

FH

FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren

DAHINTER
STECKT
MEHR...

K+G WETTER



South ■ **BAYERN:** Staatsehrenpreis der Metzger
zur Lösung ■ **MESSE-VORSCHAU:** SÜFFA 2024



**SÜFFA
2024**
HALLE 4,
STAND D30

... MEHR HYGIENE

Unsere Wölfe, Mischwölfe und Kutter zählen zu den saubersten Lösungen am Markt.



... MEHR GENUSS

Mit Technik, die eines verspricht:
Qualität, die man am Ende schmeckt.

... MEHR ERFOLG

Kleine Details, große Wirkung:
Unsere Innovationen sind
das Erfolgsrezept für Ihren Betrieb.

Sie wollen **MEHR
WISSEN?**



kgwetter.de



www.kgwetter.de

FH

FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren



FLEISCHER MIT ERFOLG:

Metzgerei Kürmeier, Brannenburg



- **NACHWUCHS:** Emma Göttfert, Steakschmiede Kreuth
- **BAYERN:** Staatsehrenpreis der Metzger
- **SMARTSTORE:** Verschiedene Konzepte: vom Trend zur Lösung
- **MESSE-VORSCHAU:** SUFFA 2024

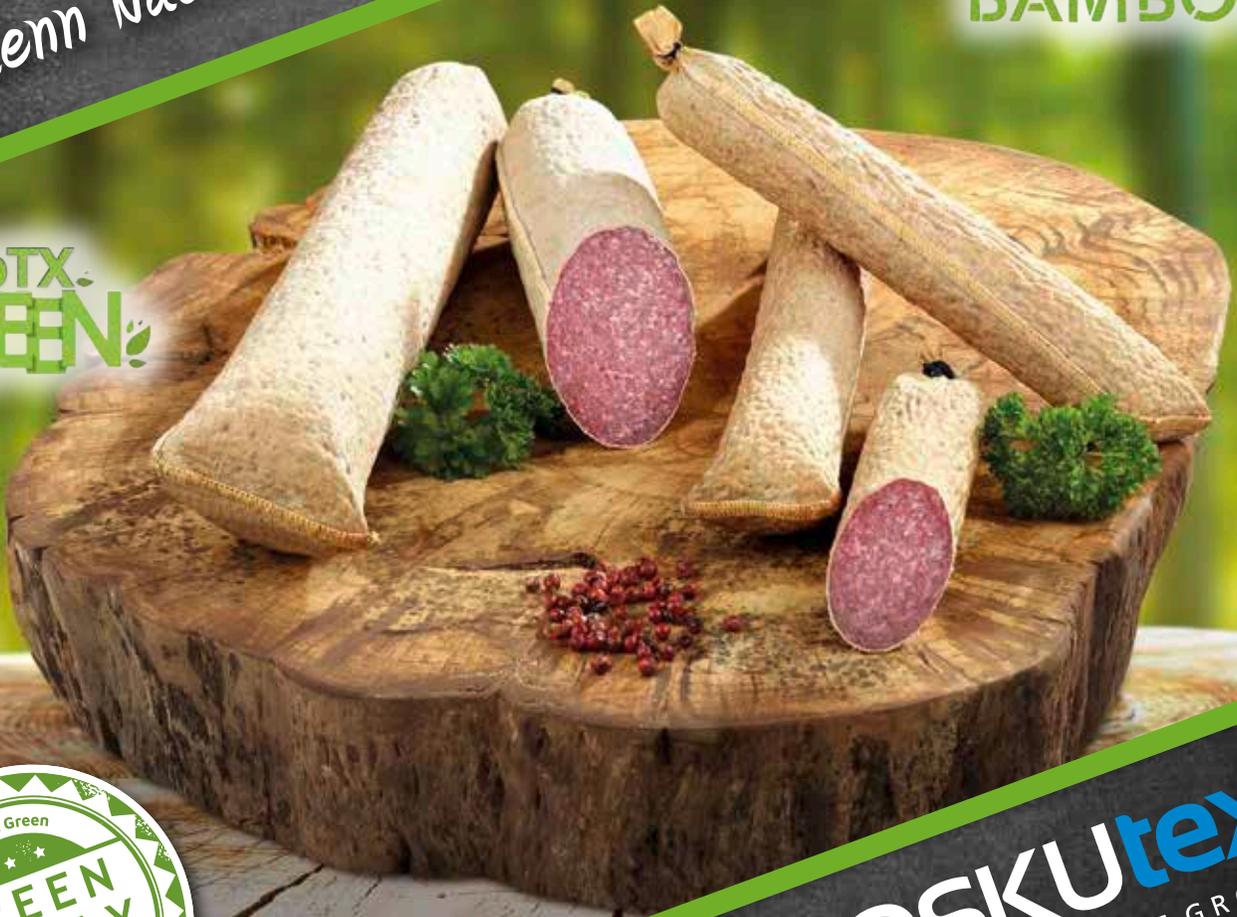
Wir verwenden **Textilhüllen-**



... denn Nachhaltigkeit und Ökologie zahlen sich aus!

