

# Fleisch & Co

78. Jahrgang  
Nr. 6/2024

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

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

Einzelpreis € 6,10

**Perfektes Henkele-Duo:  
Oswald senior ist  
gemeinsam mit  
Andreas Mühlstätter  
für die Produktion  
zuständig.**



Matrei: 125 Jahre Mühlstätter

# Die Hüter des Henkeles

NAHHRUNGSMITTEL- UND  
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser  
präzise.



**GRAMILLER**

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

**SHOP**  
24/7

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

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

**MEIER VERPACKUNGEN**

**JEROS**  
Spülmaschinen

**S**  
Strasser  
FOOD PROCESSING  
MACHINERY

[www.strasser.co.at](http://www.strasser.co.at)

Ihr persönliches Exemplar

**TECH FORUM®**

Service . Beratung . Leidenschaft

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

Stolzer Partner von:



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

## Inhalt

<b>Blitzlichter</b>	Branchen-News, kurz und bündig	03
<b>Abschied</b>	So feierte Willi Mandl seinen Pensionsantritt	06
<b>Fleisch-Forum</b>	Der alljährliche Event der AMA	08
<b>Wieselburg</b>	Alles neu bei BIO ÖSTERREICH	09
<b>Vorfreude</b>	Interview mit der Projektleiterin der SÜFFA	10
<b>Alles neu</b>	Fleischerei Gruber hat ausgebaut	12
<b>Transgourmet</b>	Zu Gast im neuen Abholmarkt	14
<b>Henkele</b>	Der Familienbetrieb Mühlstätter in Matri	16
<b>Zukunftsfit</b>	Das Konzept von Hubers Wildspezialitäten	19
<b>Wildbret</b>	Qualität, die man schmeckt	22
<b>Meisterlich</b>	Die neuen Absolventen in Landshut	23
<b>Sonderthema</b>	Alles rund ums Messer, Schleifen & Slicen	24
<b>Nachhaltig</b>	Effizienz und Sparsamkeit in Betrieben	32
<b>Holzpellets</b>	Bio-Energie für die Fleischindustrie	33
<b>Neue Studie</b>	Tierwohl nicht nur Frage der Haltung	34
<b>Rinderhaltung in Österreich</b>	Tradition und Vielfalt	37
<b>Partnerwahl</b>	Blauer Wildbacher	38
<b>Rezept des Monats</b>	Merguez nach französischer Art	39

## Impressum: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

**Herausgeber, Verleger:** Verlagsbüro Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1 **Geschäftsführung:** Tanja Braune, tanja@fleischundco.at **Internet:** www.fleischundco.at **Redaktion:** Dima-Alexander Braune, office@fleischundco.at **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Georg Dutzi, Joshua Eberlein, Roland Graf, Dorli Muhr, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner **Social Media Management:** Barbara Egger, Julia Reißner BA, online@fleischundco.at **Korrektorat:** Katharina Sigmund **Coverfoto:** Gsaller-Media **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](http://www.fleischundco.at/offenlegung) ständig abrufbar.

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

**Datenschutzerklärung** unter <https://fleischundco.at/datenschutz> abrufbaren.

## Bestens vernetzt mit Fleisch & Co

### Follow us on LinkedIn



Als österreichisches Fachmagazin für die Fleischerbranche sind wir auch auf der **weltweit größten Business-Plattform LinkedIn** vertreten. Unsere Community wächst stetig und umfasst mittlerweile über **3.600 Abonnenten**. Seien Sie dabei und geben Sie uns ein Like! Lesen Sie aktuelle Infos aus und für die heimische Fleischwirtschaft und unterstützen Sie die Sichtbarkeit des österreichischen Fleisbergewerbes mit Re-Posts und Kommentaren. Unternehmen bieten wir die Möglichkeit, unsere Reichweite zu nutzen und wichtige News der Community zu präsentieren.



### Follow us on



Besuchen Sie uns auf **Facebook** und schließen Sie sich unseren fast **4.500 fleischbegeisterten Abonnenten** an. Hier finden Sie die neuesten Branchennews, darüber hinaus wollen wir auch interessierten Konsumenten zeigen, wie wichtig und wertvoll das Fleischerhandwerk und dessen Unterstützung ist. Ein besonderes Highlight ist unsere exklusive Gruppe **„Fleisch in Österreich – Metzgerhandwerk“**. Dieses **erste österreichische digitale Netzwerk nur für die Fleischbranche** ist ein Muss für alle, die mit Fleisch und dem Fleischerhandwerk zu tun haben. Seien Sie dabei und profitieren Sie von einem enormen Mehrwert für Ihren Betrieb!

### Follow us on



Um dem Fleischerhandwerk die größtmögliche Sichtbarkeit zu bieten, sind wir auch auf **Instagram** erfolgreich vertreten. Unsere **7.500 Follower** lesen regelmäßig unsere Beiträge aus dem und für das Fleischerhandwerk.

Diskutieren Sie mit, werden Sie Teil unserer Community und unterstützen Sie nicht nur Ihr Netzwerk, sondern die gesamte österreichische Fleischbranche. Folgen Sie uns auf Instagram und **bleiben Sie immer am Puls des Fleischerhandwerks!**



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

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

**www.facebook.com/fleischundco**

**LinkedIn:** Fleisch & Co

**www.instagram.com/fleischundco**

**WhatsApp-Kanal:** Fleisch & Co

**Fleisch & Co:** [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

## DIE 2.500. SCHWEINEBÖRSE FLEISCHER ALS RETTER

Historischer Meilenstein: 25 Millionen Schweine vermarktet



Am 12. Juni 2024 feierte die Erzeugergemeinschaft VLV die 2500. Schweinebörse. Seit der ersten Börse am 23. Juni 1976 haben 25 Millionen Schweine den Besitzer gewechselt und einen Markterlös von über fünf Milliarden Euro erzielt. Trotz anfänglichem Widerstand gelang es, eine transparente Vermarktung zu etablieren und die Marktposition der Bauern zu stärken. Heute ist die Börse ein wichtiger Teil der österreichischen Landwirtschaft, koordiniert von VLV-Geschäftsführer Dr. Johann Schlederer

(Bild). Die Grundprinzipien wurden über die Jahrzehnte weiterentwickelt und international anerkannt. Zum Jubiläum hofft man auf eine stärkere Beteiligung weiterer Mäster, um den gemeinsamen Marktauftritt weiter zu stärken und auch zukünftigen Herausforderungen gewachsen zu sein. Der Erfolg der Schweinebörse zeigt, wie wichtig Zusammenarbeit und kontinuierliche Weiterentwicklung in der Landwirtschaft sind.

Fleischermeister Christian Derntl löscht Brand.

Im Juni stand ein VW Käfer vor der Fleischerei Derntl in Leonding plötzlich in Flammen. Der Brand brach im Motorraum des Oldtimers aus, die Ursache ist noch unklar. Dank des schnellen Eingreifens des Fleischermeisters und Florianis Christian Derntl, konnte größerer Schaden am Fahrzeug verhindert werden. Derntl ganz bescheiden: „War nichts Wildes, ein Auto fing im Kreuzungsbereich vor meinem Geschäft Feuer. Ein Passant wusste, dass ich bei der FF bin und holte mich zu Hilfe. Ich habe erste Löschmaßnahmen gesetzt und bin dann zum Feuerwehrhaus und gemeinsam mit meinen Kameraden löschten wir den Brand dann vollständig.“ Die Helfer hielten das Feuer mit Feuerlöschern bis zum Eintreffen der Feuerwehr Leonding unter Kontrolle. Es gab keine Verletzten, jedoch entstand erheblicher Sachschaden am historischen Fahrzeug. Über die Heldentat berichteten auch die Kronenzeitung, das Bezirksblatt und andere Medien. Fleisch & Co ist super stolz auf unseren Superhelden-Fleischermeister!



## NÖ-LEHRLINGSAUSBILDER IN ISLAND

Doris Steiner zu Gast in Island

Zehn Ausbilder:innen reisten im Rahmen des Job-Shadowing-Programms der WKNÖ nach Reykjavik und bekamen Einblicke in die isländische Lehrlingsausbildung – vom Friseursalon über den Installationsbetrieb bis hin zu Fleischhauern und Bäckern. Fleischermeisterin Doris Steiner aus Sollenau war eine von ihnen und berichtet: „Das Fleischerhandwerk ist im Prinzip dasselbe, aber die Wurstproduktion, bei uns ein wichtiger Part, spielt dort eine weniger große Rolle. Auch die Lehrlingsausbildung ist etwas anders aufgebaut: In dem Betrieb, den wir

besucht haben, führt der Lehrling selbstständig eine Tätigkeit aus, die er so lange übt, bis er sie beherrscht. Bei uns begleiten wir unsere Lehrlinge Schritt für Schritt durch den gesamten Ausbildungsprozess, wobei sie verschiedene Tätigkeiten parallel lernen. Etwas anderes sehen und hören, sich austauschen, das ist enorm wichtig. Wir würden auch gerne Lehrlingen anderer Länder die Möglichkeit geben, bei uns ein Praktikum zu machen. Ich habe jedenfalls einige Anregungen mitgenommen, die derzeit bei uns im Betrieb diskutiert werden, etwa für die Fleischpräsentation.“



Fotos: VLV, Derntl, Steiner-Screen, beige stellt



**TECH FORUM®**  
Service • Beratung • Leidenschaft



**LEISTUNG UND ENGAGEMENT FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE**



Füll-, Netz & Clipmaschinen für Muskelfleisch und ganze Schinkenstücke

Formpressen für Speck, Schinken und Fleisch

Weitere Maschinentypen:

- + Automatisierungslösungen
- + Schneide- und Guillotinenmaschine für Speck, Rohwurst und Käse



Wengstraße 58 | 4643 Pettenbach  
contact@techforum.at | www.techforum.at



**Sieger in der Kategorie Produktentwicklung und Dienstleistung: WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker, Markus Dormayer, NÖ-Fleischerchef Jakob Ellinger, Bundesspartenobfrau Renate Scheichelbauer-Schuster und NÖ-Spartenobmann Jochen Flicker (v.l. n. r.)**

**SO SEHEN SIEGER AUS** MARKUS DORMAYER WURDE FÜR DIE VEGANE LINIE AUSGEZEICHNET

## KREATIV IN DIE ZUKUNFT: MARKUS DORMAYER

Auch in diesem Jahr stellten die niederösterreichischen Gewerbe- und Handwerksbetriebe beim „kreativ in die Zukunft“-Wettbewerb ihre Innovationskraft und Kreativität unter Beweis. Zum bereits 31. Mal bat die Wirtschaftskammer Niederösterreich (WKNÖ) die heimischen Vorzeigeunternehmen zur Auszeichnung ihrer herausragenden Projekte auf die Bühne.

Aus insgesamt 90 Projekteinreichungen und gesamt 27 Nominierten wurden die Gewinner in fünf Kategorien ermittelt. In der Kategorie Produktentwicklung und Dienstleistung wurde Markus Dormayer aus Langenzersdorf für die Entwicklung seines Produkts „Dormayer – Die vegane Linie“ ausgezeichnet. Die traditionelle Fleischerei

der Familie Dormayer ist im „klassischen Produktsektor“ als Blut- und Weißwurst-Weltmeister keine unbekannte. Zusätzlich zur bisherigen Produktlinie begann Markus Dormayer schon 2012 mit großer Leidenschaft, innovative vegane Alternativen zu traditionellen Fleischprodukten zu entwickeln. Nach einer langen Zeit des Probierens und Herumtüftelns an der perfekten Rezeptur produziert er nun seit 2021 erfolgreich eine breite Palette an veganen Würsten und auch veganen Leberkäse. Mit seinen Produkten richtet er sich nicht nur an Veganer:innen als Zielgruppe, sondern sie sollen alle ansprechen, die „nach einer ethisch vertretbaren, nachhaltigen und gut schmeckenden Alternative zu Fleisch suchen“, so der stolze Preisträger. ■

**SCHWEINISCHE POST** DAS MANGALIZA-SCHWEIN IST DAS NEUE BRIEFMARKEN-MOTIV

## DIE BESTE BRIEFMARKE FÜR FLEISCHEREIEN

Die erste Erwähnung des Mangaliza-Schweins erfolgte um 1830 im heutigen Burgenland. Ein serbischer Fürst soll Erzherzog Joseph Anton Johann von Österreich Schweine geschenkt haben, diese wurden mit zwei anderen Rassen gekreuzt, wodurch das Mangaliza-Schwein entstand. Um 1900 gab es in Österreich-Ungarn mehrere Millionen Mangaliza-Schweine, auch nach den beiden Weltkriegen waren sie wegen ihres hohen Fettgehalts sehr beliebt. Erst später wurden sie von mageren Schweinerassen verdrängt, heute gilt das Mangaliza-Schwein als stark gefährdete Nutztierrasse und wird in speziellen Programmen zur Erhaltung gezüchtet.

Die Österreichische Post widmet das diesjährige Motiv der Briefmarkenserie „Seltene Nutztierrassen“ dem Mangaliza-Schwein. Im Rahmen eines Sonderpostamts wurde die neue Sonderbriefmarke nun offiziell präsentiert.

Die „schweinische“ Sonderbriefmarke wurde von Kirsten Lubach gestaltet, hat einen Nennwert

von 95 Cent und ist in einer Auflage von 370.000 Stück erschienen.

Wenn Schweine Briefmarken sammeln könnten, würden sie dieses Exemplar ab sofort in allen Postfilialen, auf [onlineshop.post.at](https://onlineshop.post.at) oder beim Sammler-Service der Österreichischen Post (Telefon: +43 577 67 – 95095; E-Mail: [sammler-service@post.at](mailto:sammler-service@post.at)) bekommen. ■



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Wir haben die Lohnverhandlungen mit 5,37% abgeschlossen. Es war eine Vernunftentscheidung. Auch die Gewerkschaft erkennt, dass unsere Lage nicht rosig ist und war wohl froh, dass sie die Inflation abdecken konnten. Die Wettbewerbsfähigkeit Österreichs innerhalb der EU ist in den letzten zwei Jahren massiv gesunken, nicht nur, aber auch wegen der inflationsbedingten Lohnerhöhungen. Während wir unsere Löhne in dieser Zeit um über 20% erhöht haben, war es in Deutschland nicht einmal die Hälfte und im EU-Durchschnitt nicht einmal ein Drittel.

**Wir wissen nicht**, wie wir die 5,37% stemmen sollen. Auch der Gewerkschaft ist nun bewusst, wie es um uns steht. Wenn unsere Betriebe nichts verdienen, sind die Arbeitsplätze gefährdet. Es ist unser aller Interesse, aus der prekären Situation herauszukommen. Wir brauchen die Möglichkeit, unsere Preise anzupassen, um zu überleben. Deshalb haben wir beschlossen, gemeinsam mit der Gewerkschaft eine Mitteilung herauszugeben. Damit wollen wir insbesondere den Lebensmitteleinzelhandel für unsere Lage sensibilisieren. Der LEH ist unser größter Kunde und muss sich der gefährlichen Situation bewusst sein, in die uns deren Preisgestaltung treibt. Denn nach wie vor werden Lebensmittelpreise immer weiter gesenkt oder Aktionen mit Leberkäse sammeln zu 1,70 € bzw. 1,69 € gestartet – das entbehrt doch jeglicher Verantwortung. Wollen wir wirklich, dass unsere Branche durch dieses Geschäftsmodell stirbt? Wenn das passiert, wird der LEH die Produkte aus dem Ausland beziehen – wir wissen alle, was das bedeutet. Wollen wir es wirklich so weit kommen lassen?

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

## NEU: SÜFFA TEAM CUP

Österreichische Teams gesucht. Jetzt anmelden!

Der 1. SÜFFA Team Cup verspricht einen „Siebenkampf des Fleischerhandwerks“ – mit hohem Spaßfaktor für Zuschauende und Teilnehmende. Zwei bis drei Personen starke Teams treten in sieben Einzelkategorien – getrennt in die Bereiche „Aus der Wurstküche“ und „Aus dem Verkauf“ – um den Sieg nach Punkten. Je nach Kategorie treten zwei oder alle angemeldeten Teams gegeneinander an. Österreich hat bisher kein Team gestellt! Doch Rot-Weiß-Rot muss unbedingt die SÜFFA-Bühne rocken, daher gleich anmelden.



## WELTREKORD-VERSUCH

Amazon will eine 4 km lange Wurstkette verbinden.

Gemeinsam mit der oberösterreichischen Metzgerei Maier und einem prominent besetzten Team tritt Amazon an, um einen Weltrekord zu brechen: die längste Wurstkette der Welt.

Toni Polster, Silvia Schneider, Billie Steirisch, Sonnenschein-catering und Satansbratan werden mithilfe von Amazon-Mitarbeitern am 11. Juli unter den strengen Augen des/der offiziellen Guinness World Records Rekordrichter:in in den Sofiensälen versuchen, 25.000 „Prime-Würste“ zu einer vier Kilometer langen Wurst-

kette zu verbinden. Es gilt, den amtierenden Weltrekord von 3.543,65 Metern von VZW Worstenfeesten Belgien zu überbieten. Wir werden über den Ausgang dieses Events auf [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at) berichten.



## RENE HAT GEWONNEN

Rene Vollnhof hat einen Gutschein der 1.BFS gewonnen.

Im Rahmen der AB HOF 2024 in Wieselburg verlor die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut einen Bildungsgutschein für eine Fort- und Weiterbildung nach Wahl in Höhe von 1.000,- €. Rene Vollnhof ist der glückliche Gewinner!

Der 17-Jährige arbeitet in der Fleischerei Franz Pürer in Kirchschlag in der Buckligen Welt in Österreich. Der Beruf des Fleischers begeistert ihn rundum, ganz besonders das Zerlegen von Rinderhälften. Er besucht die Landesberufsschule Geras – Standort Hollabrunn. Der dortige Fachlehrer Meister Ing.

Thomas Bergmann motivierte seine Schülerinnen und Schüler stets dazu, die große Direktvermarktungsmesse zu besuchen – für Rene hat sich der Besuch mehr als ausgezahlt. Mit dem Gutschein plant er eine Weiterbildung zum Fleischermeister oder zum Sommelier an der 1. BFS. Wir gratulieren herzlich!



# LASKA

Johann Laska u. Söhne

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



## Die perfekten Portionen für groß und klein!

MHS Scheiben- und Portionenschneider von LASKA.

Zum perfekten Schneiden und Portionieren, von Fleisch, Rouladen, Koteletts, Braten, Wurst, Aufschnitt, Fisch und Käse.  
Frisch, gekühlt oder angefroren.

Mit dem MHS Scheiben- und Portionenschneider von LASKA genießen Sie eine Fülle von Vorteilen.



MHS / PCE EM

LASKA, der Partner für innovative Fleisch- und Lebensmittelverarbeiter.

Im Rahmen einer exklusiven Abschiedsfeier in der Stiegl Brauwelt in Salzburg würdigten die Wirtschaftskammer Österreich in Person von Bundessparten-Geschäftsführer Gewerbe und Handwerk Reinhard Kainz sowie Bundesinnungsmeister Leo Jindrak die Leistungen des abgetretenen Bundesinnungsmeisters der Lebensmittelgewerbe, Willibald Mandl.



## „SEIN FLEISCHERDEUTSCH VERSTANDEN AUCH DIE POLITIKER“

Die Gästeliste bei der großen Verabschiedungsfeier von Willibald Mandl war ebenso prominent wie umfangreich: Die Laudatio hielt Bundesspartengeschäftsführer Gewerbe und Handwerk Reinhard Kainz. Auch viele aktive Funktionäre waren erschienen und verabschiedeten ihren langjährigen Kollegen und Freund Willi mit einem wunderbaren Fest: Bundesinnungsmeister Leo Jindrak, Fleischer-Bundeschef Raimund Plautz, Bäcker-Bundesbäckerchef Josef Paul Schrott, Mühlen-Bundeschef Herbert Poinstingl, der Wiener Landesinnungsmeister Josef Angelmayer, der Vorarlberger Landesinnungsmeister Wolfgang Fitz, Landesinnungs-

meister Thomas Hatwagner aus dem Burgenland, der Kärntner Landesinnungsmeister Martin Franz Vallant, Hans Peter Aigner (NuG OÖ), NÖ-Fleischerchef Jakob Ellinger, der steirische Innungsmeisterstellvertreter Erich Handl, Elke Riemschneider (NuG OÖ), Herbert Wiesbauer von den Mühlen OÖ, Karl-Heinz Thurnhofer (Bäcker Salzburg) und Gerhard Anton Wieser (Mühlen Salzburg).

Von Landesinnungen kamen Martin Muschlin aus Kärnten, Manuel Höfferer (Steiermark), Heinrich Mayr aus Oberösterreich und Klaus Puza aus Wien. Und selbstverständlich ließen es sich auch Anka Lorencz, Walter Bayerl und Kerstin Leitner von der Bundesinnung und Kat-

ja Maier und Christiane Mayr von der Lebensmittelakademie nicht nehmen, Danke zu sagen.

