervorragendes Grillergebnis geschätzt.



Erhältlich sind die Modelle des Smart-Grills „Summit FS38“ via weber.com sowie in allen Weber Stores. Der Summit FS38 E Gasgrill in Schwarz kommt auf 5.999,00 Euro (UVP) und der Summit FS38 S Gasgrill in Edelstahl-Silber auf 6.499,00 Euro (UVP). Plus: Weber gewährt eine 15-jährige Garantie.



Ofyr ist mehr als nur ein Grillhersteller; es ist eine Lebensart, die es ermöglicht, Kochen und soziale Interaktionen zu vereinen. Mit einer stetig wachsenden Palette an hochwertigen Produkten und einer klaren Vision für die Zukunft des Outdoor-Cookings setzt Ofyr neue Standards in der Welt der kulinarischen Kunst.

REVOLUTION AM ROST

In einer Welt, in der das gemeinsame Kochen im Freien immer mehr an Beliebtheit gewinnt, setzt Ofyr neue Maßstäbe in Design, Multifunktionalität und kulinarischer Qualität. Die eleganten Grill- und Kochsysteme von Ofyr sind nicht nur ein Blickfang in jedem Außenbereich, sondern auch ein Zeugnis innovativer Gastronomiekonzepte, die das ganze Jahr über Genussmomente schaffen.

Einzigartiges Design trifft auf praktische Funktionalität

Ofyrs Designphilosophie kombiniert schlichte Eleganz mit praktischer Anwendung, was die Grillgeräte zu einer idealen Wahl sowohl für private Gärten als auch für professionelle Gastronomiebetriebe macht. Die kegelförmige Feuerschale, ein Markenzeichen von Ofyr, optimiert nicht nur die Wärmeleitung, sondern verwandelt das Kochen in ein sichtbares und soziales Ereignis. Der breite, flach geformte Rand der Feuerschale dient dabei als hochwertige Kochplatte, die eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicherstellt.

Kulinarische Vielseitigkeit das ganze Jahr

Von der Zubereitung rustikaler Grillgerichte bis hin zu mehrgängigen Menüs – Ofyr

ermöglicht eine Vielzahl an Kochtechniken unter freiem Himmel. Die Produktpalette wurde kürzlich um spezialisierte Geräte wie den Ofyr Pizza Ofen und das Ofyr Rotisserie Set erweitert, wodurch Anwender ihre kulinarischen Fähigkeiten weiter ausbauen können. Die multifunktionale Nutzung erlaubt es, von Frühstück bis Dinner alles zuzubereiten und verwandelt jede Mahlzeit in ein kommunikatives Erlebnis.

Innovation und Erweiterung der Produktlinie

Mit der Einführung der Ofyr Cozinha Kollektion hebt Ofyr das Outdoor-Cooking auf die nächste Stufe. Die Modelle wie die Ofyr Cozinha Sylt oder die Ofyr Cozinha Elba sind speziell für den Einsatz in der Gastronomie konzipiert und bieten Funktionen, die keine Wünsche offenlassen – von integrierten Spülen bis hin zu geräumigen Arbeitsflächen und Schränken.

Die Kombination aus stilvollem Design und funktionaler Ausstattung macht diese Outdoor-Küchen zur ersten Wahl für hochklassige Gastronomiebetriebe und luxuriöse Hotelanlagen.

Langfristige Partnerschaften und Qualität

Ofyrs Engagement für Qualität und Kundenzufriedenheit zeigt sich in langjährigen Part-

nerschaften mit führenden Akteuren der Gastronomie und Hotellerie. Wie etwa mit dem Pöllauer Fleischermeister Robert Buchberger (siehe Bild), der seit vielen Jahren begeisterter Ofyr-Fan ist und den Griller bei all seinen Aktivitäten immer wieder perfekt in Szene setzt.