NaloTX 
BAMBOO

NaloTX.
GREEN



OSKUTex
KALLE GROUP

oskutex.kallegroup.com

Totgesagte leben länger



Marco Theimer,
Chefredakteur
FH Fleischer-
Handwerk

Dieses Sprichwort, das dem berühmtesten römischen Redner und Philosophen Cicero zugeschrieben wird und nicht zwangsläufig etwas mit der biblischen Erzählung der Wiedererweckung des totgeglaubten Lazarus zu tun hat, passt auch zum Fleischer- bzw. Metzgerhandwerk sowie zur Stuttgarter Fachmesse SÜFFA. Schlagzeilen oder Meinungen wie „Aus nach 75 Jahren für die Metzgerei...“, „Metzgersterben: Schon wieder einer weniger“, „Personalmangel: Metzgertradition geht zu Ende“, „Kein Nachfolger: Fleischerei XY schließt – für immer“, „Früher waren es aber mehr Aussteller“, „... so viel Leerstand“ oder „Ob es die Messe nach der IFFA ein Jahr später noch geben wird?“ kennen Sie, liebe Leserinnen und Leser sicher auch. Negative Meldungen und Sprüche wie diese gibt es im Überfluss. Beim Jammern sind wir Deutschen meisterlich – leider. Doch haben sie wirklich eine Relevanz? Nein! Sie dienen ausschließlich dazu, schnell Aufmerksamkeit zu erregen und geraten glücklicherweise nach einigen Tagen wieder in den Hintergrund. Denn: Qualität setzt sich letztlich durch.

2012 war ich als Chefredakteur eines unserer gastronomischen Fachmagazine erstmals seit 13 Jahren wieder auf der SÜFFA – zwei Jahre später war ich Chefredakteur von FH Fleischer-Handwerk. Das heißt es wird am finalen Septemberwochenende 2024 mein achter SÜFFA-Besuch werden. Unterbrochen nur von den IFFA-Jahren 2013, 2016 und 2022. Eines habe ich in dieser Zeit gelernt: Das Metzgerhandwerk und die SÜFFA sind eine Einheit und zäher und ausdauernder als viele vielleicht denken. BSE-Krise, Corona-Pandemie, Energiepreisexplosion, überbordende Bürokratie, Inflation oder Fachkräftemangel – all das hat unser Handwerk überstanden und stets Lösungen gefunden, diese Herausforderungen erfolgreich zu meistern. Und auf der SÜFFA trugen der persönliche Austausch, das faire Miteinander und auch die beliebten Wettbewerbe dazu bei, im Betriebsalltag wieder aktiv und zuversichtlich zu sein, so wie im Herbst 2021 nach der Corona-Pandemie, als sie mit Masken und Hygienekonzept als erste Messe unserer Branche wieder stattfand. Es ergibt keinen Sinn, den Kopf in den Sand zu stecken.

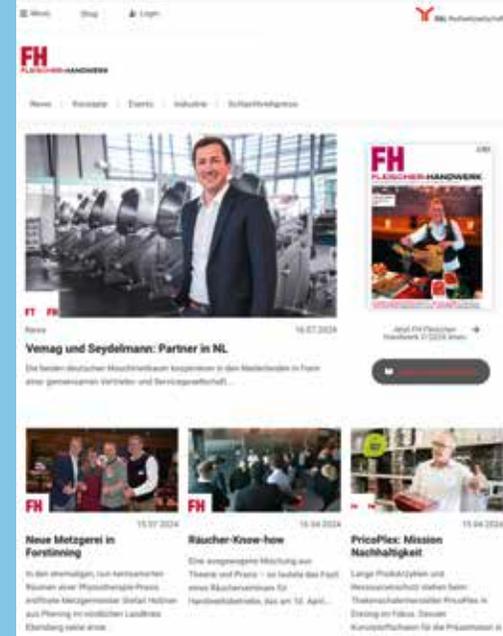
Dafür gibt es auch keinen Grund: Laut Meldung des Deutschen Fleischer-Verbandes vom 2. August 2024 verlangsamt sich der Rückgang fleischerhandwerklicher Betriebe und sank im 1. Hj. 2024 um 1,46 % (1. Hj. 2023: 3,26 %). Den Vergleichswert der Vorjahresperiode in Sachen Umsatz übertrafen die Fleischer und Metzger mit einem durchschnittlichen Wachstum von 3,54 % in Halbjahr 2024 ebenso – trotz weiterhin zunehmenden bürokratischen Belastungen. Auf geht's zur SÜFFA!

FH Fleischer-Handwerk, HACCP- und Fleischer-App, u.v.m. auf der SÜFFA. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Halle 4, Stand D 70

NEU!