### Visionäre Leistungen

Bundesspartengeschäftsführer Reinhard Kainz hielt eine persönliche Laudatio und ließ das Lebenswerk von Willibald Mandl wunderbar Revue passieren: „Lieber Willi, Du warst mehr als 20 Jahre Funktionär in verschiedenen hohen und wichtigen Funktionen. Ich kann mich noch genau daran erinnern, als wir einander bei einer Veranstaltung in Oberösterreich kennenlernten. Mir war sofort klar, dass Du mit Deinen Überzeugungen, Deiner bestimmten Art und Deinem großen Herzen ein wichtiger Gestalter der Zukunft sein wirst. Legendär waren Deine Arbeit und Deine Erfolge bei den Landes-, Bundes- und Internationalen Fleischer-Wettbewerben. Gekrönt wurde Dein Einsatz durch zahlreiche internationale Spitzenplatzierungen der von Dir trainierten Teilnehmer, so auch bei den Euro Skills 2021 in Graz. Visionär war und ist die Schaffung der Meisterakademie der Österreichischen Fleischer, die in Oberösterreich – lange vor der aktuellen kompetenzorientierten Meisterprüfung – eine aufgewertete Prüfungsvorbereitung veranstaltete. Nicht zu vergessen auch: der Fleisch-

Sommelier, der einerseits die Qualifikation des Meisters und andererseits die Wertigkeit der Produkte Fleisch und Fleischerzeugnisse sichtbar macht. Aber nicht nur die Qualität, sondern auch ihre Sichtbarmachung in der Öffentlichkeit wie etwa mit der Wurstansprache.

Weitere Höhepunkte Deines erfolgreichen Funktionärslebens waren die gläserne Wurstküche bei der Welser Messe und die Organisations- und Jurytätigkeit bei den internationalen Fleisch- und Wurstwettbewerben in Wels, Hollabrunn und in Klagenfurt.

Erinnern möchte ich hier auch noch an Deine klare und verlässliche Befürwortung der Q<sup>2</sup>-Initiative. Ein gemeinsames strategisches Projekt, mit dem es uns zwischen 2010 und 2017 gelungen ist, einen Kahlschlag bei der Reglementierung der Gewerbe zu verhindern. Jeder, der heute hier versammelt ist, weiß, wie schwierig die Aufgaben des Bundesinnungsmeisters im Lebensmittel-Gewerbe ist: Er ist als Unternehmer und als Interessenvertreter stets mit dem Einfluss der ‚Machtblöcke‘ Landwirtschaft auf der einen Seite und Handelsketten auf der anderen Seite konfrontiert. Hier braucht es Weitblick, Standfestigkeit und Akzeptanz. Alle diese Eigenschaften zeichnen Dich aus. Aus diesen Gründen hat das Präsidium der Bundes-



**Auszeichnung von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe: Bundesinnungsmeister Leo Jindrak, Willi Mandl und Gattin Sonja sowie Bundesinnungsgeschäftsführerin Anka Lorencz.**



sparte Gewerbe und Handwerk Dir Dank und Anerkennung für Deine außergewöhnlichen Verdienste um das Gewerbe und Handwerk ausgesprochen.“

Und mit diesen Worten überreichte der Kammer-Spitzenrepräsentant Reinhard Kainz eine Urkunde und eine schöne Glas-trophäe an den ehemaligen Bundesinnungsmeister Mandl.

Danach wandte sich Reinhard Kainz noch an den Nachfolger Willi Mandls, Leo Jindrak, Wirtschaftskammer-Vizepräsident von Oberösterreich: „Lieber Leo, danke, dass Du mit vollem Herzen und Begeisterung das schwere Amt des Bundesinnungsmeisters der Lebensmittelgewerbe von Willi übernimmst. Ich ersuche Dich, Dein großes Netzwerk für Deine neue Aufgabe zu nutzen. Die Bundessparte Gewerbe und Handwerk wird Dich mit voller Kraft unterstützen.“

#### Ein Dankeschön von Nachfolger Leo Jindrak

Der neue Bundesinnungsmeister Leo Jindrak bedankte sich beim Bundesspartengeschäftsführer für die netten Worte und versprach: „Ich will ein Bundesinnungsmeister für alle Mitglieder sein. Wir werden das Schiff schon schaukeln.“

Für seinen Vorgänger hatte Jindrak nur wärmste Worte und viel Lob: „Lieber Willi, Deine Authentizität, Einzigartigkeit, Aussagekraft, Hartnäckigkeit und Verständlichkeit haben unserer Branche jene Aufmerksamkeit beschert, derer wir bedurften. Du warst und bist als Unternehmer und Mensch eine Marke.

Auch ich will Dir für Deine acht Jahre an der Spitze der Bundesinnung und Deine vielen weiteren Spitzfunktionen danken. Ein Dankeschön auch an Deine Gattin Sonja, die Dir stets den Rücken freigehalten hat.“ Und es gab eine weitere Auszeichnung für Willi Mandl: eine gläserne Trophäe der Bundesinnung, welche die fünf Lebensmittelgewerbe symbolisiert.

#### Dank von Anka Lorencz

Selbstverständlich ließ sich auch Bundesinnungsgeschäftsführerin Anka Lorencz es nicht nehmen, ihrem langjährigen Kollegen und Freund zu danken: „Du warst ein großartiger Bundesinnungsmeister und ein echter Freund. Dein ‚Fleischerdeutsch‘, mit dem Du Entscheidungsträger angesprochen hast, hat so manchen Politiker aufgerüttelt. Als Zeichen des Dankes haben alle hier Anwesenden zusammengelegt und wir schenken Dir einen Gutschein für Dein Lieblings-Urlaubshotel.“

#### Gerührter Willi

Natürlich gab es noch viel weiteres Lob, wunderbare Dank-sagungen und noch einige Geschenke. Sichtlich gerührt bedankte sich Willi Mandl: „Ich habe stets versucht, mit allen Landesinnungen und Mitgliedern auf Augenhöhe zu sprechen. Es gab schöne und weniger schöne Momente und schwierige Gespräche mit der Politik. Wichtig ist mir immer unser Zusammenhalt gewesen. Für die Zukunft wünsche ich mir für unsere Handwerksbetriebe Chancengleichheit in jeglicher mit der Landwirtschaft. Das ist dringend notwendig.“ HaRo ■



Für seine neue Position als Bundesinnungsmeister wünschte Bundessparten-geschäftsführer Reinhard Kainz (r.) Leo Jindrak alles Gute.

# 100% saustark

## Die starke Messe für unser Handwerk

Eine saustarke Fachmesse wartet auf Sie! Die SÜFFA ist der Branchentreff für Metzgerinnen und Metzger. Treffen Sie Kolleginnen und Kollegen, Insiderinnen und Insider. Entdecken Sie Trends, Innovationen und finden Sie neue Wege zu Ihrem Geschäftserfolg. On top bietet das würzige SÜFFA-Rahmenprogramm die knackigsten Informationen. Sichern Sie sich jetzt Ihr Ticket!

Wir sehen uns auf der SÜFFA.

28.–30. September 2024

Messe Stuttgart



Die Fachmesse für die Fleischbranche

sueffa.de

Weitere Informationen unter [sueffa.de](http://sueffa.de)





## WERTE IM WANDEL

Transformation kann schmerzhaft sein, das zeigt die Erfahrung. Gerade die Werte rund um das Thema „Fleisch“ sind bei den Konsumenten im Wandel. Das spüren von den landwirtschaftlichen Urproduzenten über die Schlachthöfe, fleischverarbeitenden Betriebe bis hin zum LEH alle Beteiligten. Die Veränderung ist unausweichlich, muss aber nicht zwangsläufig nur schmerzhaft sein. Das ergab das Fleischforum 2024 der AMA-Marketing.

Als Kommunikationshaus bietet die AMA-Marketing mit dem Fleisch-Forum jährlich eine Plattform für Diskussionen mit internationalen Expert:innen – heuer waren 200 Gäste Anfang Juni in der Anker Brotfabrik mit dabei. Das Motto der diesjährigen Veranstaltung „Werte im Wandel. Welt der Gegensätze“ spiegelte wider, wie sich das veränderte Konsumverhalten auf die Branche auswirkt – und vor allem wie die Fleischbranche auf das veränderte Verbraucherverhalten reagieren muss.

### Werte im Wandel

AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek eröffnete den Event mit einem Zitat einer Jugendstudie: „Rund 80 % der Jugendlichen wollen nicht auf Fleisch verzichten.“ Für Mutenthaler-Sipek ist aber klar, dass Qualität vor Quan-

tität das Gebot der Zeit ist: „Wir wollen mehr Aufklärungsarbeit leisten, denn vier von fünf Österreichern haben kein Wissen über landwirtschaftliche Produktion“, sagt die AMA-Geschäftsführerin. 33,5 kg Schweinefleisch, 13 kg Hühnerfleisch und 10,3 kg Rind- und Kalbfleisch werden in Österreich pro Kopf und Jahr gegessen. Auch Wurst kommt regelmäßig auf den Tisch. Am beliebtesten ist Schinken, gefolgt von Extrawurst, Frankfurter, Knackwurst und Leberkäse.

### Paradigmenwechsel

Trotz der großen Beliebtheit von Fleisch steht die Fleischbranche vor Herausforderungen: Ist es noch zeitgemäß, Fleisch zu essen? Wie entsteht ein bewussterer Fleischkonsum bei den Konsumenten? Und wie lassen sich nachhaltigere Produktionsmethoden entwickeln und umsetzen?

Denn Fakt ist – und da waren sich alle Experten, Diskussions Teilnehmer und Besucher des Forums einig: Die Rolle von Fleisch in der Zukunft wird diffiziler und fragmentierter. Während die einen Laborfleisch als neue Möglichkeit für Versorgung sehen, nehmen die anderen wahr, dass Fleisch ein besseres Image braucht. Doch welche Potenziale liegen in Zeiten wie diesem im „Original“ Fleisch – und wie kommuniziert man diese dem Konsumenten?

Die Fleischwirtschaft in Österreich steht vor einem Paradigmenwechsel. Nachhaltigkeit, technologische Innovationen und veränderte Verbrauchervorlieben treiben diese Veränderung voran. Die Fleischproduktion wird sich anpassen müssen, um den Anforderungen einer umweltbewussteren und gesundheitsorientierteren Gesellschaft gerecht zu werden. Alternativen

zu traditionellem Fleisch wie pflanzenbasierte Produkte und In-vitro-Fleisch werden eine immer größere Rolle spielen. Die Zukunft des Fleischkonsums in Österreich wird somit vielfältiger und nachhaltiger sein bzw. sein müssen.

All diesen Fragen gingen die Vortragenden beim diesjährigen AMA-Fleischforum auf den Grund. Am Programm standen mehrere Fachvorträge über die Lebensmittelproduktion von Fleischalternativen und vor allem, was das für die klassische Landwirtschaft bedeutet.

### Gesellschaftlicher Nutzen der Fleischwirtschaft

Peer Ederer, Gründer von GOAL Science (Global Observatory for Accurate Livestock), präsentierte wissenschaftliche Erkenntnisse zum gesellschaftlichen Nutzen der internationalen Fleischwirtschaft. Eine seiner Grundaussagen: „Auffällig ist die enorme Diskrepanz zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen punkto Nutztieren und dem öffentlichen Diskurs. Ich fordere dringend eine Rückkehr zu einer seriösen Debattenkultur, die auf wissenschaftlicher Evidenz basiert.“

Ederer merkte weiters an, dass eine Reduktion von Weideflächen zu einer Verholzung beziehungsweise Verwaldung der Landschaft führen würde. Knallhart wischte der Wissenschaftler zudem Aussagen über Fleischkonsum und deren Auswirkungen auf die Mortalität von Menschen weg: „Es gibt keinen bewiesenen Zusammenhang zwischen Fleischverzehr und Sterblichkeitsraten bei Menschen, hingegen ist wissenschaftlich recht gut erforscht, dass Vegetarismus und Diabetes-Raten zusammenhängen.“

### Moral und Ethik der Fleischbranche

Christian Dürmberger, Philosoph und Kommunikationswissenschaftler, referierte in einem fachlich einwandfreien Vortrag

über die künftigen moralischen und ethischen Herausforderungen in der Nutztierhaltung sowie die gesellschaftlichen Erwartungen an die Landwirtschaft. Seine Conclusio: „Eine Transformation ist stets auch schmerzhaft. Jeder unserer Lebensbereiche wird in den kommenden Jahren unter dem Klimaaspekt betrachtet werden. Das ist der große moralische Diskurs unserer Zeit. Das muss uns klar sein. Die Frage: ‚Welchen moralischen Umgang schulde ich einem Tier?‘, wird sich für jeden von uns früher oder später stellen.“

### Perspektiven für die Fleischbranche

In einer ersten Podiumsdiskussion mit Peer Ederer, Christian Dürnberger und Aumaerk-Geschäftsführerin Karin Neumaerker wurden Antworten auf die Fragen gesucht, welche Perspektiven es für Fleisch und Fleischprodukte bzw. deren Alternativen gibt und was die Treiber und Hemmnisse für die Entwicklung von Fleischalternativen sind. Tenor der Aussagen: Alles ist im Wandel und wir werden markante Veränderungen erleben.

Im zweiten Teil der Veranstaltung sprachen zwei Expertinnen über die Fleischindustrie. Nadine Filko stellte die Frage, ob Menschen in Zukunft nur noch Steaks aus dem Reagenzglas essen werden. Außerdem fragte sie, ob die Konsumenten überhaupt bereit sind, auf „Clean Meat“ umzusteigen. Dagmar Adeline Brüggemann sprach über die Zukunft von Fleisch, wo die Vorteile von echtem Fleisch liegen und welche Herausforderungen es zu meistern gilt.

In einer zweiten Podiumsrunde gesellte sich noch Johannes Wechner, Vertriebsleiter Handl Tyrol, zu den beiden Vortragenden Nadine Filko und Dagmar Adeline Brüggemann, und erzählte über die Snacklinien ohne Fleisch bei Handl Tyrol und wie sich diese derzeit am Markt entwickelt. *HaRo* ■

Die BIO ÖSTERREICH, Österreichs einzige Fachmesse für biologische Produkte und Nachhaltigkeit, geht 2024 neue Wege. Erstmals wird die Veranstaltung in zwei separate Events aufgeteilt.



## BIO LIVE ERLEBEN

Vom 15. bis 17. November 2024 finden die BIO ÖSTERREICH Festtage in Wieselburg statt. Dieses B2C-Event richtet sich an Bio-Konsument und Bio-Interessierte und bietet eine ideale Gelegenheit, die Vielfalt und Qualität der Bio-Produkte hautnah zu erleben. Parallel dazu findet der Markt „Manufaktur & Kunsthandwerk“ statt, der auch nicht biozertifizierte Manufakturen und Künstler willkommen heißt. Anfang des nächsten Jahres, vom 16. bis 17. Januar 2025, folgt dann das BIO ÖSTERREICH Symposium, eine B2B-Fachtagung für Bio-Branchenexpert:innen und Bio-Einkäufer:innen.

### Mehrwert für Fleischer und die Fleischindustrie

Für Fleischer und fleischverarbeitende Betriebe bieten die BIO ÖSTERREICH Festtage zeitgleich mit „Manufaktur & Kunsthandwerk“ eine hervorragende Plattform, um ihre Bekanntheit zu steigern und direkt mit einem interessierten Publikum in Kontakt zu treten. Besucher der Festtage und des Marktes legen nicht nur Wert auf Bio-Qualität, sondern auch auf Nachhaltigkeit, Regionalität und sinnvolle Kreislaufwirtschaft. Hier können Betriebe ihre hochwertigen Pro-

dukte präsentieren und Konsumenten gewinnen, die bewusst und nachhaltig konsumieren.

### Spannendes Rahmenprogramm

Die BIO ÖSTERREICH Festtage ziehen mit ihren Ausstellenden aus den Bereichen Bio-Lebensmittel, Bio-Gastronomie, Bio-Kosmetik mehr als 5.000 Besucher an. Ein besonders Highlight der Festtage ist die Prämierung zum „Bio-Produkt des Jahres 2025“. Die Siegerehrung wird die besten neuen Bio-Produkte auszeichnen und ihnen eine besondere Bühne bieten. Zudem können Besucher in der „Siegerstraße“ die herausragendsten eingereichten Bio-Produkte bewundern und sich von deren Qualität überzeugen.

### Manufaktur & Handwerk

Die parallele Veranstaltung „Manufaktur & Kunsthandwerk“ ergänzt die BIO ÖSTERREICH Festtage. Mit köstlicher Kulinarik, Weinverkostungen, Geschenken, Live-Musik in festlichem und künstlerischerem Ambiente, sowie „Kunsthandwerk aktiv“ mit Basteln, Backen und Kinderwerkstatt ist Unterhaltung für Groß und Klein garantiert. Hier haben dann auch nicht biozertifizierte Betriebe und Künstler die

Möglichkeit, ihre Werke und Produkte zu präsentieren. Diese Vielfalt schafft zusätzliche Anreize für Besucher und eröffnet neue Perspektiven für alle Ausstellenden.

### Das 10-jährige Jubiläum

Seit ihrer ersten Ausgabe im Jahr 2015 ist die Messe BIO ÖSTERREICH eine bedeutende Plattform für biologische Produkte und Nachhaltigkeit. Sie hat maßgeblich zur Bewusstseinsbildung beigetragen und fördert einen nachhaltigen Lebensstil. Auch wenn „BIO“ in Österreich längst weit verbreitet ist, stehen noch viele Veränderungen hin zu einer bewussteren Lebensweise bevor. Die BIO ÖSTERREICH Festtage und das kommende Symposium leisten hier einen wichtigen Beitrag.

### Symposium 2025

Die B2B-Fachtagung „BIO ÖSTERREICH Symposium“ findet vom 16. bis 17. Januar in Wieselburg statt und bietet neben dem Netzwerken mit Bio-Einkäufern und dem Austausch unter Branchen-Experten hochkarätige Vorträge von namhaften Größen wie dem Erfolgsautor Martin Grassberger und dem führenden Experten für Bio-Nutztierhaltung, Reinhard Geßl. ■



## DAS FEST FÜR DIE FLEISCHBRANCHE: SÜFFA 2024 STEHT IN DEN STARTLÖCHERN

Die SÜFFA ist für die Fleischbranche Marktplatz, Produktschau und wichtige Zukunftsplattform – und das heuer bereits zum 27. Mal. Vom 28. bis 30. September wird die Messe Stuttgart wieder zum Mittelpunkt der Fleischerbranche. Fleisch & Co hat mit der Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle über die Fachmesse gesprochen.

### Fleisch & Co: Worauf dürfen wir uns bei der heurigen SÜFFA freuen?

**Sophie-Kristin Stähle:** „Die SÜFFA 2024 setzt gleichermaßen auf Neues und Bewährtes. Kontinuität ist wichtig, doch lebt eine Messe langfristig auch davon, dass sie sich immer wieder neu erfindet. Zwischen den SÜFFA-Eckpfeilern – einer umfassenden Produktschau und einem Rahmenprogramm mit viel Gelegenheit zum fachlichen Austausch – lassen wir deshalb genügend Spielraum für neue Entwicklungen. Das erfolgreiche SÜFFA-Konzept wurde ein wenig aufgefrischt und rückt nun den Eventcharakter stärker in den Fokus.“

### Gibt es News rund um die großen Ausstellenden?

„Für alle, die wissen wollen, was es in der Fleischbranche Neues gibt, ist die SÜFFA ein Pflichttermin, denn als Marktplatz und Schaufenster bildet sie das gesamte Spektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Großproduktion ab. Auch das Informationsangebot ist immer am Puls der Zeit.“

### Welche Trends zeichnen sich in den heurigen Präsentationen ab?

„Die Möglichkeiten digitaler Prozesse und künstlicher Intelligenz sind Themen, die derzeit heiß diskutiert werden, auch in der Fleischbranche. Gerade vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels können KI und das ‚Internet der Dinge‘ Perspektiven für neue Digitalisierungsstrategien schaffen und viele lukrative Chancen eröffnen. Stichworte wären hier etwa die weitere Automatisierung der Produktion oder personalfreie Smart-Stores, in denen Kundinnen und Kunden täglich rund um die Uhr in Selbstbedienung einkaufen können.“

### Wäre in den Hallen eigentlich noch Platz für ein paar spät entschlossene Ausstellende?

„Eine feste Anmeldefrist gibt es nicht. Demnach wäre es theoretisch bis zur sprichwörtlichen letzten Minute möglich, als Ausstellerin oder Aussteller noch an der SÜFFA teilzunehmen, die entsprechenden Kapazitäten vorausgesetzt. Wer dabei sein will,

kann sich über unsere Internetseite in drei einfachen Schritten online anmelden. Stand heute sind noch Restflächen frei, aber wenn wir ausgebucht sind, sind wir freilich ausgebucht!“

### Die Wettbewerbe sind seit vielen Jahren fester Bestandteil der SÜFFA – worauf dürfen wir uns heuer freuen?

„Seit 1984 werden die Internationalen SÜFFA-Wettbewerbe in Zusammenarbeit mit dem Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg ausgelobt. Entscheidend ist hier allein die Qualität der eingereichten Produkte, weshalb die Auszeichnungen längst als begehrtes Gütesiegel gelten und gezielt in der Kundenkommunikation eingesetzt werden. In diesem Jahr finden die Wettbewerbe nicht – wie bisher – im Vorfeld der SÜFFA statt, sondern erstmals ‚vor Ort‘ auf der Messe.“

### Mit welchen frischen Ideen punktet die SÜFFA in ihrer 27. Ausgabe?

„Ein ganz neues Highlight ist der SÜFFA Team Cup, ein Wettkampf mit sieben Diszi-

plinen, der in Zweier- oder Dreiergruppen ausgetragen wird. Im Vordergrund steht neben dem fachlichem Können daher der Teamgeist. Das Aufgabenspektrum reicht vom Ausbeinen, Wolfen oder Kuttern auf Zeit bis hin zur Blindverkostung von Soßen und Gewürzen. Wenn es also bei der Fußball-EM nicht zu einem Österreich-Deutschland-Spiel kommt, wird es dafür auf der SÜFFA umso spannender!“

### Fachmessen gelten als Branchentreff und Netzwerkplattform – welche Erfahrungen gibt es hier?

„Für das Handwerk und die mittelständische Industrie ist die SÜFFA ein wichtiger Umschlagplatz für neue Trends und Entwicklungen. Von Anfang an hat sich die SÜFFA stets dynamisch mit dem Markt bewegt und den Austausch der Branchenprofis untereinander gefördert. Auf einer Messe entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen. Das Feedback, das wir seit vielen Jahren von Ausstellenden, Besucherinnen und Besuchern erhalten, bestätigt uns darin jedes Mal aufs Neue.“

### Die SÜFFA 2023 war eine gelungene Veranstaltung. Lassen sich die Besucherzahlen für die diesjährige Messe im Vorfeld einschätzen?