Diese und viele andere Kooperationen unterstreichen das Vertrauen in die Langlebigkeit und Leistungsfähigkeit der Produkte und festigen Ofyrs Position als Vorreiter im Bereich des Outdoor-Cookings.

www.ofyr.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

In Kooperation mit Start-up „Wunderkern“ hat Berger Schinken sein Angebot um eine pflanzliche Linie erweitert. Diese neue Produktreihe besteht aus 100 % pflanzlichen Rostbratwürsteln, die pünktlich zur Grillsaison eingeführt werden.



TRADITION TRIFFT INNOVATION: BERGER SCHINKEN BRINGT RECHTZEITIG FÜR FÜR DIE GRILLSAISON VEGANE WÜRSTEL

Berger Schinken ist seit Generationen bekannt für seine hochwertigen Fleischprodukte. Mit der Einführung der veganen Rostbratwürstel reagiert das Unternehmen auf die zunehmende Nachfrage nach fleischlosen Alternativen und die wachsende Gruppe an Verbrauchern, die aus gesundheitlichen, ethischen oder ökologischen Gründen pflanzliche Produkte bevorzugen. Diese strategische Erweiterung des Sortiments zeigt, dass Berger bereit ist, sich neuen Herausforderungen zu stellen und dabei seine Qualitätsversprechen nicht zu kompromittieren.

Die Initiative ist Teil eines größeren Trends in der Fleischindustrie, der den Wan-

del zu mehr Vielfalt und ökologischer Verantwortung widerspiegelt. Berger beweist, dass ein respektvolles Weiterführen der Familientradition auch innovative Wege einschließen kann.

100% pflanzlich, 100% Geschmack

Die neuen veganen Würstelvarianten, darunter die Standard-Rostbratwürstel und die speziell entwickelten Rostbratwürstel mit „Berg-Gaudi“, basieren auf Erbsenprotein. Für die „Berg-Gaudi“-Variante wurde eine Partnerschaft mit dem Start-up Kern Tec eingegangen, das eine vegane Käse-Alternative liefert, die aus upgecyclten Obstkernen hergestellt wird. Dieser innovative Ansatz er-

möglicht es Berger, Produkte zu kreieren, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch umweltfreundlich sind.

Kooperation mit Kern Tec: ein Gewinn für beide Seiten

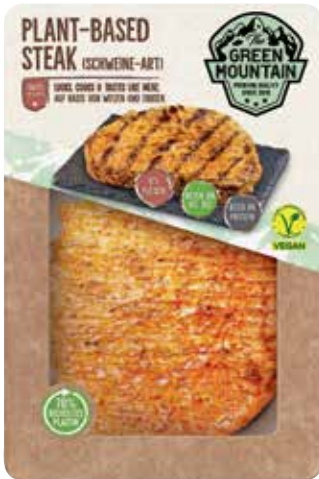
Die Zusammenarbeit mit Kern Tec, einem auf Nachhaltigkeit spezialisierten Start-up aus Niederösterreich, ist ein Kernstück der Produktentwicklung. Kern Tec nutzt eine einzigartige Methode, um aus weggeworfenen Obstkernen hochwertige Lebensmittelprodukte herzustellen, darunter die vegane Käse-Alternative, die in den „Berg-Gaudi“-Würsteln verwendet wird. Diese Partnerschaft zeigt nicht nur Bergers Engagement für innovative und nachhaltige Lebensmittelproduktion, sondern hebt auch die Flexibilität und Anpassungsfähigkeit des Unternehmens hervor.

Markteinführung und Verfügbarkeit

Die pflanzlichen Rostbratwürstel sind seit Mitte April in 192-Gramm-Packungen, bestehend aus neun Stück, bei Billa und Billa Plus erhältlich. Diese Produkte sind eine attraktive Option für Veganer und Flexitarier gleichermaßen, geeignet sowohl für die Zubereitung in der Pfanne als auch auf dem Grill. ■

Martin Berger, Fabian Wagsreither, Mitbegründer von Wunderkern, und Thomas Berger präsentieren das Co-gebrandete Produkt.





Das ausgezeichnete Plant-based Steak (Schweine-Art) ist ausschließlich im Einzelhandel erhältlich.