Das Profi-Portal für das

FLEISCHER-HANDWERK



- > praxisnah
- > marktorientiert
- > informativ
- > mit aktuellen Schlachtviehpreisen



FLEISCHNET.DE



10



64



56



18



22

Branchenblick

Totgesagte leben länger 3
 Metzgertage in Kulmbach 8
 Fokus Bayern:
 Staatsehrenpreise 2024..... 10
 Bayerischer Verdienstorden..... 12
 Weiterbildung in Niederbayern.... 30

Event

Grill-WM und BBQ-Festival 14
 Power-Frauen am Wurstmarkt 16

Nachwuchs

Emma Göttfert, Steakschmiede
 Kreuth: Perfektion als Antrieb 18
 Workshop in Verden (Aller):
 Das Handwerk als Vorbild..... 20

Wursthüllen

Renaissance der Blutwurst 28

Titelbild: Auf 20 Seiten SÜFFA-Sonderteil wird die enorme Relevanz dieser Fachmesse für das Fleischer- bzw. Metzgerhandwerk deutlich: **28. bis 30. September 2024, Messe Stuttgart**
 Fotos: Landesmesse Stuttgart, M. Theimer

Fleischer mit Erfolg

Brandenburg:
 Allrounder im Inntal
Andreas Kürmeier 22
Driedorf:
 Zweierlei zum Dritten
Martin Reuther 24
Wien/A:
 Der letzte Schlachtmeister Wiens
Christoph Hödl 26

Messe-Vorschau:



100 % saustark 32
 Messe-Neuheiten.....ab 34
 Statements: Warum SÜFFA?..... 38
 SÜFFA-Wettbewerbe 39
 Statements: KI | Fleischersatz ... 42/48
 Küchentechnik nach Maß 44
 Verkauf ohne Verkaufskräfte..... 52

Firmenporträt

Victorinox:
 Mit Schweizer Klingen 54
 100 Jahre Fessmann..... 59

Produktion

Metzgerei Landes:
 Gesucht und gefunden..... 56

Smartstore

Müller's Wurst-Diele /
 Metzgerei Heimann 62
 Metzgerei Rupp 64

Rubriken

Energie: Preise senken 31
 Neu auf dem Markt | Impressum ... 67
 Gesucht & gefunden 68

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.
 Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm „GoGreen“ der DHL Group.

Dieser Ausgabe liegen Beilagen von Syner.Con/Apro. Con (Oldenburg), Edna International (Zusmarshausen), A.Handtmann Maschinenbau (Biberach/Riss), Landesmesse Stuttgart (Stuttgart) und Kern & Sohn (Balingen) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



1. Bayerische Fleischerschule Landshut 60 Jahre Metzgermeister

Das Metzgern in die Wiege gelegt bekommen. Für seine besonderen Verdienste als Botschafter für das Metzgerhandwerk erhielt Friedbert Kersten aus Villingen das „Ehrenblatt in Gold“ sowie die Ehrennadel des Absolventenverbandes der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. 1964 besuchte der 83-Jährige den 167. Meisterkurs und hat seine

Überzeugung für den Beruf des Metzgers nach wie vor beibehalten: „Die 1. Bayerische Fleischerschule hat mein Wirken, stets innovatives Denken sowie die Beständigkeit in der Qualität meiner Produkte geprägt“. Deshalb ist er auch noch heute Mitglied des Absolventenverbandes der Schule. Dieser zählt mehr als 500 Mitglieder aus Deutschland, Österreich, Luxemburg, Belgien und Italien. www.fleischerschule-landshut.de

Schon bei Facebook geliked?
FH  Danke für mehr als **10.000** Follower!

Rhöner Wurstmarkt Beste Salami gesucht

Beim 12. Rhöner Wurstmarkt am 12. und 13. Oktober 2024 in Ostheim v. d. Rhön fordert ein Wettbewerb – diesmal um die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm – den Ehrgeiz der Metzger heraus. Zunächst können die teilnehmenden Metzgereien Kostproben ihrer Ringsalami, geräuchert oder luftgetrocknet, einreichen. Eine Fachjury benotet am Wurstmarktsamstag im Rahmen einer „Blindverkostung“ Aussehen, Farbe, Konsistenz und Geruch der Würste. Der Geschmack bildet den letzten Punkt der Bewertung und wird mit Punkten von 0 (ungenügend) bis 5 (sehr gut) eingestuft. Die Prämierung erfolgt am 13. Oktober um 11 Uhr vor dem Rathaus. Den Anschnitt der Wurstspezialität wird Sandro Kirchner, MdL, Staatssekretär im Staatsministerium des Innern, Sport und Integration vornehmen. Danach können sich die Gäste von der Qualität der Produkte an den Ständen der ausgezeichneten Metzger überzeugen. www.rhoener-wurstmarkt.de

