

Fleisch & Co

80. Jahrgang
Nr. 03/2026

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

www.fleischundco.at

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

Hans im GLÜCK

Hybrides Konzept, neue Theken, verdoppelte
Öffnungszeiten: Hans Walters Genuss-Fleischerei 3.0.

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

HAPPY

EHLERT DO SPÜT D'MUSII!
Alle Bedarfsartikel.
Für Ihre Produktion.
Seit 1924.

WWW.EHLERT-SHOP.DE

LASKA
Johann Laska u. Söhne

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

Produktivität ist unsere Stärke!



Ihr persönliches Exemplar

TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft

www.techforum.at

Stolzer Partner von:



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

Ihre Zielgruppe. Ihre Branche. Ihr Vorteil.

Maximale Reichweite in der
gesamten Lebensmittelbranche!



Von Metzgereien über Bäckereien bis hin zu Konditoreien
– mit unseren Fachmagazinen erreichen Sie das gesamte
österreichische Lebensmittelhandwerk.

Setzen Sie auf gebündelte Kompetenz und sprechen Sie
Ihre Zielgruppe direkt in der gesamten Branche an!

**Kontaktieren Sie uns jetzt für
maßgeschneiderte Anzeigenkombinationen:**

office@fleischundco.at
office@baeckerzeitung.at
Tel.: +43 664 130 35 28



**Österreichische
BÄCKER & KONDITOR
Zeitung**

Das unverzichtbare
Fachmagazin für
Bäckereien und
Konditoreien
www.baeckerzeitung.at



**Fleisch & Co –
österreichische
Fleischerzeitung**

Das führende
Magazin für
das Fleischhandwerk
und die Fleischindustrie
www.fleischundco.at

Aus der Redaktion

Jetzt informieren: Der Fleisch & Co-Newsletter für Ihre Branche

Scannen Sie den QR-Code und abonnieren
Sie den Fleisch & Co-Branchennewsletter –
alle 14 Tage erhalten Sie aktuelle Entwick-
lungen, fundierte Hintergrundberichte und
relevante Trends aus dem Fleischer-Hand-
werk kompakt und zuverlässig direkt in Ihr
Postfach.



**Die nächste Ausgabe Fleisch & Co 4/26
erscheint am 30. April 2026**

Keine Ausgabe mehr verpassen!

Sichern Sie sich jetzt Ihr Jahres-Abo unter
www.fleischundco.at/abo. 10 Ausgaben direkt auf
Ihren Schreibtisch – inklusive exklusiver Beileger.

Impressum: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

Herausgeber, Verleger: Verlagsbüro Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180D1 **Geschäftsführung:** Tanja Braune, office@fleischundco.at **Internet:** www.fleischundco.at
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Ronny Paulusch, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner
Social Media Management: Barbara Egger, Julia Reißner BA
Produktion: Robert Kreisinger **Korrektur/Lektorat:** Armin Baumgartner
Coverfoto: Herbert Lehmann
Medienberatung und Anzeigenservice: Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)664/ 130 35 28, E-Mail: office@fleischundco.at **Anzeigentarif:** Mediaplan 2026, gültig ab 1. 1. 2026. Erscheinungsweise: 10 Mal / Jahr.
Abonnement: Cover Service GmbH & Co.KG, Tel. +43 1 361 70 70-560, fleischundco@cover-services.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 relevanten Themen der Fleisch- und Lebensmittelbranche beschäftigt. Die publizierten Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Gleichwohl übernehmen wir keine Haftung für ihre Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Inhalte der einzelnen Artikel, Kommentare und Beiträge spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Medieninhabers wider.
Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.fleischundco.at/offenlegung ständig abrufbar.
Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit haben wir in einigen Texten die männliche oder weibliche Form einer Bezeichnung gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung eines anderen Geschlechts. Alle Geschlechter (m/w/d) sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.
Datenschutzerklärung unter <https://fleischundco.at/datenschutz> abrufbar.



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

Inhalt

Impressum | 02

Kurz und bündig | 04

News, Kommentare und mehr

Tirol schmeckt | 07

Prägende Betriebe und Aktuelles aus Tirol

Die Fleisch-Köner können's | 08

So erfolgreich war das Jahrestreffen in Hollabrunn

Wieselburg feiert Qualität | 10

Die AB HOF 2026 und alle Prämierungen

Neustart in Böheimkirchen | 14

Andreas Steiner hat eine Filiale bei Hans Nemetz eröffnet

24 |

**Berufskleidung
im Lebensmittel-
betrieb ist keine
Nebensächlichkeit
– sie entscheidet
mit, ob ein Betrieb
reibungslos läuft.**

**Gustino unter neuer Führung** | 16

Nach 31 Jahren als Geschäftsführer des VLV übergibt
Johann Schlederer sein Amt an Johannes Gangl

Genuss 3.0 | 18

Genuss-Fleischermeister Hans Walter hat seine
Hybrid-Fleischerei in Salzburg abermals erneuert.

Versichert – aber richtig | 22

Expertentipps für die richtige Vorsorge

Alles rund ums Würsteln | 23

Spannendes Praxisseminar der LMAK

Schick, hygienisch, praktisch | 24

Was Berufskleidung alles können muss

Volle Wurst voraus | 27

Das große Sonderthema: Füllen und Clippen

Rezept des Monats | 39

Kochschinken mit Deco Quick

10 |

**Thomas und Sophie
Mitteregger vom Girnerhof
in Mautern holten sich den
Titel Speck-Produzent
des Jahres – und freuten sich
über 500 Euro Preisgeld,
gesponsert von
Fleisch & Co.**



VOLLE LEIDENSCHAFT FÜR BESTE BERATUNG
UND PERFEKTEN SERVICE. **FÜR IHREN ERFOLG.**

TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft



**AUTOMATISCHER
DOPPELCLIPPER**
von Poly-clip System



PÖKELINJEKTOR
von Günther

ZUSATZSTOFFE
von Promar



TUMBLER BASTARD
von Eberhardt



SCHÄLAUTOMAT
von ARCTECNO



TIEFZIEHMASCHINE
von WEBOMATIC



WINKELWOLF
von EKOMEX

**SELCHEN/
KLIMAKAMMERN**
von VETEC Anlagenbau



**SPECK- &
FLEISCHPRESSE**
von Pujolás



**SCHALENSIEGEL-
MASCHINE**
von Tecnovac



Stolzer Partner von:



Wengstraße 58 | 4643 Pettenbach | +43 07586 60445-54 | contact@techforum.at | www.techforum.at

- Clipmaschinen
- Schalensieger, Tiefziehmaschinen, Schlauchbeutelmaschinen & Flowpack
- Injektoren
- Tumbler / Massieranlagen
- Fleischwölfe & Separatoren

- Mischmaschinen
- Räucher- & Kochanlagen
- Trocknungs- & Reifeanlagen
- Komplett Produktionslinien
- Gewürz- & Funktionalstoffe
- Fleisch- & Speckpressen

VORBEREITUNG DER FLEISCHERMEISTER-KURS 2026 WAR EIN VOLLER ERFOLG

18 KANDIDATEN AUS GANZ ÖSTERREICH AUF DEM WEG ZUM MEISTERTITEL



Im Februar und März 2026 fand in Linz der Vorbereitungskurs zu den Meisterprüfungen im Fleischerhandwerk statt. 18 Teilnehmerinnen und Teilnehmer – 16 Männer und zwei Frauen – absolvierten den heurigen Meisterkurs, der am 9. Februar begann und am 13. März 2026 endete. Die Gruppe kam aus sechs Bundesländern: Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark, Tirol, Kärnten und Vorarlberg – eine österreichweite Beteiligung, auf die die Organisatoren besonders stolz sind.

Zwei Gruppen, gezielte Betreuung

Für eine intensivere Begleitung wurden die Teilnehmenden in zwei Neunergruppen aufgeteilt. Die Praxiskurse fanden an der Berufsschule 10 in Linz statt, die Theorie wurde im Wifi Linz vermittelt. Kurskoordinator Sebastian Heinisch übernahm die Leitung mit dem Jahrgang 2024/25 als Nachfolger von Franz Mayr, eingesetzt von Ex-Innungsmeister OÖ Willibald Mandl. Er arbeitete eng mit Innungsmeister Rudolf Wegschaidner, dem Wifi Linz, dem WKO-Prüfungsmanagement sowie der Berufsschule 10 zusammen.

Junges Trainerteam mit Handwerk und Industrie-Know-how

Das Trainerteam rund um Christian Huber, Kilian Prutsch, Uli Schmittner, Christian Derntl, Gerald Moser, Helmut Karl und Martin Nötsch hat einen Altersdurchschnitt von rund 35 Jahren. Die Mischung aus Handwerk und Industrie war bewusst

gewählt – nachdem langjährige Trainer in Pension gegangen sind, übernahm eine junge Generation den Posten. Ziel ist es, den Kurs laufend weiterzuentwickeln und zu modernisieren.

Praxis im Mittelpunkt

Inhaltlich stand die intensive Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Vordergrund: Zerlegung, Wurstproduktion, Plattenlegen, Halbfertigprodukte – aber auch Themen wie Wurstansprache, zeitgemäßes Verkaufen, Deklarationen, Fachkunde und lebensmittelrechtliche Grundlagen.

Der letzte Kurstag war der detaillierten Prüfungsvorbereitung gewidmet. Unterstützt wurde der Kurs durch Sponsor Raps Gewürze aus Obertrum, der dankenswerterweise Därme und Gewürze zur Verfügung stellte.

Nachwuchs mit Ambitionen

Die Teilnehmenden waren zwischen 20 und 40 Jahre alt und kamen überwiegend aus dem Handwerk und Landwirtschaft – Industriebetriebe waren heuer nicht vertreten. Gutes Zeichen: Mehrere Kandidatinnen und Kandidaten verfolgen das Ziel der Selbstständigkeit oder einer Betriebsübernahme.

Für die gesamte Branche ist das ein wirklich ermutigendes Signal: Der Meisterkurs leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachwuchssicherung und Qualitätssicherung im Fleischerhandwerk – und zeigt, dass die Branche sehr wohl echte Karrierechancen bietet. ■

Raimund Plautz



Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

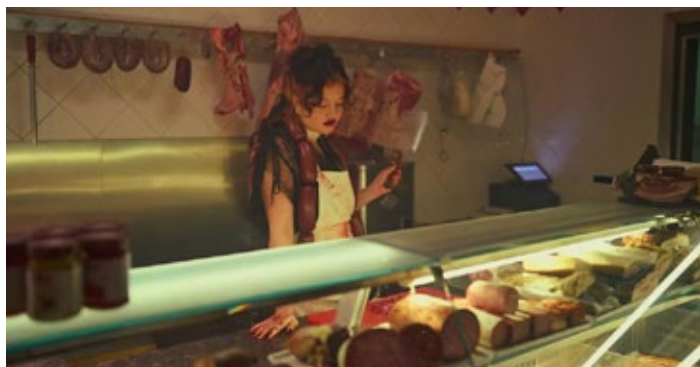
Ich erlebe es im Gespräch mit Betrieben immer wieder: Über Bürokratie wird viel geredet, aber selten konkret gezeigt, wo sie tatsächlich entsteht. Genau hier setzt die neue Plattform burokratie-kostet.at an. Was mir daran gefällt, ist die Offenheit. Plötzlich stehen Zahlen im Raum, die man nicht mehr wegdiskutieren kann. 21 Milliarden Euro Kosten, hunderttausende Arbeitskräfte, die de facto mit Verwaltung beschäftigt sind. Das ist keine gefühlte Belastung mehr, das ist belegbare Realität. Entscheidend ist aber etwas anderes. Erstmals gibt es eine Möglichkeit, dass Betriebe selbst sichtbar machen, wo der Aufwand entsteht. Nicht über Umwege, nicht gefiltert, sondern direkt aus der täglichen Praxis. Und genau das braucht es jetzt.

Denn eines ist klar:

Bürokratie entsteht selten aus bösem Willen. Sie wächst Schritt für Schritt. Jede Regel für sich mag sinnvoll sein. In Summe wird es aber oft unüberschaubar und für viele Betriebe schlicht nicht mehr praktikabel. Ein aktuelles Beispiel zeigt das deutlich. Die geplante Mehrwertsteueränderung bringt einen enormen Umstellungsaufwand mit sich für Systeme, Preise, Abläufe. Die Frage ist, ob der Effekt diesen Aufwand tatsächlich rechtfertigt. Ich bin überzeugt: Wenn wir etwas verändern wollen, müssen wir beginnen, es sichtbar zu machen. Diese Plattform ist dafür ein wichtiges Werkzeug. Aber sie funktioniert nur, wenn sie aktiv genutzt wird. Deshalb mein klarer Appell: Beteiligen wir uns. Zeigen wir auf, wo es hakt. Nur dann entsteht aus vielen einzelnen Erfahrungen ein Gesamtbild, das auch gehört wird.

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

WIENER FLEISCHEREI ALS VAMPIR-KULISSE



Was haben Vampire und eine Wiener Fleischerei gemeinsam? Im neuen Kurzfilm „Vienna Bites!“ des Wien Tourismus mehr als man denkt. Seit seiner Veröffentlichung Anfang Februar hat der rund dreiminütige Film bereits mehr als 40 Millionen YouTube-Aufrufe erzielt.

Der Plot: Wien gilt unter Vampiren als besonders begehrtes Reiseziel – wer hier isst, dessen Blut soll besonders aromatisch werden. Mittendrin als Filmku-

lisie: die traditionsreiche Fleischerei Kröppel im Herzen von Wien. Mit ihrem klassischen Handwerk und ihrer authentischen Atmosphäre verkörpert sie genau das, worum es im Film geht – Wien als Genussmetropole mit langer Tradition. ■



Hier geht es
direkt zum
Vampir-Film.
Viel Vergnügen.

HYBRIDE STORES ZWEI EXPERTEN SPRECHEN DARÜBER

„THEKENTALK“: DER NEUE AICHINGER-PODCAST

Mit „Thekentalk“ startet Aichinger einen neuen Video-Podcast, der Themen in den Mittelpunkt stellt, die die Foodbranche bewegen: Ladenbau, Storekonzepte, Kundenerlebnis und die Zukunft von Verkaufsflächen. Moderiert von Marketing-Managerin Philina Mosburger, diskutiert das Format gemeinsam mit Branchenexpertinnen und -experten sowie Partnern aktuelle Entwicklungen und liefert praxisnahe Einblicke.

Folge 1: Hybride Stores

Die Auftaktfolge widmet sich einem Thema, das viele Betriebe im Frische-Handwerk aktuell intensiv beschäftigt: hybride Store-Konzepte. Trend oder echte

Zukunftslösung für Bäckereien und Metzgereien? Darüber sprechen Ernst Sommerauer, Geschäftsführer und Vertriebsleiter der Aichinger Österreich GmbH, und Gerhard Leber, langjähriger Shop-Designer und seit 2026 Konzept- und Einrichtungsberater bei Aichinger Österreich. Gemeinsam zeigen sie, was hybride Konzepte in der Praxis wirklich bedeuten – und warum sie für immer mehr Betriebe zum festen Bestandteil derer Zukunftsstrategie werden. ■



Den Podcast
gibt es auf
Spotify und
bei Aichinger.

LASKA

Johann Laska u. Söhne

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

Hohe Flexibilität und Leistungsfähigkeit

in den verschiedenen Branchen wie
Wurst und Fleisch, Back- und Süßwaren.



Handmann
Vakuumfüller
HVF 658

Hochvakuum
Technologie für
erstklassige
Rohwurstprodukte.

Handmann Vakuumfüller
ConPro Sachet KFLS 155

Koextrusionstechnologie zur
Verpackung von Lebensmitteln
und Nahrungsergänzungsmitteln
in Alginathülle.



Handmann WT 99-iT
Wursttrennmaschinen

Handmann Wursttrennmaschinen
für die präzise, schnelle und
automatisierte Vereinzelung abgebundener
oder abgedrehter Wurstwaren in
Kunst-, Collagen- oder Naturdarm.



Johann Laska u. Söhne, der führende Anbieter von Maschinen, Geräten und Produktionsmitteln für die Fleischwaren- und Lebensmittelproduktion sowie Verpackung und Hygienetechnik.

EUROMEAT GOLF TROPHY STARTET IM JUNI 2026 AM TEGERNSEE ZUM 22. MAL



BRANCHENTREFF MIT FLEISCH-FACHSYMPOSIUM FÜR DEN GUTEN ZWECK

Vom 21. bis zum 23. Juni 2026 trifft sich die europäische Fleischbranche zur 22. Euromeat Golf Trophy am Tegernsee. Austragungsort des traditionsreichen Branchenturniers ist in diesem Jahr der Golfclub Margarethenhof. Die Veranstaltung bringt golfbegeisterte Metzger, Fleischer, Unternehmer und Branchenpartner aus ganz Europa zusammen und verbindet sportlichen Wettbewerb mit fachlichem Austausch und einem karitativen Engagement.

120 Millionen

Die Teilnehmer treten in neun verschiedenen Turnierkategorien gegeneinander an und spielen dabei nicht nur um sportliche Platzierungen, sondern auch um den in der Branche begehrten Titel des besten Fleischers auf dem Golfplatz. Neben dem Turnier steht vor allem das persönliche Netzwerken im Mittelpunkt – ein Markenzeichen der Euromeat Golf Trophy seit mehr als zwei Jahrzehnten.

Ein zentraler Programmpunkt der diesjährigen Veranstaltung ist ein Fachsymposium mit Betriebsbesichtigung bei der WDL GmbH in Brunnthal bei München. Die Wirtshaus Dienstleistungsgesellschaft gibt den Teilnehmern dabei Einblicke in moderne Dienstleistungen und Konzepte für Gastronomie, Fleischver-

arbeitung und handwerkliche Betriebe. Das Symposium bietet Raum für Diskussionen über aktuelle Entwicklungen in der Branche, innovative Vermarktungsstrategien sowie den Austausch von Best Practices.

Unterstützt wird die Euromeat Golf Trophy von zahlreichen namhaften Unternehmen aus der internationalen Fleisch- und Zulieferindustrie. Zu den Sponsoren zählen unter anderem Poly-clip System, Laska, Provisur, Reich, Sealpac, Mesutronic, Espera, Callicon, Lißner, AVO, ELS und Bizerba sowie viele weitere Partner aus der Branche, die das Branchenevent seit Jahren aktiv begleiten.

Neben Sport und Fachprogramm verfolgt die Euromeat Golf Trophy traditionell auch einen wohlthätigen Zweck: Ein Teil der Erlöse der Veranstaltung wird an Organisationen gespendet, die kranke und benachteiligte Kinder unterstützen.

Mit der Kombination aus Golfturnier, Branchendialog und Charity hat sich die Euromeat Golf Trophy als etablierter Treffpunkt der europäischen Fleischwirtschaft entwickelt und bietet jedes Jahr eine Plattform für Austausch, Kooperation und Engagement über Ländergrenzen hinweg.

Weitere Informationen und Anmeldung finden Sie unter www.euromeatgolf.com. ■

Ein Kunstwerk für die Wirtschaftskammer

Ein besonderes Geschenk machte Raimund Pichler der Wirtschaftskammer in Krems. Er übergab an Bezirksstellenleiter Holger Lang-Zmeck einen kunstvoll gestalteten Meisterbrief aus dem Jahr 1929, der seinem Urgroßvater Raimund Pichler (geb. 1894) die Befähigung als „Fleischhauer und Selch-Meister“ bescheinigte. Raimund Pichler I. kaufte die Fleischerei in Spitz 1888. Urkunden-Spender Raimund Pichler IV., seit 1988 ebenfalls Fleischermeister, führte den Familienbetrieb in vierter Generation bis 1998, ehe er sich beruflich umorientierte. – Die Urkunde wird einen Ehrenplatz im Archiv der NÖ Fleischerinnung erhalten.



Ronny Paulusch



Diplom-Fleischsommelier.
Aus Überzeugung.
Mit Leidenschaft.