„Die SÜFFA erfreut sich einer gleichbleibend hohen Bedeutung für die Branche. Sie ist die einzige Fachmesse ihrer Art für das Fleischerhandwerk in Deutschland und im angrenzenden Ausland – und somit auch für Ausstellende aus Österreich die perfekte Gelegenheit, ein breit gefächertes Publikum



Sophie-Kristin Stähle von der Messe Stuttgart ist als Projektleiterin für die SÜFFA zuständig.

anzusprechen. Insgesamt rechnen wir für die SÜFFA 2024 wieder mit Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus allen Bereichen von Handwerk und Industrie. Genaue Besuchszahlen lassen sich natürlich erst zum Messeende ermitteln.“

### Eine Fachmesse dieser Größe auf die Beine zu stellen, ist bestimmt eine Mammutaufgabe. Was sind die größten Herausforderungen für das Messe-Management?

„Unternehmerische Entscheidungen sind von vielen Einflussfaktoren abhängig. Eine langfristige Planung erfordert, regelmäßig neue Impulse zu setzen, den Messeauftritt aus der Perspektive unserer Ausstellenden heraus zu sehen und sie in allem optimal zu unterstützen. Die wichtigste und schönste Aufgabe für das Projektteam ist es,

den Eventcharakter der eigenen Messe zu stärken, ein cooles Rahmenprogramm für die Fachbesucherinnen und -besucher zusammenzustellen und die Ausstellenden eng in diesen Prozess einzubinden.“

### Wie können Ausstellende bei Fachmessen am besten punkten?

„Die SÜFFA bietet den Rahmen, innerhalb dessen die Ausstellenden ihre Präsentationen gestalten und ihre Auftritte optimal nutzen können. Eine gute Vorbereitung ist folglich das A und O. Dazu gehören eine durchdachte Standplanung oder die Schulung des Standpersonals. Als sehr effektiv – und ebenso einfach – hat es sich außerdem erwiesen, eigene Kunden auf die Messe einzuladen. Dazu bieten wir spezielle Messe-Ticket-Codes.“

### Zum Schluss bitte noch einen Tipp für Besucherinnen und Besucher – was gilt es, unbedingt zu beachten?

„Die SÜFFA ist mit allen Verkehrsmitteln und – durch die unmittelbare Nähe zum Flughafen – insbesondere auch per Flugzeug sehr gut erreichbar. Die Erfahrung lehrt allerdings, dass man mit der Hotelbuchung nicht zu lange warten sollte. Für Anreisende aus der Region, die vielleicht nur einen Tagesbesuch planen, ist wiederum gut zu wissen, dass der ÖPNV im Ticket enthalten ist. Besucherinnen und Besucher aus Österreich schließlich können ein attraktives Angebot nutzen: Unter dem Motto Austria goes SÜFFA lädt der österreichische Fleischerverband zu einer Gruppenreise mit kompaktem Besuchsprogramm zur SÜFFA ein, was uns ganz besonders freut. Ob man nun konkrete Investitionspläne hat oder sich einfach nur inspirieren lassen möchte – ein Besuch der SÜFFA lohnt sich auf jeden Fall immer!“ ■





Alle für einen, einer für alle (v. l.): Helmut, Josef, Sandra und Valentina Gruber sowie Schweitzer-Ladenbau-Chefin Susi Neumüller.

Eigentlich wollte die Gasthausfleischerei Gruber in Gunskirchen bei Wels die Fleischerei schließen –, doch dann kam Corona und änderte alles. Statt zuzusperren, eröffneten die Grubers im letzten Jahr ein runderneueres Fleischfachgeschäft mit feinsten Ausstattung.

## „CORONA HAT UNS EINE“ ZUKUNFT GESCHENKT

Bei unserem Besuch strahlen Sandra und Helmut Gruber über das ganze Gesicht. Den beiden ist die große Freude über den Fortbestand der familieneigenen Fleischerei deutlich anzusehen: „Wir haben uns Anfang 2020 ernsthaft mit dem Gedanken angefreundet, die Fleischerei aufzugeben und nur noch das Gasthaus zu betreiben. Doch dann kam Corona und damit der totale Wechsel. Hatten wir 2019 in der Fleischerei kaum noch Kunden, verzeichneten wir mit dem ersten Lockdown einen plötzlichen Ansturm von Menschen, wie wir uns das nicht hätten vorstellen können“, sind die Eheleute hochofregt über den Sinneswandel der Kundschaft. „Das hat alles geändert, wir kamen nach intensiven Diskussionen zum Entschluss, unser in die Jahre gekommenes Geschäft zu erneuern“, ergänzen die beiden unisono.

### Welser Connection

Als Partner für den Umbau des Ladens erwählte man sich mit Schweitzer-Ladenbau eigentlich einen Spezialisten für Bäckereien und Konditoreien. Doch einerseits die räumliche Nähe, Schweitzer-Ladenbau hat den Firmensitz in Wels, und andererseits die ausgesprochen gut verlaufenden Erstgespräche mit den Ladenbauexperten rund um Schweitzer-Chefin Susi Neumüller überzeugten die Grubers rasch von der Expertise von Schweitzer. Ihre Anforderungen: Funktionell sollte er sein, der neue Laden, modern, hell und natürlich auch einen exquisiten und gleichzeitig bodenständigen Flair vermitteln. „Vor

allem der für uns zuständige Schweitzer-Experte Gerald Scalet hat uns mit seiner Kompetenz und seiner Bereitschaft, auf unsere Anliegen einzugehen, überzeugt. Wir haben uns jederzeit verstanden gefühlt“, zeigen sich die Grubers noch heute angetan. Auch die Tatsache, dass die gesamte Projektkoordination mit Ewald Feichtner von einem weiteren Schweitzer-Profi in permanenter Verbindung zur Fleischerfamilie organisiert wurde, hat die Entscheidung beeinflusst.

### Ein Prunkstück ist entstanden

Das neue Geschäft, das August 2023 eröffnet wurde, weist eine Fläche von 43 Quadratmetern auf und wurde klassisch mit Theke, Anrichte, Regalen und Kundenbereich gestaltet. Kernstück ist die Fleischertheke mit insgesamt sieben Metern Länge. Die Verdampfer sind unabhängig voneinander regelbar, um in den verschiedenen Kühlzonen das Klima entsprechend der Ware wie Fleisch, Wurstwaren, Käse, Aufstriche usw. zu regulieren. Durch die Nachtdeckung wird Energie gespart, da keine Fremdwärme in den Ausstellbereich kommt.

Die Schräge des Glasaufbaus wurde so gewählt, dass die Lichtspiegelung minimiert und somit der Blick auf die Ware optimiert wird. Dazu kommt, dass die Übergabefläche so für den Verkauf leichter zu erreichen ist, ohne dass für den Kunden ein zusätzlicher Aufwand notwendig wird. Die Präsentation ist somit umfassender und dem Kunden entgegenkommender, ohne auf den Komfort einer

perfekten Lagerung zu verzichten. Die eigenen Kältetechniker sind übrigens von diesem Theken-Unikat genauso begeistert wie der Kühlungsspezialist der Familie Gruber.

### Panoramaartige Präsentation

Der räumliche Innenknick in Kundenrichtung der Thekenanlage lässt die Warenpräsentation fast panoramaartig scheinen und bietet für den Kunden einen Rundumblick auf das gesamte Sortiment. Die schwarze Ausstellfläche stellt die Ware zusätzlich in den Vordergrund, genauso wie die Beleuchtung, die punktgenau auf die Waren gerichtet ist. Die Regale spiegeln den Kontrast zwischen Holz- und schwarzer Metall-Optik umgekehrt zur Theke wider und lassen, ebenso wie die Theke, der Ware den Vortritt.

Die DryAge-Präsentation mit zwei DryAgern bildet ein Highlight und zieht den Blick des Kunden bereits beim Eintritt durch das gesamte Geschäft. Hinter der Theke wurde zusätzlicher Vorbereitungsraum installiert, um die individuelle Kundenbedienung zu beschleunigen. Auch die erweiterte Bezahlmöglichkeit macht die Ablaufwege kürzer. Nachgerüstet wurde noch eine Befeuchtungsanlage in der Theke und eine spezielle Reinigungsvorrichtung für diese.

### Die Kundschaft ist begeistert

Die Reaktionen der Gunskirchner auf das neue Geschäft waren und sind nach wie vor fast euphorisch. Chefin Sandra Gruber strahlt abermals bis über beide Ohren: „Das

macht so einen Riesenspaß, die Menschen bei uns in der neuen Fleischerei begrüßen zu dürfen. Man merkt den Leuten richtiggehend die Freude über das neue Fachgeschäft an. Diese Freude ist ansteckend und motiviert und jeden Tag aufs Neue.“ Eine Freude übrigens, die auch vom Gatten und von der Verkäuferin Renate Roitner geteilt wird.

### Fleischer in dritter Generation

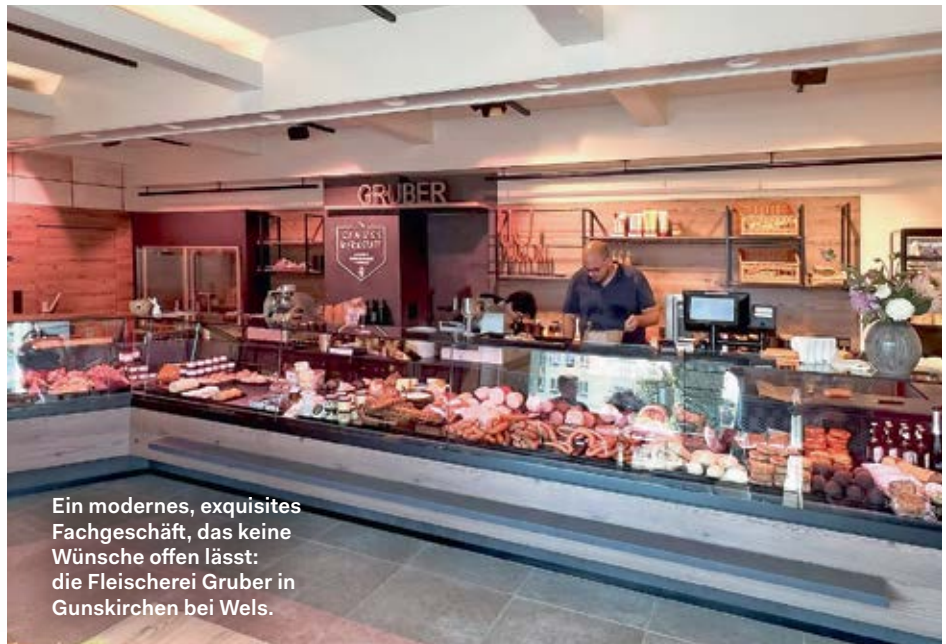
Sandra und Helmut Gruber führen die Fleischerei seit 2008 in dritter Generation. Damals haben Gertrude und Josef Gruber den Betrieb an die heutigen Chefleute übergeben. Der Gasthausbetrieb an diesem Standort besteht schon seit Jahrhunderten und birgt natürlich viele Synergieeffekte mit der Fleischerei. Im Gasthof Gruber wird klassische regionale und österreichische Hausmannskost angeboten. Veranstaltungen mit bis zu 1.000 Menschen können mit dem Cateringservice versorgt werden, in den großen Räumlichkeiten ist viel Platz für Jubiläumsfeste und Vereinsveranstaltungen.

Das Rohmaterial für die Herstellung der köstlichen Fleisch- und Wurstwaren kommt von regionalen Schlachtbetrieben: Die Schweine liefert die Fleischerei Hochhauser aus Pichl bei Wels, Rind- und Kalbfleisch stammen von Handlbauer aus Wels und vom Cousin Georg Gruber aus Schwanenstadt.

Bis auf die Rohwurst im Edelschimmelmantel und saisonale Spezialitäten wird alles in der eigenen Wurstküche produziert. Die Spezialitäten der Fleischerei Gruber sind durchaus regional: die feine klassische und die doppelt geräucherte Blutwurst, die frittierten Leberknödel, der Leberkäse in drei Sorten, das Würstelprogramm sowie die Speckknacker.

### Neues, altes Betätigungsfeld

„Für uns war es eine einmalige Chance, unsere Fleischkompetenz von früher zu revitalisieren auf eine völlig neue Ebene zu heben“, fasst Schweitzer-Geschäftsführerin Susi Neumüller zusammen. „Wir haben einen Kühltechniker eines ehemaligen Ladenbauers für Fleischereien engagiert, um uns dieses Segment wieder neu zu erschließen. Die Fleischer sollen für uns auch in Zukunft ein spannendes Betätigungsfeld bleiben. Mit der Fleischerei Gruber haben wir ein tolles Referenzprojekt umsetzen können. Dafür bin ich sehr dankbar“, ist die Ladenbau-Managerin rundum glücklich über den gelungenen Geschäftsombau bei den Grubers. „Wir können das nur bestätigen und Schweitzer aus vollster Überzeugung auch für Fleischer empfehlen“, ergänzen Sandra und Helmut Gruber. **HaRo** ■



Ein modernes, exquisites Fachgeschäft, das keine Wünsche offen lässt: die Fleischerei Gruber in Günskirchen bei Wels.



Männer-TV in der Fleischerei: Josef (l.) und Helmut Gruber sind begeistert.



Blut- und Leberwurst gehören zu den Spezialitäten des Hauses.



## FRISCHES EINKAUFSERLEBNIS BEI TRANSGOURMET IN SALZBURG

Im Frühjahr eröffnete der neu errichtete Transgourmet Abholmarkt in Wals-Siezenheim, der mit modernem Design und großem Angebot zu Top-Preisen punktet. Highlight sind die transparenten Kühlmöbel von Hauser, die nicht nur die Ware optimal präsentieren, sondern auch helfen Energie zu sparen.

**Text:** Georg Dutzi

**Fotos:** Transgourmet Salzburg

Als Full-Service-Spezialist im Großhandel bietet Transgourmet ein umfassendes Sortiment für Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Hotellerie. Zu den Highlights des neuen Marktes in Wals-Siezenheim zählen das Sortiment mit über 21.000 Food- und Nonfood-Artikeln, 5.000 Quadratmetern übersichtlich gestalteter Marktfläche und 100 neuen Parkplätze. Regionale und internationale Spezialitäten, ein begehbarer Humidor, ein Kochstudio, ein Marktplatz mit Frischeprodukten und ein Bistro für Erfrischungen und Snacks sorgen für ein besonderes Einkaufserlebnis. „Unser Standort in Wals-Siezenheim ist der größte und modernste Transgourmet Abholmarkt Österreichs. Hier bieten wir nicht nur kulinarische Raritäten, sondern auch frisch zu-

bereitete Speisen am Marktplatz“, so ist auch Uwe Frosch, Projektleiter Bau und Einkäufer NHW Transgourmet, begeistert.

### Umfangreiche Investition

Transgourmet Wals-Siezenheim betreibt bereits seit 1988 einen Großmarkt. 2001 wurde der Standort erstmals erweitert, stieß aber bald an seine Kapazitätsgrenzen. „Deshalb haben wir uns entschlossen, neben der bestehenden Fläche einen neuen Markt zu errichten und das bisherige Gebäude in ein Logistikzentrum umzubauen“, erzählt Frosch. Mit einer Gesamtinvestition von 50 Millionen Euro entstand im ersten Schritt auf 12.000 Quadratmetern zugekaufter Fläche der neue Abholmarkt, der im April 2024 eröffnet wurde. Bis 2025 soll auch das Logistikzentrum mit 34 Rampen für die An- und Auslieferung sowie Lager- und Kühlflächen auf 13.000 Quadratmetern fertiggestellt sein.

### Modern & übersichtlich

Das Konzept des neuen Marktes bietet eine optimale Übersicht über das umfangreiche Warenangebot. Fleisch- und Fischspezialitäten aus regionaler und internationaler Herkunft, Insellösungen für gekühlte Waren, eine abgetrennte Obst- und Gemüseabteilung sowie ein Kochstudio, in dem Sterneköche die Kunden beraten und neue Produkte vorstellen, laden zum Einkaufen ein. Für das leibliche Wohl sorgt eine Snackbar. Die Möblierung des Abholmarktes ist in dezentem Dunkelgrau gehalten, die Kombination mit eichenfarbenem Holz sorgt für ein lebendig-warmes Ambiente.

Wesentlicher Bestandteil des Designs sind die transparenten, energiesparenden Kühlmöbel des heimischen Kältespezialisten Hauser. „Wir haben bereits unseren Markt in Zell am See mit Hauser-Kältetechnik ausgestattet. Auch beim Neubau in Wals-Siezen-

heim hat uns dieser Lieferant mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt“, weiß Uwe Frosch die Zusammenarbeit zu schätzen.

### Stufenweise Modernisierung

Die zwölf bestehenden Kälteanlagen für Normal- und Tiefkühlung wurden während des laufenden Marktbetriebs schrittweise durch zwei neue Hauser Booster-CO<sub>2</sub>-Kälteanlagen ersetzt. Gleichzeitig installierte Hauser die neuen Möbel – darunter 160 Laufmeter Remeta-Kühlregale mit Glasschwenktüren, 76lfm Meranis-Tief- und Plus-Kühlinseln mit Glaschiebedeckeln sowie sechs Laufmetern Mirengo-Wandtiefkühlchränke. Uwe Frosch: „Die neuen Kühlmöbel fügen sich perfekt in das moderne Marktdesign ein. Aus technischer Sicht war uns eine geschlossene Ausführung mit Vollverglasung wichtig, die einerseits eine optimale Präsentation ermöglicht und andererseits besonders energieeffizient ist. Die Möbel von Hauser erfüllen hier unsere hohen Ansprüche und setzen die Ware optimal in Szene.“

### Maximale Transparenz

Die Kühlmöbel fügen sich mit ihrem transparenten Design und dem Holz-Metall-Dekor perfekt in das Gesamtbild ein. Die Tiefkühlinseln Meranis bieten durch großflächige Panoramaverglasung und niedrige Bauhöhe optimale Sicht auf das umfangreiche Tiefkühlsortiment. Die Wandkühlregale der Serie Remeta stehen mit ihrem klaren, hochwertigen Design und den transparenten Drehtüren für beste Warensicht und Energieeffizienz. Dank innovativer Technik verbrauchen die Regale bis zu



20 Prozent weniger Energie als das Vorgängermodell. Mit maximaler Transparenz, perfekter Warenpräsentation und hoher Flächenproduktivität punktet auch der vollverglaste Tiefkühlschrank Mirengo. Seine energiesparenden Glastüren, optimierte Luftführung und energiesparende Ventilatoren stehen für hohe Energieeffizienz und Wirtschaftlichkeit. „Die hohe Transparenz der Kühlmöbel kommt nicht nur bei den Kunden gut an, sondern hilft auch dem Personal, den Warenspiegel im Auge zu behalten“, so Frosch.