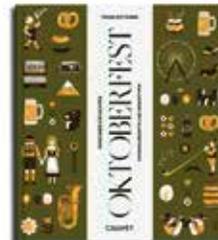


BESH Zwei neue Führungskräfte

Günter Muth (re.) und Samuel Rüger (li.) ergänzen das Führungskräfte-Team der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Beide sind seit Jahrzehnten in der Fleischbranche renommierte Führungspersönlichkeiten. Günter Muth hat über 35 Jahre Erfahrung in der Arbeit für das Lebensmittelhandwerk und war zuletzt als Verkaufsleiter für ein 15-köpfiges Außendienstteam verantwortlich. Seit Anfang Juni arbeitet er in der ihm bekannten Verantwortung als Chef des Verkaufsinnen- und Außendienstes. Samuel Rüger ist als früheres Vorstandsmitglied und Geschäftsführer bei einer deutschen Metzgergenossenschaft eine branchenbekannte Größe. Seit Anfang Juli verantwortet er die BESH-Premiumprojekte und gestaltet die Leistungen der BESH im Rahmen der Haltungskennzeichnung von Fleisch an den Metzgertheken. Dazu BESH-Christian Bühler: „Beide sind exzellente Kenner des Metzgerhandwerks. Da wir von der bäuerlichen Seite kommend zum Partner der Fleischerfachgeschäfte geworden sind, ist das eine wichtige Verstärkung unserer Fleisch- und Vertriebskompetenz. Auch zur SÜFFA stehen sie als kompetente Berater zur Verfügung. www.besh.de

Callwey Verlag/Franz Kotteder Zu Gast auf dem Oktoberfest

Seit über 200 Jahren zieht das Oktoberfest Menschen aus aller Welt in seinen Bann. Es steht für tiefverwurzelte Traditionen, authentische Aromen der bayerischen Küche – ob im Zelt oder an den Ständen außerhalb –, Gastfreundschaft und die Lebensfreude der Münchner. Der neue Band aus der „Zu Gast“-Reihe von Callwey nimmt die Leser mit auf eine Reise durch das größte Volksfest der Welt. Der Autor Franz Kotteder hat jede Wirtfamilie besucht und ihnen ihre leckersten bayerischen Rezepte zum Nachkochen entlockt. Er berichtet auch über wichtige Festbräuche, Highlights der „Oidn Wiesn“, kultige Fahrgeschäfte und After-Wiesn-Partys. Zusätzlich bietet das Buch auch Einblicke in die Trachtenmode. München: Callwey, 224 Seiten, 45 Euro



Markenschaufenster

HOKUMAT
 VERKLEBEN LÄSST SICH MÄCHEN

 Tel.: 02208 99 49 868
www.hokumat.de

STILLER
 VERSCHLISS-TECHNIK
 Telefon 07268 392
Dosenverschleißmaschinen
 Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand
WWW.STILLERGM.BH.DE

**FLEISCH
 BILDER.DE**
 Hochwertige Fleischfotos
 für Ihre Werbung – jetzt in der
 neuen Bilddatenbank!

Welle der Solidarität

Vom verheerenden Hochwasser Anfang Juni 2024 war auch die Metzgerei Hinderer in Rudersberg stark betroffen. Für die große Spendenbereitschaft dankt die Metzgerei allen, die geholfen haben.

Anfang Juni 2024 erlebte das Remstal eine der verheerendsten Hochwasserkatastrophen in seiner Geschichte. Starke Regenfälle und über die Ufer getretene Flüsse haben nicht nur Gebäude und Infrastruktur zerstört, sondern auch das Leben vieler Menschen tiefgreifend verändert. So auch das der Metzgerei Hinderer in Rudersberg. Die Bilder der Verwüstung sind noch frisch in vielen Köpfen und Herzen. Doch daraus erwuchs eine Welle der Solidarität und Hilfsbereitschaft, die Hoffnung schenkte.

„Die Unterstützung der Betriebe und Innungen, die wir erfahren haben, verdient unseren aufrichtigen Dank“, heißt es aus der Metzgerei in einer Mitteilung an den Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg (LIV BW). Weiter heißt es vom Verband: „Wir möchten uns herzlich bei allen bedanken, die durch ihre Spenden und Unterstützung dazu beigetragen haben, die Not der Metzgerei Hinderer zu lindern. Die Spenden in Form von Geld haben der Metzgerei ein Stück Sicherheit und Zuversicht zurückgegeben“. Die Scheckübergabe fand am 31. Juli 2027 bei der Metzgerei Hinderer statt. Werner und Dorothe Hinderer haben sich sehr über die Spende in Höhe von 25.160 € gefreut.