2 x The Green Mountain-Paprika Steak à 150 g
Zubereitung in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in etwas Pflanzenfett ca. 8 Minuten braten.
www.thegreenmountain.ch

AUSGEZEICHNET! BESTES VEGANES STEAK

GREEN MOUNTAIN HOLT SICH PETA AWARD 2024

The Green Mountain hat erneut seine Fähigkeit bewiesen, mit hochwertigen Produkten die Gaumen der Verbraucher und Jurys zu überzeugen. Dieses Jahr wurde das Plant-based Steak (Schweine-Art) des Unternehmens mit dem Peta Vegan Food Award 2024 in der Kategorie „Bestes veganes Steak“ ausgezeichnet. Diese Prämierung folgt auf eine Reihe von Erfolgen in den letzten Jahren und bestätigt die herausragende Qualität und den Innovationsgeist von The Green Mountain.

Nachdem bereits das Plant-based Filet (Hähnchen-Art) und das Steak (Rinder-Art) in früheren Jahren Auszeichnungen erhielten, zeigt das Plant-based Steak (Schweine-Art), dass The Green Mountain seine Innovationskraft kontinuierlich weiterentwickelt. „Unsere Erfolgsstory geht weiter. Wir sind total happy. Die besondere Auszeichnung unterstreicht unsere Bemühungen, ausschließlich Premiumprodukte auf den Markt zu bringen“, erklärte Geschäftsführer Werner Ott.

Das Steak zeichnet sich durch seinen authentischen Geschmack und seine Textur aus, die so entwickelt wurden, dass sie Fleischliebhabern eine überzeugende pflanzliche Alternative bieten. Be-

sonders hervorzuheben ist, dass das Produkt perfekt für den Grill geeignet ist und dabei wichtige kulinarische Merkmale wie Saftigkeit, Röstnoten und den typischen Farbumschlag beim Anbraten beibehält. Diese Qualitäten machen das Plant-based Steak zu einer bevorzugten Wahl nicht nur für Veganer, sondern auch für Flexitarier. Fleischereien profitieren von dem erweiterten Geschäftsfeld und Produktpalette, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. ■



ZEITGEIST! ÖSTERREICHS 1. KÄRNTNER KASNUDEL BRATWURST

FRIERSS PRÄSENTIERT GENIALE NEUHEIT

Das Kärntner Traditionsunternehmen Frierss stellt rechtzeitig zur Grillsaison eine spannende Neuheit vor: Die erste Kärntner Kasnudel-Bratwurst. Diese Innovation vereint 125 Jahre Wursttradition mit dem beliebten Geschmack des Kärntner Nationalgerichts, der Kasnudel.

Die Kärntner Kasnudel, ein Herzstück der regionalen Küche, ist inspirierend in die Bratwurstkreation eingeflossen. Frierss hat es geschafft, die klassischen Zutaten der Kasnudel, Bröseltopfen, Erdäpfel und die charakteristische Nudelminze – in einer Bratwurst zu vereinen, die eine Hommage an die Kärntner Kulinarik darstellt.

Die Verwendung von bestem heimischen Schweinefleisch unterstreicht das Engagement von Frierss für Qualität und Regionalität. Dies spiegelt sich auch in der feinen Auswahl der anderen Zutaten wider, die alle aus der Region stammen und somit die Authentizität und Frische des Produkts garantieren.

Die Kärntner Kasnudel-Bratwurst ergänzt das umfangreiche Sortiment von Frierss, das von klassischen Grillbratwürsten über Spezialitäten wie der Gailtaler Bratwurst mit Kärntner Schinkenspeck bis hin zu innovativen Kreationen wie der BBQ Beef Griller reicht. Jedes dieser Produkte zeigt das Be-

streben des Unternehmens, traditionelle Rezepte zu bewahren und gleichzeitig neue Geschmacksrichtungen zu erkunden.

Mit der Einführung der Kärntner Kasnudel-Bratwurst setzt Frierss neue Maßstäbe in der Bratwurstproduktion und zeigt, dass Tradition und Innovation hervorragend zusammenpassen.