Herkunft ist kein Marketing – sie ist unsere Stärke

Kaum ein Thema sorgt derzeit für so viele Diskussionen wie die ausstehende Ratifizierung des EU-Mercosur-Abkommens. In vielen Gesprächen mit Kollegen höre ich dabei vor allem eine Sorge: Billigeres Fleisch aus Südamerika könnte den heimischen Markt massiv unter Druck setzen. Diese Sorge ist verständlich. Aber vielleicht lohnt sich auch ein anderer Blick darauf. Denn eines wird in dieser Diskussion oft übersehen: Das österreichische Fleischerhandwerk spielt in einer völlig anderen Liga als die industrielle Massenware. Unsere Stärke war nie der niedrigste Preis. Unsere Stärke war immer etwas anderes – Herkunft, Transparenz und handwerkliche Qualität. Wer in eine gute Fleischerei geht, kauft nicht einfach anonymes Protein. Er kauft ein Stück Region. Ein Produkt, dessen Herkunft nachvollziehbar ist. Oft sogar ein Tier aus der unmittelbaren Umgebung, verarbeitet von Menschen, die ihr Handwerk von Grund auf verstehen. Genau darin liegt der entscheidende Unterschied.

Während industrielle Ware immer austauschbarer wird, wächst gleichzeitig bei vielen Konsumenten das Bedürfnis nach echter Orientierung. Sie wollen wissen, woher ein Produkt kommt, wie es entstanden ist und wer dahintersteht. Die Debatte um Mercosur zeigt deshalb vor allem eines: Je globaler und anonymere die Fleischmärkte werden, desto wertvoller wird das Handwerk vor Ort. Wir müssen uns nicht neu erfinden – wir müssen nur aufhören, uns über den Preis zu definieren.

Für das Fleischerhandwerk ist die Arbeit mit regionaler Herkunft kein neues Trendthema, sondern unsere DNA.

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



Tirol
schmeckt

**Starke Betriebe, neue Ideen, gelebte Tradition:
Diese Seite macht das Lebensmittelhandwerk in Tirol sichtbar.**

In dieser Ausgabe rückt die Tirol-Seite erneut prägende Betriebe und aktuelle Entwicklungen des regionalen Fleischerhandwerks in den Fokus.



FLEISCHHAUEREI MÜHLSTÄTTER: TRADITION AUF 1.000 METER HÖHE

In Matrei in Osttirol auf rund 1.000 Meter Seehöhe ist die Fleischhauerei Mühlstätter seit über einem Jahrhundert fest verwurzelt. Von seiner Gründung an wurde der Betrieb konsequent von Generation zu Generation weitergeführt. Das Motto lautet: „Mit hervorragenden und ausgesuchten Rohstoffen sowie traditionellen Herstellungsmethoden die höchste Produktqualität erzielen.“ Besonders bei den Räucherprodukten setzt die Familie auf Verfahren, die schon ihre Vorfahren angewendet haben.

Hängende Spezialität

Ein wahres Aushängeschild des Hauses ist das „Henkele“. Diese regionale Spezialität wird aus dem Schlägl vom Rind, Hirsch oder Wildschwein gewonnen. Es handelt sich um ein sorgsam veredeltes Selchstück, das zum Reifen aufgehängt wird – eine Praxis, der das Henkele auch seinen Namen verdankt, abgeleitet vom dialektalen Begriff für das „Hängende“.

Trotz der engen Verbundenheit zum traditionellen Handwerk geht die Fleischhauerei auch neue Wege. Im Jahr 2016 stellte der Betrieb den ersten Fleischautomaten im Bezirk auf. Die Idee war es, Kunden auch außerhalb der klassischen Ladenöffnungszeiten Zugang zu hochwertigen Produkten zu ermöglichen.

Das Konzept ging auf: Der Automat, der täglich mit Frischfleisch, Räucherwaren, Würsten und Jausenbrot befüllt wird, stieß von Beginn an auf große Resonanz. Er sorgt nicht nur für zusätzliche Flexibilität für die Stammkunden, sondern erschließt dem Traditionsbetrieb auch neue Kundenschichten.

So beweist die Fleischhauerei Mühlstätter eindrucksvoll, wie regionale Qualität mit viel Herzblut und modernen Ideen lebendig bleibt und das wertvolle Handwerk für die Zukunft bewahrt werden kann. Alle Infos: www.henkele.at. ■



Ein Henkele stammt in der Regel von einem Teil des Schlögl, beim Rind ist es das Weiße Scherzel. 1989 ließ sich die Fleischhauerei Mühlstätter „Henkele“ als Wort-Bild-Marke schützen.

Am Wort!

Fabian Kolozs

Berufsgruppen-
sprecher
der Fleischer
Tirol



Tradition und Innovation sind im Fleischerhandwerk keine Gegensätze, sondern zwei Seiten derselben Medaille. Unsere Betriebe stehen von jeher für handwerkliches Können, gewachsene Rezepturen und den verantwortungsvollen Umgang mit hochwertigen Rohstoffen. Dieses Fundament bildet die Basis für die Qualität und Glaubwürdigkeit unserer gesamten Branche und schafft Vertrauen bei den Kundinnen und Kunden.

Gleichzeitig verändern sich die Erwartungen der Kundinnen und Kunden stetig. Neue Vertriebswege und innovative Konzepte bieten hier wertvolle Chancen, um flexibel auf diese Entwicklungen reagieren und die Nahversorgung auch in Zukunft sicherstellen zu können. Ob erweiterte Öffnungszeiten, moderne Verkaufslösungen oder zusätzliche Serviceangebote – viele Betriebe zeigen, wie sich Tradition zeitgemäß weiterentwickeln lässt.

Entscheidend ist dabei, dass Innovation stets im Einklang mit unseren handwerklichen Werten steht. Denn genau diese Verbindung aus Erfahrung, Qualität und Offenheit für Neues macht das Fleischerhandwerk stark und zukunftsfähig.

Unsere Ziele

Wir setzen uns dafür ein, dass unsere Betriebe traditionelle Handwerksqualität erfolgreich mit modernen Vertriebswegen verbinden und so ihre regionale Stärke auch wirtschaftlich nachhaltig sichern können.





VOLLES HAUS, VOLLES PROGRAMM

Mehr als 140 Teilnehmer, starke Inhalte und spürbare Aufbruchsstimmung: Das Fleisch-Köner-Treffen in Hollabrunn zeigte eindrucksvoll, wie viel Kraft im gemeinsamen Handeln der Branche steckt.

in Nachmittag, der zeigt, was alles möglich ist, wenn eine Branche zusammensteht: Das Fleisch-Köner-Treffen am 19. März in der Landesberufsschule Hollabrunn war mit über 140 Teilnehmern nicht nur hervorragend besucht, sondern auch von einer spürbar positiven Aufbruchsstimmung getragen. Die Initiatoren Wolfgang Seidl, Doris Steiner und Jakob Ellinger konnten ihren Stolz kaum verbergen.

Starker Start mit klarer Agenda

Zum Auftakt stand eine Besichtigung der Landesberufsschule auf dem Programm, bevor es in den Veranstaltungssaal ging. Dort wurde rasch klar, dass es nicht um ein gewöhnliches Branchentreffen ging, sondern um eine Plattform mit inhaltlicher Tiefe und klarer Zielrichtung.

Wolfgang Seidl eröffnete die Veranstaltung mit einer engagierten Rede und gab einen kompakten Überblick über die Arbeit der Steuerungsgruppe. Im Zentrum standen intensive Gespräche mit Politik und Wirtschaft, ein umfangreiches Positionspapier sowie zentrale Forderungen des Gewerbes. Besonders deutlich wurde die Problematik rund um die Direktvermarktung angesprochen, ebenso wie der Wunsch nach fairen Rahmenbedingungen für das Handwerk.

Zugleich wurde der Blick aber auch nach vorn gerichtet, etwa mit der geplanten Reise

in die Niederlande, bei der erfolgreiche Organisationsmodelle analysiert werden sollen.

Mitarbeiter finden

Dass die Fleisch-Köner nicht nur analysieren, sondern auch konkrete Impulse setzen, zeigte der Vortrag Mag. Gerhard Habitzls zum Thema Personalmanagement. Sein Zugang war klar: Mitarbeitergewinnung funktioniert heute nach ähnlichen Prinzipien wie Kundenbindung. Betriebe müssen sich als attraktive Arbeitgeber positionieren. Bewerber sind keine Bittsteller, sondern eine Zielgruppe, die aktiv angesprochen und beworben werden muss. Eine Stellenanzeige ist daher keine Wunschliste, sondern ein Angebot. Zudem verwies er auf die Bedeutung moderner Jobbörsen, die es gezielt zu nutzen gilt. Entweder man bespielt jede der großen Plattformen einzeln, oder man nutzt die Jobbörse von Fleisch & Co, auf der die für die Branche relevanten Ausschreibungen gebündelt sind und zusätzlich eigene Inserate einfach platziert werden können.

Wie eng die Mitarbeitergewinnung und Mitarbeiterbindung zusammenhängen, wurde im nächsten Programmpunkt deutlich. Innungsgeschäftsführer Mag. Heinrich Schmid stellte mit „Meister mit Matura“ eine Ausbildungsschiene vor, die genau hier ansetzt. Lehrlinge erhalten innerhalb von sechs Jahren die Möglichkeit, sowohl den Meisterabschluss als auch die Matura zu absolvieren.

Ein Modell, das Betrieben hilft, qualifizierte Fachkräfte nicht nur zu finden, sondern langfristig im Unternehmen zu halten und ihnen echte Perspektiven zu bieten.

Das Angebot ist sowohl für Betriebe als auch für Lehrlinge kostenfrei. Weitere Informationen finden sich unter www.meistermitmatura.at, wobei sich die Plattform aktuell noch im Aufbau befindet. In der nächsten Ausgabe von Fleisch & Co werden wir dieses Modell ausführlich vorstellen.

Sichtbarkeit, die Wirkung zeigt

Wie stark die Initiative auch in der Öffentlichkeit wirkt, zeigte KommR. Mag. Wolfgang Kessler mit Einblicken in die Werbeaktivitäten. Von klassischen Kampagnen bis zu Social Media wurde eine Reichweite von rund zwölf Millionen Kontakten innerhalb eines Jahres erzielt. Ein klares Signal für die gestiegene Sichtbarkeit des Fleischerhandwerks.

Erfolgreiche Lehrlinge

Der emotionale Höhepunkt war die Bekanntgabe der Ergebnisse des Lehrlingswettbewerbs, präsentiert von Doris Steiner. Der Wettbewerb hatte bereits im Vorfeld stattgefunden – die Platzierungen wurden jedoch erst beim Treffen in Hollabrunn verkündet. Entsprechend groß war die Spannung im Saal, als die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf ihre Ergebnisse warteten.

Insgesamt neun Lehrlinge hatten sich den anspruchsvollen Aufgaben gestellt und dabei eindrucksvoll ihr handwerkliches Können unter Beweis gestellt. Besonders erfreulich war die Teilnahme einer jungen Frau – von vielen Anwesenden wurde dies mit großer Wertschätzung aufgenommen. Doris Steiner: „Da lacht mein Fleischerherz!“

Der Wettbewerb verlangte höchste Präzision: vom fachgerechten Auslösen eines Knöpfl über das exakte Zuschneiden bis hin zum Auslösen mehrerer Schultern unter Zeitdruck und zur anschließenden Vorbereitung als Cutterware. Auch die Präsentation spielte eine Rolle, etwa beim Legen einer Aufschnittplatte. Bewertet wurde streng und nachvollziehbar durch mehrere Juroren, organisiert von Ing. Thomas Bergmann, der für einen professionellen Ablauf sorgte.

Während die ersten beiden Plätze klar vergeben waren, wurde es beim dritten Platz besonders spannend: Gleich drei Teilnehmer lagen bei der Punktzahl gleichauf. Die Mischung aus Anspannung, Freude und Stolz machte diesen Moment zu einem der emotionalsten des gesamten Nachmittags.

Ehrengäste überzeugt von Qualität

Auch die anwesenden Ehrengäste unterstrichen die Bedeutung der Branche. In ihren Wortmeldungen wurde deutlich, wie sehr Qualität, Handwerk und regionale Versorgung geschätzt werden. Gleichzeitig zeigten sie Verständnis für die aktuellen Herausforderungen und signalisierten Unterstützung. Mit einem Augenzwinkern wurde auch betont, dass man sich bei Dienstreisen gern selbst von der Qualität österreichischer Fleischbetriebe überzeugt. An diesem Tag kam die Qualität zu ihnen, in Form von sorgfältig zusammengestellten Genusskörben.

Ein starkes Zeichen setzte auch BIM-Stellvertreter Horst Stierschneider. Er lobte die Initiative als vorbildlich und brachte die Idee ins Spiel, die Fleisch-Könner österreichweit auszurollen. Der emotionale Abschluss mit Standing Ovationen und einer sichtlich bewegten Doris Steiner zeigte, welche Dynamik hier entstanden ist.

Beim anschließenden Ausklang mit Buffet und Gesprächen wurde eines deutlich: Dieses Treffen war mehr als eine Veranstaltung. Es war ein klares Signal für Zusammenhalt, Engagement und die Zukunft des Handwerks. **Tanja Braune** ■



Die Ehrengäste

Mag. Christiane Teschl-Hofmeister, Landesrätin Regierungsmitglied, ÖVP
Markus Wieser, Präsident der AK NÖ und Vorsitzender des ÖGB NÖ
KommR Dr. Christian Moser, Vizepräsident der WKNÖ
Mst. Horst Stierschneider, Innungsmeister-Stv.
Mag. Karl Fritthum, Bildungsdirektor NÖ
Mag. Heinrich Schmid, Landesinnungsgeschäftsführer, WKNÖ
BD Claus Tampier, BEd., Berufsschuldirektor
Mst. Ing. Thomas Bergmann, Berufsschullehrer
Mag. Ute Zechner-Gjeci, Schulqualitätsmanagerin AHS/BMHS
Mag. Barbara Grötz, LFS Hollabrunn

NÖ-Lehrlingswettbewerb

Platz 1

Thomas Spindlberger
 Lehrbetrieb: Fleischerei Bauer in 3925 Arbesbach

Platz 2

Tobias Sengseis
 Lehrbetrieb: Blunz'nsemmerl, Fleischerei Lechner in 3270 Scheibbs

Platz 3

Bianca Neimer
 Lehrbetrieb: Fleischerei Böck in 3532 Rastenfeld
Andreas Spreitzer
 Lehrbetrieb: Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen
Andreas Rammer
 Lehrbetrieb: Fleischerei Berer in 4303 St. Pantaleon-Erla



Mitarbeitende
finden - mit der
Jobbörse für die
Fleischbranche!



30 JAHRE QUALITÄT: WIE DIE AB HOF EINE BRANCHE GEPRÄGT HAT

30 Jahre nach dem ersten Produktwettbewerb steht die AB HOF stärker denn je da. Mit tausenden eingereichten Produkten, wachsender Ausstellerzahl und großem Publikumsinteresse wird klar: Qualität hat eine stabile Zukunft.

Es ist Anfang März 2026, und die kleine Gemeinde Wieselburg mit knapp 4.850 Einwohnern hat sich einmal mehr in Österreichs Zentrum des regionalen Lebensmittelhandwerks verwandelt. Wer pünktlich ankommen wollte, musste schon im Ort selbst gut 20 Minuten Verzögerung einkalkulieren. Der Andrang war enorm – und das sagte alles.

Rund 260 Aussteller sind nach Niederösterreich gekommen, fünf Prozent mehr als im Vorjahr. Über 25.000 Besucher haben in vier Tagen die Hallen der AB HOF, der Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung, gefüllt. Beim Rundgang von Fleisch & Co war es an vielen Ständen schlicht nicht möglich, die Aussteller zu begrüßen. Der Besucheransturm ließ keine Lücke. Ein schöneres Problem gibt es kaum.

1996 – ein Wettbewerb, der eine Branche verändert

Das Jubiläumsjahr 2026 gibt Anlass, innezuhalten. 30 Jahre ist es her, dass die Messe Wieselburg unter der Leitung von Werner Ro-

her erstmals einen Produktwettbewerb für bäuerliche Direktvermarkter ins Leben gerufen hat. Damals, 1996, lag der Fokus eng: Brände, Liköre, Moste und Fruchtsäfte. Rund 650 Proben wurden im ersten Jahr eingereicht. Was wie ein regionaler Qualitätswettbewerb begann, ist heute die führende Plattform für Direktvermarktung im deutschsprachigen Raum.

Getragen von engagierten Partnern – darunter der verstorbene Franz Wippel, die Landwirtschaftskammer Niederösterreich, der Landesobstbauverband Niederösterreich

und die Mostgalerie im Stift Ardagger – wurde das Spektrum der Wettbewerbe Schritt für Schritt ausgebaut. Heute umfassen die AB HOF-Prämierungen acht eigenständige Kategorien – das Goldene Stamplerl, die Goldene Birne, den Speck-Kaiser, den Brot-Kaiser, den Öl-Kaiser, das Goldene Blunz'nkranzl, den Pasta-Kaiser und den Fisch-Kaiser – und mittlerweile auch Direktvermarkter und Gewerbebetriebe. Ein breites Spektrum – doch für die Fleischbranche steht naturgemäß vor allem eines im Mittelpunkt: der Speck-Kaiser und das Blunz'nkranzl.

Medialer Ritterschlag auf der AB HOF 2026: Thomas Mitteregger, Speck-Produzent des Jahres aus Mautern in der Steiermark, stand kurz nach der Preisverleihung bereits vor dem Mikrophon von Servus TV.



SPECK-PRODUZENT DES JAHRES 2026

Thomas und Sophie Mitteregger, Girnerhof
Mautern, Steiermark



DIE SIEGER 2026

Bauchspeck geräuchert –

landwirtschaftliche Produktion:

Dismashof - Alber und Krug Martin GesmbR, Mieming

Karreespeck geräuchert –

landwirtschaftliche Produktion:

Hofladen Mayrhofer, Engerwitzdorf

Karreespeck geräuchert –

gewerbliche Produktion:

Lehner GmbH, Scharten

Schinkenspeck geräuchert –

landwirtschaftliche Produktion:

LFS St. Andrä, St. Andrä

Schinkenspeck ungeräuchert –

landwirtschaftliche Produktion:

Kraßnig Johann vlg. Hanebauer, Weitensfeld

Kochschinken – gewerbliche Produktion:

Blunzensemmerl – Herbert Lechner, Scheibbs

Sonstige Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein –

landwirtschaftliche Produktion:

Thomas und Sophie Mitteregger, Girnerhof, Mautern

Sonstige Rohpökelwaren –

landwirtschaftliche Produktion:

Josef Wiesböck, Wildungsmauer

Rohwürste – landwirtschaftliche Produktion:

Gertraud und Hannes Danzl, Schwaz

Erhitzte Würste – landwirtschaftliche Produktion:

Hofladen Mayrhofer, Engerwitzdorf

Kochpökelwaren essfertig – gewerbliche Produktion:

Steiner Fleischerfachgeschäft, Sollenau

Kochpökelwaren essfertig –

landwirtschaftliche Produktion:

Annahof – Johannes Schabbauer, Laab im Walde

Aufstriche – gewerbliche Produktion:

Weinbau Riegler-Dorner, Grossau

Aufstriche – landwirtschaftliche Produktion:

Hohenlehen-Fleisch, Hollenstein

Raritäten und regionale Spezialitäten

(außer Aufstriche) – gewerbliche Produktion:

Leibetseder Gastronomie + Fleischwaren GmbH, Rohrbach

Preisträger Goldenes Blunz'nkranzl '26

Blutwürste deutsch-österreichischer Art – **gewerbliche Produktion:**

Blunzensemmerl – Herbert Lechner, Scheibbs

FLEMA

INNOVATIONEN

FÜR DIE LEBENSMITTELPRODUKTION



WEITERE INFOS



INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

Bedarfsgerecht zugeschnitten

Exklusiv bei ...

FLEMA Fleischereimaschinen GmbH

Holzriedstraße 29, 6922 Wolfurt, Austria

T +43 (0)5574 - 82270 - 0, F +43 (0)5574 - 82270 - 20

office@flema.at, www.flema.at



Herbert Lechner vom Blunzensammerl aus Scheibbs – Speck-Produzent des Jahres 2025 – stand kurz nach der Preisverleihung auf der AB HOF 2026 mit seiner Familie im Mittelpunkt des Medieninteresses.

Kaum ein Platz frei: Blick ins Publikum bei der Eröffnung der AB HOF 2026 in Wieselburg.