„In dieser schweren Zeit ist uns einmal mehr bewusst geworden, wie wichtig Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung sind. Die Hilfsbereitschaft zeigt, dass wir gemeinsam jede Herausforderung bewältigen können. Es ist das Band der Solidarität, das uns verbindet und uns durch diese Krise trägt“, kommentiert der Verband.

www.fleischerbw.de, www.hinderer.de



Ein besonderer Dank geht an:

- Metzgerei Klaus Köpf
- Metzgerei Th. Klingler
- Fleischer-Innung Stuttgart-Neckar-Fils
- Buchmann GmbH
- Fleischer-Innung Tübingen
- Landmetzgerei M. Senn
- Fleischer-Innung Rhein-Neckar
- Metzgerei Jochen Rieck
- Fleischer-Innung Lörrach-Waldshut
- Fleischerverband Rheinland-Pfalz
- Fleischer-Innung Heilbronn-Hohenlohe-Schwäbisch Hall
- Metzgerei Wilhelm Ebensperger
- Metzgerei Thomas Weiler
- Metzgerei H. & F. Stich
- Metzgerei A. & S. Kopf
- Metzgerei Herrmann Graf
- Metzgerei Alexander Pfenninger
- Metzgerei Rainer Gössl
- Fleischerverband Nordrhein-Westfalen
- Peter und Ute Klassen
- KHS Ulm
- Metzgerei Friedrich Schweizer
- Metzgerei A.& B. Steinhart
- Thore Edert
- Metzgerei Manfred Dosenbach
- Fleischer-Innung Böblingen-Ludwigsburg



Volker Behrens, Fleischermeister, Fleischerei Behrens, Twistringen

Kolumne

Sie werden mir vielleicht zustimmen: Eine Fleischerei könnte ein eigenes Lebewesen mit eigenen Gesetzmäßigkeiten sein. Ich vermute, unsere schöne Fleischerei führt zumindest manchmal ein Eigenleben...

Jedenfalls scheint sie beschlossen zu haben, mich loszuwerden. Also als Mitbewohner. Zurzeit wohne ich noch über dem Betrieb; das scheint ihr, also der Fleischerei, nicht zu passen: Sie lässt mich immer weniger schlafen und zudem spüren, dass sie für den Betrieb immer mehr Fläche braucht; sie zwick und kneift mich bei jeder Gelegenheit. Es reicht, ich ziehe aus.

Deshalb entsteht gerade ein neues Wohnhaus, ein Paradies der Ruhe. Durch den spannenden Prozess eines Neubaus entdeckte ich Berufsfelder neu. z. B. den des Maurers. Ich dachte bisher, dass diese nur Materialien verbinden. Natürlich gekonnt und mit Geschick. Und dieses Berufsstand hatte auch schon immer meinen vollen Respekt. Was mir aber völlig neu ist: Sie sind Traumverwirklicher. Sie schaffen es, aus einer Zeichnung

Berufsbezeichnungen

etwas Reales zu erschaffen. Die von mir persönlich angesprochenen Handwerker schauten mich ein wenig verstört an, als ich sie als Traumverwirklicher ansprach - sie sehen sich wohl selber nicht so. Warum eigentlich nicht? Sind sie nicht in einer Welt, in der alles abstrakter wird, in der gefühlt immer weniger körperlich arbeiten wollen, etwas ganz Besonderes? Viel mehr, als der eigentliche Berufsname ausdrückt?

Wenn ich dann eingezogen bin und etwas Ruhe habe, muss ich wohl darüber nachdenken, warum wir „Fleischer/Metzger“ sind. Viele außerhalb unseres Dunstkreises verbinden damit eher etwas Schreckliches wie töten, hacken und schneiden. Aber sind wir nicht Genuss-Künstler, Food-Designer und (Ess-) Kulturbeauftragte?



Mit dem QR-Code gelangen Sie zum Blog von Volker Behrens. Gerne können Sie dort „ihren Senf dazu“ geben. Oder Sie schreiben eine Mail an: v.behrens@fleischerei-behrens.de

Saugut, saustark sauwürzig

... präsentieren wir uns auf der SÜFFA, der Fachmesse für die Fleischbranche in Stuttgart. Entdecken Sie dort unter unseren Marken WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse unsere maßgeschneiderten Lösungen für traditionelle Fleischwaren und die warme Metzgerküche.

Wir sind Ihr Partner:

office@novataste.com oder +49/(0)8654-470-0

SÜFFA 2024
Messe Stuttgart
28.-30.09.2024
Halle 6, Stand C56

europe.novataste.com



WIBERG

GEWÜRZMÜHLE NESSE

Gewürzmüller



Metzgertage in Kulmbach

Erstmals veranstaltete Raps mit den „Deutschen Metzgertagen“ im Rahmen seines 100-jährigen Firmenjubiläums eine neue Plattform für Austausch und Innovation und gab damit ein klares Bekenntnis zum Metzgerhandwerk ab.

Etwa 250 Metzgerinnen und Metzger aus ganz Deutschland ließen sich Ende Juli von Fachvorträgen inspirieren, über neueste Trends informieren und warfen bei Betriebsführungen einen Blick hinter die Kulissen des Kulmbacher Unternehmens. Mit dem Tochterunternehmen Batania und langjährigen Partnern wie Schrutka-Peukert („Metzgerei der Zukunft – Autarke 24/7-Verkaufslösungen für die Handwerksmetzgerei“, 24/7 Road Show-Trailer – Der Selbstläuferladen), Rational (Live-Präsentation neuester Gartechnik) oder Handtmann hatten die Raps-Experten ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Alles begann am Sonntag, 28. Juli 2024, mit einem gemeinsamen Besuch der Kulmbacher Bierwoche. Einen Tag später öffnete das Unternehmen seine Pforten. Nach der Begrüßung durch den Geschäftsführer der Raps Gruppe, Florian Knell, und Maximilian Heindl, Leiter Marketing & Vertrieb, suchten die Besucherinnen und Besucher Infostände und Stationen auf und nahmen an Werksführungen sowie dem breiten Angebot an Fachvorträgen, z.B. Marifix & Würzöle: Herbstliche Inspirationen