### Energiesparende Kältetechnik

Die Kälte für die Kühlmöbel liefern zwei Booster-Kälteanlagen, die mit umweltfreundlichem CO<sub>2</sub> als Kältemittel arbeiten

und als redundantes System ausgelegt sind. Großer Pluspunkt der Anlage: Die Abwärme der Kältemaschinen wird zur Beheizung des Marktes und zur Erwärmung des Brauchwassers genutzt. „Zusammen mit den Photovoltaikanlagen, die wir auf allen geeigneten Dachflächen installiert haben, können wir den Gesamtenergiebedarf deutlich reduzieren“, so Frosch. Transgourmet fokussiert – neben dem effizienten Umgang mit Ressourcen und Energie – auf Verpackungsoptimierung, Abfallvermeidung und Recycling. Darüber hinaus ist das Unternehmen nach ISO- und TÜV-Umweltschutzstandards zertifiziert. „Auf jeden Fall leistet die neue Kältetechnik einen wichtigen Beitrag zu unserem Nachhaltigkeitskonzept“, sagt der Projektleiter. ■

**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



Die Fleischerfamilie Mühlstätter: Oswald und Eva Mühlstätter arbeiten gemeinsam mit ihren Söhnen Andreas und Oswald im Osttiroler Betrieb.

# MÜHLSTÄTTER: UNTRENNBAR MIT DEM HENKELE VERBUNDEN

Es herrscht reger Betrieb am Rauterplatz:  
Auch außerhalb der Wandersaison füllt sich die Fleischerei Mühlstätter mit Kunden. Seit 1899 versorgt der Familienbetrieb Matri mit Spezialitäten. National bekannt ist ihr Luftgetrocknetes – Fleisch & Co-Autor Roland Graf war zu Besuch im Hort des „Henkele“.

**Text:** Roland Graf

**Fotos:** Gsaller-Media, Roland Graf

Dem Bestseller der Mühlstätters entgeht man nicht. Das Verkaufslokal duftet selchwürzig danach, denn er hängt unübersehbar an der Seitenwand, füllt Selbstbedienungskörbe und wartet auch an der Fleischtheke auf seine Fans: Das „Henkele“ ist ein Synonym für das Matrier Unternehmen geworden. Denn nicht nur im eigenen Betrieb, auch am beliebten Lienzer Stadtmarkt findet man die rotbraunen Stücke von Lamm, Hirsch oder Rind jeden Freitag und Samstag. Selten gibt es den Rohschinken sogar von der Gams. Die Osttiroler Räucherspezialität stellt ein Rezept dar, das mittlerweile seit vier Generationen am Rauterplatz in Matrie gepflegt wird. Den fachlichen Ritterschlag dafür gab es zuletzt 2021. Mit der höchstmöglichen Bewertung (50 Punkte) holte das geräucherte Rindfleisch aus Osttirol beim 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Klagenfurt Gold. Schließlich gab es auch beim 24. IFFW 2023 abermals Gold für das Henkele.

Naturselchen, in denen mit Buchenholz geräuchert wird, sind neben dem idealen Klima für die Lufttrocknung nicht nur für das Henkele die Voraussetzungen. Auch die mit Chili und Knoblauch gewürzten Hartwürste (Alpenchilis) entstehen auf 1.000 Meter Seehöhe nach diesem traditionellen Rezept. Begonnen hat aber alles mit Eduard von Mühlstätter. Sein Adelsprädikat zeigt an, dass die Wurzeln der Fleischerei noch in die k.u.k. Monarchie zurückreichen, als man die heutige Nationalparkgemeinde noch Windisch-Matrie nannte. 1899 wurde der Handwerksbetrieb gegründet, eine andere Tradition startete allerdings erst 1948 – seit damals trägt zumindest ein Firmenchef den Namen Oswald.

### Jugendlicher Drive zweier Brüder

Bei unserem Besuch im Iseltal ist es also Oswald III bzw. Oswald Mühlstätter junior, der hinter der Fleischtheke steht. Er führt die Geschäfte mit seinem Bruder Andreas zusammen in einer perfekten Symbiose: Andreas leitet die Produktion am Rauterplatz, während sich sein Bruder um Marketing, Verkauf und Administration des sechs Tage in der Woche geöffneten Betriebs kümmert. Das moderne Geschäft der Mühlstätters teilt sich in zwei Hälften. Neben der klassischen Fleischtheke wartet auch ein lichtdurchfluteter Speiseraum samt kleiner Terrasse, auf dem die Tagesmenüs genossen werden können. Tiroler Knödel in der Rind-

suppe (natürlich mit Rübenkraut!) gibt es dabei im „Imbiss Centro“ ebenso wie die beliebten Haustaschen und Wiener Schnitzel.

Für das Unternehmen mit 15 Mitarbeitern stellt der Imbiss-Anteil eine wichtige Ergänzung dar, „dadurch kann eine durchgehende Öffnung gewährleistet werden“. Hungrige Wanderer gibt es im Tourismus-geprägten Nationalpark Hohe Tauern außerdem genug. Zudem sieht man bei der Familie Mühlstätter auch eine gestiegene Nachfrage bei Einheimischen und Touristen, „da wir immer weniger Gaststätten in der Umgebung haben“. Ein überraschendes Angebot auf der Karte ist auch die Currywurst – nicht unbedingt eine klassische Osttiroler Spezialität, aber: „Sie gehört zu unseren bestgehenden Produkten, die hausgemachte Currysauce wird sehr gut angenommen und sucht regional ihresgleichen.“

### Natürliche Produktion als Rezept

„Der Ausbau der Terrasse und des Essbereichs war daher auch eine der ersten Maßnahmen, die nach der Übernahme der Geschäftsführung durch die neue Generation gesetzt wurden. Eva und Oswald Mühlstätter übergaben vor fünf Jahren an ihre Söhne, helfen aber immer noch mit, wo es geht. Dass der in der Meisterschule Landshut ausgebildete Andreas und sein Bruder Oswald früh Verantwortung übernommen haben, folgt ebenfalls einer Mühlstätter-Tradition. Vater Oswald II führte den Betrieb einst als jüngster Fleischermeister Österreichs. Das war anno 1984, sechs Jahre zuvor hatte er den Meisterbrief in Linz erhalten. Mühlstätter



### Was ist denn „Henkele“?

Ein Henkele stammt in der Regel von einem Teil des Schlögls, beim Rind ist es das Weiße Scherzel.

Seinen Namen verdankt diese Osttiroler Räucherspezialität dem Aufhängen der geselchten Fleischstücke. Das „Hängende“ kennt man aber nur in Teilen Kärntens und Tirols unter dieser Bezeichnung. Traditionell wird das gewürzte Fleisch (meist Rind, aber auch Lamm-, Hirsch-, Gams- und Wildschwein-Henkele gibt es) kurz geselcht. Der Buchenholz-Räucherung folgt eine Klimatrocknung, die bis zu drei Monate dauert. „Beim Henkele haben wir daher einen Trockenverlust von 40 Prozent“, rechnen die Brüder Mühlstätter vor. Es ist dieser hohe Trockenverlust, der den intensiven Geschmack der Spezialität bewirkt.

1989 ließ sich die Fleischhauerei Mühlstätter Henkele als Word-Bild-Marke schützen. In Tirol wird das geschnittene Rindfleisch in praktischen Packungen (80 Gramm) als „Henkele“ angeboten, während Andreas und Oswald Mühlstätter jun. allen Kunden in Ostösterreich das Trockenfleisch als „Alpenbeef“ anbieten. Nach eigenen Angaben ist man damit Österreichs Marktführer bei Rinderrohschinken.

# “ Vor 50 Jahren haben wir bei einer Charge 100 Kilo Henkele eingesalzen, heute sind es vier Tonnen!“

Oswald Mühlstätter jun. über den Erfolg des Matreier „Henkele“.



senior war es auch, der den Markenschutz für das Henkele initiierte. Und auch die Weichen für den Selbstbedienungsautomaten, der rund um die Uhr den Einkauf ermöglicht, stellte er bereits 2019.

Die Zusammenarbeit der beiden jungen Geschäftsführer, die ihm in diesem Jahr nachfolgten, stellt in Zeiten von Betriebsschließungen und Nachwuchssorgen einen Glücksfall dar. Zumal „Ossi“ Mühlstätter auch Ernährungswissenschaften studiert hat. In die Produktionsprozesse, die Andreas Mühlstätter leitet, mischt er sich nie ein. Dafür unterstützt er „die möglichst natürliche Produktion ohne unnötige Konservierungsstoffe“ in Matrei mit seinem Wissen. Und erklärt die traditionellen Spezialitäten gerne auch den internationalen Kunden. Deshalb sind auch Fleisch-Ersatzprodukte, die nicht ohne Stabilisatoren auskommen, derzeit kein Thema am Rauterplatz: „Meines Erachtens ist der Markt begrenzt und zeigt momentan eher einen Rückgang bzw. Stagnation, wenn man den aktuellen Zahlen glauben darf.“

## Wild und Lammfleisch als Nische

Eine besondere Spezialität der Gebrüder sind hingegen die Henkele vom Wildfleisch.

In Kooperation mit den lokalen Jägern werden Hirsch, Reh und Wildschwein verarbeitet. Allesamt sind sie überregional heiß begehrte, „Wildhenkele gehören in den Feinkostthecken zu unseren Bestsellern“, so Oswald Mühlstätter jun. Während das Osttiroler Wild eine wichtige Schiene der Verarbeitung darstellt, hadert man in Matrei aber mit einem anderen regionalen Klassiker.

Schafe gehören traditionell zu den Bewohnern der Osttiroler Almen. Und sie sind ein wichtiger Wirtschaftsfaktor: Geht es um die Wolle, dann wird ein Drittel (!) der gesamten österreichischen Schur in Inner- und Villgraten verarbeitet. Auch dieses Unternehmen, das heute von Rebecca Schett geführte „Villgrater Natur“, begann mit einem Schafhirten. Laut der Landwirtschaftskammer leben derzeit rund 19.000 Schafe auf den Osttiroler Almen, einen der bekanntesten Weidegründe stellt die „Hoanzer Alm“ oberhalb von Matrei dar. Traditionell wurde nach der Sommersaison dann auch geschlachtet; zum „Matthiasmarkt“, mit dem der Almbetrieb gefeiert wurde, ist der „Schöpsenbraten“ lokale Tradition. Oder besser: Er war es. „Für den Endkonsumenten ist heimisches Lammfleisch im Gasthaus kaum leistbar“,

bedauert Oswald Mühlstätter. Die Zeiten, in denen an einem Herbst-Tag um die 300 Lämmer geschlachtet wurden, kennt er nur aus Erzählungen. „Durch die momentane Personalsituation und Preissteigerung ist das nicht mehr marktkonform.“

## Festivität zum 125-Jahr-Jubiläum

Doch die jungen Chefs in Matrei sind keine Schwarzmalerei. Im Gegenteil. Mit der Marke „Alpenbeef“ haben sie im Vorjahr ihren neuen Webshop gestartet. „Mit ihm betreiben wir gezieltes Online-Marketing für den deutschsprachigen Markt.“ Schließlich kennen etliche Gäste – deutsche Wanderer im Nationalpark ebenso wie die Schweizer Fliegenfischer von Isel und Tauernbach – Henkele, Lammwürstel, Alpenchilis und Co. aus ihrem Matrei-Urlaub. Somit bilden auch typische Jausenpakete mit hausgemachten Spezialitäten den Schwerpunkt. Kombiniert mit lokalen Gourmandisen wie Deferegger Senf oder einem Schnapsler vom Schwarzer aus Lienz, wird daraus eine fertige Osttiroler Jause für zu Hause.

Dieser professionelle Webshop ([www.alpenbeef.at](http://www.alpenbeef.at)), der während der Coronazeiten modernisiert wurde, zeugt von der Aufbruchstimmung am Rande Österreichs. Er werde auch gut angenommen, freut man sich in Matrei. Zudem haben Kunden seit zwei Jahren die Möglichkeit, die Produkte im 24/7-Genussladen über eine Selbstbedienungskasse zu beziehen. Vor allem aber bereiten die Brüder gerade die Feier zum 125-jährigen Bestehen der Fleischerei vor. Sie soll im Sommer stattfinden. Natürlich „vor Ort“, wie Andreas und Oswald sagen. Eben genau dort, wo „der Mühlstätter“ seit eh und je mit viel Leidenschaft für großen Genuss sorgt! ■



Hochbetrieb beim Mittagsgeschäft: Autor Roland Graf traute seinen Augen nicht, als er den Ansturm in der Fleischerei Mühlstätter sah.

Gerald Huber hat leicht lachen: Sein Unternehmen ist auf dem aktuellsten Stand der gesetzlichen Rahmenbedingungen und geht mit den Herausforderungen der Wildzerlegung professionell um.

# GANZ SCHÖN WILD



Viele professionelle Wildzerlegungsbetriebe haben in den letzten Jahren aufgegeben. Der Hauptgrund dafür liegt in den Herausforderungen, die sich aus der Zerlegung und Weiterverarbeitung von Wildbret ergeben. Einer derjenigen Unternehmer, die aber erfolgreich weitermachen, ist Gerald Huber aus Wels, der jetzt gemeinsam mit Lebensmittelprofi Robert Mühlecker seine Firma zukunftstauglich gemacht hat.

Hubers Wild kann auf eine langjährige Geschichte zurückblicken und wird mittlerweile in vierter Generation von Gerald Huber sehr erfolgreich geführt. Begonnen hat alles rund um das Jahr 1910 mit einem Eier- und Geflügelhandel aus eigener Herstellung. Danach wurde immer mehr aus den Niederlanden importiert, ehe der heimische Brathendlboom diesem Geschäftsmodell ein Ende bereitet, weil immer mehr Geflügel in Österreich selbst gemästet wurde. Die Hubers sattelten deshalb zunehmend auf den Handel mit Wild um, seit 1976 betreibt die Familie ausschließlich einen Wildgroßhandel mit selbst zerlegtem Wildbret. Und das mit Erfolg, obwohl die Branche mit der Reaktorkatastrophe von Tschernobyl im Jahr 1986 einige Krisenjahre überstehen musste.

## Investitions- und Änderungsbedarf

2010 übernahm der heutige Inhaber Gerald Huber das Unternehmen von seinen Eltern Gerda und Herbert Huber. Besonders wichtig: Der Betrieb war schuldenfrei. Andererseits wusste der frischgebackene Unternehmer von Anfang an, dass ein stattlicher Investitionsbedarf anstand. Dazu Gerald Huber: „Ich hatte mir schon vor der Übernahme viele Gedanken gemacht und meine eigenen Vorstellungen entwickelt. Mir war vollkom-

men klar, dass unser reiner Zerlegebetrieb keine besonderen Zukunftsperspektiven hatte. Auch die ‚Baustellen‘ waren rasch definiert: schlechte Abläufe, Hygieneprobleme, mangelhafte Zuschnitte und die Größe des Betriebs selber.“

Dazu kamen problematische Rahmenbedingungen im Wildmarkt wie etwa die Direktvermarktung durch die Jäger mit der verheerenden Konsequenz für die Händler, häufig nur B-Ware zu erhalten. Der Vater von Gerald Huber handelte noch mit großen, grob zerlegten Mengen, die nach der Anlieferung schnell weiterbearbeitet und verkauft wurden. Gerald Huber änderte diesen Zugang radikal: „Ich wollte weniger Menge, dafür fein zerlegt, um etwa den Großhandel für die

Gastronomie zu bedienen. So liefern wir heute fertig parierte Fleischteile und Spezialzuschnitte, die an und für sich nur noch ausgepackt und verarbeitet werden müssen. Das ist notwendig, weil immer weniger Fachwissen über die Wildzubereitung vorhanden ist.“

Doch vor der Investition kam noch die Konsolidierung. Ehe es an die Modernisierung und Neuausrichtung ging, zog Gerald Huber ein beinhartes Sparprogramm durch, um Geld für die notwendigen Umbaumaßnahmen in die Hand zu bekommen. 2017 war es dann so weit, der sehnlich erwartete Neustart nahm Formen an: Der neue Betrieb ist mit 850m<sup>2</sup> Betriebsfläche doppelt so groß, wie der alte. 90 Prozent des Betriebs wurden neu errichtet, zum Neubau kam noch die Sa-

Wild-Zerleger Gerald Huber (l.) und der Lebensmittelspezialist Robert Mühlecker haben das Unternehmen in Wels zukunftstfit gemacht.





Zone blau: konzentrierte und rasche Arbeit in der Zerlegung unter permanenter UV-Zerlegeband-Entkeimung und UV-Luft-Entkeimung.



Schon bei der Hygieneschleuse am Eingang wird das Kluge 3-Zonen-System sichtbar.



Eine Investition in die Zukunft: der Tiefzieher von Sealpac zur Herstellung von Flat-Skin-Verpackungen.

nierung des Altbestands. Und das natürlich unter den besonderen Anforderungen für den Umgang mit Wildbret.

### Lebensmittel-Sicherheit & Hygiene

Die größte Herausforderung bei der Herstellung von Wildbret ist der Ausgangsrohstoff, das Wild in der Decke beziehungsweise beim Wildschwein in der Schwarte. Zum einen verursacht der Einschuss eine Kontamination inklusive Fremdkörpereintrag durch möglichen Knochenbruch und Munitionsreste und zweitens erfolgt das Aufbrechen beziehungsweise Ausweiden an Ort und Stelle der Erlegung und nicht unter standardisierten Hygiene-Bedingungen wie in einem Schlachthof. Um ein möglichst hohes Maß an Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, wurden unterschiedlichste Hygiene- und Eigenkontrollmaßnahmen implementiert.

### Rot, blau, weiß: die 3-Zonen-Lösung

Laut Gerald Huber, müssen beim Wild viele „Mosaiksteinchen“ richtig zusammengesetzt werden, um ein gutes Gesamtbild, sprich ein sicheres Lebensmittel, zu erhalten. Dieses Mosaik beginnt bei einer 3-Zonen-Lösung im Betrieb. In der roten Zone befindet sich ausschließlich Wild in der Decke. Und auch die Mitarbeiter sind an den roten Kopfbedeckungen, den orangen Schürzen erkennbar. Sie müssen ausschließlich rote Messer verwenden, die auch in dieser Zone bleiben müssen. Nur so kann eine Kreuzkontamination effek-

tiv ausgeschlossen werden. Und die Konfiskate gelangen auf direktem Wege aus dieser Abteilung in den TKV-Kühlraum. Mittels „Einbahnsystem“ werden die vom amtlichen Tierarzt beschauten und enthäuteten Wild Karkassen in die Grobzerlegung verbracht.

Dann gibt es die blaue Zone. Auch hier haben die Mitarbeiter eigene Messer, eigene Schürzen und eben blaue Kopfbedeckungen. Hier erfolgt die grobe Zerlegung. Das bedeutet, es werden die Knochen herausgelöst und Blutergüsse, die Einschusszone, Verunreinigungen und sonstige Kontaminationen entfernt. Hier entsteht auch die für Wildfleisch höhere oberflächliche „Grundverkeimung“. Und diese muss man bestmöglich in den Griff bekommen oder eben Maßnahmen zur Reduktion ergreifen, so Gerald Huber. Unter anderem wurden daher eine permanente UV-Zerlegeband-Entkeimung und eine permanente UV-Luft-Entkeimung im Zerlegebereich installiert. Des Weiteren sorgt eine spezielle Reinigungsdüse für Kettenhandschuh-Zwischenreinigung, Tausch-Zerlegebretter und ausreichend viele Tausch-Messer für eine gute Hygiene.

Von enormer Bedeutung ist hier wie so oft der „Faktor Mensch“ sagt der Firmenchef:

„Kilogramm pro Stunde sind hier definitiv nicht der Schlüssel zum Erfolg. Es zählen die Genauigkeit beim Ausschneiden der Verunreinigungen und der detaillierte Zuschnitt. Nur so können wir unsere wichtigsten Kunden wie Transgourmet in Österreich oder GVFI in der Schweiz zufriedenstellen. Hier zählen primär die Qualität und die Lebensmittelsicherheit. Der Preis ergibt sich dann.“

Und schließlich findet in der weißen Zone die Feinerlegung und Portionierung statt – hier wird bei niedrigerer Temperatur als gesetzlich vorgeschrieben und permanent UV-Luftentkeimung gearbeitet.

Anschließend erfolgt die Verpackung in Schrumpfbeuteln oder Flat-Skin-Verpackungen. Zuvor geht es aber durch den Metalldetektor, um etwaige metallische Fremdkörper aus der Produktion oder trotz aller Sorgfalt nicht entdeckte Munitionsreste zu finden und zu beseitigen.

#### Prädikat: Betriebszertifizierung

Abgerundet wird das integrierte Qualitäts- und Qualitätssicherungssystem bei Hubers Wild mit einer Betriebszertifizierung gem. IFS Food Progress. Die Firma Huber war 2017 einer der ersten Wildzerlegebetriebe Ös-

terreichs, der sich dem jährlichen Assessment durch eine unabhängige Zertifizierungsorganisation stellte.