3.834 Produkte, 123 Sieger, ein Jubiläum

Im Jahr 2026 wurden insgesamt 3.834 Produkte von 964 Teilnehmerinnen und Teilnehmern eingereicht. Aus den Bewertungen gingen 123 Siegerprodukte hervor, die am 6. März auf der AB HOF-Bühne feierlich geehrt wurden. Allein in den beiden ältesten Kategorien – dem Goldenen Stamperl und der Goldenen Birne – wurden 2.688 Produkte eingereicht, was die zentrale Rolle der Getränkewettbewerbe einmal mehr unterstrich.

Bei der Eröffnung würdigten Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf die Leistungen der heimischen Direktvermarkter als klares Signal für Qualität und Versorgungssicherheit. LH-Stv. Stephan Pernkopf brachte bei der Eröffnung der AB HOF 2026 auf den Punkt, was viele Betriebe täglich spüren: „Wir brauchen wieder mehr Landwirtschaft und weniger Zettelwirtschaft.“

Das mediale Interesse spiegelte die Bedeutung der Messe wider: Von ORF bis Servus TV, von Tageszeitungen bis Fachmedien – alle namhaften Häuser waren vor Ort. Auch das Fachprogramm bot Impulse: Vorträge und Workshops griffen aktuelle Themen der Direktvermarktung auf, die Bühne „Junge Pioniere“ gab jungen Landwirtinnen und Landwirten Raum für ihre Projekte und Ideen.

Speck-Kaiser 2026: 394 Exponate, 15 Titel, ein klares Ergebnis

Für die Fleischbranche ist der Speck-Kaiser das Herzstück der AB HOF-Prämierungen – und Fleisch & Co ist als Fachmedien-Sponsor seit Jahren eng damit verbunden. Bei der 23. Auflage wurden 394 Proben von 105 Teilnehmerinnen und Teilnehmern eingereicht und nach dem 100-Punkte-Schema einer Fachjury bewertet. Die Jury vergab 15 Speck-Kaiser-Titel sowie ein Goldenes Blunz'nkranzl. Sieben der Trophäen gingen nach Niederösterreich, vier nach Oberösterreich,

je zwei nach Tirol und Kärnten sowie eine in die Steiermark.

Bewertet wurden Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Rohwürste, Aufstriche und Spezialitäten aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion. Die Auszeichnungsstufen: 90 bis 100 Punkte ergeben den Speck-Kaiser-Titel bzw. das Goldene Blunz'nkranzl oder eine Goldmedaille, 85 bis 89 Punkte eine Silbermedaille, 80 bis 84 Punkte Bronze. Je Kategorie kann maximal ein Speck-Kaiser vergeben werden – Voraussetzung dafür ist das Erreichen einer Goldmedaille.

Wenn die gesamte Familie auf die Bühne geht

Die Preisverleihung ist jedes Jahr ein emotionaler Höhepunkt – nicht wegen der Trophäen, sondern wegen der Menschen, die sie entgegennehmen. Auch 2026 sah man ausschließlich strahlende Gesichter, die sich neben der Politprominenz rund um Bundesminister Norbert Totschnig einfanden: Herbert Lechner vom Blunzensammerl aus Scheibbs etwa, der zünftig in Lederhosen und mit seiner gesamten Familie gleich mehrere Preise abholte. Nach der Überreichung der Trophäen warteten bereits Mitarbeitende von Servus TV und weitere Journalisten auf das Interview – und Herbert Lechner stand sehr stolz Rede und Antwort. Der Moment sagte alles über das, wofür diese Auszeichnung steht: Handwerk, das Generationen verbindet, und Qualität, die man nicht verstecken muss.

Auch die erfolgsverwöhnte Doris Steiner-Bernscherer ließ es sich nicht nehmen, gemeinsam mit ihrem Sohn Martin den Preis persönlich entgegenzunehmen.

Speck-Produzent des Jahres: der Girnerhof aus Mautern

Den Titel Speck-Produzent des Jahres 2026 – gesponsert von Fleisch & Co mit einem Anerkennungsbetrag von 500 Euro, über-

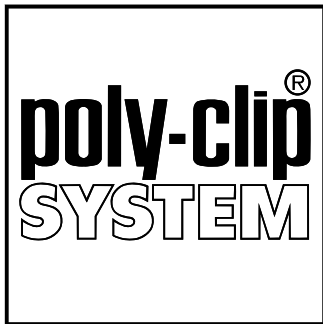
reicht als Scheck auf der Messe – holten sich Thomas und Sophie Mitteregger vom Girnerhof im hochsteirischen Mautern. Seit 35 Jahren wird auf diesem bäuerlichen Familienbetrieb, der bereits in fünfter Generation tätig ist, Direktvermarktung betrieben. Bewährte Handwerkskunst trifft dort auf moderne, nachhaltige Produktionsmethoden – ein Ansatz, der die Jurys der Messe Wieselburg seit Jahren überzeugt.

Das Sortiment des Girnerhofs reicht von Frischfleisch über Wurst- und Selchspezialitäten und gut gereifte Specksorten bis hin zu Edelbränden, Likören und liebevoll gestalteten Geschenkkörben. Die Prämierungserfolge beim Speck-Kaiser 2026 belegen die Bandbreite eindrucksvoll: Gold in der Kategorie Bauchspeck ungeräuchert mit Kräuterspeck und Knoblauchspeck, Gold beim Schinkenspeck ungeräuchert mit dem Grazerberger Rohschinken, der Siegertitel bei den Sonstigen Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein mit dem Mulbrat sowie weitere Goldmedaillen bei den Kochpökelwaren. Sämtliche prämierten Produkte können direkt ab Hof in Mautern erworben werden.

Nächste Station: Land Forst Jagd und AB HOF 2027

Die nächsten Produktprämierungen der Messe Wieselburg folgen bereits von 28. bis 31. Mai 2026 im Rahmen der Messe Land Forst Jagd – mit dem Goldenen Stanitzel und dem Kasermendl in Gold stehen weitere zwei Wettbewerbe für bäuerliche Direktvermarkter bevor. Die nächste AB HOF-Messe findet von 5. bis 8. März 2027 statt. Das Modell, das die Messe Wieselburg seit 30 Jahren konsequent verfolgt, hat sich bewährt: Qualität braucht eine Bühne. Und diese Bühne wird jedes Jahr ein bisschen größer.

In der nächsten Ausgabe von Fleisch & Co stellen wir den Speck-Kaiser 2026 ausführlich vor – mit den Siegern, den Ausstellern und den Geschichten dahinter. ■



DAS ORIGINAL – WENN ES UM CLIPPEN GEHT

Mit **POLY-CLIP SYSTEM** setzen Sie auf Exzellenz im Clipping und mit **TECH FORUM** auf erstklassige Beratung und österreichweiten Service für Ihre Maschinen.

CLIPTECHNIK FÜR JEDE ANWENDUNG

- AUTOMATISCHE CLIPMASCHINEN
- HALBAUTOMATISCHE CLIPMASCHINEN
- MANUELLE CLIPMASCHINEN



POLY-CLIP SYSTEM und TECH FORUM –
Ihre Partner für beste Cliptechnologie

FÜNF SERVICETECHNIKER IN GANZ ÖSTERREICH: KURZE ANFAHRT, SCHNELL VOR ORT



SCD
DER ROBUSTE
EINZELCLIPPER

- Für alle Kunststoff- und Naturdärme, Beutel und Netze
- Bis Kaliber 120 mm



PDC
HALBAUTO-
MATISCHER
DOPPELCLIPPER

- Für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme
- Bis Kaliber 115 mm

Jetzt im Magazin:
**Was der PDC im
Alltag wirklich leistet**
Seite 32-33



FCA
AUTOMATISCHER
DOPPELCLIPPER

- Kaliber: 24-160 mm
- Bis zu 230 Takte
- Gebaut für höchste Belastung und lange Lebensdauer

Herbert Steiner im gutbestückten Lager am neuen Standort in Böhmeimkirchen: Würste, Wurstwaren und ein breites Gastrosortiment stehen bereit – der Neustart ist geglückt.



STEINERS NEUSTART IN BÖHEIMKIRCHEN

Das Wiener Fleischzentrum f-eins schließt Ende 2025. Für das Unternehmen Steiner Fleisch bedeutet das aber nicht das Ende – sondern den Beginn einer unerwarteten Partnerschaft mit einem Niederösterreicher, der heuer 150 Jahre Firmengeschichte feiert.

Andreas Steiner hatte schon lustigere Zeiten erlebt. Doch wer ihn kennt, weiß: „Aufgeben“ steht nicht in seinem Wortschatz. Als Ende 2024 feststand, dass der Wiener Fleischmarkt f-eins den Besitzer wechseln und die Mieter per 31. Dezember 2025 die Kündigung erhalten würden, begann er, die Fühler auszustrecken – und fand schließlich eine Lösung, mit der wohl die wenigsten gerechnet hätten.

Wien verzichtet auf Vorkaufsrecht

Dabei war f-eins von Beginn an kein einfaches Pflaster. „Der Fleischmarkt von Wien hatte von Anfang an mit gehörigen Problemen zu kämpfen. Die Mieten waren exorbitant hoch, von den ursprünglich 19 Erstmietern mussten einigen schon nach wenigen Jahren die Segel streichen, weil es sich finan-

ziell nicht ausging“, erklärt Andreas Steiner. Das strukturelle Problem lag tiefer: Die Stadt Wien, die das Projekt ursprünglich durchaus großzügig gefördert hatte, vermittelte den Wienerinnen und Wienern nie so richtig, dass dieser Fleischmarkt stets auch für Privatkunden offen war. „Er blieb größtenteils ein Geheimtipp für Feinschmecker, die Gastronomie, Fleischer und kleine Lebensmittelhändler waren die Hauptkunden.“

Von den zunächst zehn heimischen Fleischern, die im Markt ihre Heimat gefunden hatten, blieben am Ende drei übrig: die Firmen Steiner, Grögl und Szabo, dazu noch vier andere Anbieter. Mehr war es nicht. Und in dieser dürftigen Auslastung lag auch der Grund begraben, warum die Stadt Wien von ihrem Vorkaufsrecht nicht Gebrauch machte, als die Uniqa den Fleischmarkt veräußern

wollte. Die zuständige MA 69 stellte gegenüber einer großen Gratiszeitung fest, die Ausübung des Vorkaufsrechts sei nach Rücksprache mit mehreren Magistratsabteilungen „anhand wirtschaftlicher beziehungsweise strategischer Kriterien“ beurteilt und abgelehnt worden. Auf gut Deutsch: f-eins hatte für die Stadt keine wirtschaftliche Zukunft.

Somit ging der Fleischmarkt im September 2024 an Etsan-Gründer Hüseyin Ünal – die Mieter und der Geschäftsführer des Fleischmarktes erfuhren davon erst drei Monate später. Kurz danach flatterten ihnen die Kündigungen per 31. Dezember 2025 ins Haus.

Grögl geht – Steiner sucht

Während die Fleischerzlegefirma Grögl in den Konkurs schlitterte und alle anderen Mie-

Eine Partnerschaft auf Augenhöhe (v. l.): Hans Nemetz sen., Andreas Steiner und Hans Nemetz jun. – zwei Familienunternehmen, ein gemeinsamer Neustart.



ter ihr Schicksal in Kauf nahmen, suchten Herbert und Andreas Steiner aktiv nach einer Lösung. Dass dabei auch das Ende des Unternehmens im Raum stand, will Andreas Steiner nicht aussparen: „Eigentlich hatten wir den neuen Eigentümer schon fast so weit, dass er die Mietverhältnisse nicht gekündigt hätte, doch dann meldete der Kollege Grögl die Insolvenz an. Damit war es vorbei. Ich hatte zu dieser Zeit bereits meine Fühler ausgestreckt, um nach alternativen Lösungen zu suchen. Auch das Ende des Unternehmens stand durchaus im Raum. Doch dann besuchte mich Fleischermeister Hans Nemetz jun. aus Böheimkirchen, und wir kamen ins Gespräch. Auch sein Vater zeigte sofort Interesse und schlug mir eine Einmietung in Böheimkirchen vor. Wir wurden sehr rasch handelseins, weil es für beide Unternehmen nur Vorteile gibt.“

Zerlegung und Verkaufsladen

Mit der Einmietung der Zerlegung in Böheimkirchen allein war es freilich nicht getan. Steiner Fleisch betreibt nun im Nemetz-Markt in Vösendorf eine Filiale im Shop-in-Shop-System – mit dem gesamten Fleischsortiment auch für Endverbraucher. 28 der ursprünglich 34 Mitarbeitenden haben den Standortwechsel mitgemacht. „Wir haben einen Teilbereich aufgegeben und konnten daher eine Personalreduktion vornehmen. Im Wesentlichen befassen wir uns jetzt mit der Zerlegung von Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch, mit der Feinzerlegung für die Gastro, wir führen ein Gastroassortiment an Fleisch- und Wurstwaren, TK-Produkte, Käse, Fisch und Meeresfrüchte sowie Frischgemüse auf Bestellung“, nennt Steiner die neuen Geschäftsfelder und ergänzt: „Ich bin sehr glücklich, einen neuen Partner gefunden zu haben.“

Partnerschaft auf Augenhöhe

Eine Einschätzung, die auch Hans Nemetz sen. teilt – sein Unternehmen feiert heuer den 150. Geburtstag. „Wir haben eine Partnerschaft auf Augenhöhe gewonnen. Die ausgesprochen kurze Realisierungsphase war sicherlich eine Herausforderung, doch gemeinsam haben wir alles bravourös gemeistert. Und das in der arbeitsintensivsten Zeit des Jahres kurz vor Weihnachten. Dafür auch Dank an meinen neuen Geschäftspartner“, betont Nemetz sen.

Für die Branche ist das Ergebnis jedenfalls erfreulich: Ein weiterer Wiener Fleischbetrieb mit langjähriger Tradition bleibt erhalten – nur eben nicht mehr in Wien, sondern in besser niederösterreichischer Gesellschaft.

Alle Infos finden Sie unter www.steinerfleisch.at.

HaRo ■



Für die Kunden ist sofort ersichtlich, dass die Firma Steiner Partner des Nemetz-Fleischmarkts ist.

GUSTINO BLEIBT GUSTINO

Nach 31 Jahren als Geschäftsführer des VLV übergibt Johann Schlederer das Amt an Johannes Gangl. Ein Abgang mit Stil – und ein Nachfolger, der die Marke Gustino mit frischer Energie weiterführen will.

Zwei, die sich gut verstehen: der ehemalige Chef des Verbands der Veredelungsproduzenten Oberösterreich Johann Schlederer (r.) und sein Nachfolger Johannes Gangl.



Nach 31 Jahren als Geschäftsführer des Verbands landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten Oberösterreich (VLV) tritt Johann Schlederer seinen verdienten Ruhestand an. Sein Nachfolger Johannes Gangl ist sich der Größe der Fußstapfen bewusst – und setzt vor allem auf Kontinuität.

„Es erfüllt mich mit Stolz, dass das Gustino-Schweinemarkenprogramm das einzige in Österreich ist, das von den vielen, die seinerzeit in den 1990er-Jahren hierzulande gegründet wurden, bis heute überlebt hat“, sagt Johann Schlederer mit spürbarer Zufriedenheit über sein Lebenswerk.

Das Gustino-Schweinefleischprogramm basiert auf den Richtlinien des AMA-Gütesiegels und setzt bei Tierwohl und Klimaschutz neue Maßstäbe – was handwerkliche Fleischer als Abnehmer sehr zu schätzen wissen. Gerade beim Fleisch achten Konsumenten

mehr denn je auf Regionalität und Qualität. Das Gustino-Markenfleischprogramm verbindet beides. Rund 40 Bauern aus dem Alpenvorland, dem Mühlviertel, dem Flachgau und dem Mostviertel bilden die Basis für dieses Spitzen-Markenschweinefleisch aus Österreich.

Wichtige Abnehmer sind rund 100 heimische Fleischer in Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg. Weitere Absatzpartner sind Transgourmet und Metro, die unter ihren Hausmarken vor allem die Gastronomie mit dem exquisiten Schweinefleisch versorgen.

Ein Leben für die Schweinebauern

Johann Schlederer wurde am 20. Jänner 1961 in Andorf in Oberösterreich als Sohn des Landwirtehepaares Franz und Cäzilia Schlederer geboren und hat drei Geschwister. Er ist

verheiratet und ist Vater von vier Kindern. Nach der Pflichtschule in Andorf folgte die Mittelschulausbildung an der Höheren landwirtschaftlichen Bundeslehranstalt in St. Florian mit Matura im Jahr 1980. Nach dem Präsenzdienst absolvierte er das Studium der Landwirtschaft und Agrarökonomik an der Universität für Bodenkultur sowie die Berufspädagogische Akademie für berufstätige Akademiker mit Lehramtsprüfung in Ober-St.-Veit.

Umfassende Praxiskenntnisse im Bereich Ackerbau und Viehzucht hatte sich Schlederer durch die Mitarbeit im elterlichen Betrieb und im überbetrieblichen Einsatz im In- und Ausland beim Maschinenring angeeignet. Von 2007 bis 2010 folgte das Doktoratsstudium an der Universität für Bodenkultur. Sein Dissertationsthema: „Analyse der Höhe der Umrauschquote in den Sauenbeständen einer

Prominente Abschiedsrunde für Johann Schlederer (v. l.): Arge-Rind-Obmann Josef Fradler, Gut-Streitdorf-Obmannstellvertreter Josef Brandstetter, Johann Schlederer, Gut-Streitdorf-Geschäftsführer Werner Habermann, Gut-Streitdorf-Obmann Franz Rauscher und Schweinebörse-Österreich-Obmann Rupert Hagler.



Erzeugergemeinschaft – jahreszeitlicher Verlauf und Zusammenhang mit betrieblichen Merkmalen“.

Seinen beruflichen Weg begann Schlederer 1989 als Assistent der Geschäftsleitung beim VLV, zuständig war er für die Projektleitung, das Produktmanagement und den Verkauf des Markenfleischprogramms Gustino. Ab 1995 übernahm er die Geschäftsführung des VLV und der Österreichischen Schweinebörse, ab dem Jahr 2000 zusätzlich das Referat der Landwirtschaftskammer OÖ für Qualitätsproduktion und Vermarktung von Schweinen.

Darüber hinaus war Johann Schlederer Mitglied in zahlreichen Fachgremien im In- und Ausland: AMA-Marketing-Beirat, AMA-Gütesiegelbeirat, im Geschäftsführenden Ausschuss und Vorstand des Verbands Schweinehaltung Österreich, stellvertretender Obmann Donau Soja, Arbeitsgruppe Schwein Copa-Cogeca Brüssel, Gruppe für den zivilen Dialog Tierische Erzeugnisse – Schweinefleisch EC/DG Agri Brüssel, Prognosegruppe für den Schweinemarkt der Europä-

ischen Kommission DG Agri Brüssel sowie die IMPA Informal Meat Producers Association INTERpig.

Schwierige Jahre

Schlederer verhehlt nicht, dass die vergangenen Jahrzehnte auch harte Seiten hatten. „Zu Beginn meiner Tätigkeit hatten wir in Österreich noch über 2.500 Fleischer als potenzielle Abnehmer, heute sind es keine 1.000 mehr. Trotzdem konnten wir mit Gustino dank einer konsequenten Markenpolitik Fuß fassen. Stets in Erinnerung wird mir auch der damalige wortgewaltige Bundesinnungsmeister Anton Karl bleiben, mit dem ich so manchen Strauß ausfechten musste, der aber stets dialogbereit und konsensorientiert agierte. Er wusste genau: ohne Landwirtschaft keine Fleischbranche. In Erinnerung geblieben ist mir auch stets der Ärger der

Fleischer über die Direktvermarktung, der permanent präsent war, obwohl die Schweinebauern keine Direktvermarkter im eigentlichen Sinn sind“, sagt er offen.

Idealer Nachfolger

Johann Schlederer sieht den VLV gut aufgestellt und seinen Nachfolger Johannes Gangl als ideale Besetzung: „Der Johannes ist ein ausgesprochen kompetenter Nachfolger, der die Landwirtschaft in Bayern erlernt hat und selbst Verwandte im Gemüseanbau hat. Er wird seinen Weg machen und den Verband erfolgreich weiterführen, davon bin ich felsenfest überzeugt.“

Der Hochgelobte übt sich in Bescheidenheit: „Mir ist klar, ich bewege mich in großen Fußstapfen, bin aber guter Dinge, den Erwartungen gerecht zu werden.“ Johannes Gangl erlernte die Landwirtschaft in Weißenstephan im bayerischen Freising. Danach verbrachte er zehn Jahre in der Futtermittelbranche bei einem Mineralfutterhersteller als Gebietsverkaufsleiter für Österreich Ost und Süd. 2024 stieß er als Assistent der Geschäftsführung zum VLV und hatte damit genügend Zeit, die Branche eingehend kennenzulernen und sich auf die Nachfolge vorzubereiten.