„Die Deutschen Metzger tage sind für uns nicht nur die Feier unseres 100-jährigen Bestehens, sondern vor allem ein klares Bekenntnis zu unseren Wurzeln im deutschen Fleischerhandwerk.“

Maximilian Heindl

Stationen der Produktentwicklung

- **Raps-Veggie Range:** Vegane Steaks, Schnitzel und Aufschnitt
- **Gewürzerkennung:** Sensorik in der Welt der Gewürze
- **Jausenstation:** Halbdauerwaren und Salami-Snacks (vom Kutterhilfsmittel über Würzmittel bis hin zu Starterkulturen)
- **„Genuss im Glas“:** Komplettpaket für Fertiggerichte von Gyros bis Schoko-Brownie

oder myRAzept: Die digitale Rezeptplattform, teil. Auch der Batania-Thekenspezialist stellte seine neuesten Ideen vor.

An den Infoständen gab es handfeste Tipps zu den Produkten oder zur kreativen Thekengestaltung, während am Raps-Digitalstand Zukunftsthemen wie KI, Cyber Security und Digitalisierung für Fleischereien vorgestellt werden. In Fachvorträgen referierten Experten aus unterschiedlichen Bereichen zu Produktneuheiten, Zubereitungstechniken, der Digitalisierung im Fleischerhandwerk sowie autarken Verkaufslösungen.

Die Stationen rund um das Thema Produktentwicklung boten Highlights aus dem Raps Plant Based-Sortiment sowie Innovationen für Fertiggerichte rund um das Konzept „Genuss im Glas“.

Außerdem gab es einen spannenden Sensorik-Stand und eine Jausenstation der Raps-Fachberater. Exklusive Einblicke in die Produktionsstätten boten die Werksführungen. Im Werk 1 sahen die Besucher die Trockenproduktion, im Werk 2 die Flüssigproduktion und hatten zudem die Möglichkeit, auch das brandneue Hochregallager „Lager 23“ genauer in Augenschein zu nehmen. „Die Deutschen Metzger tage sind für uns nicht nur die Feier unseres 100-jährigen Bestehens, sondern vor allem ein klares Bekenntnis zu unseren Wurzeln im deutschen

Fleischerhandwerk“, betonte Maximilian Heindl. „Wir haben damit unseren langjährigen Kunden und Partnern eine hochkarätige Veranstaltung geboten, um gemeinsam die Zukunft des Fleischerhandwerks zu gestalten“, ergänzte er.

www.raps.com

Metzger Cup

Zum sechsten Mal seit 2019 ruft der Fleischerverband Bayern Metzgereien zur freiwilligen Qualitätsprüfung Metzger Cup auf. Insgesamt findet die Prüfung zum 43. Mal in Folge statt.

Die Prüfung – Anmeldeschluss: 14. Oktober 2024 – dient nicht nur dem Erhalt hoher Qualitätsstandards im Metzgerhandwerk, sondern ist auch eine gute Eigenkontrolle. Jeder teilnehmende Betrieb und jede Berufsschule erhalten nach einer erfolgreich bestandenen Prüfung neben einer Urkunde einen Pokal, der zur positiven Selbstvermarktung eingesetzt werden kann. Auch Metzgereien aus Thüringen und Sachsen können an dieser Produktprüfung teilnehmen.

Für die Prüfung zugelassen sind alle Wurstwaren der Gruppen Rohwurst, Brühwurst (inkl. Halbdauerware, Rouladen und Pasteten) und Kochwurst sowie rohe und gegarte, gepökelte Fleischwaren – auch Schinken. Die Proben werden unangekündigt telefonisch eingefordert. Auf Wunsch werden sie von einem Kurier abgeholt (nur in Bayern). Alternativ können sie

selbst zu angegebenen Zeiten beim Landesinnungsverband in Augsburg abgegeben werden. Wer mehr als fünf Produkte anmelden möchte, nutzt bitte die Anmeldung per E-Mail oder per Fax (E-Mail an: fries@metzgerhandwerk.de).

Im Sonderwettbewerb wird 2024 die beste Handwurst/Rucksackwurst/Brotzeitwurst gesucht: ein Würstchen (max. Kaliber 30 mm), das ohne Kühlung haltbar ist (Rohwurst oder Dauerware) und unterwegs, z.B. auf einer Wanderung oder der Fahrt in den Urlaub, gegessen werden kann (Landjäger, Pfefferbeißer, Debreziner, etc).