#### Unternehmerische Hochschaubahn

Heute arbeiten bei Hubers Wild 15 Personen als Stammpersonal, in der Saison bis zu 25 Mitarbeiter. 45 Prozent des Gesamtumsatzes erwirtschaftet das Unternehmen mit dem heimischen Markt, 55 Prozent mit dem Export. Hauptauslandsmärkte sind die Schweiz, Belgien und Holland. Angeboten werden Edelteile von Reh, Hirsch, Wildschwein und Feldhase. Vermarktet werden aber auch verarbeitete Produkte wie Reh-Cevapcici und Reh-Burger-Pattys, die seit 2020 in Flat-Skin-Verpackungen angeboten werden. Hier war man übrigens auch der erste heimische Anbieter, der Wild in dieser attraktiven Verpackungsform vermarktete.

Bis heute ist das Wildgeschäft eine große Herausforderung wie Gerald Huber schildert: „Das ist eine unternehmerische Achterbahnfahrt. Die Hauptsaison ist im Herbst. Wir müssen das Wildbret bis zu neun Monate einlagern, was die Energiekosten hochschnellen lässt und viel Kapital bindet. 2023 war das so fordernd wie noch nie zuvor.“ HaRo ■

Auftauen | Pressen | Mischen & Wolfen | Separieren  
Tumbeln | Slicen | Formen

provisur.com

## PROFIS IM FORMEN UND SLICEN

Bestes Ergebnis dank  
jahrzehntelangem Know-how

Ihr Kontakt:  
Heiner Klohe  
heiner.klohe@provisur.com  
Tel. Mobil +49 170 856 54 49



Vollautomatische Press to Slice Linie

**PROVISUR**  
TECHNOLOGIES

Pushing Boundaries®

HOEGGER®  
FORMAX®



## WILDBRET: QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT!

Heimisches Wildbret ist ein unverfälschtes Lebensmittel direkt aus der Natur. Die Jagd liefert dieses regionale Produkt, indem sie natürliche Ressourcen nachhaltig nutzt – sozusagen der regionalste Nahversorger.

Wildbret steht für unverfälschten Genuss. Wildtiere leben weitgehend stressfrei in freier Natur und ernähren sich vielseitig von Kräutern, Gräsern, Knospen, Blättern und Früchten. Diese natürliche Ernährung verleiht dem Fleisch seinen würzigen, unverwechselbaren Geschmack. Durch die ständige Bewegung ist Wildbret besonders nährstoffreich und zugleich mager und kalorienarm. Es enthält eine Fülle an wichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink sowie Vitamin B2.

### Bestes Eiweiß und gesunde Fette

Wildbret ist nicht nur schmackhaft, sondern auch extrem gesund. Es liefert reichlich hochwertiges und leicht verdauliches Eiweiß bei sehr niedrigem Fettgehalt. Im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch hat Wildbret einen deutlich höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter die essenziellen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Diese Fettsäuren schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und sind lebensnotwendig, da sie vom Körper nicht selbst hergestellt werden können.

### Viele Vorzüge

Verglichen mit Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch aus Massentierhaltung hat Wildbret viele Vorzüge. Es übertrifft in der Regel den Proteingehalt und bietet Eiweiß von hoher biologischer Wertigkeit, das vom Körper besonders gut verwertet wird. Zudem hat Wildbret einen sehr niedrigen Fettanteil und ist dadurch äußerst cholesterinarm. Der geringe Anteil an Bindegewebe und die zarten Muskelfasern erhöhen den Genusswert zusätzlich.

### Wildbret beim Jäger um die Ecke

Die Qualität von Wildbret beginnt bereits bei der Jagd. Ein sauberer Schuss, der das Wild sofort und nahezu stressfrei tötet, ist Voraussetzung für gutes Fleisch. Wild wird unmittelbar nach der Erlegung in einen Kühlraum transportiert und dort unter strengen veterinärbehördlichen Auflagen untersucht und weiterverarbeitet. Gewissenhafte Jäger und Wildbrethändler legen großen Wert auf erstklassige Qualität und strikte Einhaltung der Kühlkette.

Wenn Sie Wildbret in Top-Qualität aus heimischen Revieren beim Jäger oder Wild-

brethändler kaufen, können Sie sicher sein, dass folgende Standards eingehalten wurden:

- nur gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier Wildbahn – fachgerecht erlegt
- innerhalb kürzester Zeit aufgebrochen und im Kühlraum gelagert
- keine Unterbrechung der Kühlkette
- sachgerechte, hygienisch einwandfreie Verarbeitung
- Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer
- gesetzeskonforme Kühl- und Verarbeitungsräume

### Qualität, die man schmeckt

Wildbret von freilebenden Tieren unterscheidet sich erheblich von Fleisch von Wild, das in Gattern gehalten wird. Gatterwild weist oft höhere Fettgehalte auf, bedingt durch die eingeschränkte Bewegungsfreiheit und eventuelle Zufütterung. Achten Sie daher beim Kauf von Wildbret auf die Herkunft und fragen Sie bei der heimischen Jägerschaft nach!

### Ein ökologisch und tierschutzgerecht gewonnenes Lebensmittel

Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel mit einzigartigen Vorzügen: leicht verdauliches Eiweiß, geringer Fettanteil, wenig Cholesterin, feinfaserige Muskelstruktur und hoher Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Zudem ist es frei von Medikamenten, Hormonen und Mastfutter. Wildtiere leben bis zur Erlegung völlig frei – keine Haltung, keine Tiertransporte.

Die Erzeugung von Wildbret ist ökologisch unbedenklich und tierschutzgerecht. Nachhaltige Jagd hält das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht. Wildbret wird direkt vor unseren Haustüren gewonnen und als regionales Lebensmittel belastet sein Transport die Umwelt kaum. Die Natur sagt Weidmannsdank! ■

# 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**



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



Barbara-Zinkl-Funk, Peter Mauser, Simon Aichhorn, Michael Gratzl, Christian Buchwinkler, Thomas Fallmann, Bernhard Angelmayer, Tim Woldron, Tobias Walzl, Katrin Barth und Präsident der HWK Christian Läßle (v. l. n. r.)

## MEISTERLICHE ABSOLVENTEN BEREITEN POSITIVE ZWISCHENBILANZ

Die Bayerische Fleischerschule ist erfreut: Auch im ersten Halbjahr 2024 wurde die Landshuter Fleischerschule von österreichischen Teilnehmern stark frequentiert.

Stolz blickt die 1. Bayerische Fleischerschule zurück auf die Kurse des letzten Halbjahrs, in der sie wieder viele begehrte Fach- und Führungskräfte mit Know-how für die Fleischerbranche ausbilden konnte. Vom Quereinsteiger bis zum Sommelier bietet die Fleischerschule das passende Angebot für eine dem Arbeitsmarkt und der aktuellen Arbeitersituation angepasste Schulung, damit die Branche weiter und besser bestehen kann.

### Viele Österreicher beim Meisterkurs 2024

Sehr erfreut ist die Schule über die überwältigende Teilnahme aus Österreich, allesamt junge Gesellen mit individuellen Ambitionen. So auch **Christian Buchwinkler** aus Oberndorf, der mit Auszeichnung als Kursbester im MK 453 seinen Meistertitel bestand. Vor der Metzgerlehre in der Bio Hofmetzgerei Hainz in Bürmoos absolvierte Buchwinkler die HBLA Ursprung mit der Matura. Am Metzgerberuf gefällt ihm am besten „die Herstellung der verschiedenen Wurstwaren“. Mit Meistertitel in der Tasche führt er den Familienbetrieb im Flachgau weiter.

Metzgermeister **Bernhard Angelmayer** leitet als Geschäftsführer den Verkauf der Waldgut Vermarktungs GmbH in Frauenhofen. Nach Abschluss der HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg entschied er sich für einen Karriere-Feinschliff und kam – wie sein Bruder – nach Landshut. Für ihn ist es der Umgang mit den Kunden, der ihm Freude bereitet.

**Peter Mauser** aus Mauterndorf begann nach seiner Matura eine Lehre in der Dorfmetzgerei Max Mann, zudem betreibt er eine Direktvermarktung. „Spaß macht mir vor allem die Wertschätzung dieses Berufes im ländlichen Bereich und die Herstellung vielfältiger Produkte. Kleinste Veränderungen an der Rezeptur bewirken Großes“, ist er überzeugt.

**Tim Woldron** aus Schwarzbau am Steinfeld begeistert die Vielfältigkeit, die der Beruf mit sich bringt. Seine erworbenen Fähigkeiten im Würsten, Schlachten, Zerlegen sowie in der Ausbildung von Lehrlingen nutzt er täglich in der Fleischerei Höller in Zöbern.

**Tobias Walzl** aus Weißkirchen absolvierte seine Ausbildung zum Fleischer bei der Forst Authal GmbH. Bevor er die Leidenschaft für diesen Beruf entdeckte, ließ er sich zum Land- und Forstwirtschaftlichen Facharbeiter ausbilden. **Thomas Fallmann** aus Wimpfing an der Leitha begann bereits mit 15 die Lehre zum Fleischer bei der Firma Graf. Der Jungmeister arbeitet seit zwei Jahren bei der Firma Pannatura Esterhazy. „Besondere Freude bereitet mir die Weiterverarbeitung der Tiere, das Veredeln der einzelnen Teilstücke sowie die Wurstherstellung“, so Fallmann.

**Michael Gratzl** aus Heidenreichstein begann an der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof eine Lehre zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter. Diese weckte sein Interesse am Beruf des Fleischers, weshalb er die Ausbildung bei der Fleischerei Geitzenauer in Litschau begann. Gleichzeitig betreibt die Familie Gratzl den „Gratzl Hof – Feiner Landgenuss“ mit einer Direktvermarktung von Rind- und Schweinefleisch. Gratzl über seinen Beruf: „Ich habe besondere Freude daran, regionale, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren.“

**Simon Aichhorn** aus Kleinarl absolvierte vor seiner Lehre zum Fleischverarbeiter in der Fleischhauerei FS Schuster in Ostermiething schon einige Ausbildungen u. a. die des Landwirtschaftlichen Facharbeiters. Nach Erhalt des Meistertitels begann er eine Beschäftigung beim „Großarler Genuss“. Für ihn sind es die Veredelung und die Zufriedenheit der Kunden, die diesen Beruf für ihn so erfüllend machen.

### Zufriedene Direktorin

„Mit unseren Teilnehmenden und Betrieben aus dem Nachbarland verbinden uns teilweise jahrelange Freundschaften. Wir freuen uns, einen wesentlichen Beitrag für eine hochwertige Metzgerausbildung leisten zu können und über Zuspruch und Weiterempfehlung“, so Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin der 1. BFS. Auch im aktuellen Meisterkurs und Lehrgang zum Fleischsommelier absolvieren Teilnehmende aus Österreich ihre Prüfungen. ■

## 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

07.–15.10. & 23./24.11.2024

03.–11.02. & 29./30.03.2025

### 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 Grillexperte

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

**Termin** 24.03.–28.03.2025



# SCHARFES FÜR DIE ARBEIT!

Ob Messer, Schneidemaschine oder gar eine vollautomatische Schleifmaschine: In diesem **Sonderthema** präsentieren wir einige der besten Helferchen für „**Slicen, Schneiden und Würfeln**“ – damit der Arbeitsalltag so richtig scharf wird.

## LEBENSMITTEL EFFIZIENT VERARBEITEN UND VERPACKEN: SCHNEIDEN, STANZEN UND SERVICE VON DER PBS GMBH

Die pbs GmbH bietet maßgeschneiderte Lösungen und erstklassigen Service für die Lebensmittelverarbeitung. Mit ihrer langjährigen Erfahrung ist sie der ideale Partner für höchste Produktionsansprüche.

In der dynamischen und anspruchsvollen Welt der Lebensmittelverarbeitung und -verpackung ist Know-how entscheidend. Ob es um das Slicen, Schneiden oder Würfeln von Produkten geht – mit der pbs GmbH wird jeder Schnitt zum Meisterstück. Mit langjähriger Erfahrung und einem umfassenden Serviceangebot ist die pbs GmbH der ideale Partner für Unternehmen, die höchste Ansprüche an ihre Produktionsprozesse stellen.

### Exzellenter Service für Messer und Maschinen

Die pbs GmbH hebt den Servicegedanken auf ein neues Niveau. Das Unternehmen bietet nicht nur eine umfassende Betreuung rund um Maschinenmesser, sondern auch einen erstklassigen Service für Verpackungsmaschinen. Egal, ob es um Wartung, Revision oder den Austausch von Elektronikkomponenten und abgekündigten Steuerungen geht, die pbs GmbH steht ihren Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Die Ersatzteilversorgung ist gesichert, was namhafte Kunden wie ein bedeutender Käsehersteller bestätigen: „Seit Jahren verlassen wir uns bei der Ersatzteilversorgung unserer Tiefziehmaschinen auf die pbs

GmbH. Egal, ob Maschinenmesser, mechanische Bauteile oder elektronische Komponenten – das Einsparpotenzial ist enorm.“

### Preiswert & zuverlässig

Ein herausragendes Merkmal der pbs GmbH ist die preiswerte Lösungskompetenz, die das Unternehmen bietet. Das „p“ in pbs steht für „preiswert“ – ein Versprechen, das das Unternehmen täglich einlöst. Ein Beispiel hierfür ist die erfolgreiche Reparatur einer Siegelstation, die durch häufige Umbauten beschädigt wurde. Ein zufriedener Kunde, berichtet: „Wir suchten die Möglichkeit einer zügigen und trotzdem bezahlbaren Überholung der ganzen Einheit. Teflonisieren, Heizpatronen wechseln und Ausbessern von Beschädigungen wurden zur vollen Zufriedenheit durchgeführt.“

### Fachkundige und maßgeschneiderte Lösungen

Neben preiswerten und schnellen Lösungen legt die pbs GmbH großen Wert auf umfassende Beratung. Das „b“ in pbs steht für „Beratung“ – ein Grundsatz, der sich in der engen Zusammenarbeit mit den Kunden widerspiegelt. Individuelle Bedarfsanalysen und maßgeschnei-

derte Lösungen sind Teil des umfangreichen Serviceportfolios. Die Experten der pbs GmbH nehmen sich die Zeit, die spezifischen Anforderungen und Herausforderungen ihrer Kunden zu verstehen und gemeinsam die besten Lösungen zu entwickeln.

### Schnelle und effektive Problemlösungen

Flexibilität und schnelle Reaktionszeiten sind Stärken der pbs GmbH. Produktionsausfälle können teuer werden, daher bietet das Unternehmen bei Bedarf Expressbearbeitung, auch am Wochenende. Kunden wie „Gerald G.“ berichten von ihrer positiven Erfahrung: „Montags haben wir die Verpackung in unserer Schlauchbeutelmaschine auf Monofolie umgestellt. Leider schnitt das vom Maschinenhersteller verbaute Maschinenmesser die neue Folie nicht mehr und extreme Konventionalstrafen seitens unseres Kunden drohten. Zum Glück gibt es das pbsLAB. Innerhalb von zwei Tagen war unsere neue Folie analysiert und ein neues Messer konstruiert und gefertigt.“ Pbs – das „s“ steht für Service!

In einer Branche, in der Präzision und Zuverlässigkeit entscheidend sind, setzt die pbs

GmbH Maßstäbe. Mit ihrem umfassenden Serviceangebot, preiswerten Lösungen und fachkundiger Beratung ist sie der ideale Partner für Unternehmen in der Lebensmittelverarbeitung und -verpackung. Die zahlreichen positiven Erfahrungsberichte zufriedener Kunden sprechen für sich. Ob Wartung, Ersatzteilversorgung oder schnelle Problemlösungen – die pbs GmbH bietet einen Service, auf den Verlass ist.

Alle Infos zu **pbs GmbH** gibt es unter [www.pbsweb.de](http://www.pbsweb.de) ■

Egal, welche  
Art von  
Tiefziehmaschine –  
pbs fertigt  
Traymesser nach  
Wunsch.



# PORTIONEN SCHNEIDEN LEICHT GEMACHT

Effiziente Lösungen für die Fleischerbranche: MHS Schneidetechnik GmbH setzt neue Maßstäbe.

Die MHS Schneidetechnik GmbH ist ein weltweit anerkannter Hersteller von Scheiben- und Portionsschneidern. Das Programm reicht vom kleinen Kotelettschneider als Tischgerät für Gewerbebetriebe oder kleinere Lebensmittelmärkte bis zu Portionenschneidern mit automatischer Produktzufuhr und Austrageband für die geschnittene Ware.

## Der PCE 65TM

Das kleinste Modell, die Type PCE 65TM, ist eine kompakte, platzsparende Tischmaschine, ideal für das Fleischhandwerk, Supermärkte und Großküchen. Sie bietet die volle Power einer großen Kotelettschneidemaschine und ist sofort ohne lange Einarbeitungszeiten nutzbar. Die PCE 65TM schneidet mühelos Knochenware wie Fleisch, Koteletts

und Nacken oder knochenlose Ware wie Bauchspeck, Rouladen, Braten, Wurstwaren, Aufschnitt und optional Käse und Brot. Die Maschine hat einen elektromechanischen Antrieb mit exaktem Vortrieb und macht bis zu 180 Schnitte pro Minute. Die Scheibenstärke kann stufenlos von ein bis 32 mm eingestellt werden. Durch eine spezielle Mikroverzahnung des Messers und ziehenden Schnitt wird auch bei knochenhaltigen Produkten hohe Genauigkeit garantiert und Knochensplitterung vermieden.

## Der PCE EM

Ein weiteres Modell, die PCE EM, ist ideal für den mittelständischen Fleischereibetrieb. Diese Maschine erreicht bis zu 500 Schnitte pro Minute und bietet eine stufenlose Scheibenstärken-Einstellung von 0,5 bis

500 mm. Der Vorschub kann getaktet oder kontinuierlich gewählt werden und wird durch reibungsmindernde Oberflächen exakt geführt. Ein Doppelmesser kann die Leistung bei verschiedenen Produkten sogar verdoppeln. Optional gibt es Maschinen mit verschiedenen Einlegelängen und Querschnitten, mit Auslaufband oder einer Abschnitte-Software für Schneideprogramme mit unterschiedlichen Scheibenstärken. Diese Baureihe zeichnet sich durch einen modernen Touchscreen aus, dessen Software perfekt auf die Maschine abgestimmt ist und zahlreiche Einstellungen ermöglicht.

## Vielseitiger Einsatz

Ob frisch, gekühlt oder angefroren, mit diesen Maschi-

nen werden Fleisch, Rouladen, Koteletts, Bauchspeck, Braten, Wurstwaren und Käse perfekt geschnitten und optimal portioniert. Die PCE EM schneidet mühelos sowohl knochenhaltige als auch knochenlose Produkte und ist mit einem modernen Touchscreen ausgestattet, der intuitive Software und speicherbare Programme bietet. Die Maschine zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und höchste Sicherheitsstandards aus. Zudem ist die Reinigung dank guter Zugänglichkeit zu den einzelnen Komponenten einfach und schnell durchführbar.

Für weitere Infos wenden Sie sich an **Johann Laska u. Söhne** oder besuchen Sie [www.laska.co.at](http://www.laska.co.at). ■

Der PCE 65 TM  
– ideal für das  
Fleischhandwerk,  
Supermärkte und  
Großküchen.



Der PCE EM – der  
Leistungsstarke,  
ideal für die Fleisch-  
Industrie.



 **PENIAS**  
Lebensmitteltechnik GmbH

5261 UTTENDORF  
OBERÖSTERREICH  
+43 7724 / 28 64

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



KUTTER - WÖLFE  
INJEKTOREN  
MISCHER  
WASCHANLAGEN  
SCHERBENEISERZEUGER

  
**NOWICKI**

## MESSER IN MEISTER-QUALITÄT

Mit der neuen WildLine-Serie setzt Giesser neue Maßstäbe für Jäger, Angler und Outdoor-Enthusiasten. Empfohlen von Metzger-Weltmeister und Jäger Matthias Endrass, überzeugt die Serie durch ihre außergewöhnliche Qualität, Schärfe und Ergonomie.

Die Arbeit von Metzger-Weltmeister und Jäger Matthias Endrass ist geprägt von höchster Präzision, außergewöhnlichem Können und einem tiefen Respekt vor der Natur. Bei der World Butchers' Challenge 2022 in Sacramento (USA) demonstrierte er sein Können eindrucksvoll und gewann mit der deutschen Mannschaft den Weltmeistertitel. Diese Ansprüche stellt er auch an sein Handwerkszeug und ist überzeugter Nutzer der neuen WildLine Serie von Giesser: „Vielseitig, scharf, stabil und sicher: So muss ein gutes Messer sein!“

### Die drei Dimensionen der WildLine-Qualität

**1. Die Klinge** der WildLine-Serie besticht durch ihre extreme Schärfe und lange Schnittfähigkeit. Hergestellt aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, bietet sie Weltmeister-Qualität, die höchsten Ansprüchen gerecht wird.