In seiner neuen Rolle möchte Gangl seine Stärken gezielt einbringen: „Mich zeichnen Kontaktfreudigkeit, Kommunikationsbereitschaft und Idealismus aus. Für 2026 habe ich mir daher die Etablierung als Geschäftsführer als Hauptziel weiters die Bewahrung der Kontinuität gesetzt – ich möchte viele persönliche Gespräche führen, Kontakte intensivieren, das nationale Netzwerk pflegen und die Marke Gustino stärken.“

Dafür wünscht auch die Redaktion Johannes Gangl alles Gute. *HaRo* ■



Ein starkes oberösterreichisches Team (v. l.): Schweinebörse-OÖ-Obmann Thomas Reisecker, der neue VLV-Geschäftsführer Johannes Gangl, sein Vorgänger Johann Schlederer und VLV-Obmann Markus Brandmayr.



Fleischermeister Hans Walter ist ein überzeugter Anhänger des Dry Agings – sein Dry Ager im Geschäft ist längst zum Anlaufpunkt für die Salzburger Fleischcommunity geworden.

Hans Walter hatte schon immer ein Gespür dafür, wann es Zeit für den nächsten Schritt ist. Genuss-Fleischermeister Hans Walter aus Salzburg ist ein Fleischer vom modernen Schlag: unternehmungsfreudig, innovativ, engagiert, bei der Qualität kompromisslos und – ganz wichtig – nicht über das harte Fleischerlos lamentierend. Die Fleischerei Walter ist trotz allem ein traditioneller Handwerksbetrieb in Salzburg, der bereits in dritter Generation geführt wird. Als Genuss-Fleischerei hat sich der Familienbetrieb schon von jeher dem hochwertigen Feinkostgedanken, aber auch der Innovation verschrieben.

Der aktuelle Chef Hans Walter ist auch als Besitzer des Balkan-Grills in der Salzburger Getreidegasse und für die mittlerweile nicht

nur bei Salzburgern beliebten, sondern auch in allen Reiseführern als „1. Original Bosna bei Walter“ geführten Wurst weit über die Grenzen Salzburgs bekannt. Der überzeugte Genuss-Tüftler hat dazu vor einigen Jahren mit „Hans im Glas“ eine weitere Innovation im Feinkostbereich lanciert, die sich bei Jung und Alt großer Beliebtheit erfreut.

Genuss-Fleischerei 2.0

2023 war es Zeit für den nächsten Schritt: Aufgrund der Marktentwicklung, die in den letzten Jahren von zunehmenden Preissteigerungen und einem immer spürbarer werden den Fachkräftemangel gekennzeichnet war, entwickelte Hans Walter das Konzept der Hybrid-Fleischerei – ein Modell, das die Öffnungszeiten für die Kunden beinahe verdop-

pelte, eigentlich ein Schritt gegen den Trend der Zeit. „Ich nenne mein Konzept ‚Genuss-Fleischerei 2.0‘. Dafür habe ich seinerzeit drei Säulen definiert: Säule eins ist Bedienung und Beratung, Säule zwei der Selbstbedienungsbereich und Säule drei Click & Collect – die Bestellung über PC oder Smartphone oder Mittagessen mittels der App ‚Genuss-Fleischerei Walter 2.0‘. Dieses zukunftssträchtige Konzept hat mir die erhoffte deutliche Umsatzsteigerung gebracht“, gibt sich der Fleischermeister ausgesprochen zufrieden – hatte er doch 2023 einen hohen fünfstelligen Betrag in den Umbau und die Adaptierung investiert.

Zur Eröffnung der Hybrid-Fleischerei fand sich damals höchste Salzburger Prominenz ein: an der Spitze Landeshaupt-



Fleischerfachgeschäft Walter

Langmoosweg 1, 5023 Salzburg
Tel.: +43 662 66 18 35
www.hanswalter.at

GENUSS 3.0

JETZT AUCH IM NEUEN KLEID

Innovation als Dauerzustand, Handwerk als Fundament. Hans Walter ist kein Fleischer, der auf Bewährtes wartet, bis es nicht mehr funktioniert. Der Salzburger Genuss-Fleischermeister hat 2023 mit der Hybrid-Fleischerei ein österreichweit beachtetes Konzept auf die Beine gestellt – und kaum war das etabliert, folgte der nächste Schritt: neue Theken, neuer Boden, neues Erscheinungsbild.

mann Wilfried Haslauer und Bürgermeister Harald Preuner, weiters Wolfgang Hartl der Geschäftsführer des Fleischerverbands, sein Verkaufsleiter Stefan Kendler, Zaltech-Verkaufsleiter Alexander Lackner und Gustino-Verkaufsleiter Rudi Eder. Ein Zeichen dafür, welche Strahlkraft das Konzept von Beginn an hatte.

Der Kunde der Genuss-Fleischerei Walter kann wie bei einer Bankfiliale nach Ende der regulären Öffnungszeiten mittels Bankomat- oder Kreditkarte ins Geschäft gelangen. Der Einkauf wird beim Bezahlautomaten eingescannt, bezahlt werden kann mit Karte oder Smartphone. Für Hans Walter eine logische Lösung: „Selbstverständlich muss man im Jahr 2025 dem Kunden alle Optionen der bargeldlosen Bezahlung anbieten.“ Als Partner

für die Umsetzung holte er sich damals die Firma AckerPay aus Spittal an der Drau ins Boot.

Neues Geschäft

Letztes Jahr war es dann so weit: Hans Walter hatte sich schon länger mit dem Gedanken getragen, Theken und Boden im Fachgeschäft zu erneuern. Für den Boden wählte der Fleischermeister einen attraktiven Stein Teppich als Lösung. Für die neuen Fleisch- und Wursttheken setzte sich der Salzburger mit dem deutschen Ladenbauprofi Aichinger in Person von Andreas Raab in Kontakt. Kernstück des Ladens ist die Theke: eine 2,6 Meter lange Kühltheke Aichinger Sirius® für die Bedienung, dazu die 2,6-Meter-Kühltheke Aichinger Sirius® Filou Flix mit Glasaufbau zur

leichten Umrüstung von Bedienung auf Selbstbedienung, eine 1,3-Meter-SB-Theke Sirius 3 sowie die Heiße Theke Aichinger Gourmet mit 1,8 Meter Länge.

Wer beim Einkauf auch sein Elektroauto aufladen möchte, findet vor dem Geschäft zudem eine E-Ladestation – ein Detail, das den Innovationsgeist des Hauses Walter treffend auf den Punkt bringt.

Genuss seit 1967

Die Fleischerei Walter existiert seit 1967 am heutigen Standort am Langmoosweg in Salzburg. Damals machte sich der Vater des heutigen Besitzers, Hans Walter sen., mit seiner Frau Sieglinde, geborene Karl, selbstständig. Die Filiale der renommierten Fleischerei Karl war gleichsam die Mitgift für das junge



Starkes Team, starker Kapitän: Fleischermeister Hans Walter (Mitte) mit seiner Mannschaft in der Genuss-Fleischerei Walter in Salzburg-Sam.



Die stolze Mutter Sieglinde Walter freut sich, dass ihr Sohn Hans den Familienbetrieb so gut weiterführt und mit der „Hans im Glas“-Linie derart große Erfolge feiert.

Paar – Sieglinde hatte das Geschäft schon vor der Hochzeit geführt.

Kurz nach dem Start in die Selbstständigkeit sah sich der Gründer mit einer ersten großen Herausforderung konfrontiert: Eine Zündholzfabrik direkt vor der Tür hatte ihre Pforten für immer geschlossen. Resignation war allerdings des Vaters Sache nicht. Da sein Geschäft inmitten einer Siedlung von Schrebergärten und Einfamilienhäusern lag, startete Hans Walter sen. 1975, zu einer Zeit, in der in Österreich kaum jemand ernsthaft über Grillen und BBQ nachdachte, das Grillgeschäft, das er auch stark forcierte. Einige Zeit danach gründete er mit seinem Sohn das in den 1990er-Jahren bekannte Grillteam „BBQ-Partycrew“, das auch erfolgreich an nationalen und internationalen Wettbewerben teilnahm.

Pioniergeist und Offenheit

„Mein Vater war stets für Neues offen, wir hatten stets die neuesten Maschinen, Waagen und Computer und waren auch unter den Ersten im Handwerk, die ein Waagen-Kassen-Verbundsystem einführten. Dieses Gen hat er mir weitervererbt“, erzählt Hans Walter stolz. „Lediglich unsere selbstkreierte Bosna-Maschine, eine Weiterentwicklung aus einer Landjäger-Maschine, hat schon Jahrzehnte auf dem Buckel“, nennt der Unternehmer die einzige Ausnahme im Maschinenpark. Im Jahr 2000 übernahm er schließlich das Unter-

nehmen, das fast ausschließlich auf den Detailhandel setzt. Der Großhandel war eigentlich nie ein Thema.

Ein Irrtum macht Geschichte

Zur Genuss-Fleischerei Walter gehört auch der Balkan-Grill in der Getreidegasse 33 – und damit eine der schönsten Entstehungsgeschichten der Salzburger Kulinarik. Die Original-Bosna geht auf einen Schilderhalter-Irrtum zurück: Statt „Bosa“, einem bulgarischen Erfrischungsgetränk, schrieb er „Bosna“ auf die Tafeln. Der damalige Betreiber ersetzte kurzerhand das Getränk durch die beliebte Bratwurst – und eine Legende war geboren. Die Würstel werden seit 1949 nach

**„Gemeinsam
mit meinem
Küchenteam
tüfteln wir, kochen
wir, kosten wir –
und erst wenn
es passt, gehen
wir in Serie.“**

Hans Walter, Genuss-Fleischermeister

einer Hausrezeptur mit einer selbst entwickelten Gewürzmischung produziert, die bis heute ausschließlich Hans Walter persönlich erstellt. Ein wohlgehütetes Familiengeheimnis – und offenbar auch ein publikumswirksames: Die Original Bosna brachte Hans Walter einen Auftritt in der ORF-Sendung „9 Plätze – 9 Schätze. So gut isst Österreich“ ein.

Mehr als 80 Wurstsorten

Die Fleischerei Walter ist stolz auf die Eigenproduktion. Flaggschiff der Wurst- und Schinkenflotte ist natürlich das rundum bekannte Bosna-Würstel nach Hausrezeptur. Doch auch der Beinschinken, die Frankfurter und Debreziner, der Leberkäse in drei Sorten – Klassik, Chili und Käse, wobei die Glas-Variante zum Selbstaufbacken zu Hause besonders beliebt ist –, die Knacker und Salzburger Speckknacker brauchen sich nicht zu verstecken. Die Speckknacker aus dem Hause Walter wurden bei einer Blindverkostung des österreichischen Genussmagazins „Zeit für Genuss“ im Jahr 2023 unter 17 Mitbewerbern aus Salzburg und Oberösterreich durch eine Fachjury zum besten Produkt in dieser Kategorie gewählt.

Besonders gut gehen die mehr als 20 verschiedenen Kreationen aus dem „Hans im Glas“-Sortiment. Hausmannskost wie Rinds-, Kalbs- oder Erdäpfelgulasch, Rindsrouladen, Suppen, Saucen und sogar vegane Speisen haben sich zu absoluten Umsatzbringern entwickelt und werden im Korimat haltbar ge-

macht. Rund 15.000 Gläser hat die Fleischerei 2024 verkauft – Tendenz steigend.

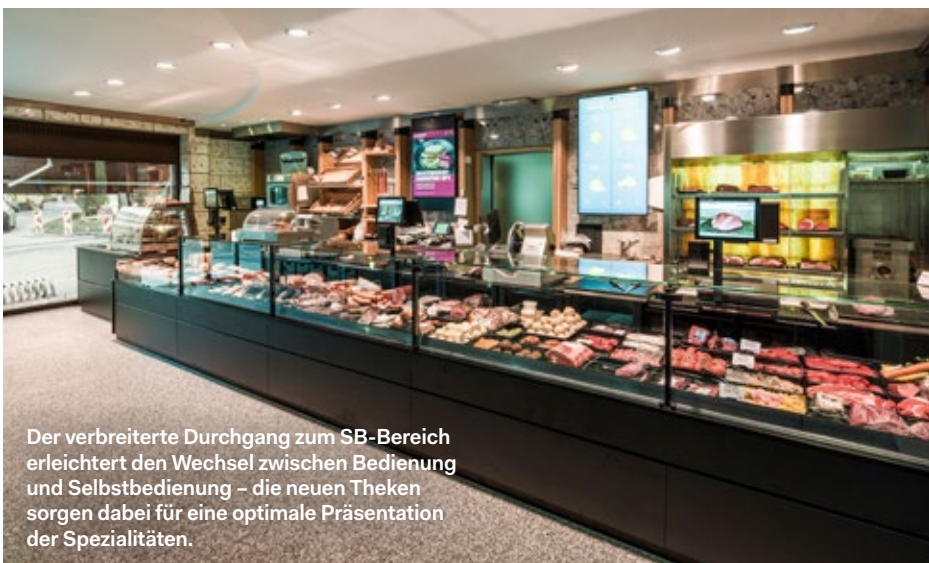
„Gemeinsam mit meinem engagierten Küchenteam machen wir uns immer wieder Gedanken, was die Leute gerne essen. Und dann tüfteln wir, kochen wir, kosten wir – und erst wenn es sowohl geschmacklich als auch von den Inhaltsstoffen her für uns in Ordnung ist, gehen wir in Serie. Denn unsere Philosophie ist, dass wir ausschließlich Regionales verarbeiten. Ich würde sagen, wir sind so bei 99,5 Prozent Österreich“, beschreibt Hans Walter seinen Anspruch hinter dem Konzept.

Passion fürs Dry Aging

Ein besonderes Faible hat Hans Walter auch für das Dry Aging beim Rindfleisch entwickelt, das bei ihm bis zu sechs Wochen reifen darf. Ein Dry Ager im Geschäft erfreut sich vor allem bei der männlichen Kundschaft großer Beliebtheit. Das Rindfleisch bezieht der Meister vom Schlachthof Alpenrind, das Schweinefleisch liefern die beiden handwerklichen Schlächter Hochhauser aus Pichl bei Wels und Menzl in Haidershofen. In der Theke bietet die Fleischerei Walter das Gustino-Strohschwein TW 60 an.

Hans Walter beschäftigt je nach Saison 20 bis 25 Mitarbeiter, leider derzeit nur drei in der Produktion. Bleibt dem Genuss-Fleischer Hans Walter nur zu wünschen, dass er mit seinem neuen Geschäft noch mehr Erfolge feiern kann als mit dem alten – und dass sich das Personalproblem löst, das wohl die gesamte Branche umtreibt.

HaRo ■



Der verbreiterte Durchgang zum SB-Bereich erleichtert den Wechsel zwischen Bedienung und Selbstbedienung – die neuen Theken sorgen dabei für eine optimale Präsentation der Spezialitäten.



Ein Paradies des guten Geschmacks: Das Fachgeschäft der Genuss-Fleischerei Walter – mit einem attraktiven Steinteppich-Boden und einer perfekten Warenpräsentation.

Weniger Salz. Voller Geschmack.

Über Fleisch- und Wurstwaren nehmen wir einen wesentlichen Teil unseres täglichen Salzkonsums auf.

Die Lösung: ein **natürliches Salz**, das technologisch voll funktionsfähig ist und **bis zu 35% weniger Natriumchlorid** enthält – **bei vollem Geschmack!**

Wir reduzieren den Salzgehalt merklich – zum Vorteil unserer Konsumenten.

Ideal für alle, die Salz reduzieren wollen, ohne Kompromisse bei Qualität und Genuss einzugehen!

Österreichische Salzkompetenz für Ihr Erfolgsprodukt.
Unsere Beratung ist genauso individuell wie Ihr Produkt.

christl
GewürzTechnologie

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
A-5141 Moosdorf
T + 43 7748 324 80-0
www.christl.cc





Zur Autorin

Susanne Kondziolka-Bloch ist ungebundene Versicherungsmaklerin. Sie führt das Maklerunternehmen Friedrich W. Bloch GmbH in 1210 Wien und berät kleine und mittlere Unternehmen, Familienbetriebe, Selbstständige sowie Privatpersonen. Ihr Fokus liegt auf maßgeschneiderten Lösungen, die wirklich zum Betrieb passen, und auf der Absicherung von existenziell bedrohlichen Risiken.
www.bloch-versicherungen.at

VERSICHERT – ABER RICHTIG?

Was viele Handwerksbetriebe beim Thema Versicherung falsch machen – und warum das teuer werden kann.

Ich bin seit über 30 Jahren als Versicherungsmaklerin tätig. In dieser Zeit habe ich mit hunderten von Unternehmern gesprochen, darunter Fleischerinnen und Fleischer, Familienbetriebe, oft in zweiter oder dritter Generation. Menschen, die früh aufstehen, ihr Handwerk mit echter Leidenschaft betreiben und dabei kaum Zeit haben, sich mit dem Kleingedruckten ihrer Versicherungsordner zu beschäftigen. – Und genau das ist das Problem.

Was ich in 30 Jahren gelernt habe

Was ich in diesen drei Jahrzehnten immer wieder erlebe: Die meisten Betriebe sind versichert. Manchmal sogar sehr umfassend. Aber wenn ich mir die Verträge genauer ansehe, stelle ich fest, dass die Absicherung oft an den falschen Stellen sitzt. Viel Prämie für Risiken, die zwar ärgerlich wären – aber den Betrieb nicht gefährden würden. Und gleichzeitig: gefährliche Lücken dort, wo ein einziger Ernstfall alles zum Einsturz bringen kann.

Das sage ich nicht, um Angst zu machen. Ich sage es, weil ich es in meiner Arbeit täglich sehe. Und weil ich glaube, dass Fleischerbetriebe – oft familiär geführt, oft mit dem gesamten Lebenswerk des Inhabers verbunden – es verdient haben, wirklich gut beraten zu werden.

Das Muster hinter dem Problem

Versicherungen haben bei vielen KMUs einen schwierigen Ruf. Sie gelten als notwendiges Übel, als Kostenblock, den man zähneknirschend akzeptiert – und über den man am liebsten nicht nachdenkt. Das ist menschlich verständlich. Aber es ist gefährlich.

Denn das eigentliche Problem ist nicht, dass Unternehmer zu wenig versichert sind, sondern dass sie oft nicht wissen, wogegen sie eigentlich versichert sind – und was in

ihrem Versicherungsschutz fehlt. Viele Policen wurden vor Jahren abgeschlossen, der Betrieb, die Familie, die wirtschaftliche Lage haben sich aber verändert. Und die Verträge schlummern seither unverändert im Ordner.

Eine Frage, die alles verändert

Ich stelle meinen Klienten manchmal eine einfache Frage: „Was passiert mit Ihrem Betrieb, wenn Sie morgen für ein Jahr ausfallen?“ Die Antworten sind oft erschreckend ehrlich. Keine Vertretungsregelung, keine Absicherung des Einkommens, keine Vorsorge für die laufenden Kosten. Dafür aber eine Glasversicherung, eine Inventarversicherung und – in einem Fall, der mir besonders in Erinnerung geblieben ist – eine umfangreiche Maschinenversicherung für die Produktionsanlagen. Die Maschinen waren versichert. Der Fleischermeister selbst nicht.

Das ist kein Einzelfall. Es ist ein Muster, das ich in kleinen und mittleren Handwerksbetrieben immer wieder erkenne. Die sichtbaren Dinge sind versichert – Gebäude, Maschinen, Fahrzeuge. Die unsichtbaren Risiken – der Ausfall der Schlüsselperson, der langfristige Einkommensverlust, die Betriebsunterbrechung durch persönliche Schicksalsschläge – werden oft gar nicht als Versicherungsthema wahrgenommen.

Dabei sind es genau diese Risiken, die Betriebe in echte Bedrängnis bringen. Nicht der defekte Ofen. Nicht das eingeworfene Schau fenster. Sondern der Herzinfarkt des Inhabers, die schwere Erkrankung der einzigen erfahrenen Kraft im Betrieb, der plötzliche Tod des Gründers ohne geregelte Nachfolge.