Die Auszeichnungen und Urkunden werden im Rahmen einer Festveranstaltung am 9. Februar 2025 in Neusäß verliehen. Als Ehrengast wird dann Starkoch Alexander Herrmann anwesend sein.

Dauerhaft hervorragende Ergebnisse des Metzger Cups bilden die Basis für den Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk (siehe S. 10), der seit 2013 verliehen wird. Geehrt werden dabei die zehn Betriebe, die in den vergangenen fünf Prüfungen am besten abgeschnitten haben. Erstmals ist eine Online-Anmeldung möglich:

<https://www.metzgerhandwerk.de/verband/metzgercup/>



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



**FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884**

Zum zweiten Mal zeichnete Bayerns Ernährungsministerin Michaela Kaniber auf Schloss Nymphenburg die zehn besten Metzgereien Bayerns mit dem Staatsehrenpreis aus und ehrte zudem erstmals den Branchennachwuchs.



Metzgerei Einsle, Bodenmais

Qualität braucht Kontinuität



Metzgerei Werner Braun, Wiedenzhausen



Metzgerei Mantel, Marktzeuln-Zettlitz



Metzgerei Häuser, Aschaffenburg



Fleischerei Luther, Neustadt bei Coburg

Landesinnungsmeister Konrad Ammon betonte zur Eröffnung der 12. Preisverleihung: „Sie und ihre Mitarbeiter stehen für Qualität und nachhaltigen Erfolg. Oft wird unser Handwerk ins falsche Licht gerückt. Sie stehen für das Gegenteil, inves-

„Nur durch fachmännisches Know-how, Können und Präzision ist es möglich, ein solch hohes Qualitätsniveau zu halten.“

Michaela Kaniber



Metzgerei Siegler, Lohr am Main



Metzgerei Georg Greiff, Memmingen

tieren Zeit, Hingabe und Liebe für unser Handwerk. Ohne Tierwohl und Achtung bei der Schlachtung gibt es keine Qualität auf dem Teller“, rief er den Anwesenden zu. „Dieser Einsatz macht den kleinen, aber entscheidenden Unterschied aus, was zu Produkten der Spitzenklasse führt. Unser Handwerk wird auch die Herausforderungen der Zukunft meistern“, betonte er.

Ernährungs- und Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber lobte in ihrer Rede die



Metzgerei Michael Schneider, Eichstätt



Metzgerei Ludwig Walk,
Berching-Pollanten



Metzgerei Willy Engelhard, Wassertrüdingen

diesjährigen Preisträger und ihre Mitarbeiter: „Der Staatsehrenpreis ist eine verdiente Anerkennung für ihre langjährige handwerkliche Spitzenleistung. Nur durch fachmännisches Know-how, Können und Präzision ist es möglich, ein solch hohes Qualitätsniveau zu halten.“ Die Verleihung sei ihr ein Herzenstermin, und sie betonte weiter: „Regionale mittelständische Handwerksbetriebe und ihre ehrlich erzeugten Produkte erfreuen sich steigender Wertschätzung. Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren sind und bleiben gefragt. Hier ist der Metzger vor Ort die erste Adresse.“

Erstmals wurde der Branchennachwuchs geehrt

Den Staatsehrenpreis ging erstmals an eine Berufsschule: die Auszubildenden zu Fleischer und Fachverkauf der Klasse 11/12 im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft der Staatl. Berufsschule 1 Rosenheim um ihren Fachlehrer Sven Schierig. „Die Nachwuchsförderung ist ein zentraler Baustein, um die Zukunft des Metzgerhandwerks in der Fläche in Bayern zu sichern. Das Image der Berufsausbildung bei jungen Menschen zu stärken, sie für handwerkliche, qualitätsorientierte und innovative Arbeit zu motivieren, all das spielt eine wichtige Rolle“, so die Ministerin. Das Engagement der Schüler wurde mit einer Urkunde gewürdigt. Danach überreichte sie mit Konrad Ammon die Urkunden und Medaillen an die zehn besten Metzgereien 2024. Die Grundlage für den Preis sind die Ergebnisse des Metzger Cups der vergangenen fünf Jahre. In diesem Jahr hatten sich 162 Metzgereien sowie vier Berufsschulen dafür qualifiziert. mth

www.stmelf.bayern.de
www.metzgerhandwerk.de

Berufsschule 1 Rosenheim

Nachwuchspreis des Metzgerhandwerks

Erstmals verlieh Staatsministerin Michaela Kaniber im Juli den „Nachwuchspreis des Metzgerhandwerks“. Dieser ehrt hervorragende Ergebnisse bei der Qualitätsprüfung Metzger Cup des Fleischerverbands Bayern. Die Berufsschule 1 Rosenheim erzielte unter allen teilnehmenden Berufsschulen das beste Ergebnis. Die eingereichten Wurstproben wurden mit der vollen Punktzahl bewertet. Die Metzgerinnen und Metzger des 2. und 3. Lehrjahres nehmen jährlich an dieser Qualitätsprüfung teil. Im ersten Schritt erarbeiten sie im Unterricht passende Rezepturen. Diese werden ausprobiert und bis zum fertigen Produkt perfektioniert. Die Schülerinnen und Schüler lernen, eigene Entscheidungen zu treffen und dafür die Verantwortung zu übernehmen. Auf diese erworbenen Kompetenzen können sie in ihrem weiteren Berufsleben aufbauen und sie erweitern. www.bs1ro.de