**2. Ergonomie:** Die Messer sind ergonomisch perfekt durchdacht, um sicheres und ermüdungsfreies Arbeiten zu gewährleisten. Diese ergonomischen Meisterwerke ermöglichen eine optimale Handhabung selbst bei längeren Einsätzen.

**3. Der Griff**, adaptiert von der PrimeLine-Serie, ist rutschfest, absolut stabil und liegt felsenfest in der Hand. Er verhindert gefährliches Abrutschen und sorgt so für maximale Sicherheit beim Arbeiten.

### Vielseitiger Einsatz

Die WildLine-Serie ist ideal für die Zerlegung von Wild jeder Größe geeignet. Mit einer Vielzahl von Modellen, die auf unterschiedliche Anforderungen zugeschnitten sind, bietet sie die optimale Auswahl für individuelle Bedürfnisse. Egal, ob für Jäger, Angler oder Outdoorbegeisterte – die WildLine-Serie ist für jeden Einsatz perfekt gerüstet.

Beim Verarbeiten von Fisch ist Präzision entscheidend. Die feinen Konturen der Filetmesser unterstützen filigranes Arbeiten bei größeren Fischen wie Lachs oder Kabeljau. Die lange, schmale und flexible Klinge ermöglicht es, sich eng an den Fischgräten zu bewegen und dünne, präzise Filets zu schneiden. Das Ausbeinmesser mit seiner kürzeren, stabilen Klinge bietet eine präzise Kontrolle bei kleineren Fischen.

Alle Infos gibt es bei **Hermann Sick Werkvertretungen** unter [www.sick-werkvertretung.com](http://www.sick-werkvertretung.com) ■



## PRÄZISE SCHNEIDEN PERFEKTE SCHNITTE

Knecht revolutioniert mit der A 400 Schärfmaschine den Schneidprozess in der Lebensmittelherstellung.

Mit der Einführung der A 400 Schärfmaschine setzt KNECHT neue Maßstäbe in der Qualitätssicherung beim Schneiden von Lebensmitteln. Diese Innovation optimiert nicht nur die Präzision der Schnittkanten, sondern auch die Erhaltung der Lebensmittelqualität.

Dadurch bleibt die ursprüngliche Form der Messer erhalten. Der Bediener führt das Messer manuell entlang der Schleifscheiben, wird jedoch durch die Kopierschleifplatte unterstützt.“

### Ergonomie und Sicherheit im Fokus

Der Schleiftisch der A 400 ist ergonomisch zum Benutzer hingeneigt und mit Teflungleitern ausgestattet, die die Reibung zwischen der Kopierschleifplatte und dem Schleiftisch minimieren. Ergonomisch gestaltete Griffe, die entsprechend dem Schneidenverlauf angebracht sind, erleichtern die Handhabung zusätzlich. Diese durchdachte Konstruktion macht die Bedienung der Schärfmaschine maximal simpel und sicher für den Anwender.

### Zuverlässiger Schutz und einfache Wartung

Die keramischen Schleifscheiben der A 400 rotieren langsam im Wasserbad, wodurch die Schneidwerkzeuge während des Schleifprozesses zuverlässig vor Überhitzung geschützt werden. Unrunde Schleifscheiben können mit dem integrierten Abrichtgerät wieder in Form gebracht werden, was die Wartung der Maschine erleichtert und die Lebensdauer der Schleifscheiben verlängert.

Alle Infos zu der A 400 Schärfmaschine von Knecht gibt es bei **Flema**, [www.flema.at](http://www.flema.at) ■

### Revolution im Schneidprozess

Beim Schneiden von Lebensmitteln ist es entscheidend, dass der Prozess schonend abläuft. Quetschen, Komprimieren oder Reißen der Lebensmittel mindert sowohl deren Optik als auch deren Qualität. Die A 400 von KNECHT bietet hier die ideale Lösung, indem sie perfekte Anschliffe an einseitig angeschliffenen Sichelmessern (ohne Verzahnung) erzeugt. Die Schärfmaschine ermöglicht eine maximale Fasenbreite von 5 mm und kann Schneidwerkzeuge bis zu einer Größe von ca. 980 mm x 500 mm in einem Arbeitsgang schleifen und entgraten.

### Präzision und Benutzerfreundlichkeit vereint

„Der Schneidenwinkel der A 400 liegt zwischen 25° und 35° und lässt sich mithilfe einer Winkellehre einfach einstellen. Die Sichelmesser werden auf speziell angefertigte Kopierschleifplatten gespannt, welche die Messer exakt in der ursprünglichen Kontur führen.“



# REX TECHNOLOGIE SETZT NEUE MASSSTÄBE: DAS INNOVATIVE RSS 70 SCHNEIDESYSTEM

Effizienz und Präzision in der Würstchenproduktion in durchaus möglich: Der RSS 70 von REX Technologie bietet maximale Schnittleistung und hygienisches Design für höchste Ansprüche in der Fleischbranche.

Das REX Schneidesystem RSS 70 revolutioniert die Würstchenproduktion durch seine außergewöhnliche Flexibilität und universelle Anwendbarkeit. Als Einzelgerät oder in Kombination mit dem REX Kalibriersystem RKS 85 einsetzbar, beeindruckt es mit einem vollautomatischen Ablauf nach dem Abdrehen, der die Effizienz und Präzision der Produktion erheblich steigert.

## Präzision durch dreischneidiges Sichelmesser

Das dreischneidige Sichelmesser des RSS 70 trennt die Würstchen präzise an der Abdrehstelle, was die Schnittleistung erheblich erhöht. Unter-

stützt durch den REX Servodrive, bietet das System eine extrem hohe Schneidleistung und konstante Qualität – unabhängig davon, ob Natur- oder Kunstdärme verwendet werden.

## Hygienisches Design und einfache Reinigung

Das Maschinengehäuse des RSS 70 ist komplett aus Edelstahl gefertigt und im REX-typischen Hygienesystem glattflächig gestaltet, was die Reinigung erheblich erleichtert. Die serienmäßige Schutzabdeckung schützt die Steuerungseinheit während der Reinigung und gewährleistet eine lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit des Systems.

## Benutzerfreundliche Steuerung und Synchronisierung

Die große Touchscreen-Steuerung des RSS 70 ermöglicht eine komfortable Bedienung und einfache Programmierung. Die Steuerung lässt sich zudem mit der Füllmaschinensteuerung

synchronisieren, was das Handling und die Überwachung der gesamten Anlage im „In-Line“-Prozess vereinfacht. Diese Integration sorgt für eine nahtlose Produktionskette und maximale Effizienz.

## Anpassungsfähige Zu- und Abföhrbänder

Die Zu- und Abföhrbänder des RSS 70 können einfach an das jeweilige Darmkaliber angepasst werden, was eine sichere Führung der Würstchen in der Schneideeinheit gewährleistet. Selbst gekrümmte Ware wird problemlos verarbeitet, was die Flexibilität und Vielseitigkeit des Systems unterstreicht.

## Maximale Prozesssicherheit durch elektronische Kaliberverstellung

Die neu entwickelte und optional erhältliche elektronische Kaliberverstellung vereinfacht den Produktwechsel und gewährleistet maximale Prozesssicherheit. Diese Funktion ermöglicht schnelle Anpassungen und sorgt dafür, dass die Produktion ohne Unterbrechungen und mit höchster Effizienz fortgesetzt werden kann.

Alle Informationen gibt bei **REX Technologie** unter [www.rex-technologie.com](http://www.rex-technologie.com) ■



## EICKER BERUFMESSER SETZEN NEUE MASSSTÄBE

Eicker, ein traditionsreiches Familienunternehmen aus Solingen, bietet mit seinen professionellen Berufsmessern Qualität und Präzision für die Fleischbranche.

Mit über 90 Jahren Erfahrung gehört Eicker zu den führenden Messerherstellern weltweit. Ihre optimal gehärteten und geschliffenen Klingen garantieren besondere Schneidhaltigkeit und Langlebigkeit. Eicker bietet sieben Berufsmesser-Serien und verschiedene Griffarten in zahlreichen Farben, sodass für jede Anforderung das passende Messer verfügbar ist.

## Rückverfolgbarkeit und Sicherheit

Alle Eicker-Messer sind mit einer individuellen Seriennummer und einem Matrix-Code versehen, der die Rückverfolgbarkeit ermöglicht. Zudem entsprechen alle Messer den relevanten Lebensmittelnormen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an **Johann Laska u. Söhne** oder besuchen Sie [www.laska.co.at](http://www.laska.co.at) ■



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

Winweb Informationstechnologie GmbH | Tel. +43 720 880066 | [www.winweb.at](http://www.winweb.at)



## VIELSEITIGER FRISCHSCHNEIDER FÜR DIE CONVENIENCE- FOOD-INDUSTRIE

Die Maschinenserie Galan von Magurit bietet flexible Lösungen für das kontinuierliche Schneiden von Würfeln und Streifen aus frischen, rohen und gegarten Produkten.

Das Haupteinsatzgebiet des Frischschneidesystems von Magurit liegt in der Convenience-Food-Industrie. Die Maschinenserie Galan umfasst alle für das kontinuierliche Schneiden frischer Produkte konzipierten Maschinen und bietet drei Modelle: Galan 920, 930 und 960. Diese Modelle sind für das Schneiden roher, gegarter, mariniertes, injizierter und angefroster Produkte geeignet. Die Flexibilität der Maschinen erlaubt das Schneiden in ein-, zwei- und dreidimensionalen Formen, wodurch Scheiben, Streifen und Würfel problemlos hergestellt werden können.

### Kontinuierlicher Betrieb und einfache Handhabung

Alle drei Modelle der Galan-Serie arbeiten kontinuierlich und können unterbrechungsfrei beladen werden. Die zu schneidende Ware wird manuell oder automatisch auf ein Produktförderband aufgegeben und in den Schneidbereich transportiert. Kontinuierlich arbeitende Sichelmesser schneiden die erste Dimension

in der gewünschten Stückgröße, die durch die Geschwindigkeit der Bänder und der Sichelmesser reguliert wird. Transportbänder und Sichelmesser sind in ihren Geschwindigkeiten stufenlos regelbar, was einen schnellen Wechsel der Schneiddimensionen ermöglicht. Die Schneiddicke der Sichelmesser kann zwischen drei und 130 mm stufenlos eingestellt werden.

### Präziser und sauberer Schnitt

Die Sichelmesser der Galan-Maschinen sorgen für einen sauberen, ziehenden Schnitt, der Quetschen und mechanische Belastungen vermeidet. Bei zweidimensionalen Schnitten, also beim Schneiden von Streifen oder Würfeln, wird das Produkt in Rundmesserkassetten geschnitten, die im 90-Grad-Winkel zu den Sichelmessern angebracht sind. Diese Kassetten sind ab 5 mm Distanz zwischen den Messern erhältlich. Ein oberhalb des Transportbandes angebrachter Niederhalter fixiert das Produkt vor dem Schneidbereich, wo-

durch ein akkurater Schnitt gewährleistet wird.

Der Niederhalterdruck ist pneumatisch und stufenlos einstellbar und passt sich automatisch an verschiedene Produkthöhen an.

### Optimale Hygiene und einfache Reinigung

Für eine optimale Hygiene sind die Oberflächen der Galan-Maschinen abfallend gestaltet, was eine einfache und schnelle Reinigung ermöglicht. Diese durchdachte Konstruktion trägt zur Langlebigkeit und Zuverlässigkeit der Maschinen bei, indem sie die Ansammlung von Rückständen verhindert.

Die Galan-Serie von Magurit bietet eine ideale Lösung für die Convenience-Food-Industrie, die Effizienz, Flexibilität und Präzision im Schneidprozess benötigt. Mit den Modellen Galan 920, 930 und 960 sind Lebensmittelproduzenten in der Lage, verschiedenste Produkte in hoher Qualität und Genauigkeit zu schneiden.

Alle Informationen gibt bei **Strasser GmbH & Co. KG** unter [www.strasser.co.at](http://www.strasser.co.at)

## STAHLZARTE ELEGANZ

Die legendären Berkel Aufschnittmaschinen stehen für hauchdünne Haute Cuisine und zeitlose Schönheit.

Mit der Volano B114 hat Berkel ein Meisterstück geschaffen. Das kunstvoll verzierte Schwungrad und der „Berkel“-Schriftzug machen sie zu einer zeitlosen Schönheit. Die B114 vereint schnittige Bauweise und klare Linien und hat sich zu einem Kultobjekt entwickelt. Sie ist ideal für Gourmets, die Scheibchen Lebenslust genießen möchten.

Die Volano B2 ist die kompakteste Aufschnittmaschine von Berkel. Trotz ihrer Größe bietet sie den perfekten Schnitt und zeitlose Eleganz. Ideal für den Einsatz auf der Bar oder Theke, sorgt sie für hauchdünn aufgeschnittenen Schinken, der jeden Gast betört.

Ob groß oder klein, jede Berkel-Maschine steht für höchste Präzision und Eleganz, die jede Küche bereichern.

Alle Infos gibt es bei **My-Slicer**, [www.myslicer.de](http://www.myslicer.de)





## SCHÄRFE MIT TRADITION

Die Aigner Schärfttechnik GmbH & Co. KG, gegründet 1995 von Gottfried Aigner, hat sich von einem Händler zu einem Spezialisten im Schärfen von Werkzeugen für die Lebensmittelindustrie entwickelt.

1995 gründete Gottfried Aigner die Firma und begann mit dem Handel von Gewürzen, Kunst- und Naturdärmen sowie Zubehör für Fleischereibetriebe. Sein Sohn Stefan stieg 1997 ein und das Unternehmen spezialisierte sich zunehmend auf das Schärfen von Werkzeugen. Seit dem Umzug 2015 in den Gewerbepark Seeham mit einer Fläche von 580 m<sup>2</sup>, konnte der Bereich für das Schärfen von Werkzeugen kontinuierlich erweitert werden.

### Moderner Maschinenpark

Der Maschinenpark von Aigner umfasst verschiedene hochmoderne Geräte, darunter Planschleifmaschinen für Wolfscheiben und Wolfmesser sowie eine automatische Schleif- und Poliermaschine für Kutmesser. Die neueste Anschaffung, eine Sichel- und Kreismesser-Schleifmaschine, rundet das Portfolio ab. Diese Maschinen ermöglichen das professionelle Schärfen eines Großteils der Werkzeuge für die Lebensmittelindustrie.

### Präzises Schärfen

Wolfscheiben und Kreuzmesser werden auf speziell angepassten Maschinen geschärft und entgratet, um eine hohe Oberflächenqualität und präzise Anschlüsse zu gewährleisten. Kutmesser werden auf der

B600-Schleifmaschine bearbeitet, die pro Woche 250 bis 300 Messer schärft. Die exakte Gewichtskontrolle und individuelle Satznummerierung garantieren höchste Qualität und Sicherheit bei der Verwendung.

### Flexibilität bei verschiedenen Schneidwerkzeugen

Das Unternehmen schärft auch Schneidwerkzeuge von Hochleistungsslicern und Würfel- und Streifenschneidern. Die vollautomatische Schleifmaschine A95 ermöglicht zudem das Neuverzahnen von Rundmessern. Eine integrierte Lasermesseinrichtung sorgt für höchste Präzision bei der Bearbeitung.

Um die geschärften Messer in bestem Zustand an die Kunden zu liefern, stellt Aigner maßgeschneiderte Transportboxen. Alternativ werden kleinere Stückzahlen mit einer Skinmaschine sicher verschweißt.

Aigner Schärfttechnik pflegt enge Beziehungen zu Herstellern von Schneidwerkzeugen, um optimale Lösungen zu entwickeln. Stefan Aigner betont die Bedeutung dieser Zusammenarbeit: „Wir können unseren Kunden nur dann ein gutes Produkt garantieren, wenn auch die Hersteller mit im Boot sitzen und wir Probleme gemeinsam angehen.“

Alle Infos finden Sie unter [www.aigner-schaerftechnik.at](http://www.aigner-schaerftechnik.at). ■



## EIN KLEINER ALLROUNDER FÜR JEDE KÜCHE

Friedr. Dick erweitert die erfolgreiche Serie Red Spirit um ein neues, handliches Kochmesser mit einer schlank ausgeschliffenen Klinge mit der Länge von 15 cm.

Das neue Kochmesser von Friedr. Dick schließt die Lücke zwischen klassischen Kochmessern und kleineren Office- oder Schälmessern. Mit seiner 15 cm langen Klinge ist es ideal für das Schneiden von kleineren Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücken sowie für das Hacken und Wiegen von Kräutern und das Schneiden von Obst. Die Breite der Klinge ermöglicht dabei eine präzise Handhabung, die bei kleineren Messern oft fehlt. Die Messer der Red-Spirit-Serie sind bekannt für

ihre extreme Schärfe und schlanken Ausschliff. Das klassische Kochmesser mit 21 cm Klinglänge ist bereits seit Jahren ein Erfolgsmodell. Mit der Einführung des neuen 15 cm Kochmessers bietet Friedr. Dick nun auch eine Lösung für feinere Schneidarbeiten. Die Klingen sind aus Stahl erster Güte gefertigt und die ergonomisch geformten Griffe sorgen für eine optimale Balance und perfekte Schneidfähigkeit.

Alle Infos zu dem gibt es bei **Friedr. Dick**, [www.dick.de](http://www.dick.de) ■

## FLEMA

flexibler  
alleskönner



### Messerschleifmaschine EVO-4 von ZAHND

Exklusiv erhältlich bei:

FLEMA Fleischereimaschinen GmbH

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

office@flema.at · [www.flema.at](http://www.flema.at)



Lösungsanbieter für haltbarkeitskritische Lebensmittel: Das Weber-Portfolio bietet einzigartige Automatisierungs- und Verarbeitungskonzepte für vielfältige Produkt- und Marktsegmente. Der weSLICE 7500 setzt neue Standards in Präzision, Vielseitigkeit und Effizienz und ist somit die ideale Lösung für anspruchsvolle Schneidprozesse in der Lebensmittelindustrie.

## LEISTUNGSSTARKES LINIENKONZEPT

Auf der letzten Anuga Food-Tec war das Linienkonzept das Highlight bei dem weltweiten Fachpublikum. Dank einer Vielzahl an innovativen Komponenten vereint diese Linie maximale Leistung mit minimalem Footprint und lässt sich mit wenigen konzeptionellen Änderungen auf andere Anwendungen auslegen.

### Optimale Vorbereitung

Präzises Scannen ist die Grundlage für die optimale Weiterverarbeitung des Rohprodukts in höchsten Leistungsbe-reichen mit maximaler Ausbeute. Weber zeigte den Scanner weSCAN 5000, der Laser-Scan-technik für absolute Scanpräzision bei maximaler Geschwindigkeit einsetzt. Diese technische Meisterleistung sorgt für höhere Ausbeute und perfekte Schneid-ergebnisse, besonders bei un-gleichmäßigen Naturprodukten wie Bacon oder Rohschinken. Die vom Scanner ermittelten Daten garantieren eine optimierte Pro-duktnutzung bei hoher Ausbeute und minimalem Give-away. Bedient wird der weSCAN 5000 bequem über das Bedientermi-nal des Slicers, was die Bedien-freundlichkeit verbessert und

eine optimale Zugänglichkeit zum Slicer gewährleistet.

### Webers Performance-Slicer feierte Premiere

Der Weber Slicer weSLICE 7500 überzeugt mit einer beeindruckenden Leistung von bis zu 1.850 Schnitten pro Minute und einem 500 mm breiten, 220 mm hohen Schneidschacht. Diese Eigenschaften machen ihn ideal für eine Vielzahl an Anwendungen, von kalibertreuen Produkten über Käse, Kochschinken und Bacon bis hin zu Spezialanwendungen wie Whole Muscle und Quartering. Dank eines neuen Führungssystems ermöglicht der weSLICE 7500 ein einfaches, sicheres und schnelles Umrüsten bei Produktwechseln. Die vielseitigen Produktzuführungssysteme – Grip-Go, Vario-Produktzuführung und ContiFlow – garantieren eine schonende Produktbehandlung und schnelle Wiederbeladezeiten. Diese Systeme sind speziell für den Einsatz mit Flowpack-Verpackungsmaschinen optimiert. Der Slicer bietet eine optimale Konfiguration für verschiedene Anwendungsbereiche, unterstützt durch die Variotechnologie, die eine spurunabhängige Produktzuführung ermöglicht. Optional

kann das Eintaktmodul mit einer Wiegefunktion ausgestattet werden, um das genaue Gewicht der Produkte zu erfassen und die Linienleistung zu ermitteln. Ein integrierter Weber Scanner (weSCAN) minimiert zudem die Linienlänge. Der weSLICE 7500 besticht durch sein Hygienedesign, das höchste Ansprüche erfüllt. Das offene Design ohne Hohlräume ermöglicht eine leichtere Umrüstung und Reinigung.