Was Sie in dieser Kolumne erwartet

In dieser Kolumne werde ich in den kommenden Ausgaben konkrete Fälle aus meiner Beratungspraxis vorstellen – anonymisiert, aber real. Fälle, die zeigen, wo Betriebe durch

eine kluge Absicherung gerettet wurden. Und leider auch Fälle, wo eine einzige Lücke im Versicherungsschutz gravierende Folgen hatte.

Mein Ziel ist nicht, Ihnen Angst zu machen oder Ihnen neue Versicherungen zu verkaufen. Mein Ziel ist, dass Sie nach der Lektüre dieser Kolumne Ihren eigenen Versicherungsordner mit anderen Augen betrachten. Und sich vielleicht fragen: Bin ich wirklich dort abgesichert, wo es darauf ankommt?

Im Rahmen dieser Kolumne beantworte ich gern Fragen aus der Praxis – sofern sie von allgemeinem Interesse sind. Wenn Sie eine Frage rund ums Thema Versicherung haben, die Sie schon länger beschäftigt, schreiben Sie mir. Ich freue mich über jede Zuschrift und bemühe mich, interessante Fragen in einer der nächsten Ausgaben aufzugreifen.

Schreiben Sie an susanne.bloch@bloch-versicherungen.at. ■

Drei Fragen, die jeder Betriebsinhaber beantworten können sollte:

1. Was passiert mit meinem Betrieb, wenn ich für sechs bis zwölf Monate ausfalle?
2. Gibt es in meinem Team eine Person, deren Ausfall den Betrieb ernsthaft gefährden würde?
3. Wann habe ich meine Versicherungsverträge zuletzt inhaltlich überprüft – nicht nur die Prämienzahlung kontrolliert?

Wenn Sie bei einer dieser Fragen zögern, lohnt sich ein genauer Blick.



DAS GEHEIMNIS IM KUTTER: WO DAS HANDWERK ZUR KUNST WIRD



Im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt zeigt ein Praxisseminar der Lebensmittelakademie am 17. und 18. April 2026, wie aus handwerklichem Können, präziser Technik und Erfahrung hochwertige Wurstwaren entstehen.

Wenn sich im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt der Kutter in Bewegung setzt, beginnt einer der spannenden Momente der Wurstherstellung. Das Messer gleitet fast lautlos durch das Brät, während sich Gewürze und Fleisch zu einer perfekten Masse verbinden. Peter Süßenbacher beobachtet aufmerksam die Konsistenz – die richtige Bindung entscheidet hier über Qualität oder Mittelmaß. In der Luft liegt der Duft von Majoran, Pfeffer und eine feine Nuance von Buchenrauch. Es ist ein Moment, der zeigt: Wurstherstellung ist mehr als Produktion – sie ist echtes Handwerk.

Von der Theorie direkt in den Darm

Unter dem Titel „Alles rund ums Würsteln“ lädt die Lebensmittelakademie am 17. und 18. April 2026 zu einem Kurs ein, der Tradition mit moderner Produktionspraxis verbindet. Wer glaubt, eine perfekte Käsekrainer oder eine fein-cremige Streichwurst entstehe zufällig, wird hier eines Besseren gelehrt.

Der Kurs richtet sich an all die „Macher:innen“ der Branche: Quereinsteiger:innen mit Leidenschaft, Mitarbeitende, die ihr Wissen vertiefen möchten, sowie angehende Meister:innen, die ihre handwerklichen Fähigkeiten weiter ausbauen wollen. Das Programm ist kompakt, praxisnah und

bewusst auf eine kleine Gruppe ausgelegt: Maximal zehn tauchen am Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr intensiv in die Welt der Wurstherstellung ein. Dabei bleibt es nicht bei der Theorie – es wird selbst gekuttert, gewürzt, gefüllt und verarbeitet. Von der klassischen Extrawurst über den perfekten Leberkäse bis hin zur kräftigen Blutwurst zeigt Kursleiter Peter Süßenbacher die wichtigsten Schritte der Brüh-, Koch- und Rohwurstproduktion. Neben handwerklichen Techniken stehen auch effiziente Arbeitsabläufe im Betrieb im Fokus – denn Qualität und Wirtschaftlichkeit müssen im Alltag Hand in Hand gehen.

Das Finale: der Moment der Wahrheit

Am Samstagvormittag von 9.00 bis 11.00 Uhr folgt schließlich der genussvolle Abschluss: die gemeinsame Verkostung! In der Sensorikrunde werden die hergestellten Produkte beurteilt – von der Konsistenz über das Gewürzprofil bis zum Gesamteindruck. Hier zeigt sich, ob Bindung, Geschmack und Verarbeitung perfekt miteinander harmonisieren. Ein intensives Training, bei dem nicht nur Fachwissen, sondern auch eine neue Motivation für den Arbeitsalltag im Betrieb vermittelt wird.

Anmeldung: www.lebensmittelakademie.at oder per E-Mail an info@LMAkademie.at. ■

Termine

08.04., online

Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“
Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

13.04., online

Generation Z

„Verstehen, erreichen, begeistern!“
Trainerin: Diplompsychologin Annette Fürst

21.04., St. Pölten

Content Creation für soziale Medien

„Hilfe zur Selbsthilfe – Tipps und Tricks zum eigenständigen Erstellen von Social-Media-Inhalten!“
Trainer: Mag. Matthias Fröhlich

07.05., St. Pölten

Ausspielen von Beiträgen in den sozialen Medien

„Hilfe zur Selbsthilfe – Tipps und Tricks zum Ausspielen von Social-Media-Inhalten“
Trainer: Mag. Matthias Fröhlich

19.05., online

LMIV-Umsetzungshilfe für Anwender – Das Wichtigste in Kürze

„Wie sieht ein richtiges Etikett aus, und wo finde ich diese Informationen?“
Trainerin: Simona Nemetz MA

20.05., online

Bildbearbeitung

„Grundlagen moderner Bildbearbeitung“
Trainerin: Doris Schwarz-König

30.05., Euratsfeld

Produktfotografie

„Ein gelungenes Bild sagt mehr als 1000 Worte!“
Trainerin: Doris Schwarz-König



Die Kollektion Move Clean: entwickelt für die Lebensmittelindustrie und maximale Bewegungsfreiheit.

SCHICK UND SAUBER BERUFSKLEIDUNG NEU GEDACHT

Wer Lebensmittel verarbeitet, trägt Verantwortung – auch für das, was die Mitarbeitenden tragen. Der Textildienstleister Mewa zeigt, wie professionelles Hygienemanagement in der Praxis aussieht – und warum gute Berufskleidung weit mehr ist als ein Outfit.

Wer Fleisch verarbeitet, weiß: Sauberkeit ist keine Frage des guten Willens, sondern des Systems. Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder vertreiben, müssen strenge gesetzliche Hygienestandards einhalten und deren Einhaltung lückenlos dokumentieren. Die EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet Betriebe zur Einführung eines HACCP-basierten Systems, das alle kritischen Kontrollpunkte entlang der Lebensmittelkette identifiziert und überwacht. Ein zentraler Faktor ist dabei die Arbeitskleidung: Sie muss hygienisch einwandfrei sein, damit sie keine Kontaminationsquelle darstellt.

menarbeit mit einem professionellen Textildienstleister, der kontrollierte und lückenlos nachvollziehbare Prozesse sicherstellt.

Zertifiziert von der Abholung bis zur Rücklieferung

Mewa arbeitet nach der Norm EN 14065 und dem RABC-Modell (Risk Analysis and Biocontamination Control System). Dieses System gewährleistet eine lückenlose Überwachung und Kontrolle des Biokontaminationsrisikos in allen Prozessphasen. Der gesamte Service – von der Abholung der getragenen Kleidung über das Waschen bei 60 bis 75 °C bis zur hygienisch einwandfreien Rücklieferung – erfolgt nach dokumentierten Verfahren. Die bereitgestellte Berufskleidung ist vollständig HACCP-kompatibel.

Fremdkörpern in Lebensmittel auszuschließen. Taschen und unnötige Nähte werden vermieden, um Schmutzablagerungen zu verhindern. Die Materialien bieten Hygiene und Tragekomfort zugleich – und geben den Mitarbeitenden die nötige Bewegungsfreiheit im Arbeitsalltag.



Mewa Textil-Service GmbH & Co
Reinhartsdorfgasse 18
2324 Schwechat
Tel.: +43 1 70 776 770
www.mewa.at

Das Waschen der Arbeitskleidung zu Hause kann die Anforderungen in der Regel nicht zuverlässig erfüllen – und ist auch nicht nachweisbar. Daher empfiehlt sich die Zusam-

Eigens für die Branche entwickelt

Die Mewa-Kollektionen Euroclean und Move Clean wurden speziell für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie konzipiert. Statt Knöpfen kommen Druckknöpfe zum Einsatz, um das Risiko des Eindringens von

Sauberkeit auch bei Maschinen und Anlagen

Neben der Arbeitskleidung unterliegen in der Lebensmittelindustrie auch Maschinen

und Anlagenkomponenten höchsten Hygienestandards. Bereits geringste Rückstände von Fett oder Schmutz können sowohl die Funktion der Anlagen als auch die Produktsicherheit gefährden.

Mewa bietet dafür nachhaltige Lösungen: hochwertige Putztücher im Rund-um-Service, die bis zu 50-mal gewaschen und wiederverwendet werden können, sowie Teilereiniger für die gründliche Reinigung einzelner Maschinenteile bei Wartungen und Reparaturen.

Neu: Eco-Matic

Mit dem Mewa Eco-Matic steht ein vollautomatischer Teilereiniger zur Verfügung. Der Eco-Matic arbeitet mit einer wasserbasierten CLP-kennzeichnungsfreien Reinigungslösung, die Verschmutzungen auf biologische Weise entfernt – und organische Rückstände wie Zucker besonders effektiv löst. Sein Einsatzbereich ist die Instandhaltung; in der Lebensmittelproduktion selbst kann das Gerät nicht eingesetzt werden, da die Reinigungslösung nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen darf.

Kreislauf statt Einwegdenkens

Mewa unterstützt die Lebensmittelindustrie nicht nur bei der Einhaltung von Hygienestandards, sondern verbindet dies mit einem nachhaltigen Servicemodell: kontrollierte Prozesse, reduzierter Ressourcenverbrauch und Kreislaufwirtschaft – für mehr Sicherheit, gleichbleibende Qualität und Umweltverantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Wenn der Gast hinschaut

Berufskleidung endet nicht an der Kuchentür. Wer Gäste empfängt, bedient oder begleitet, ist mit seiner Kleidung ebenso Visitenkarte des Betriebs – ob an der Theke, im Gastrobereich oder bei Caterings. Claudia Willig, Verkaufsleiterin bei Mewa und zuständig für die Beratung von Hotellerie und Gastronomie, kennt die Anforderungen aus vielen Beratungsgesprächen: „Wer in Serviceberufen arbeitet, erwartet keine modischen Experimente – wohl aber Kleidung, die sich an aktuellen Trends orientiert und gleichzeitig passt und bequem ist.“

Gerade bei langen Schichten spielen angenehme Materialien und ein durchdachter Schnitt eine zentrale Rolle. Hinzu kommt der Wunsch, trotz einheitlicher Teamoptik nicht völlig austauschbar und langweilig zu wirken. „Kleine Wahlmöglichkeiten – etwa zwischen Hemd oder Poloshirt, unterschiedlichen Schnitten oder bei Damen zwischen

„Professionell aufzutreten ist gut – aber bitte ohne die eigene Persönlichkeit vollständig abzugeben.“

Claudia Willig, Verkaufsleiterin Mewa

Hose oder Rock – werden als Zeichen von Respekt und Wertschätzung wahrgenommen“, sagt Willig. „Professionell aufzutreten ist gut, aber bitte ohne die eigene Persönlichkeit vollständig abzugeben.“

Einheitlichkeit ja, Uniform nein

Für den Service steht der Gesamteindruck im Fokus: Die Kleidung soll Wiedererkennungswert haben, Markenwerte transportieren und Gästen Orientierung geben – und gleichzeitig praktisch sein: pflegeleicht, hygienisch, langlebig und wirtschaftlich. „Starre Uniformkonzepte sind überholt“, erklärt Willig ihre Beratungserfahrung zusammenfassend. Modulare Lösungen, die eine klare Linie



vorgeben und dennoch individuellen Spielraum im Detail lassen, schaffen Akzeptanz auf beiden Seiten. „Wir bieten Kollektionen an, die im Mix-and-Match-Verfahren vielfältige Optionen ermöglichen, um Optik, Funktionalität und Wirtschaftlichkeit in Einklang zu bringen.“

Auch der Blick auf Berufskleidung insgesamt hat sich verändert: Casual-Business-Konzepte ersetzen zunehmend klassische Outfits, nachhaltige Materialien gewinnen an Bedeutung, Komfort rückt stärker in den Fokus. Und Kleidung werde heute auch als Faktor der Arbeitgeberattraktivität verstanden – als Signal dafür, wie ein Betrieb mit seinem Team umgeht. „Wir beraten unsere Kunden dahingehend, wie sie ihren eigenen Anspruch und die Wünsche ihrer Beschäftigten zusammenbringen können“, erklärt Willig.

Ein Dienstleister, zwei Welten

Ob Schutzkleidung in der Fleischverarbeitung oder Servicekleidung im Restaurant: Mewa unterstützt Betriebe entlang der gesamten Lebensmittelkette – mit kontrollierten Prozessen, reduziertem Ressourcenverbrauch und Fokus auf Kreislaufwirtschaft. Das Unternehmen wurde 1908 gegründet, beschäftigt europaweit über 6.000 Mitarbeitende und betreut allein in Österreich rund 8.400 Kunden. Der Umsatz im Heimatland lag 2024 bei 46,7 Millionen Euro.

Für 2025/26 erhielt Mewa Österreich bereits zum siebenten Mal in Folge die Auszeichnung „Business Superbrand“. ■

Der automatische Teilereiniger Mewa Eco-Matic: natürliche biologische Reinigung für Anlagen der Lebensmittelproduktion.



TÄGLICH IM EINSATZ – UND VERLÄSSLICH

Berufskleidung im Lebensmittelbetrieb ist keine Nebensächlichkeit – sie entscheidet mit, ob ein Betrieb reibungslos läuft. Das Amstettener Familienunternehmen Ötscher zeigt, worauf es dabei ankommt.



Über Berufskleidung denkt man meist erst nach, wenn etwas nicht stimmt. Wenn Nähte nachgeben, Farben verblassen oder die Hygiene zum Thema wird. In der Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung kann das schnell zum Problem werden – denn hier ist Kleidung nicht bloß Optik, sondern Teil des Produktionssystems.

Ötscher Berufskleidung aus Amstetten hat sich auf genau diesen Alltag spezialisiert. Seit 1947 familiengeführt, beliefert das österreichische Unternehmen Betriebe der Lebensmittelbranche – und seit Jahrzehnten auch Mietwäschereien, die täglich unter Beweis stellen müssen, was Qualität im Dauereinsatz bedeutet.

Hygiene als System

Mit einem durchgängigen HACCP-Programm bietet Ötscher textile Lösungen für hygienisch sensible Bereiche. Hochwaschbare Jacken, Mäntel, Hosen, Schürzen, Vorbinder, Poloshirts, T-Shirts und Schlupfkasacks aus Baumwoll- und Mischgeweben sind auf den täglichen Einsatz ausgelegt – industriewäschetauglich, farbstabil und langlebig verarbeitet. Das bedeutet in der Praxis: weniger Austausch, weniger Abstimmungsaufwand und stabile Abläufe.

Was Industriegewäsche wirklich bedeutet

Industriegewäschetauglichkeit wird oft vorausgesetzt – ist aber weder bei klassischer Arbeitskleidung noch bei Shirts oder Stretchprodukten selbstverständlich. Industriegewäsche unterscheidet sich grundlegend von privater Pflege: Höhere Waschttemperaturen, starke mechanische Belastung, alkalische Waschchemie und viele Wiederholungszyklen über die gesamte Nutzungsdauer stellen an Material, Nähte, Zutaten und Farben Anforderungen, die nicht jedes Textil erfüllt. Besonders Stretchmaterialien reagieren empfindlich auf Hitze und Chemie – Elastik verliert Spannkraft, Passform verändert sich dauerhaft, Rücksprungfähigkeit geht verloren. Industriegewäschetauglicher Stretch ist daher die technische Ausnahme, kein Standard.

Ötscher legt bei klassischer Arbeitskleidung ebenso wie bei ergänzenden Produkten – Shirts, Sweatern, Midlayern – konsequent Wert darauf, dass Kleidung nicht nur im Einsatz funktioniert, sondern auch nach vielen Waschzyklen ihre Eigenschaften behält.

Vom Kühlraum bis zum Empfang

Das Sortiment reicht weit über den Produktionsbereich hinaus. Gepflegte Hemden, Blusen, Schürzen und Vorbinder sowie durchdachte Schichtenlösungen sorgen auch im Service, im Handel und am Empfang für ein stimmiges Gesamtbild. Schürzen bieten dabei nicht nur Schutz, sondern auch ein einheitliches Auftreten im Kundenkontakt – mit funktionalen Taschen für den Arbeitsalltag. Westen und Jacken ergänzen das Ensemble mit Stauraum für Scanner oder Notizblöcke. Wo Kälteschutz gefragt ist, lässt sich auch das auf Basis langjähriger Projekterfahrung abdecken.

Lager, CI oder individuell

Wer schnell verfügbare Standardware braucht, findet sie in der Lagerkollektion. Wer ein klares Erscheinungsbild sucht, bekommt eine CI-Lösung – ergänzt durch Logoservice und hochwertige Veredelungen mit Schriftzug. Firmenkunden profitieren dabei von attraktiven Großabnehmerpreisen und individuell zugeschnittenen Angeboten. Auf Wunsch besucht der Ötscher-Außendienst den Betrieb vor Ort, um gemeinsam eine passende Lösung zu erarbeiten – von der ersten Beratung über Muster bis zur fertigen Umsetzung. Denn wenn im Alltag alles passt, denkt niemand mehr darüber nach. Genau darum geht es. ■



Ötscher-Berufskleidung
Götzl GmbH
Ötscherplatz 1, 3300 Amstetten
Tel.: +43 7472 64 744-0
www.oetscher.com

VOLLE WURST VORAUS: ALLES EINE FRAGE DER TECHNIK

Ob Brüh-, Koch- oder Rohwurst – die Wahl des richtigen Füllsystems ist entscheidend für die Produktqualität und Effizienz. Handfüller, Kolbenfüller oder Vakuumfüller: Jede Technologie hat ihre Stärken und ihren optimalen Einsatzbereich. Dasselbe gilt beim Verschluss – vom einfachen Handclipper bis zur vollautomatischen Clipperanlage direkt am Vakuumfüller. Und nicht zuletzt entscheidet auch der Darm: Naturdarm, Collagendarm oder Kunstdarm beeinflussen Optik, Biss und Haltbarkeit des Endprodukts maßgeblich. Wer alle drei im Griff hat, spart Zeit, Material und Nerven. Auf den folgenden Seiten stellen wir Unternehmen vor, die dafür die passenden Lösungen bieten.

PRÄZIS CLIPPEN: VON DER EINZELWURST BIS ZUM RINGSYSTEM

Die automatischen Doppelclipper TT1815 und TT1512 von JBT Tipper Tie verbinden jahrzehntelange Erfahrung mit moderner Steuerungstechnik – für maximale Flexibilität, hohe Produktionssicherheit und einfache Reinigung.

Die Doppelclip-Automaten der TT-Serie sind das Ergebnis langjähriger Erfahrung und konsequenter Produktentwicklung bei **JBT Tipper Tie**. Zwei Modelle stehen zur Wahl: der **TT1815** für Kaliber 35 mm bis 140 mm und der **TT1512** für Kali-

ber 20 mm bis 80 mm. Beide verarbeiten alle gängigen Kunststoff-, Faser- und Collagendärme sauber und effizient. Der schnelle Umbau auf eine andere Clip-Teilung – von 12 mm auf 15 mm bzw. von 15 mm auf 18 mm – ermöglicht einen individuellen Einsatz und erweitert die Flexibilität des Kaliberbereichs erheblich.