Für die Fleischbranche bietet diese Entwicklung interessante Anregungen, wie regionale Küchentraktionen erfolgreich in moderne Fleischprodukte integriert werden können. Die Kärntner Kasnudel-Bratwurst ist somit nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Beispiel dafür, wie regionale Identität und unternehmerische Kreativität zu nachhaltigem Geschäftserfolg führen können. ■

Kärntner
Kasnudel
Bratwurst
375 g
7,98 €
inkl. 10 % MwSt.

www.frierss-shop.at



Winweb
Food Software Specialists

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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



Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

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

Mai auf dem Teller Was die Saison verbindet, soll man nicht trennen. Deswegen gehören Maibock, Spargel und Morcheln zusammen. Den zarten Rücken des jungen Rehbocks brate ich ganz kurz, erst wenn die Gäste schon am Tisch sitzen. Viel mehr Zeit investiere ich in die Sauce aus Knochen, Gemüse und mildem Rotwein, die ich zum Schluss mit Butter montiere.

Beim Spargel bin ich Grünwählerin. Ich brate ihn kurz in Butter an, gebe die Morcheln dazu und würze nur mit Salz, Pfeffer und am Ende mit ein paar Tropfen Zitronensaft.

Blaufränkisch Heideboden von Paul Achs. Während ich für die Sauce einen milden Zweigelt verwende, serviere ich bei Tisch einen Roten, der mit der Frühlingsdynamik des Spargels und des Rehbocks auf Schritthöhe bleibt. Ich wähle den Blaufränkisch Heideboden von Paul Achs.

Biodynamisch zertifiziertes Weingut in Gols

Paul zählt seit Jahrzehnten zu den besten Weinmachern des Landes. Obwohl er regelmäßig auf Siegespodesten steht, lässt er keinen Rummel um seine Person zu. In seiner ruhigen und bescheidenen Art ist Paul ein Weinbauer im schönsten Sinne des Wortes geblieben.

Drei Generationen arbeiten gemeinsam im Weingarten, im Keller und im Verkostungsraum. Diese Liebe und Harmonie spürt man. Deswegen werden Achs-Weine auch weltweit in Top-Restaurants serviert.

Sein Blaufränkisch Heideboden vereint die Kraft der Lagen rund um Gols mit der eleganten Persönlichkeit des Blaufränkisch. Das Ergebnis ist ein fruchtbetonter Rotwein mit intellektuellem Anspruch, der fabelhaftes Trinkvergnügen bereitet.

Blaufränkisch Heideboden, 2022

Weingut Paul Achs
Neubaugasse 13, 7122 Gols,
Burgenland
Tel.: 02173/2367, www.paul-achs.at

Gastropreis: € 6,21 netto



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



VON REGIONAL BIS EXOTISCH BBQ FÜR ENTDECKER

Wie Sie mit exotischen Würzmischungen und Marinaden das Grillen revolutionieren

Das Frühjahr ist da und die Sonne lockt uns nach draußen – perfekte Bedingungen für eine Grillparty! Doch in diesem Jahr steht nicht nur die Bratwurst im Mittelpunkt. Die kulinarische Neugierde ist geweckt: Fleischliebhaber und Feinschmecker verlangen nach mehr Abwechslung auf ihrem Grillrost. Es ist an der Zeit, Ihren Kunden eine Geschmacksreise um die Welt anzubieten, die sie nicht so schnell vergessen werden.

Die Kunst des BBQ: mehr als nur Grillen

BBQ ist mehr als nur ein Weg, Nahrung zuzubereiten – es ist eine Lebenseinstellung. Dank des Trends zu professionellen Grills und Outdoor-Küchen haben sich auch die Ansprüche an das Grillgut deutlich erhöht. Die Menschen möchten ihre Geschmackspalette erweitern und suchen nach ausgefallenen, raffinierten Gerichten, die sie stolz auf ihrer nächsten BBQ-Party präsentieren können.