### Vollautomatische Stapel-erstellung

Die vollautomatische Stapel-erstellung mit präzise platzierten Papier- oder Folienunterlagen wird durch den Weber weUNDERLEAVE und den neuen Weber weSTACK realisiert. Der weUNDERLEAVE verarbeitet unterschiedliche Papier- oder Folientypen in variablen Größen und gewährleistet individuelle Anpassungen für verschiedene Produkte. Die Variante weUNDERLEAVE 5500 ermöglicht durch ihre zweispurige, unabhängige Bauweise eine präzise Positionierung der Unterlagen. Der weSTACK 5500 sorgt für die automatische Stapelung mehrerer Produktlagen und gewährleistet eine exakte Ablage durch die patentier-

te Weber Vakuumbremse. Diese Innovation ermöglicht es, sowohl gestapelte als auch nicht gestapelte Anwendungen flexibel auf einer Linie zu realisieren.

### Zuverlässiger Schutz und einfache Wartung

Zur Integration in den Verpackungsprozess wird der Weber SmartLoader verwendet, der durch seine kompakte Bauweise und flexible Einsetzbarkeit überzeugt. Die Tiefziehverpackungsmaschine Weber wePACK 7000 übernimmt das sichere und nachhaltige Verpacken der Stapel, wobei moderne Servotechnik für Energieeffizienz sorgt. Durch die umfassende Vernetzung und Integration der Linie, einschließlich der Weber-OneControl-Technologie und Third-Party-Komponenten, wird ein reibungsloser Datenfluss und eine effiziente Produktionsüberwachung ermöglicht. Diese innovative Systemintegration bietet lebensmittelverarbeitenden Betrieben zahlreiche Vorteile, darunter höhere Transparenz, Prozesssicherheit und Zukunftssicherheit der Produktionslinien.

Alle Infos gibt es bei **Franz Gramiller & Sohn GmbH**, [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at) ■

## TECHNOLOGISCHE INNOVATIONEN AUS SALZBURG

In den letzten Jahren hat sich die Fleischproduktions- und Verarbeitungsindustrie durch technologische Fortschritte, sich ändernde Verbraucherpräferenzen und einen verstärkten Fokus auf Nachhaltigkeit erheblich verändert.

Technologien ermöglichen eine genauere Fleischbewertung, was nicht nur die Verarbeitungseffizienz verbessert, sondern auch wertvolles Feedback für die Produzenten liefert. Die Fleischindustrie hat sich auch deutlich in Richtung Nachhaltigkeit verschoben und adressiert ihren ökologischen Fußabdruck mit Innovation und kann gleichzeitig die Produktivität erhöhen.

Praktiken wie verbessertes Supply Chain Management, das strategische Ausrichtung, Zusammenarbeit und Risikomanagement umfasst, sind dabei entscheidend. Diese Bemühungen werden durch technologische Lösungen ergänzt, die den Energieverbrauch optimieren und Abfall reduzieren, was zu nachhaltigeren Produktionsprozessen beiträgt.

### Werte für Mehrwert

Die Verbraucherpräferenzen haben sich hin zu Produkten verschoben, die als gesünder und nachhaltiger wahrgenommen werden, einschließlich pflanzlicher Alternativen. Diese Verschiebung hat die Fleischindustrie dazu veranlasst, in Produktangebote zu innovieren und Produktionsstrategien anzupassen, um neuen Verbraucheranforderungen gerecht zu werden.

Das Salzburger Unternehmen GRAMILLER ist ein Paradebeispiel dafür, wie regionale Verwurzelung und innovative Technologien zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise führen können. Mit

modernen Maschinen der Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik setzt GRAMILLER auf Langlebigkeit und Ressourcenschonung. Die effiziente Technik reduziert nicht nur den Energieverbrauch, sondern optimiert auch den gesamten Produktionsprozess, was letztendlich zu einer erheblichen Kosteneinsparung führt.

### Zukunftsausblick

Blickt man nach vorne, so ist die Branche darauf eingestellt, ihre Entwicklung mit einem Schwerpunkt auf der Integration weiterer Automatisierung und Datenanalyse fortzusetzen, um Produktivität und Nachhaltigkeit zu erhöhen. Die laufende Entwicklung von Technologien, die die Sicherheit, Qualität und Rückverfolgbarkeit von Fleischprodukten verbessern, wird wahrscheinlich die nächste Phase der Transformation der Branche prägen.

Durch die Investition in solche zukunftsweisenden Technologien und das Bekenntnis zu regionaler und nachhaltiger Fleischverarbeitung stellt GRAMILLER sicher, dass das Vertrauen der Konsumenten in die Qualität und Herkunft ihrer Produkte stets aufrechterhalten bleibt. Dies zeigt, wie essenziell eine nachhaltige Unternehmensführung für die Zukunft des Fleischergewerbes ist. ■

**Franz Gramiller & Sohn GmbH** Haunspurgstraße 32,  
A-5021 Salzburg, E-Mail: [office@gramiller.at](mailto:office@gramiller.at), [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

Besser  
abschneiden.



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

**GRAMILLER**



## Was macht Arbeitskleidung nachhaltig?

Je länger ein Bekleidungsstück getragen wird, umso nachhaltiger ist es. Nachhaltigkeit bei Arbeitskleidung hängt von ihrer Langlebigkeit ab. Mewa bietet ein Rundumservice für Arbeits- und Berufskleidung im Mehrwegsystem, um die Kleidungsstücke möglichst lange im Kreislauf zu halten. Nachhaltige Materialien und ressourcenschonende Prozesse – von der Herstellung über das Waschen bis zur Auslieferung – sind dabei zentral.

Mewa setzt bereits bei der Konzeption und Produktion auf Nachhaltigkeit. Die Kollektionen sind auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet und setzen auf Langlebigkeit. Die komplette textile Kette ist transparent und die Fertigung erfolgt in Europa. Mewa entwickelt auch eigene Gewebe in Zusammenarbeit mit Partnern. Recycelte Materialien sind ressourcenschonender. Die Arbeitskleidung Mewa Peak, überwiegend aus Recyclinggarne hergestellt, gewann 2023 den Deutschen Nachhaltigkeitspreis.

Mewa-Betriebe sind auf Energieeffizienz und Ressourcenschonung ausgerichtet. Beispielsweise wird ausgewaschenes Schmutzwasser als Sekundärrohstoff genutzt und Standorte werden mit Solarenergie ausgestattet. Durch die Kaskadentechnik kann Waschwasser mehrfach verwendet werden, was den Frischwasserverbrauch reduziert. Auch bei der Auslieferung setzt Mewa übrigens auf nachhaltige Lösungen wie Wasserstoff-Antrieb, E-Cargobikes und Elektro-Lkw.

# EFFIZIENZ UND SPARSAMKEIT IN FLEISCHEREIEN

Steigende Energiekosten stellen Fleischereien vor große Herausforderungen. Welche Maßnahmen können die Kosten senken?

In Fleischereien sind viele Prozesse äußerst energieintensiv. Laut dem Energieeffizienz-Berater-Netzwerk verbrauchen Metzgereien im Jahr durchschnittlich 540.000 Kilowattstunden Energie. Die durchschnittliche Metzgerei hat zehn Mitarbeiter, etwa 700 Quadratmeter beheizte oder gekühlte Fläche und verarbeitet etwa 200 Tonnen Fleisch im Jahr. Etwa die Hälfte der Energie wird für Prozesswärme (Wurstkessel, Kochschränke) und Prozesskälte (Kühlhäuser) benötigt. Weitere 30 Prozent entfallen auf Heizung und Warmwassererzeugung. Der Rest (20 %) wird von Maschinen mit Elektroantrieben, Licht und anderen elektrischen Verbrauchern verbraucht. Dies schlägt stark zu Buche: Die Energiekosten einer Metzgerei werden zu 70 Prozent durch elektrische Energie verursacht.

## Umfangreiche Investition

In den letzten Jahren erreichten die Energiekosten für Strom, Wärme und Kälte im Fleischerhandwerk Rekordhöhen. Bis vor ein paar Jahren ging man

davon aus, dass etwa drei Prozent des Umsatzes dafür aufgewendet werden müssen. Dieser Wert hat sich mittlerweile jedoch vervielfacht, was für viele Betriebe zunehmend unleistbar wird. Etwa die Hälfte des Energieverbrauchs in der fleischverarbeitenden Industrie entfällt auf Prozess- und Heizwärme, insbesondere für Kochen, Garen und Backen.

Durch einfache Maßnahmen wie das Schließen von Deckeln und Türen bei Kochgeräten und das Überprüfen der Temperatur kann Energie gespart werden. Experten empfehlen einen maximalen Wert von 60 °C. Zudem sollten Mitarbeiter regelmäßig über Einsparmöglichkeiten informiert und in entsprechende Maßnahmen eingebunden werden.

## Langfristige Investitionen und Technologien

Neben kurzfristigen Maßnahmen sind auch langfristige Investitionen notwendig. Digitale Systeme zur Erfassung des Energieverbrauchs und Technologien wie Wärmerückgewin-

nung sind bereits verfügbar. Das Prinzip der Wärmerückgewinnung ist einfach und effizient: Die ohnehin anfallende Wärme wird aufgefangen, gespeichert und weiter genutzt. Dies erfolgt normalerweise durch einen Wärmetauscher an den Öfen oder Kühlanlagen. Die eingefangene Wärme wird dann in einen Pufferspeicher geleitet und steht so als Heizwärme für den Verkaufsraum, die Privat- und Büroräume oder als Nutz-Warmwasser zur Verfügung. Laut Experten bietet die Wärmerückgewinnung ein Einsparungspotenzial von 20 Prozent.

## Beleuchtung optimieren

Beleuchtung ist ein weiterer großer Stromfresser in Metzgereien. Durch den Einsatz von LEDs und die Nutzung von Tageslicht lassen sich die Kosten erheblich senken. Maßnahmen wie die regelmäßige Reinigung des Beleuchtungssystems und der Einsatz von Dämmerungs- und Zeitschaltern können die Energiekosten um etwa 25 Prozent reduzieren und sich bereits nach 1,5 Jahren amortisieren. ■

## Maßnahmen-Tabelle: Energiesparen in der Metzgerei

Maßnahme	Energieeinsparung	Relevanz im Betrieb
Beleuchtung	25–26 %	sehr hoch
Kühlung/Klima	12–13 %	sehr hoch
Heizung	22–23 %	sehr hoch
Warmwasser	21–22 %	hoch
Druckluft	15 %	mittel
Abwärme/Prozesswärme	17 %	mittel
Pumpen	9 %	mittel
Elektrische Motoren	7–8 %	mittel
Lüftung/Gebälse	5 %	mittel
Büro	10–11 %	niedrig
Gebäude	8–9 %	niedrig

Quelle: Energieinstitut der Wirtschaft (A) im Auftrag von Österreichische Energieagentur

## Österreich fördert Pellets

Die österreichische Regierung hat das Ziel, bis 2030 den Anteil der fossilen Brennstoffe bei der Dampferzeugung auf 50 Prozent zu reduzieren. Zu diesem Zweck wurden verschiedene Fördermöglichkeiten und Steuervorteile für Pellets eingeführt.

Alle Informationen finden Sie unter:

**Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Innovation und Technologie (BMKLI):** [www.bmk.gv.at/](http://www.bmk.gv.at/)

**ProPellets Austria** [www.propellets.at](http://www.propellets.at)

**Österreichische Holzindustrie** [www.holzindustrie.at](http://www.holzindustrie.at)



# BIOENERGIE FÜR DIE FLEISCHINDUSTRIE

Vom Schlachthof bis zum Wursthersteller: Holzpellets eignen sich hervorragend für Hochtemperaturanwendungen.

Während Strom und Wärme heute bereits kostengünstig von erneuerbaren Energiequellen erzeugt werden, gibt es für die Erzeugung von industriellem Dampf derzeit nur wenige grüne Optionen. Er ist jedoch für die Fleischindustrie essenziell, denn in 90 Prozent der Fälle werden für die Prozesswärme Temperaturen von mehr als 100 Grad Celsius benötigt. Eine vielversprechende Alternative sind Holzpellets. In Schweden werden industrielle, von Holzpellets betriebene Anlagen bereits seit 2010 installiert.

Die Entwicklung der Bioenergie wurde in Schweden durch die hohen Preise für fossile Energieerzeuger und durch Investitionszuschüsse angetrieben. Außerdem steht den Pelletproduzenten genügend Ausgangsmaterial zur Verfügung, weshalb Schweden heute bereits rund 40 Prozent seiner Prozesswärme mit fester Bioenergie erzeugt.

### Marktwachstum in Österreich

In Österreich lag der Anteil der fossilen Energie bei der Dampferzeugung 2022 zwar noch bei 67,5 Prozent. Doch ihr Anteil sinkt stetig, der Anteil der Biomasse dagegen steigt. Die Aussichten für die industrielle Nutzung von Holzpellets sind sehr gut und der österreichische Markt entwickelt sich äußerst positiv.

Aktuell produzieren hierzulande bereits mehr als 40 Produktionsstätten Holzpellets. In diesem Jahr wird diese Zahl auf insgesamt 54 Werke ansteigen. Der Branchenverband ProPellets Austria geht davon aus, dass die Pellet-

produktion in Österreich bis 2030 auf 1,5 bis zwei Millionen Tonnen pro Jahr wachsen wird.

Der Großteil der in Österreich hergestellten Holzpellets ist „ENplus A1“-zertifiziert. Dieses Zertifikat belegt, dass die Pellets die höchsten Produktansprüche erfüllen und die Pelletproduktions- und Logistikkette auf die Einhaltung der Normen hin überwacht wird. Wegen der hohen Anzahl an Pelletproduktionsstätten und der steigenden Produktionskapazitäten ist eine sichere Verfügbarkeit des Brennstoffes zu wettbewerbsfähigen Preisen garantiert.

### Von Handwerk bis Großschlachthof

Das Unternehmen BKtech hat sich in Schweden als Marktführer für die Nutzung von Pellets für industrielle Dampfanwendungen etabliert. BKtech bietet modulare Bioenergieanlagen mit einer Leistung von ein bis 15 MW an und hat in Schweden bereits einige Anlagen für die Fleischverarbeitende Industrie realisiert. Dazu zählt zum Beispiel ein System vom Typ BioOne Steam, das seit 2019 bei der Traditionsfirma Ludvig Sörensen Dampf erzeugt. Das Unternehmen stellt seit dem 19. Jahrhundert im mittelschwedischen Sävsjö Wurstwaren her.

BKtech lieferte eine schlüsselfertige Bioenergieanlage mit integriertem Pelletlager, bei der Holzpellets den benötigten Prozessdampf erzeugen. Von der Auftragsunterzeichnung bis zur fertigen Installation vergingen nur sieben Monate. Seitdem hat das Unternehmen seine CO<sub>2</sub>-Emissionen um 300 Tonnen pro Jahr reduziert.

### Nachhaltige Produktion

Für Schwedens größten privaten Schlachthof Skövde Slakteri, der ausschließlich schwedisches Fleisch heimischer Bauernhöfe verarbeitet, hat BKtech dagegen 2022 eine Anlage vom Typ BioOne Steam mit einer Leistung von 1,3 Megawatt aufgebaut.

Bisher hatten fossile Brennstoffe den für die Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren benötigten Dampf erzeugt. Eine nachhaltige Produktion war dem Unternehmen sowohl aus Klimaschutz- als auch aus Zertifizierungssicht sehr wichtig. Deshalb entschlossen sich die Betreiber, die fossilen Brennstoffe schrittweise bis zur vollständigen Transformation durch eine Pellet-Dampferzeugungsanlage zu ersetzen.

Mit Erfolg: Dank der Umstellung auf Pellets spart der Schlachthof nun jedes Jahr 93 Prozent seiner Emissionen und 34 Prozent seiner Kosten ein. *Joshua Eberlein* ■

## Über BKtech

BKtech ist ein führender Anbieter dezentraler Bioenergieanlagen für industrielle Anwendungen auf Basis von Holzpellets und Holzpulver. Das Unternehmen liefert schlüsselfertige Anlagen im Leistungsbereich zwischen ein und 15 MW für Prozessdampf, Heißwasser, Warmwasser und Thermoöl. Joshua Eberlein ist BKtechs Sales Repräsentant für Österreich. Alle Infos: [www.bktechgroup.de](http://www.bktechgroup.de)



Schwanzbeißen in der Schweinehaltung ist ein weltweit beobachtetes, häufig stressbedingtes Phänomen in der Schweinehaltung. Eine neue Studie zeigt nun: Die Optimierung von Haltung und Beschäftigung der Schweine sind nicht die einzigen Hebel, um das Problem zu lösen.

## NEUE STUDIE BELEGT: TIERWOHL IST NICHT NUR EINE FRAGE DER HALTUNG

Die BOKU und Veterinärmedizinische Universität Wien haben in Zusammenarbeit mit dem Schwänenstädter Fleischverarbeiter Hütthaler und dem Biotechnologieunternehmen Multikraft herausgefunden, dass die Fütterung von fermentiertem Kräuterextrakt (kurz „FKE“) das Schwanzbeißen von 71% auf 5% reduzieren kann. Erste Ergebnisse wurden bereits Anfang des Jahres kommuniziert, doch jetzt ist klar, welcher Faktor der entscheidende ist: „Die Studie konnte belegen, dass intakte Ringelschwänze mit der Zufütterung von FKE einhergehen können. Konkret sehen wir, dass FKE positiven Einfluss auf die Artenvielfalt des Darmmikrobioms hat – vor allem bei jüngeren Schweinen. Eine höhere Vielfalt an Laktobazillen, also Milchsäurebakterien, könnte die positiven Auswirkungen auf Schwanzbeißen und Schwanzverletzungen erklären“, so Mag. med. vet. Dominik Eckl, der Tierarzt und Hofkultur-Projektleiter der Hütthaler KG, der die Ergebnisse nicht nur bestätigt, sondern auch als überraschend in ihrer Dimension beschreibt. Ein weiteres, positives Ergebnis der Studie waren verringerte Atemwegssymptome der Mastschweine.

### Erste Studie auf mehreren Praxisbetrieben

Wissenschaftlich wurde die Mikrobiota-Darm-Hirn-Achse bisher vor allem exper-

imentell erforscht. Die Übertragbarkeit auf Praxisbetriebe war fraglich. Die aktuelle Studie ist die erste (!), die gleich auf mehreren Praxisbetrieben, über einen längeren Zeitraum und zudem verblindet stattfand. Vorgelegt wird die Studie vom Kooperationsprojekt „SauWohl“ im Lebensmittel-Cluster der oberösterreichischen Standortagentur Business Upper Austria (*Fleisch & Co 3/24 hat bereits berichtet*). Projektpartner sind der Schwänenstädter Fleischverarbeiter Hütthaler und das heimische Biotechnologieunternehmen Multikraft sowie die Universitäten für Bodenkultur und Veterinärmedizin in Wien. Letztere publizieren die Ergebnisse auch wissenschaftlich.

### Verbindung zwischen Darmmikrobiom und dem Verhalten belegt

„Was wissenschaftlich noch nicht belegt ist, wird häufig als ‚Hokuspokus‘ abgetan. Umso mutiger war es von allen Beteiligten, die Auswirkungen der FKE auf das Darmmikrobiom und das Verhalten des Tieres zu untersuchen. Die Ergebnisse machen uns neugierig, dieses Feld ausführlicher zu erfor-

schen. Und sie beweisen, wie wichtig es ist, unermüdlich Lösungen zu suchen, anstatt Probleme zu wälzen“, so Assoc. Prof. Dr.

Christine Leeb, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Nutztierwissenschaften. „Viele Bäuerinnen und Bauern setzen seit Jahren den Fermentierten Kräuterextrakt (FKE) in der Schweinehaltung ein. Sie berichten von positiven Auswirkungen auf die Tiergesundheit und deren ruhigeres Verhalten. Diese Praxisberichte konnten wir nun wissenschaftlich belegen“, so Lukas Hader, Geschäftsführer der Firma Multikraft, zum Studienziel.



Dominik Eckl, Tierarzt und Hofkultur-Projektleiter.