Die Maschinen lassen sich an alle handelsüblichen Füllmaschinen anschließen und verschließen Portionen präzise zu Einzel-, Ketten- und Ringwürsten – ohne Brätrückstände in den Wurstzipfeln. Ihr Einsatzbereich reicht dabei weit über die Fleischverarbeitung hinaus: Konditoreihalbfabrikate, Käse, Suppen und Non-Food-Produkte zählen ebenso zum Anwendungsspektrum.

Konstruktion für Dauerbelastung

Die gesamte Maschine ist komplett in Edelstahl ausgeführt. Alle Antriebshebel bestehen aus rostfreiem Stahlguss. Die Spreizverdrängung erfolgt über eine geschlossene Kurvenscheibe, die Kurvenrolle ist sowohl beim Öffnen als auch beim Schließen geführt – eine konstruktive Lösung, die minimalen Verschleiß und eine lange Lebensdauer sicherstellt. Federvorgespannte Sammler tragen zusätzlich zur Langlebigkeit bei.

Ein zentrales Sicherheitselement ist die elektronische Clipverschlusskraftüberwachung NewCon (Newton Control): Wird der eingestellte Grenzwert der Schließkraft erreicht, stoppt das System die Maschine automatisch und verhindert so Maschinenschäden bei Fehlmanipulationen. Die Clipver-

schlusshöhe lässt sich reproduzierbar einstellen, und die effektive Verschlusskraft wird kontinuierlich auf dem Display angezeigt.

Steuerung und Bedienung

Die TT-Doppelclipper sind mit einem wartungsfreien Servoantrieb und einer SPS-Steuerung ausgestattet. Die Bedienung erfolgt über einen Touchscreen mit durchdachter grafischer Visualisierung und Volltextanzeige in vielen Sprachen. Clipkurve, Messerwechsel, Werkzeugwechsel und Reinigungsposition lassen sich direkt über den Touchscreen aufrufen – das spart nicht nur Zeit, sondern vereinfacht Wartungsarbeiten erheblich. Mit 20 Geschwindigkeitsstufen plus Dauerlauf bieten die Maschinen maximale Produktionsflexibilität für jeden Betrieb. Ergänzt wird das System durch die TipperVision-Suite – eine moderne Lösung für vernetzte Produktion zur weiteren Steigerung der Produktivität.

Bestes Hygienedesign ohne Kompromisse

Glatte, rostfreie Oberflächen ohne Schraubenköpfe oder Schmutzecken sowie um drei Grad geneigte Horizontalflächen erlauben eine schnelle und gründliche hygienische Reinigung. Ventile, der Antrieb sowie die Steuerung sind durch Abdeckungen hermetisch gegen Wasser und Schmutz abgedichtet.

Das Hygienic Design entspricht den hohen Anforderungen moderner Lebensmittelproduktion und minimiert Stillstandzeiten durch Reinigung. ■



Penias Lebensmittel- technik GmbH

Alle Infos zu **JBT Tipper Tie** finden Sie bei Johann Penias unter www.penias.at.



VOM PORTIONIEREN BIS ZUR KENNZEICHNUNG

Moderne Cliptechnik ist längst mehr als nur ein Verschlusssystem. Beck Clip Systems zeigt, wie durchgängige Linienlösungen Effizienz, Hygiene und Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelverarbeitung auf ein neues Niveau heben.

BECK CLIP SYSTEMS

Alle Infos finden Sie unter www.beck-clipsystems.com/de.

Clip-Verschlüsse gehören zu den bewährtesten Lösungen in der Lebensmittelverarbeitung – von Brühwurst über Geflügel bis hin zu verzehrfertigen Produkten im Schlauchbeutel. Mit steigenden Anforderungen an Hygiene, Prozesssicherheit und Wirtschaftlichkeit rückt dabei zunehmend das Zusammenspiel der gesamten Linie in den Fokus. Systeme von Beck Clip Systems sind darauf ausgelegt, Verschlussprozesse nahtlos in bestehende Abläufe zu integrieren – sowohl in handwerklich geprägten Betrieben als auch in Produktionslinien.

Prozessintegration als Schlüssel zur Effizienz

Übergänge zwischen Füllen, Portionieren und Verschließen bestimmen maßgeblich den Durchsatz einer Linie. Moderne Doppelclipper wie der **BCS-700SMD** oder der **BCS-700AM** sind darauf ausgelegt, diese Schnittstellen zu optimieren. In Kombination mit gängigen Füllsystemen können unterschiedliche Produktkonsistenzen kontrolliert verarbeitet werden. Ein breites Kaliberspektrum ermöglicht es zudem, verschiedene Produktformate innerhalb einer Linie abzubilden.

Längere Haltbarkeit durch Vakuumverpackung

Insbesondere bei frischen Lebensmitteln spielt der Sauerstoffeintrag eine zentrale Rolle für die Haltbarkeit. Das Geflügel-Vakuumverpackungssystem von Beck Clip Systems entzieht der Verpackung vor dem Verschließen die Restluft und schafft in Verbindung mit einem Clipper eine dichte, anspre-

chende Verpackung. Die mikrobiologische Stabilität und Lagerfähigkeit verbessern sich dadurch deutlich – ein entscheidender Vorteil im Frischwarenbereich.

Rückverfolgbarkeit direkt im Prozess

Verpackungen dienen längst nicht mehr nur dem Schutz des Produkts, sondern auch der lückenlosen Kennzeichnung. Das inline integrierte Markiersystem **BCS-TMS** ermöglicht es, Chargendaten oder Mindesthaltbarkeitsdaten direkt im laufenden Prozess aufzubringen. Zusätzliche Arbeitsschritte entfallen, die Zuordnungssicherheit steigt – und individuelles Produktbranding wird möglich.



Die Maga Fleischpresse

Mit einer Leistung von bis zu 800 Portionen pro Stunde ist die **Maga Fleischpresse** ideal für die Gastronomie, Großküchen, Cateringbetriebe und die Lebensmittelindustrie. Robust, hygienisch und effizient – unser Fleischplattierer optimiert die Arbeitsprozesse und garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität.

Ergonomisch und leicht – die Generation der Tisch-Einzelclipper

Neben den Linienlösungen setzt Beck Clip Systems auch bei den Tisch-Einzelclippern neue Maßstäbe. Das neue Sortiment umfasst vier Varianten – **BSC 50, BSC 200, BSC 175 und BSC 700** – die jeweils mit vier verschiedenen Cliptypen eingesetzt werden können. Alle Modelle sind mit einer Edelstahloberfläche ausgeführt, ergonomisch gestaltet und auf eine einfache Einrichtung sowie unkomplizierte Wartung ausgelegt. Der innovative Zylinderaufbau mit integrierten Steuerelementen verbessert die Sicherheit, Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit gleichermaßen.

Die Standardausstattung umfasst ein integriertes Messer zum Abtrennen von überschüssigem Material, einen Griff für einen sicheren Transport sowie einen regulierbaren Clipverschluss. Optional sind ein automatisches Messer – wahlweise rechts oder links montierbar – sowie ein Druckminderer erhältlich. Mit einem Gewicht von 11,6 kg und kompakten Abmessungen sind die Geräte flexibel einsetzbar und auch für kleinere Betriebe ideal. ■

PRÄZISION UND HYGIENE

Mit der F-Line setzt Frey neue Maßstäbe in der Vakuumfüllertechnik – und der F160R vereint Präzision, Hygiene und Effizienz in einem kompakten Modell für den mittleren und industriellen Anwenderbereich.

Mit der F-Line positioniert die Heinrich Frey Maschinenbau GmbH eine leistungsstarke Vakuumfüllerserie für Mittelbetriebe, die industrielle Würstchenproduktion und als zuführender Füller für Vorsatzgeräte. Der F160R steht dabei für höchste Portionierungsgenauigkeit bei bis zu 3.600 kg/h Förderleistung und 600 Portionen pro Minute.

Das Förderwerk mit 14 Füllkammern baut einen Fülldruck von bis zu 55 Bar auf. Das neue Peek-Cam-System konzentriert den Verschleiß auf ein einziges Teil und sorgt für deutlich längere Standzeiten. Die Rotoren in Edelstahl mit Plasmabeschichtung gewährleisten Rostfreiheit und minimalen Verschleiß.

Topdurchdacht ist das HD-Design: Dichtungen in der Hygienefarbe Blau, totraumfreie Ausführung, detektierbare und verlierensichere Schaber im Fülltrichter sowie optimierte Oberflächen nach aktuellen Hygieneanforderungen. Das digitale Vakuumsystem erlaubt die individuelle Abspeicherung der Vakuumeinstellung je Füllprogramm.

Der energieeffiziente Servoantrieb der Dynamic-Line überzeugt durch sein hohes Drehmoment, die Laufruhe und geringe Geräuschentwicklung – darmschonend auch bei hoher Arbeitsgeschwindigkeit.

Alle Infos zur F-Linie gibt es bei Strasser GmbH & Co.KG unter www.strasser.co.at. ■



Naturdarm oder Kunstdarm?

Heinrich Steinemann berät Wurstproduzenten bei der Auswahl passender Natur- und Kunstdärme – von handwerklichen Anwendungen bis zur industriellen Linie. Kontakt: **Gustav Ehlert GmbH & Co. KG**
heinrich.steinemann@ehlert-gmbh.de
www.ehlert-shop.de



Natur- und Kunstdärme stellen unterschiedliche Anforderungen an das Produkt, die Verarbeitung und Produktionsprozesse. Welche Hülle sich für eine Anwendung am besten eignet, hängt stark vom jeweiligen Produktkonzept und den technischen Rahmenbedingungen ab.

Ob klassische Brühwurst, Rohwurst oder österreichische Spezialitäten wie Käsekrainer – die Wahl der richtigen Wursthülle entscheidet oft über mehr als nur die Optik. Biss, Rauchaufnahme, Haltbarkeit und Prozessstabilität hängen maßgeblich davon ab, welche Hülle eingesetzt wird.

In vielen Betrieben stellt sich deshalb immer wieder die gleiche Frage: „Naturdarm oder Kunstdarm – und welche Lösung passt zur eigenen Produktion?“

Naturdärme: Handwerk mit Charakter

Für zahlreiche Wurstspezialitäten bleibt der Naturdarm die erste Wahl. Er sorgt für die typische Bissfestigkeit, eine natürliche Optik und sehr gute Rauchaufnahme.

Je nach Anwendung kommen unterschiedliche Kaliber zum Einsatz: Schafsaitleinungen im Kaliber 16/18 bis 26/28 für Snack- und Brühwürste, Schweinedärme im Kaliber 26/28 bis 45+ für österreichische Klassiker wie Brat- und Käsekrainer oder Rinderkranzdärme im Kaliber 35/37 bis 50+ für Rohwurst- und Kochwurstanwendungen.

Damit Naturdärme in der Produktion zuverlässig funktionieren, kommt es vor allem auf Sortierung, gleichmäßige Kaliber und eine stabile Verfügbarkeit an.

Kunstdärme: Effizienz für moderne Linien

Wo hohe Linienleistungen, automatisierte Füllprozesse und konstante Kaliber gefragt sind, spielen Kunstdärme ihre Stärken aus.

Typische Lösungen sind Collagendärme mit festen Kalibern wie 23, 26 oder 28 für automatische Fülllinien, Faserdärme mit guter Rauchaufnahme für Dauerwaren oder Barrierehüllen für Koch- und Brühwurstanwendungen. Dazu gibt es eine Reihe von Funktionshüllen mit individuell konfigurierbaren Schrumpf- und Barriereigenschaften, die speziell auf die Anforderungen der Produktion und des Endprodukts zugeschnitten werden können.

Damit sorgen künstliche Wursthüllen für reproduzierbare Ergebnisse und erhöhen die Prozesssicherheit – besonders bei automatisierten Produktionslinien.

Zwei Systeme, ein Ziel

In der Praxis setzen viele Betriebe heute auf eine Kombination aus beiden Systemen. Naturdarm und Kunstdarm erfüllen unterschiedliche Aufgaben, entscheidend ist es, die passende Hülle für Produkt, Prozess und das gewünschte Ergebnis zu finden.

Dabei unterstützt die Gustav Ehlert GmbH & Co. KG seit vielen Jahren Wursthersteller in Deutschland und Österreich. Als familiengeführter Spezialist für Bedarfsartikel der Lebensmittelproduktion verbindet das Unternehmen Sortimentstiefe, stabile Herstellerpartnerschaften und zuverlässige Logistik.

Für die Betriebe bedeutet das vor allem eines: die richtige Lösung für jede Wurst und einen Partner, der die Anforderungen der Produktion versteht.



Videotipp



HPNX: NEU GEDACHT. BESSER GEMACHT.

Seit 1957 entwickelt Vemag Vakuumfüllmaschinen für die Industrie – die neue HPnx ist das Ergebnis dieser jahrzehntelangen Erfahrung: konsequent neu gedacht, in jedem Detail optimiert. Flexibler im Einsatz, präziser in der Portionierung und einfacher in der Reinigung als je zuvor – die HPnx setzt neue Maßstäbe in Produktschonung, Hygiene und Bedienkomfort. Und das über das gesamte Produktspektrum hinweg: ob pastöse Massen, grobe Einlagen oder empfindliche Rohstoffe.

Vakuumfüller sind das Herzstück in der modernen Fleischverarbeitung – und die neue **HPnx** von Vemag zeigt, wie viel Entwicklungspotenzial in dieser Schlüsseltechnologie noch steckt. Die HPnx ist dabei weit mehr als eine Weiterentwicklung bestehender Baureihen: Sie wurde konsequent neu gedacht. Jahrzehnte an Erfahrung flossen ein – seit 1957, als Vemag die erste kontinuierlich arbeitende Vakuumfüllmaschine für die Industrie entwickelt hatte. Das Ergebnis ist eine Maschine, die Flexibilität, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit auf ein neues Niveau hebt.

Verbesserter Einzug, minimale Verluste

Die Neuerungen beginnen bereits beim Zubringersystem. Die Zubringerkurve lässt sich dank der Magnetkraftunterstützung noch einfacher ein- und ausbauen. Ein überarbeiteter Stopper, eine neue Kurvengeometrie und ein vergrößerter Einlaufbereich sorgen gemeinsam für eine optimierte Produktzuführung – mit dem Ergebnis minimaler Restmengen und maximaler Produktschonung. Verstärkte Bauteile garantieren dabei eine lange Lebensdauer.

Herzstück: die Förderkurventechnologie

Im Füller selbst setzt die HPnx auf die bewährte, aber unter höchsten Standards weiterentwickelte Vemag-Förderkurventechnologie. Dank der neuen Geometrie sind die Produktwege noch kürzer – das Füllgut wird so schonend wie möglich verarbeitet, Verschmierung wirkungsvoll verhindert. Auch Rohstoffe mit großstückigen Einlagen werden zuverlässig und produktschonend trans-

portiert. Das konsequent umgesetzte „First in – First out“-Prinzip verhindert Toträume und Transportverluste – und der direkte, gerade Produktstrom garantiert Sicherheit und Gleichmäßigkeit in der Produktion. Das Ergebnis: luftfreies, gewichtsgenau und besonders schonendes Füllen bei höchster Ausstoßleistung.

Hygiene auf neuem Niveau

Besonders hervorzuheben ist der spülbare Vakuumkanal – eine echte Neuheit, welche die Reinigung deutlich vereinfacht und beschleunigt. Geringe Spaltbreiten, gut zugängliche Bauteile und metalledetektierbare O-Ringe im produktführenden Bereich setzen neue Maßstäbe bei Hygieneanforderungen und Produktionssicherheit. Die gesamte Steuerelektronik ist in einem dampf- und staubdichten Edelstahlgehäuse innerhalb der Maschine untergebracht – große Schwenktüren erleichtern den Zugang.

Optionale Reinigungsstation

Eine praktische Ergänzung dazu ist die optionale Reinigungsstation am Auslass der

Maschine. Nach dem Ausbau der Förderkurve und des Förderkurvengehäuses können alle Teile sicher und griffbereit abgelegt werden – schwere Bauteile müssen nicht gehoben werden. Nach der Reinigung ist die Produktion schnell und unkompliziert wieder aufgenommen.

Robust, wartungsfreundlich, bedienerfreundlich

Eine verstärkte Bodenplatte erleichtert den sicheren Transport der Maschine. Die neue Zentralschmieranlage mit dem bedarfsgerecht abgestimmten Fettvorratsbehälter verlängert das Wartungsintervall auf 2.000 Stunden – das reduziert die Wartungskosten spürbar und erhöht die Maschinenverfügbarkeit zuverlässig.

Bedient wird die HPnx über eine Zwölf-Zoll-Touchsteuerung mit einer übersichtlichen grafischen Oberfläche. Eine neue Rezeptübersicht mit Volltextsuche, automatisches Abfangen ungültiger Eingaben und ein Installationsassistent verkürzen Einarbeitungszeiten und vermeiden Bedienfehler zuverlässig. ■

Gramiller & Sohn GmbH

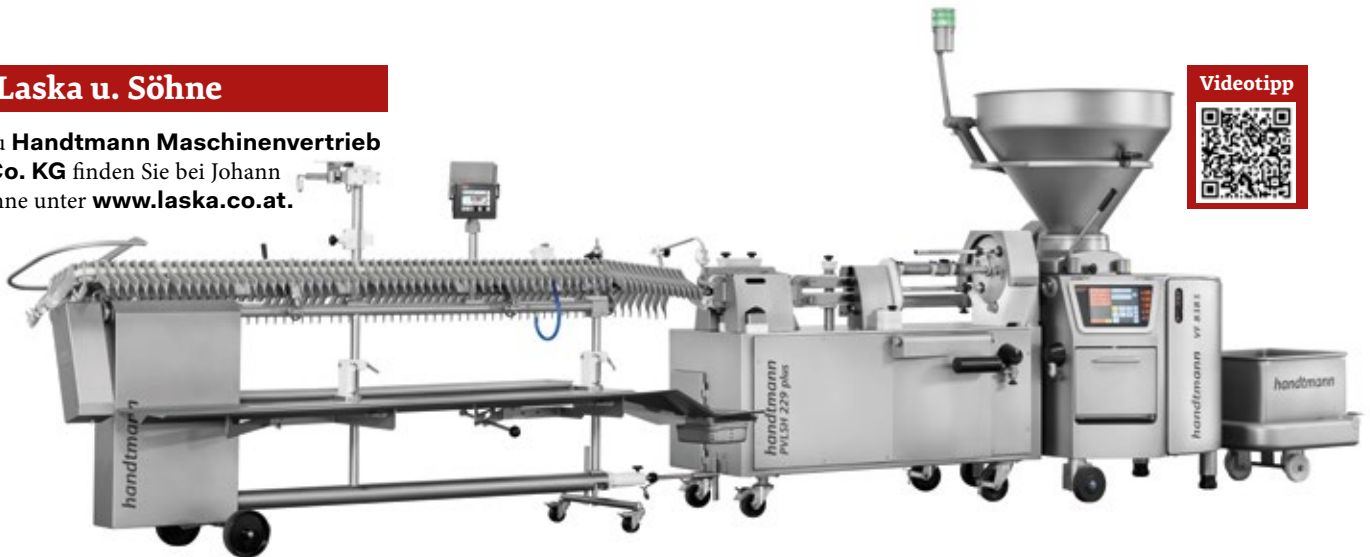
Alle Infos zu **Vemag Maschinenbau GmbH** finden Sie bei Franz Gramiller & Sohn GmbH unter **www.gramiller.at**.



Johann Laska u. Söhne

Alle Infos zu **Handtmann Maschinenvertrieb GmbH & Co. KG** finden Sie bei Johann Laska u. Söhne unter **www.laska.co.at**.

Videotipp



VARIABLES HÄNGEN UND EXAKTES SCHNEIDEN

Die AL-PVLSH 229 plus von Handtmann vereint variables Hängen und exaktes Schneiden in einer modularen Linie – und bietet damit Betrieben mit Mischproduktion maximale Flexibilität bei höchster Portioniergenauigkeit.

Die Maschinenfabrik Handtmann zählt zu den führenden Anbietern von Ab-dreh-, Aufhänge- und Schneidelinien für die Wurstwarenproduktion. Ihr Programm deckt die gesamte Bandbreite ab – vom kompakten Einstiegsmodell für den automatisierten Handwerksbetrieb bis zur vollautomatischen Hochleistungslinie für die Industrie. Ein Modell, das beide Welten verbindet, ist die **AL-PVLSH 229 plus**: eine Ab-dreh- und Schneide-/Hängelinie, die speziell für Betriebe mit Mischproduktion konzipiert wurde.