Lokal verankert, global inspiriert

Während regionale Produkte weiterhin beliebt sind, lässt man

auf dem Grill auch gerne kulinarische Erinnerungen an den letzten Urlaub aufleben. Orientalische Gewürze, asiatische Saucen und andere internationale Geschmäcker bringen eine willkommene Abwechslung in die heimische Grillkultur. Dies bietet eine hervorragende Gelegenheit, das Grillangebot um eine vielfältige Auswahl an weltlichen Delikatessen zu erweitern.

Neuheiten, die begeistern

Entdecken Sie fast 40 raffinierte Würzmischungen und über 30 Grillmarinaden, die Ihre Kunden auf eine geschmackliche Weltreise mitnehmen. Von der hawaiianischen SoftFix Marinade Waikiki über das süß-scharfe American RibRub bis zum magischen Beck Magical Dust für Smoker-Fans. Neu in diesem Jahr sind die SoftFix Marinaden Oriental Kebab und Almgaudi sowie die Würzmischung Goldsteak (siehe Bild oben), die jedem Steak einen Hauch von Luxus verleiht.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihren Kunden etwas Außergewöhnliches zu bieten und lassen Sie sich auf www.beck-gewuerze.de inspirieren. ■



Rezept **des Monats** powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*


NovaTaste

LAMMPFANNE CAFÉ DE PARIS

Mit der neuen Pure Oil Marinade „Café de Paris“ gelingen hervorragende Gerichte. Die Marinade ist perfekt für die Grillsaison und wird Ihre Kunden nachhaltig begeistern.

Grillen ist weit mehr als Essenszubereitung, es ist ein Lebensgefühl! Grillfans sind bestens informiert, wissen um Trends und sind auf der Suche nach dem Besonderen. Sie wählen nicht nur Fleisch, Wurstwaren und Gemüse bester Qualität, sondern schätzen auch bei der richtigen Würze und den passenden Dips hochwertige Produkte. Denn wer sich intensiv mit den passenden Zutaten und dem Grillprozess beschäftigt, möchte am Ende vor allem eines – genießen. Für die kommende Grillsaison profitieren Handwerksbetriebe von neuen, trendigen Marinaden mit einzigartigem Geschmack.

Café de Paris heißt der Neuzugang in der Reihe der Gewürzmüller Pure Oil Marinaden. Sie stehen für Genuss ohne zugesetztes Palmöl oder gehärtete Fette. Die Café de Paris Marinade Pure Oil bietet geschmacklich eine charakteristisch buttrige Note mit feinen Kräutern. Die grüne Ölmarinade harmoniert perfekt mit Geflügel, Lamm und Schweinefleisch sowie mit Gemüse. Sie kommt nicht nur ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette aus, sondern enthält ausschließlich natürliche Aromen und verzichtet, ganz clean, auch auf E-Nummern und Geschmacksverstärker. ■

Material

7 kg Lammfleisch, geschnetzelt
3 kg Bohnen, grün (TK)
1 kg Café de Paris Marinade Pure Oil,
Art.-Nr.: 294850

Verarbeitung

Das Fleisch mit Café de Paris Marinade Pure Oil gut mischen und wässern. Die Bohnen zugeben und untermengen, Zutaten zugeben und alles intensiv mischen.

Zubereitung

Pfanne: 5–10 Minuten



EIN GROSSER SCHRITT FÜRS GRILLEN



Ein kleiner Schritt zu gutem Essen

Smarte Grills von Weber. Nie mehr Hoffen und Bangen, sondern leckeres Essen - jedes Mal.



DER NEUE SUMMIT FS38X SMART GASGRILL

Jetzt mit der neuen Oberhitze Infrarot Sear Zone Steaks und Drehspieß-Gerichte in Restaurantqualität grillen. Der zusätzliche Infrarot-Brenner leitet eine glühende Oberhitze auf das Grillgut und erzeugt damit eine durchgängig karamellierte Kruste für ein großartiges Aroma.

Finde deinen neuen Grill auf [WEBER.COM](https://www.weber.com)