### Stabiles Darmmikrobiom verringert Stress und hält Krankheitserreger in Schach

Das Darmmikrobiom ist die Gemeinschaft von Bakterien und anderen Mikroorganismen, die im Darm leben. Ist dieses Darmmikrobiom aus dem Gleichgewicht geraten, verschlechtert sich das Immunsystem des gesamten Körpers. Die Anfälligkeit für Stress steigt. Eine gesunde Ernährung kann das Darmmikrobiom unterstützen – das gilt für Mensch und Tier. Eine positive Wirkung schreibt die Wissenschaft vor al-

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



lem fermentierten Lebensmittel und Probiotika zu. Das sind Zubereitungen, die lebensfähige Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien und Hefen enthalten: erwünschte Bewohner des Darms, die die Barrierefunktion stärken und Krankheitserreger in Schach halten. In der Studie eingesetzt wurde Fermentierter Kräutereextrakt (FKE) der Firma Multikraft: „Wir stellen den FKE in einem schonenden Fermentationsprozess aus sorgfältig ausgewählten Bio-Kräutern, natürlichen Multimikroben-Präparaten und Bio-Zuckerrohrmelasse her. Die Aufnahme erfolgt über die Beigabe zum Futter. Er ist sowohl für die Ferkel-, die Zuchtsau- als auch die Mastschweinhaltung geeignet“, so Lukas Hader. Bei Schweinen und Geflügel sind 7–10 Liter FKE pro Tonne Trockenfutter direkt einzumischen. Hinweis zur Einmischung ins Futter: Bei kleinem Schweinebestand funktioniert die Beigabe mit der Gießkanne ins Futter, mit etwas Wasser aufgemischt. Bei großem Schweinebestand empfiehlt sich die pure Einmischung über das automatisierte Fütterungssystem. Eine frühere Untersuchung von Multikraft zeigt außerdem: Sogar in der Gülle wirkt FKE nach und reduziert nachweislich Treibhausgase und Ammoniak.

### Nur noch 5% statt 71% der Schweine zeigen verkürzte Schwänze

Die Schweine wurden auf drei Praxisbetrieben in FKE- und Kontrollgruppen ohne FKE-Einsatz eingeteilt. Beobachtet und untersucht wurden sie über drei Durchgänge hinweg, vom Absetzen bis zum Schlachthof. In der Aufzucht waren erst keine signifikanten Unterschiede bei klinischen Indikatoren (z. B. Verletzungen, Lahmheit) erkennbar, doch fiel bei der Auswertung ein Unterschied zwischen den Schwanzlängen auf. Nur 4,8 Prozent der FKE-Aufzuchtferkel wiesen verkürzte Schwänze auf, in der Kontrollgruppe bereits 15,8 Prozent. Dieser Unterschied zwischen den Gruppen verstärkte sich in der Mastperiode und wurde damit signifikant: Hatten in der FKE-Gruppe nur 5,1 Prozent der Tiere verkürzte Schwänze, so waren es in der Kontrollgruppe 71,1 Prozent der Tiere. Außerdem gab es einen bedeutsamen Unterschied bezüglich des Auftretens von Husten und Niesen in der Mast: 100 Tiere der FKE-Gruppe niesten in-

nerhalb von zehn Minuten nur vier Mal, während jene ohne FKE-Einsatz auf beinahe 12 Mal kamen. „Bei den Beobachtungen vor Ort fielen weder das verminderte Husten und Niesen auf noch die Unterschiede bezüglich Schwanzbeißen und -länge. Die verkürzten Schwanzlängen waren in dieser Deutlichkeit tatsächlich erst bei den statistischen Auswertungen bemerkbar“, so Natalia Nöllenburg, Institut für Nutztierwissenschaften, die das Projekt im Rahmen ihrer Doktorarbeit durchführte.



Christine Leeb, BOKU, Institut für Nutztierwissenschaften.

### Fütterung: Tierwohl ist nicht nur eine Frage der Haltungsform

„Die Länge des Ringelschwanzes ist ein Indikator für das Wohlbefinden eines Schweines über sein gesamtes Leben hinweg“, so Nöllenburg. Tierarzt Dominik Eckl hebt außerdem hervor, dass die drei beim „Sauwohl-Projekt“ mitwirkenden Betriebe allesamt Vertragsbauern der „hütthaler Hofkultur“ sind. Hierbei handelt es sich um ein Tierwohlprogramm, das den Schweinen unter anderem doppelt so

## Kleiner Anzeiger

### Zu verkaufen: Zwei Stück Klima-Reiferäume Sorgo

2 Stk. Klima-Reiferäume Sorgo gebraucht.

1 x für Raumfläche ca. 20 m<sup>2</sup>, 1 x für Raumfläche ca. 35 m<sup>2</sup>.

Anlagen sind in TOP-Zustand, mit Garantie und komplett neuer Steuerung.

Anfragen bitte unter: **Sorgo Anlagenbau GmbH**, Hirschstraße 39,

A-9020 Klagenfurt, Tel.: +43 463 34242-0, office@sorgo.at, www.sorgo.at

### Sichtbarkeit muss nicht teuer sein!

**Abonnieren Sie Fleisch & Co und platzieren Sie als Abonnent kostenlos Ihre Textanzeige in unserem Kleinanzeiger.**

**Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Produkte zu bewerben!**

**Fleisch & Co • Tel.: +43 664 130 35 28 • E-Mail: office@fleischundco.at**

**PEBÖCKGROUP**  
Inventing purity.

Ihr Partner  
für Waschanlagen



**Termin vereinbaren**

☎ 02244 26289 22

✉ office@peboeck.at



# ”

## Die Länge des Ringelschwanzes ist ein Indikator für das Wohlbefinden eines Schweines.“

Natalia Nöllenburger, Institut für Nutztierwissenschaften

viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben bietet. Die Liegefläche ist eingestreut, das Stallsystem bietet jederzeit Auslauf an die frische Luft. Die Schweine können so ihrem natürlichen Verhalten besser nachgehen und sind zudem weniger anfällig für Krankheiten. Und dennoch: „Selbst in Haltungsformen, die Vorreiter in Sachen Tierwohl sind, stellte man wertvolle Verbesserungen durch den Einsatz von FKE fest. Das zeigt, dass Tierwohl nicht nur eine Frage der Haltung, sondern auch gezielter Fütterung sein kann. Es lohnt sich, unermüdlich nach Lösungen zu suchen und neues Verbesserungspotenzial zu finden“, betont Dominik Eckl. Lukas Hader ergänzt: „Landwirt:innen, denen die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere am Herzen liegt, haben mit dieser Studie und dem FKE-Futtermittelzusatz weitere Bausteine für eine bessere Zukunft für ihre Tiere.“

### Aufwärtstrend: Tierwohl verkauft sich gut

„Der Großteil der Schweinehalter:innen kennt seine Tiere genau und kann leichte Veränderungen wie Stress oder Unwohlsein schnell erkennen. In der Gesellschaft mag ein anderes Bild herrschen, doch aus meiner Er-

fahrung sage ich: Das Wohl der Tiere, inklusive einer hochwertigen ausgewogenen Fütterung, steht für viele Landwirt:innen an oberster Stelle“, so Tierarzt Dominik Eckl.

Dass die Bäuerinnen und Bauern nicht alleinverantwortlich für das Tierwohl sind, betonten die Studieninitiator:innen unisono:

Am anderen Ende der Wertschöpfungskette stehen die Konsument:innen, die entscheiden, ob sie zu mehr oder weniger Tierwohl greifen. Billigeres Fleisch bedeutet weniger finanzielle Möglichkeiten für landwirtschaftliche Betriebe. Dass alle Tierwohl wollen, aber keiner dafür bezahlen will, widerlegt Eckl jedoch: Am Beispiel des Labels „hütthalers Hofkultur“ sehe man genau, dass immer mehr Konsument:innen zum hochwertigen Tierwohlprodukt greifen. Die AMA erhob dazu kürzlich, dass 2023 rund fünf Prozent aller in Österreich gehaltenen Schweine in den Segmenten Tierwohl und Bio gehalten werden: Das sei ein Drittel mehr als noch im Jahr 2021. Auch Hannes Royer, Obmann von Land-

schaftt Leben, bekräftigt die Entwicklung hin zu mehr Tierwohl: „Die Entwicklung geht langfristig nur in eine Richtung – und die lautet Tierwohl. Der Handel stellt sein Sortiment bereits sukzessive auf Tierwohlfleisch um und die allermeisten Handelsketten haben sich sogar zum Ziel gesetzt, in einigen



Natalia Nöllenburger, Institut für Nutztierwissenschaften.

Jahren nur noch Tierwohlfleisch zu listen. Das bedeutet: Überall dort, wo Herkunft und Haltung des Tieres sichtbar sind, wird Tierwohlfleisch auf lange Sicht der neue Standard sein. Deshalb braucht es für diese Entwicklung aber unbedingt auch eine verpflichtende Haltungskennzeichnung. Denn nur dann kann Qualität von den Konsumentinnen und Konsumenten auch erkannt werden.

Anonymes Billigfleisch wird es nur noch dort geben, wo man nicht weiß, wo es herkommt – zum Beispiel in der Gastronomie. Wenn sich die Konsumentinnen und Konsumenten aber erst einmal an den neuen Standard gewöhnt haben, wird das auch hier nicht mehr lange akzeptiert werden.“ ■

## Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland



In Kooperation mit


**Land  
schafft  
Leben**

# ÖSTERREICHS RINDERHALTUNG: TRADITION UND VIELFALT

Die Rinderhaltung in Österreich ist geprägt von Tradition und ihrer Anpassungsfähigkeit an die regionalen Gegebenheiten. Trotz internationaler Konkurrenz ist sie ein wichtiger Bestandteil der heimischen Landwirtschaft.

In Österreich wurden 2023 rund 1,8 Millionen Rinder auf etwa 52.000 Betrieben gehalten. Trotz dieser Zahl bleibt Österreichs Beitrag zur Rindfleischproduktion im globalen Vergleich gering – und das, obwohl die heimische Produktion seit 1970 um 40 Prozent gestiegen ist. Brasilien und die USA sind die größten Produzenten weltweit. Die heimische Produktion kann zwar mengenmäßig nicht mit der globalen Konkurrenz mithalten, jedoch ist die österreichische Rinderhaltung in ihrer Form einzigartig. Sie zeichnet sich durch ihre Kleinstrukturiertheit aus, die aus den topografischen Gegebenheiten des Landes resultiert und hauptsächlich aus Familienbetrieben besteht. Im starken Gegenteil zu internationalen Betrieben, in denen oft mehrere Hunderttausend Tiere gehalten werden, liegt die durchschnittliche Anzahl an Österreichs Höfen bei 35 Rindern.

## Fütterung für die Bedürfnisse

Österreichs Rinderhaltung legt großen Wert auf Eigenversorgung: Mehr als 90 Prozent der Futtermittel stammen direkt von den eigenen Höfen, was in erster Linie Grundfutter wie Gras, Heu und Maissilage umfasst. Jeder Betrieb füttert anders, angepasst an die regionalen Bedingungen und dessen Möglichkeiten der Futterproduktion. Ein Beispiel:

Ein Bergbauer in Vorarlberg kann auf seinen Flächen kaum Getreide anbauen, weil die Flächen zu steil sind und die klimatischen Bedingungen nicht passen. Was er aber hat, ist Grünland. Dieser Bauer wird sich daher kaum für die Stiermast entscheiden, denn Stiere setzen nur langsam Fett an und brauchen daher Futter mit hohen Energiegehalten wie zum Beispiel Maissilage. Kalbinnen und Ochsen hingegen brauchen das nicht in diesem Ausmaß. Der Bergbauer wird also eher Kalbinnen und/oder Ochsen mästen, die er mit seinem eigenen Grünfutter füttern kann und die sich nebenbei auch noch gut für die Almwirtschaft eignen.

Ausnahmen bestätigen bekanntlich die Regel, aber ganz generell kann man also sagen: Während sich die Aufzucht der Rinder

eher in der Alpenregion abspielt, erfolgt die Mast – ganz besonders die intensive – eher in den Ackerbauregionen.

## Enormer Bio-Anteil

Vergleicht man die Haltung von Rindern mit jener von Schweinen, ist schnell klar, dass die heimische Rindfleischproduktion in Sachen Biohaltung die Nase vorne hat. Lediglich vier Prozent der Schweine werden in Österreich auf Biobetrieben gehalten. Bei Rindern liegt der biologisch gehaltene Anteil bei durchschnittlich 23 Prozent. Österreichs Mütterkühe leben sogar zu 42 Prozent in Biohaltung. Im Jahr 2022 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch von Rind- und Kalbfleisch in Österreich etwa 10,3 Kilogramm, was 18 Prozent des gesamten Fleischkonsums ausmacht. ■

## 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](http://www.beck-gewuerze.de)





## 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.

**Trinken im Sommer** Was trinkt man, wenn das Thermometer die 30 Grad Grenze überschreitet und wir nur noch Lust haben auf kleine Gerichte? „Wasser!“, rufen die einen, „Bier!“, die anderen, „natürlich Weißwein!“, die Dritten. Sie alle haben recht, aber der neue Trend heißt ganz anders: Gekühlte Rotweine sind es nämlich, die diesen Sommer der neueste Schrei sind.

**Wenn wir im Hochsommer** keine schweren Speisen möchten, sondern lieber eine große Salatschüssel mit Backhenderlstückchen oder ein erfrischendes Beef Tatar zu uns nehmen. Wenn gebratener Ziegenkäse im Speckmantel oder zarte Lammkoteletts vom Grill auf dem Menüplan stehen, dann muss ein schöner Rotwein her, der zwar von Tannin und Struktur geprägt ist, der aber auch gekühlt serviert werden kann und auch bei großer Hitze erfrischt. Dafür ist es wichtig, dass der Rotwein schöne Säure zeigt und sich in den Gerbstoffen sanft präsentiert.

**Ein genialer Wein für dieses Anforderungsprofil** und gleichzeitig ein Überraschungstipp für jedes Sommerfest ist der Blaue Wildbacher Grande Reserve von Stefan Langmann.

Blaue Wildbacher wird ja üblicherweise roséfarben ausgebaut und trägt dann den Namen Schilcher. Für diesen Wein aber haben Stefan Langmann und seine Tochter Verena Trauben aus ihren allerbesten Lagen bei hoher Reife geerntet, sanft als Rotwein vinifiziert und lang im Holz gereift.

Spannend ist die köstliche Kombination aus dunkler Beerenfrucht, mildem Körper durch den langen Holzausbau und dem frischen Abgang. Freilich kann man den Wein auch bei 16 Grad servieren, ich aber trink' ihn am liebsten so kalt wie einen Weißwein. Dann zeigt er seine Frische und seine weststeirische, alpine Knackigkeit am besten. Mein absoluter Lieblingswein zum Beef Tatar, und das zu jeder Tageszeit!

### **Blaue Wildbacher Grande Reserve, 2018**

Weingut Lex Langmann  
Langegg 23, 8511 St. Stefan/Stainz  
Tel.: 0 676/517 5 217,  
[www.weingut-langmann.at](http://www.weingut-langmann.at)  
**Gastropreis:** € 13,50



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



## FEINKOSTSALATE FÜR EINEN GELUNGENEN SOMMER

Leicht, erfrischend und im Handumdrehen hergestellt: Novataste liefert die Dressings.

Bei hochsommerlichen Temperaturen haben viele keinen Appetit auf ein warmes Mittagessen. Doch der Magen soll nicht leer bleiben. Feinkostsalate bieten hier eine köstliche Alternative. Ob mit Fleisch, Fisch, Gemüse oder vegan –, sie sind die ideale Mahlzeit für zwischendurch.

### **Auch an heißen Tagen**

Ein Rohkost- oder Blattsalat sättigt oft nicht lange genug. Herzhaft zubereitete Feinkostsalate aus der Metzgertheke hingegen stillen den Hunger nachhaltig. Besonders beliebt ist ein Schweizer Wurstsalat, in dem sich zarte Wurst und vollmundiger Käse zu einer geschmackvollen Kombination verbinden. Abgerundet wird dieser Klassiker mit dem Wurstsalatdressing OG (Art.-Nr.: 235198). Dem gebrauchsfertigen, flüssigen Dressing, muss nur noch Öl hinzugefügt werden. Wurstsalatdressing OG besticht durch eine vollaromatische Mischung aus Zwiebeln, Petersilie und Pfeffer sowie sichtbaren Kräuter- und Gewürz-

bestandteilen. Wer übrigens seine Kunden mit Schwäbischem Wurstsalat überraschen will, ersetzt in dieser regionalen Variante den Käse mit Blutwurst.

### **Kartoffelsalat geht immer**

Ein echter Klassiker, der sowohl als Beilage beim Grillfest als auch als kalter Snack sättigt, ist Kartoffelsalat. Mit dem praktischen Kartoffelsalat Schwäbisch (Art.-Nr.: 230436) trifft man garantiert den richtigen Geschmack. Diese Mischung überzeugt durch ihre vollaromatische, fleischbetonte Rezeptur mit ausgewogenen Nuancen von Zwiebel, Pfeffer und Lauch. Gleichzeitig sorgt sie für optimalen Glanz und eine ansprechende Präsentation. Und dabei ist auch Kartoffelsalat Schwäbisch einfach in der Herstellung: Das Compound muss lediglich mit Wasser, Essig sowie Öl aufgekocht werden und noch heiß mit den vorgekochten, noch warmen und geschnittenen Kartoffeln gemischt werden – fertig ist ein herrlicher Kartoffelsalat voller Geschmack! [www.novataste.com](http://www.novataste.com) ■



Rezept **des Monats** powered by

**WIBERG**

GEWÜRZMÜHLE NESSE

*Gewürzmüller*



**NovaTaste**

# MERGUEZ

## MIT RINDFLEISCH NACH FRANZÖSISCHER ART

Brühwurst schmeckt immer – egal, ob Würstchen oder Bratwurst, Hot Dog oder Wurstschnecke. Mit dieser Merguez werden Sie Ihre Kunden aber besonders beeindrucken.

**B**eliebt und vielseitig lassen sich Wurstspezialitäten genauso als Snack beim Imbissstand genießen wie heiß brutzelnd vom Grill oder als schnelle Mahlzeit in der eigenen Küche. Was bei der Brühwurstherstellung auf keinen Fall fehlen darf, ist der typische Geschmack. Abgestimmte Würzspezialitäten und Gewürze helfen dabei, Fleischwaren und Co schnell und einfach zu verfeinern. Denn selbst hochwertigste Fleisch- und Wurstwaren wären ohne die richtige Würzung nur halb so geschmackvoll.

Was wäre schließlich eine Debreziner ohne ihr feines Paprika-Aroma? Die Bandbreite an vielseitigen Würzungen ist groß. Sie verhelfen Fleischwaren unkompliziert und zuverlässig zu dem charakteristischen Geschmack. Darf's diesmal etwas schärfer sein? Ob pfeffer- oder chilischarf, auch für die passende Schärfe ist gesorgt, denn manchmal lautet die Devise „Hauptsache scharf“. ■

### Verarbeitung

- Das gesamte Fleischmaterial getrennt durch die 3-mm-Scheibe wölfen.
- RIII mit den Zutaten und dem Eis bis ca. 3 °C bindig kuttern.
- RII, RIV, Rinderbrustfleisch und Rinderfett untermengen.
- Die Masse bindig mengen und in die entsprechenden Naturdärme füllen und nach Wunsch portionieren.
- Die Bratwürste bei 70–72 °C durchbrühen.
- Anschließend die Ware in kaltem Wasser oder unter der Brause gut auskühlen lassen.

### Material Grundbrät

18 kg Rindfleisch RII  
18 kg Rindfleisch RIII  
14 kg Wasser/Eis  
20 kg Rindfleisch RIV

### Material Einlage

18 kg Rinderbrustfleisch  
12 kg Rinderfett

### Zutaten pro kg

50 g Merguez, Art.-Nr. 226063  
4 g Bullifrisch P, Art.-Nr. 227202  
6 g Kochsalz

### Wursthülle

Schafsaitlinge Kal. 22/24



# Mercedes-Benz VanSolution. Sofort verfügbares Kühlfahrzeug.

## Sprinter 315 CDI Kastenwagen standard, Winter Kühlfahrzeug

3 Sitze, 110 kW (150 PS), Farbe arktikweiß, Rückfahrkamera, MBUX 7 Zoll, Schwingsitz Komfortausführung Fahrersitz, halbautom. geregelte Klimaanlage. TEMPOMATIC, Winter Frischdienstausbau mit ATP Zertifikat; Airline-Schiene zur Ladungssicherung über dem Radkasten, Ladungssicherungspaket, LED-Laderaumdeckenleuchten, Heißgasheizung, stationäre Standkühlung

**statt € 76.659,-**

inkl. NoVA, exkl. MwSt.<sup>1</sup>

**jetzt € 68.472,-**

inkl. NoVA, exkl. MwSt.<sup>1</sup>

Kraftstoffverbrauch gesamt kombiniert (WLTP)<sup>2</sup>: 9,0 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen gesamt kombiniert: 237 g/km.

<sup>1</sup> Unverb. Verkaufspreis inkl. NoVA, exkl. MwSt., inkl. gültige Lageraktionen. Angebot gültig solange der Vorrat reicht bzw. bis Widerruf.

<sup>2</sup> Angegebene Werte wurden nach vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt. Es handelt sich um die „WLTP-CO<sub>2</sub>-Werte“ i.S.v. Art. 2 Nr. 3 Durchführungsverordnung (EU) 2017/1152. Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fzg. u. sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen verschiedenen Typen. Werte variieren in Abhängigkeit der gewählten Sonderausstattungen. Tippfehler vorbehalten. Abbildung ist Symbolfoto.

Mercedes-Benz