Das Herzstück des Systems ist sein modularer Prozessaufbau: Portionieren und Ab-drehen – Verdrängen – Egalisieren auf gleiche Längen – und schließlich wahlweise Schneiden oder Hängen. Diese Architektur erlaubt es, ein und dieselbe Linie flexibel für unterschiedliche Produkte und Absatzwege einzusetzen – ohne aufwendige Umrüstung.

Präzision bis zum letzten Meter

Vom Vakuumfüller kommend, wird die Masse grammgenu portioniert und in der Verdrängereinheit auf exakt gleiche Längen gebracht – bevor die Abdreheinheit mit Revolverkopf und zwei Abdrehtüllen übernimmt. Der Revolverkopf ermöglicht den Darmwechsel in unter zwei Sekunden, was Stillstandzeiten auf ein Minimum reduziert. Die Kaliberbreite reicht von 13 mm bis 40 mm; verarbeitet werden Natur-, Collagen- und Kunstdarm gleichermaßen.

Die Leistungsdaten können sich sehen lassen: Beim Hängen erreicht die Anlage bis zu 2.000 Portionen pro Minute im Collagen- oder Kunstdarm, beim Schneiden bis zu 1.500 Portionen pro Minute. Im Naturdarm sind es

in beiden Betriebsmodi bis zu 1.000 Portionen pro Minute – ein Wert, der auch anspruchsvolle Produktionsplaner überzeugen dürfte.

Hängen oder Schneiden

Bei der Option Hängen platziert die Aufhängeeinheit die abgedrehten Würste mit der Abdreheinheit exakt auf den Haken – unabhängig von Gewicht, Länge und Schlaufenanzahl. Schlaufenanzahl und Portionen pro Gruppe sind frei wählbar, was eine optimale Auslastung der Rauchstöcke ermöglicht.

Beim Schneiden sorgt eine Zwei-Band-Lösung mit integriertem Sensor für die präzise Erkennung der Trennstelle. Das Messer trennt synchronisiert exakt in der Mitte der Abdreheinheit – das Ergebnis sind sauber getrennte Portionen mit geschlossenen Darmenden, ohne Rework und ohne unnötige

Darmverluste. Einzelportionen oder Ketten gewünschter Länge sind ebenso möglich.

Die Plus-Generation bringt eine Reihe weiterentwickelter Features mit: Der neue Darmnachschieber für Natur-, Collagen- und Kunstdarm steigert die Leistung nochmals spürbar. Der optimierte Parallelverdränger bringt ein Plus von bis zu 800 Portionen pro Minute. Kommunikationstechnisch setzt Handtmann auf EtherCAT – eine zukunftsweisende Technologie, die höchste Prozesssicherheit und einfache Integration in übergeordnete Systeme gewährleistet.

Das Einsatzspektrum der PVLSH 229 plus ist beeindruckend breit: Frankfurter, Bratwürste, Cabanossi, Landjäger, Rohwürstchen – die Linie meistert die gesamte Vielfalt der Wurstwarenproduktion in erstklassiger und grammgenuauer Qualität. ■

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



Tech Forum GmbH

Alle Infos zu **Poly-clip System** finden Sie bei Tech Forum unter www.techforum.at.

CLIPPEN UND ETIKETTIEREN IN EINEM ZUG

Die Landmetzgerei Mehl aus Bensheim verbindet seit Jahrzehnten handwerkliche Tradition mit moderner Produktionstechnik. Mit dem halbautomatischen Doppelclipper PDC 700 und dem integrierten Etikettiersystem ES 6000 von Poly-clip System hat der Familienbetrieb seine Prozesse auf ein neues Niveau gehoben – ohne den handwerklichen Charakter seiner Produkte zu verlieren.

Hochwertige Qualität, maximale Frische und ein bewusster Umgang mit Ressourcen sind die Prinzipien in der handwerklichen Produktion der Landmetzgerei Mehl aus Bensheim. Dafür benötigt der Betrieb Technik, die effizient, flexibel und sicher ist. Mit dem halbautomatischen **Doppelclipper PDC 700** und dem integrierten **Etikettiersystem ES 6000** von Poly-clip System hat der Familienbetrieb seine Prozesse noch effizienter und sicherer gestaltet und bewahrt dabei den handwerklichen Charakter seiner Wurst- und Fleischwaren.

Poly-clip System ist weltweit führend mit seinen Clipmaschinen – von manuellen Lösungen für Handwerksbetriebe bis hin zu vollautomatisierten High-End-Systemen für die Industrie. Der Maschinenentwickler und -hersteller unterstützt zusammen mit seinen internationalen Schwesterfirmen – wie etwa Tech Forum in Österreich – seine Kunden mit einer Cliptechnik, die sich am Alltag der Betriebe orientiert, und mit einem Service, der auf persönliche Betreuung setzt. Im Mittelpunkt steht immer die Frage, wie sich Prozesse effizienter, sicherer und flexibler gestalten lassen.

Vom Handwerksbetrieb zum modernen Lebensmittelproduzenten

Von diesem Konzept profitiert auch die Landmetzgerei Mehl aus Bensheim. Seit 1954 hat sie sich Schritt für Schritt zu einem modernen Fleischverarbeiter weiterentwickelt. Das ursprüngliche Ladengeschäft wurde schrittweise durch eine Zerlegung und eine

eigene Wurstproduktion ergänzt. Im Laufe der Jahrzehnte entstanden neue Hallen mit überdachten Wegen und stetig angepassten Arbeitsabläufen. Heute beschäftigt der Betrieb etwa 80 Mitarbeitende. Die Produktionsphilosophie beruht auf einem zentralen Gedanken: Frische entsteht, wenn möglichst wenig Zeit zwischen der Zerlegung und der Weiterverarbeitung vergeht. Mehl erfüllt dieses Prinzip durch Prozesse, die unter einem Dach vereint sind und reibungslos ineinandergreifen.

Die hochwertigen Produkte werden im eigenen Ladengeschäft verkauft und gehen außerdem an die Gastronomie, Großverbraucher und Handelspartner in der Region. Die Gründerfamilie führt den Betrieb gemeinschaftlich in zweiter und dritter Generation, mit klar verteilten Rollen vom Einkauf über die Buchhaltung bis zum Vertrieb. Diese Struktur ermöglicht kurze Entscheidungswege und eine hohe Reaktionsgeschwindigkeit auf Marktveränderungen. Gleichzeitig investiert die Geschäftsführung gezielt in Technik, die Energieeffizienz und mehr Nachhaltigkeit fördert. Die ökologische Verantwortung des Unternehmens zeigt sich unter anderem in der bevorstehenden Umrüstung auf umweltschonende CO₂-Kältetechnik, der Photovoltaikanlage zur Stromerzeugung und einer E-Ladesäule auf dem Kundenparkplatz.

Moderne Cliptechnik für höchste Qualität, Sicherheit und Effizienz

In der täglichen Produktion setzt die Landmetzgerei Mehl konsequent auf Frische

und auf kurze Wege. Zerlegung, Wurstherstellung und Verpackung unter einem Dach ermöglichen dem Betrieb maximale Kontrolle und Flexibilität: Die Produktionsmengen werden nach Auftragseingang geplant, um Kundenwünsche möglichst unmittelbar zu erfüllen. Für das hohe Maß an Flexibilität sind Maschinen unverzichtbar, die sich flexibel einsetzen, schnell reinigen und umrüsten lassen. Ein unverzichtbarer Bestandteil in der Produktion ist daher der halbautomatische Doppelclipper PDC 700 von Poly-clip System. Die Maschine eignet sich zur Verarbeitung vieler unterschiedlicher Wurstwaren.

Für einen handwerklich geprägten Betrieb wie die Metzgerei Mehl mit häufigen Produktwechseln ist das entscheidend: Ob Naturdarm oder Materialien wie Kunststoff, Faser und Collagen – die Clipmaschine verschließt alle gängigen Därme bis zu einem Kaliber von 115 mm. Sie ist robust, leicht zu reinigen und vereinfacht die Anwendung im Betrieb durch ihre durchdachte Konstruktion. So sorgt die Zweihandauslösung bereits beim ersten Clip für maximale Sicherheit. Der ergonomische Bedienhebel kann individuell angepasst werden, sodass die Maschine im Handwerksbetrieb Mehl optimal auf jede Bedienperson zugeschnitten ist – schließlich sind nicht alle Mitarbeitenden gleich groß oder kräftig.

Das Hygienedesign des PDC 700 mit glatten Flächen erleichtert die Reinigung erheblich und unterstützt so einen effizienten Produktionsablauf. Besonders wertvoll für den Familienbetrieb ist der modulare Aufbau: Die



Die Landmetzgerei Mehl setzt auf den halbautomatischen Doppelclipper PDC 700 von Poly-clip System – eine passgenaue Lösung, die sich nahtlos in die Abläufe der Fleischverarbeitung integriert und Clippen und Etikettieren mit dem ES 6000 in einem Arbeitsgang vereint.

Clipmaschine kann flexibel an neue Anforderungen angepasst werden und wächst so mit dem Betrieb mit. Für die Landmetzgerei Mehl bedeutet die Technik von Poly-clip System vor allem Prozesssicherheit und gleichbleibend hohe Produktqualität. Der definierte, reproduzierbare Prozess mit der modernen Clipmaschine stellt sicher, dass jedes einzelne Produkt zuverlässig verschlossen ist und keine Luft eindringen kann – entscheidend für die Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit der Wurstwaren aus Bensheim. Der Betrieb lässt sich die stabilen Prozesse, die zu verlängerter Haltbarkeit seiner Produkte führen, regelmäßig durch Laboranalysen bestätigen.

Rückverfolgbarkeit direkt im Produktionsprozess

Ergänzt wird der Doppelclipper PDC 700 bei Mehl durch das Etikettiersystem ES 6000 von Poly-clip System. Diese Kombination ermöglicht dem Handwerksbetrieb, seine Produkte direkt während des Clipvorgangs mit fälschungssicheren Etiketten auszustatten. Jedes Etikett enthält in gesetzeskonformer Darstellung Informationen wie Produktname, Produzent, Losnummer und Mindesthaltbarkeitsdatum. Das System druckt tagesaktuelle Daten mit lebensmittelechter, wasserbasierter Tinte und kann über PC, mobile Geräte oder Folientastatur gesteuert werden. So lassen sich die Produkte lückenlos rückverfolgen. Flexible Gestaltungsmöglichkeiten, inklusive Barcode oder QR-Code, erlaubt es Mehl zudem, individuelle Kundenwünsche zu erfüllen oder die Etiketten schnell neuen gesetzli-

chen Vorgaben anzupassen. Die Landmetzgerei spart durch die Integration des Etikettiersystems in den Clipprozess nun viel Zeit in den Abläufen und kann ihr Fachpersonal gezielt an anderen Stellen in der Produktion einsetzen.

Servicegedanke als Erfolgsfaktor

Die Partnerschaft mit ihrem Maschinenlieferanten ist für die Landmetzgerei Mehl ein wesentlicher Erfolgsfaktor in der Zusammenarbeit. Der persönliche Ansprechpartner von Poly-clip System kennt die Produktionsbedingungen bei Mehl inzwischen so gut, dass passgenaue Lösungen wie der Einsatz der Doppelclipmaschine PDC 700 inklusive Etikettiersystem ES 6000 schnell entstehen und sich reibungslos in die Abläufe des Fleischverarbeiters integrieren. Bevor eine neue Maschine in Betrieb geht, wird sie produktionsbegleitend getestet, die Mitarbeitenden werden geschult und individuell eingewiesen. Auch nach der Installation steht Poly-clip System seinen Kunden wie Mehl ebenso wie dem internationalen Kundenkreis mit seinem Ser-

vicenetzt und den persönlichen Ansprechpartnern jederzeit zur Seite.

Zukunftsorientiert: Innovationen frühzeitig aufgreifen

Auch in Zukunft setzt die Landmetzgerei Mehl auf ihr Erfolgskonzept aus handwerklicher Produktion und moderner Technologie. Themen wie nachhaltige Verpackungen mit Fokus auf die neue EU-Verordnung PPWR, Energieeffizienz und neue Produktkonzepte stehen auf der Agenda der Geschäftsführung. Dabei bleibt der Betrieb seinem Prinzip treu, Veränderungen aktiv anzugehen und Innovationen frühzeitig aufzunehmen. Poly-clip System ist dabei mehr als nur der Maschinenlieferant – das Unternehmen aus dem Umland von Frankfurt am Main steht seinen Kunden zusammen mit Partnern wie Tech Forum in Österreich als Entwicklungspartner und technischer Begleiter zur Seite. Die Verbindung aus Vertrauen, technischer Präzision und persönlichem Service zeigt, wie erfolgreiche Partnerschaften im Lebensmittelhandwerk funktionieren können. ■



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

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

ITALIAN CLIPPING – MIT SYSTEM

Mit dem IC 18/15 2.0 präsentiert International Clip die konsequente Weiterentwicklung eines bewährten Doppelclip-Automaten – moderner, ergonomischer und hygienischer als je zuvor.

Das italienische Unternehmen International Clip wurde 1982 im Raum Mailand gegründet und hat sich seither zu einem international anerkannten Spezialisten für Clipmaschinen entwickelt. Auf der IFFA 2022 – dem 40-Jahr-Firmenjubiläum – präsentierte International Clip die neue Generation: den IC 18/15 2.0.

Der Clipper verarbeitet Clips der Serien 18 und 15 bei Produktdurchmessern von 30 mm bis 140 mm – optional erweiterbar auf 250 mm – mit einer Taktleistung von bis zu 130 Zyklen pro Minute. Vier Lenkrollen, ein zentraler externer Schmierpunkt, pneumatische Öffnung und Schließung serienmäßig sowie ein vollständig in Edelstahl ausgeführtes Gestell mit FDA-zertifiziertem Display nach IP67 zeichnen die neue Generation aus. Die Steuerelektronik ist in einer herausnehmbaren Edelstahlkassette untergebracht – ein klares Plus für Hygiene und Wartung.

Ein umfangreiches Zubehörprogramm – von automatischem Lascheneinleger und Parallel-Revolver bis hin zu Slack-Fill-System und Clip-Codierung – macht den IC 18/15 2.0 zur flexiblen Lösung für ein breites Produktspektrum.

Alle Infos zum IC 18/15 gibt es bei der Techmen GmbH unter www.techman.at. ■



OPTIMAL FÜR VIELFALT IN HANDWERK UND MITTELBETRIEB

Die Vakuumfüller VF 806 S und VF 808 S der Maschinenfabrik Handtmann vereinen maximale Flexibilität, präzise Portionierung und höchste Hygienestandards.

Mit den Vakuumfüllern VF 806 S und VF 808 S präsentiert Handtmann Processing zwei vielseitige Maschinen, die speziell auf die Anforderungen von Handwerks- und Mittelbetrieben ausgelegt sind. Ob Brüh-, Frisch- oder Rohwurst, Hackfleischprodukte, Feinkost, Suppen oder Fertigprodukte – beide Modelle decken ein breites Spektrum an Lebensmittelanwendungen zuverlässig ab. Der leistungsstarke, energieeffiziente Servo-Hauptantrieb bildet dabei die technische Grundlage für wirtschaftliches und präzises Arbeiten.

Von Brühwurst bis Kochsalami

Die Produktionsleistung lässt sich flexibel an die jeweiligen Produktionsbedürfnisse anpassen. Der VF 806 S erreicht je nach Ausstattungsvariante bis zu 4.000 kg/h bzw. 1.200 Portionen pro Minute, der VF 808 S leistet bis zu 5.000 kg/h. Portionsgrößen von fünf bis 200.000 Gramm werden grammgenau verarbeitet – dank der einzigartigen Dichtheit des Gesamtsystems und des schonenden Flügelzellenförderwerks mit integrierter digitaler Produktqualitätsüberwachung.

Eine besondere Stärke zeigen beide Modelle in der Kombination mit Clipautomaten aller Hersteller: Von feiner Brühwurst bis hin

zur großkalibrigen Kochsalami lassen sich Produkte präzise portionieren und clippen – dauerhaft grammgenau, auch bei höchster Produktionsleistung und kleinen Kalibern.

Zahlreiche Optionen wie Füllwolf, Darmaufzieh-, Abdreh-, Form-, Dosier- sowie Koextrusionssysteme erweitern das Einsatzspektrum zusätzlich erheblich. Der kompakte Füllwolf GD 455 optimiert Arbeitsprozesse, indem er in einem Schritt schonend auf die Endkörnung wölft und gleichzeitig präzise portioniert – ideal für Roh- und Frischwürste, vegetarisch-vegane Produkte, Tiernahrung sowie Convenience- und Catering Anwendungen.

Modernes Hygienedesign

Beide Vakuumfüller entsprechen dem Hygienic Design nach neuesten Richtlinien. Automatisierte Reinigungs- und Zwischenreinigungsprogramme sowie einfach die überprüfbare Reinigungsqualität garantieren exzellente Hygienebedingungen. Industrie 4.0-fähig sind die Geräte ebenso – mit der Option für das digitale Produktionsmanagement über die Handtmann Digital Solutions (HDS).

Alle Infos finden Sie unter www.handtmann.com/processing und www.laska.co.at. ■



KLEIN IM CLIP - GROSS IN DER LEISTUNG

Robust, flexibel und seit über einem Jahrzehnt weltweit im Einsatz – die Doppelclipper der CDC-Serie von Cliptechnik Deutschland setzen auf das Wesentliche: zuverlässige Technik, einfache Bedienung und ein Kaliberbereich, der kaum Wünsche offenlässt. Entwickelt und produziert in Deutschland für Betriebe, die auf Verlässlichkeit nicht verzichten können.

Die Doppelclipper der CDC-Serie von Cliptechnik Deutschland haben sich seit 2010 in Betrieben verschiedenster Größen weltweit bewährt. Ihr besonderes Merkmal: ein enormer Kaliberbereich für Natur-, Collagen-, Faser- und Kunststoffdärme – bei zugleich kleinem, unauffälligem Clipverschluss. Das Ergebnis ist eine optimale Produktpräsentation ohne Verzicht auf Leistung. Selbst Kunststoffdärme im Kaliber 120 mm werden sicher und schnell verarbeitet.

Vielseitig ausgestattet

Verschiedene Optionen wie Fadenspender für Ringware, Schlaufenautomaten, Zählwerke oder Spulenclipsysteme optimieren den Produktionsablauf und reduzieren den Zeitaufwand auf ein Minimum. Alle Tischdoppelclipper und Halbautomaten der CDC-Serie werden ausschließlich mit Druckluft betrieben – das minimiert Fehlerquellen, reduziert Stillstandzeiten und senkt die Betriebskosten nachhaltig.

CDC-A 800: Vollautomat mit Prinzip

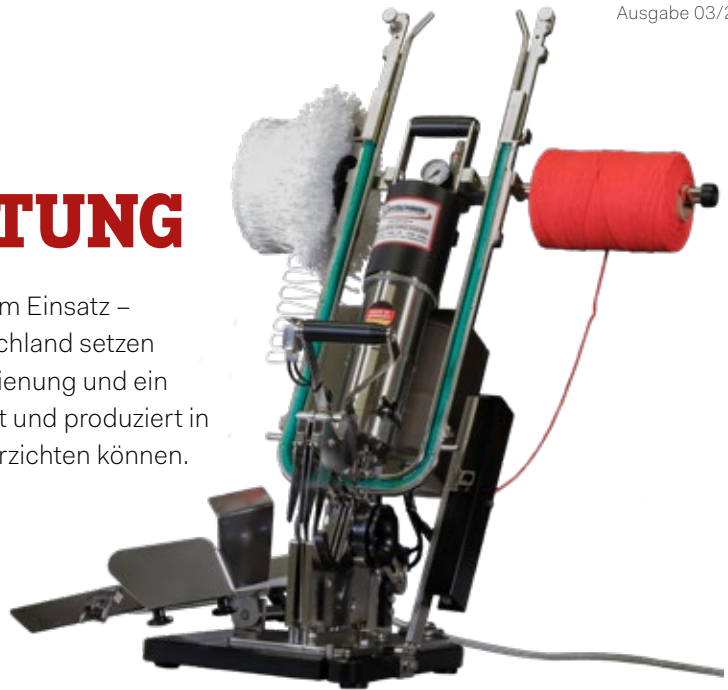
Der CDC-A 800 Doppelclip-Vollautomat baut auf den bewährten CDC-Modellen auf und kombiniert Flexibilität im Kaliberbereich mit einer Taktleistung von bis zu 70 Portionen pro Minute. Natur- und Kunstdärme werden gleichermaßen schonend verarbeitet – ob Einzelwürste, Ketten oder Ringwürste.

Bewusst wurde beim CDC-A 800 auf einen Touchscreen verzichtet. Eine Kundenbefragung ergab eindeutig: Einfache Bedienung und minimierte Fehlerquellen haben Vorrang. Portionsgrößen, Darmtypen und Geschwindigkeiten lassen sich mit wenigen Handgriffen einstellen – ohne empfindliche Bedienoberflächen, ohne unnötige Ausfallrisiken.

Entwickelt und produziert in Deutschland

Alle Clipmaschinen der CDC- und Clip-Star-Serie werden in Deutschland entwickelt und auf modernen Produktionsanlagen gefertigt. Dies garantiert höchste Wertbeständigkeit und eine schnelle Ersatzteilversorgung – oft innerhalb weniger Stunden. Der persönliche Kontakt zu Kunden und Beratern ist dabei selbstverständlich: Verkaufs- und Fachberater sind jederzeit erreichbar – bei Produkteinführungen, Mitarbeiterschulungen oder der Vorstellung neuer Lösungen.

Alle Infos bezüglich Cliptechnik Deutschland finden Sie unter www.cliptechnik.de und beim Vertriebspartner in Österreich www.gramiller.at. ■



REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME

DIE ALLROUNDER FÜR ALLE BETRIEBSGRÖSSEN

RVF 400/700/900

- Exakte Portionierleistung
- Modernste Servoantriebstechnik
- Große 12" Touchscreen-Steuerung
- Füllleistungen von 2.000 bis 13.000 kg/h
- Innovativer Maschinenbau „Made in Austria“



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



Videotipp



SCHONEND FÜLLEN, PRÄZIS PORTIONIEREN - IN JEDER BETRIEBSGRÖSSE

Mit dem RVF 436 und 436 S bringt Rex-Technologie einen Vakuumfüller auf den Markt, der Präzision, Flexibilität und Hygiene in einer kompakten, leistungsstarken Maschine vereint – und damit Betriebe jeder Größe optimal unterstützt.

Rex-Technologie GmbH & Co. KG

Alle Infos zu **Rex Technologie**
finden Sie unter
www.rex-technologie.com.

Wer in der Fleisch- und Wurstwarenproduktion auf gleichbleibend hohe Qualität setzt, braucht Maschinen, die mitdenken. Der **RVF 436** und **436 S** von Rex-Technologie ist genau das: ein Allrounder, der für den kleineren Handwerksbetrieb ebenso konzipiert ist wie für mittlere und hochspezialisierte Industrieunternehmen. Basis dafür ist ein durchdachtes Maschinenkonzept, das auf mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Vakuumfüllertechnik aufbaut.

Hygienisches Design, das den Alltag erleichtert

Das selbsttragende Maschinengehäuse ist komplett aus Edelstahl und glattflächig gestaltet – ohne Schmutzecken, ohne unnötige Aufbauten. Die platzsparende Bauweise passt in jeden Betrieb, und das moderne Hygienedesign reduziert den täglichen Reinigungsaufwand spürbar. Weniger Stillstand durch Reinigung bedeutet mehr produktive Zeit – ein Argument, das in der täglichen Praxis zählt.

Präzision im Herzstück

Das Kernstück des RVF 436 ist das groß dimensionierte Flügelzellenförderwerk in verstärkter Ausführung. Es garantiert außergewöhnliche Portioniergenauigkeit – und das auch bei maximaler Laufzeit und hohem Durchsatz. Kein Quetschen, kein Schmieren: Alle Füllmassen werden schonend transportiert, ob feine Brätmassen, größere Fleisch-

einlagen oder anspruchsvolle Rohwurstrezepturen. Der zusätzliche Druckausgleichskolben im Förderwerk unterstützt die exakte Portionierung noch weiter.

Die Förderwerke sind wahlweise mit acht, zwölf oder 14 Schiebern erhältlich – Letztere auch mit Blindschiebern für spezifische Anwendungsanforderungen. Diese Wahlmöglichkeit macht den RVF 436 zu einem echten Universalisten, der sich an das jeweilige Produkt anpassen lässt und nicht umgekehrt.

Flexibles Befüllen, effizienter Sortenwechsel

Mit der neuentwickelten Hebe-Kipp-Vorrichtung für 120- und 200-Liter-Normhubwagen lässt sich der Trichter einfach, sauber und ergonomisch befüllen. Die Klapptrichter sind in vier Größen erhältlich: 100, 160, 250 und 350 Liter. Damit passt sich der RVF 436 exakt an die jeweiligen Produktionsmengen an – ob kleiner Chargenbetrieb mit häufigem Sortenwechsel oder kontinuierliche Großproduktion. Das Öffnen der Trichterklappe wird durch Gasdruckdämpfer unterstützt, das große Trittbrett rundet die Bedienerfreundlichkeit ab. Reinigung und Produktwechsel gehen schnell und unkompliziert vonstatten – ohne Werkzeug, ohne Zeitverlust.

Steuerung der Zukunft

Die serienmäßige Zwölf-Zoll-Touchscreen-Steuerung mit großen Bedienflächen macht die Programmeingabe intuitiv und

sicher. Alle Werte werden kontinuierlich überwacht und lassen sich jederzeit anpassen. Auf anstehende Wartungsarbeiten wird automatisch hingewiesen. Die Modem- und Ethernet-Schnittstellen ermöglichen die direkte Kommunikation zwischen Maschine, Produktionsnetzwerk und externem Service – eine wichtige Voraussetzung für die Einbindung in moderne Industrie-4.0-Strukturen.

Der bewährte Rex Servodrive rundet das Steuerungskonzept ab. Er steht für weitgehende Wartungsfreiheit, hohe Stabilität auch bei Spannungsschwankungen von bis zu $\pm 30\%$, ruhigen und geräuscharmen Lauf sowie exakteste Portionierung. Die S-Variante des RVF 436 verfügt zusätzlich über einen Servo-Abdrehmotor – für noch präzisere Kontrolle beim Abdrehen von Kunst- und Naturdärmen.

Vielseitig anschließbar

Der RVF 436 ist für alle gängigen Anwendungen ausgelegt – von einfacher Wurstherstellung bis zur vollintegrierten Linienlösung. Er lässt sich mit diversen Clipmaschinen, Rex-Aufhängelinien und Vorsatzgeräten kombinieren. Die optional rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung erleichtert das Abdrehen von Kunst- und Naturdärmen und erweitert das Einsatzspektrum.

Mit einer Füllleistung von 3.600 kg/h und einer Portionierleistung von bis zu 1.000 Portionen pro Minute bei Zehn-Gramm-Portionen setzt der RVF 436 S klare Maßstäbe in seiner Klasse. ■

In der Fleischwarenproduktion entscheidet die Qualität der Ausrüstung über die Qualität des Endprodukts. Flema liefert seit mehr als 50 Jahren genau das, was Betriebe in Österreich und der Schweiz brauchen: individuelle Edelstahllösungen, die auf den Punkt gefertigt sind.



MASSGESCHNEIDERTE EDELSTAHLLÖSUNGEN - WENN QUALITÄT DEN UNTERSCHIED MACHT

In der Fleischwarenproduktion entscheidet die Qualität der Ausrüstung über die Qualität des Endprodukts. Flema liefert seit mehr als 50 Jahren genau das, was Betriebe in Österreich und der Schweiz brauchen: individuelle Edelstahllösungen, die auf den Punkt gefertigt sind.

Präzision, Hygiene, Effizienz – keine Kompromisse

Jede Komponente muss höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Genau hier setzt Flema an. Seit über fünf Jahrzehnten begleitet das Unternehmen Betriebe in Österreich und in der Schweiz mit Edelstahllösungen, die exakt auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden abgestimmt sind.

Ob kleine Schinkenformen oder große Räucher- und Reifeanlagen – jede Lösung wird mit höchster Sorgfalt entwickelt. Sicherheit und höchste Hygienestandards stehen dabei immer an erster Stelle, denn sie bilden die Basis für effiziente Produktionsabläufe und erstklassige Ergebnisse.

Gerald Graninger bringt es auf den Punkt: „Unsere Leidenschaft ist es, Produkte zu schaffen, die nicht nur funktional sind, sondern die Arbeit unserer Kunden sicherer, effizienter und verlässlicher machen. Wir liefern keine Standardlösungen, sondern genau das, was jeder Betrieb benötigt – mit Herz und Verstand.“

Mehr als Technik – ein verlässlicher Partner

Die Edelstahllösungen von Flema im Überblick: maßgeschneiderte Einzel- und Komplettlösungen für jede Produktionsgröße, höchste Hygienestandards für sichere Abläufe, schnelle Reaktionszeiten und absolute Verlässlichkeit – sowie langfristige Partnerschaften auf Basis von Vertrauen, 365 Tage im Jahr.

Mit ihren Edelstahllösungen bietet Flema weit mehr als nur Technik: Das Unternehmen steht für Sicherheit, Planbarkeit und nachhaltige Produktionsstärke – für Betriebe, die auf höchste Qualität setzen.

Alle Infos finden Sie unter www.flema.at. ■



5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



**CLIPSYSTEME
AUFHÄNGELINIEN**



ECHE PROTEINE ALS WACHSTUMSTREIBER

Der Proteinhype ist 2025 zum bestimmenden Ernährungstrend in Österreich geworden – und Fleisch profitiert davon stärker als erwartet. Die aktuellen RollAMA-Daten zeigen ein überraschendes Plus beim Fleischkonsum, ein Allzeithoch bei Bio – und eine Branche, die wieder Oberwasser hat.

Wer in die Kühlregale blickt, merkt es sofort: Skyr, Hüttenkäse, High-Protein-Joghurt, Hühnerbrust in allen Varianten. Protein ist längst kein Fitnessstudio-Thema mehr – es ist in der Alltagsküche angekommen. Was die Haushalte in den Einkaufswagen legen, hat die AMA-Marketing im Rahmen des RollAMA-Haushaltspanel für das Jahr 2025 erhoben. Das Ergebnis überrascht selbst jene, die den Markt seit Jahren beobachten: Fleisch ist zurück.

Trendwende mit Zahlen

Jahrelang galt der Fleischkonsum als rückläufig – gesellschaftlicher Druck, Klimadebatte, pflanzliche Alternativen. Umso bemerkenswerter sind die RollAMA-Daten für 2025: Insgesamt wurde um 1,6 Prozent mehr Fleisch eingekauft als im Vorjahr. Die beiden mengenmäßig bedeutendsten Fleischarten legten dabei deutlich zu: Schweinefleisch verzeichnete ein Absatzplus von rund drei Prozent, Hühnerfleisch von fast fünf Prozent. „Die RollAMA-Zahlen zeigen sehr deutlich, dass Protein für viele Konsumenten zu einem zentralen Ernährungsthema geworden ist. Dabei geht es nicht um ein Entweder-oder: Tierische und pflanzliche Produkte finden gleichermaßen ihren Platz im Einkaufswagen und spiegeln die vielfältigen Ernährungsgewohnheiten der Haushalte wider“, erklärt AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, bestätigt das Ergebnis aus seiner Praxis: „Unsere Branche ist per se sehr stabil, zwar mit geringen Margen, aber mehr oder weniger gleichbleibenden Absätzen – zuletzt ist der Fleischkonsum sogar leicht gestiegen.“

Protein liegt in der Luft

Hühnerfleisch entwickelt sich dabei zum klaren Zugpferd des Marktes. 2025 kauften heimische Haushalte im Lebensmitteleinzelhandel rund 40.591 Tonnen Geflügelfleisch – mit einem Gesamtwert von knapp 390 Millionen Euro. Der Umsatz bei Hühnerfleisch stieg gegenüber dem Vorjahr um 10,6 Prozent. Mittlerweile erreicht Hühnerfleisch einen mengenmäßigen Marktanteil von etwas über 30 Prozent am gesamten Fleischmarkt – und mehr als 80 Prozent der österreichischen Haushalte griffen 2025 zumindest einmal zur Hühnerbrust, zum Hendlschenkel oder zum

Filet. „Geflügel passt sehr gut zu den aktuellen Ernährungstrends. Viele Konsumenten achten bewusst auf eine proteinreiche Ernährung und suchen gleichzeitig nach alltagstauglichen Produkten. Geflügelfleisch erfüllt genau diese Anforderungen: Es ist vielseitig einsetzbar, schnell zubereitet und liefert hochwertige Eiweiß“, betont Mutenthaler-Sipek.

Den Grund für den Umschwung ortet Marcher in einer veränderten Wahrnehmung der Ernährung: „Der Trend geht wieder stärker in Richtung ‚echte‘ Proteinquellen wie Fleisch, Milch und Eier.“ Diese Entwicklung bewertet er als folgerichtig – tierische Lebensmittel stellen Eiweiß besonders direkt und effizient für den menschlichen Körper bereit.

Dass auch die Industrie den Trend erkannt hat, zeigt sich an konkreten Produktneuheiten. Berger Schinken bringt heuer einen neuen High-Protein-Sport-Schinken auf den Markt. Das Produkt kombiniert den vertrauten Geschmack der Traditionsmarke mit hohem Eiweißgehalt und geringem Fettanteil.

Der Proteintrend beschränkt sich freilich nicht auf die Fleischtheke. Das gesamte Sortiment proteinreicher Lebensmittel wächst. Fast 50.000 Tonnen Skyr und Naturjoghurt wurden 2025 eingekauft – um zwölf Prozent mehr als noch 2024. Ähnlich stark wuchs der Absatz bei Hüttenkäse, für den mehrere High-Protein-Varianten neu eingeführt wurden. Die Gleichung dahinter ist einfach: Konsumenten wollen satt werden, schnell kochen – und dabei gesund essen.

Pflanzlich wächst – aber klein

Die pflanzliche Konkurrenz legt zwar zu, bleibt aber überschaubar. Die Einkaufsmenge pflanzlicher Alternativen stieg zuletzt um 14 Prozent, die Ausgaben um sechs Prozent auf rund 120 Millionen Euro. Besonders pflanzliche Drinks wachsen dynamisch, während pflanzliche Fleischalternativen weniger stark zulegen. Mehr als die Hälfte der Haushalte griff 2025 zumindest gelegentlich zu pflanzlichen Ersatzprodukten – gemessen am Gesamtmarkt bleibt ihr Anteil jedoch gering. Marcher sieht den Markt für Fleischersatzprodukte an seinem Höhepunkt angelangt und erwartet keine weiteren größeren Zuwächse. Alternative Aufschnittprodukte werden bei den Marcher Fleischwerken weiterhin produziert, machen aber nur einen geringen Anteil am Gesamtumsatz aus.

Bio auf Allzeithoch

Ein weiterer Befund der RollAMA überrascht angesichts der Inflation der vergangenen Jahre: Bio ist stärker als je zuvor. Die Einkaufsmengen stiegen um 2,3 Prozent, die Ausgaben um 6,5 Prozent. Der Ausgabenanteil von Bio-Lebensmitteln erreichte mit knapp zwölf Prozent ein absolutes Allzeithoch. Auch bei Fleisch wurde ein neuer Höchstwert erreicht: Der Bio-Anteil liegt erstmals bei über acht Prozent. „Bemerkenswert ist, dass der Fleischkonsum im Jahr 2025 wieder leicht zugenommen hat. Gleichzeitig sehen wir weiterhin eine starke Nachfrage nach hochwertigen Produkten und nach Eiweißquellen generell – von Fleisch über Milchprodukte bis zu pflanzlichen Alternativen“, sagt Mutenthaler-Sipek zusammenfassend.

Was die Theke können muss

Für den Fleischermeister hinter der Theke liefern die Zahlen Rückenwind – aber auch eine klare Botschaft. Bei den österreichischen Konsumgewohnheiten bleibt ein Klassiker besonders gefragt: Faschiertes. Ob gemischt, rein vom Rind oder vom Schwein – es zählt weiterhin zu den meistgekauften Fleischprodukten. „Wir erklären uns das vor allem durch die einfache Zubereitung“, sagt Marcher.

Im Wurstsegment wächst das Interesse an Snackprodukten: Minisalamis, Sticks oder kleine Wurstportionen treffen den aktuellen Trend zu schnellen Zwischenmahlzeiten. Auch bei Geflügel, wo österreichische Betriebe mit deutlich höheren Haltungsstandards produzieren als der EU-Durchschnitt, braucht es den aktiven Hinweis darauf. Beim Putenfleisch gingen die Einkaufsmengen um 7,4 Prozent zurück – gleichzeitig stieg der Umsatz um 1,8 Prozent. Weniger, aber besser: Das beschreibt eine Konsumentenhaltung, die dem qualitätsbewussten Fachhandel entgegenkommt.

Für die Branche bleibt die Botschaft der RollAMA 2025 eindeutig: Protein ist Wachstumstreiber, Fleisch ist mittendrin – und wer Qualität und Herkunft kommuniziert, hat die besten Karten. „Sowohl bei Schwein als auch bei Rind konnten wir unsere Marktposition im Export festigen“, bringt es Marcher auf den Punkt. Die Nachfrage gibt ihm recht.

Die vollständige RollAMA-Analyse mit einem detaillierten Blick auf alle Kategorien ist auf www.fleischundco.at erschienen. ■



Rezept des Monats powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*



KOCHSCHINKEN MIT DECO QUICK

Frühling ist die schönste Zeit für frische Genussmomente – und kein Produkt bringt das besser auf den Punkt als ein zart-würziger Kochschinken, verfeinert mit Deco Quick® Kräutergarten. Die bunte Kräutermischung verwandelt klassischen Kochschinken in ein echtes Vitrinen-Highlight: kräftig im Geschmack, frisch und einladend in der Optik, unwiderstehlich auf dem Teller. Die Anwendung ist denkbar einfach – einmal aufgetragen, haftet die Umhüllung gleichmäßig und zuverlässig, Scheibe für Scheibe. Selbst beim Aufschneiden und Slicen bleibt die Kräuterhülle perfekt sitzen. Wer mit Deco Quick® Kräutergarten veredelt, holt den Frühsommer in die Vitrine – und gleich auf die Teller seiner Kunden. ■

Material

Schweineoberschale

Zusammensetzung Lake

83 kg Wasser/Eis
11 kg Nitritpökelsalz
6 kg Schiadit Optimum, Art.-Nr.: 278043

Deco Quick®

Deco Quick® Flachbreite 420 x 500 mm
Zuschnitte Kräutergarten, Art.-Nr.: 546953

Folie

Einlegefolie f. Kochpökelfleisch 55 x 60 cm
transparent, Art.-Nr.: 540602

Verarbeitung

1. Fleisch zuschneiden und noch einmal gut durchkühlen
2. Schiadit Optimum im kalten Wasser auflösen
3. Nitritpökelsalz auflösen
4. 10 % des Wassers zurücklassen und am Schluss in Form von Eis zugeben; Lake Endtemperatur -2°C – 0°C
5. Schweinefleisch mit Lake spritzen; Einspritzmenge 20 %
6. Ca. 12 Stunden (je nach Anlage) unter Vakuum im Intervall tumbeln (z. B.: Arbeitszeit: 15 Min.; Pausenzeit: 15 Min.; Drehzahl: 10 U/Min.)
7. Die Formen mit der Schinkenfolie und Deco Quick® Kräutergarten auslegen
8. Den Schinken in die Form geben (ohne Deckel zweimal in der Vakuummaschine oder in der Poltermaschine abziehen)
9. Ca. 1 Stunde bei 60°C brühen; 1 Stunde bei 70°C ; restliche Zeit bei 76°C bis Kerntemperatur $70-72^{\circ}\text{C}$ kochen (20 Minuten halten)
10. Nach dem Abkühlen Schinken aus der Form nehmen und Deco Quick® Folie entfernen



„Durch sie
kann ich bei
der Arbeit das
Beste geben.“

Mewa. Berufskleidung im Rundum-Service.

Jetzt mehr unter mewa.at/rundum-service