Hinterer Reihe (von li.): Jan Hacker (Metzgerei Gansmaier, Schonstett), Simon Asenbeck (Metzgerei Asböck, Rott am Inn), Andreas Hallermaier (Metzgerei Palmberger, Rosenheim), Juliane Kraft (Metzgerei Heimann, Grafing), Ludwig Waldeitner (BS 1 Rosenheim), Korbinian Aichinger (Metzgerei-Hotel zur Post, Rohrdorf).

Mittlere Reihe (von li.): stv. Landrat Josef Huber, Rosenheim, Markus Wagner (Metzgerei Gumping, Ainring), LIM Konrad Ammon, Staatsministerin Michaela Kaniber, Sven Schierig (BS 1 Rosenheim), Korbinian Taubenberger (Metzgerei Rumpel, Bruckmühl).

Untere Reihe (von li.): Christoph Stein (Metzgerei Angermann, Aschau), Ludwig Mittner (Hermannsdorfer, Glonn), Luis Holzner (Metzgerei Hilger, Rosenheim), Christoph Kerner (Metzgerei Hilger, Rosenheim), Dominik Bauer (Metzgerei Reiter, Teisendorf), Lucas Hacker (Edeka Klück, Traunreut), Henri Miersch (Der Lohberger, Rosenheim), Johannes Hefengraber (Metzgerei Kürmeier, Brannenburg).

Bayerischer Verdienstorden

Gemeinsam mit gut 60 weiteren Persönlichkeiten erhielt der Fürther Metzgermeister Konrad Ammon und Bayerns Landesinnungsmeister den Bayerische Verdienstorden.

Ministerpräsident Dr. Markus Söder würdigte den 67-jährigen als engagierten Vertreter seiner Zunft, dessen Herz für das Handwerk schlage: „Mit seiner Arbeit trägt er wesentlich zur hervorragenden Qualität und zum guten Ruf von Lebensmitteln aus Bayern bei.“ Bei einer Feier in der Münchner Residenz hob der Ministerpräsident die mannigfachen Funktionen des kürzlich wiedergewählten Chefs des Fleischerverbandes Bayern hervor: „Ob als Kreishandwerks- oder Landesinnungsmeister – seit vielen Jahren setzt er sich für die Handwerksbetriebe und regionale Vermarktungskreisläufe ein. Konrad Ammon ist eine prägende Persönlichkeit, die die Tradition und Exzellenz des bayerischen Metzgerhandwerks maßgeblich mitgestaltet hat.“ Er und die anderen Geehrten seien „Vorbilder und Mutmacher für uns alle“.

Konrad Ammon zeigte sich stolz auf die Auszeichnung, neben dem Maximiliansorden die höchste in Bayern. Sie wird seit 1957 „als Zeichen ehrender und dankbarer Anerkennung für hervorragende Verdienste um den Freistaat Bayern und das bayerische Volk“ verliehen – bis dato an 5.859 Personen. Die Zahl der lebenden Ordensträger ist auf 2.000 begrenzt; derzeit sind es etwa 1.480. Dass unter den „Neuen“ nur drei Handwerker (außer ihm eine Maler- und eine Friseurmeisterin) sind, sieht der Fleischermeister kritisch, wie er öffentlich bekannte: „Das zeigt ein gesellschaftliches Problem. Das Handwerk wird nicht genügend wahrgenommen.“ Um Probleme wie Nachwuchs- und Fachkräftemangel in den Griff zu bekommen, sei deshalb auch mehr öffentliche Wertschätzung nötig.



Mit Herz und Sachverstand

Konrad Ammon begann seine Laufbahn als Fleischerlehrling im vom Urgroßvater gegründeten Familienbetrieb (1906) an der Würzburger Straße 550. Mit 23 Jahren legte er 1980 seine Meisterprüfung ab und übernahm 1991 die Metzgerei von den Eltern. Für seine Ehrenämter halten ihm heute die Söhne Philipp und Max als fünfte Metzgermeister-Generation den Rücken frei; sie lei-

ten den Betrieb mit 19 Mitarbeitern. Mit Enkel Leo absolviert gerade die sechste Generation ihre Ausbildung in der Traditionsmetzgerei.

Seit vielen Jahren ist Konrad Ammon in der Handwerksorganisation tätig. 1996 wurde er zum Obermeister der Fleischer-Innung Fürth gewählt, 2012 zum Stv. Landesinnungsmeister in Bayern, 2016 zum Landesinnungsmeister und zu einem der Vizepräsidenten des Deutschen Fleischer-Verbandes, 2018 zum Obermeister der fusionierten Innung „Mittelfranken-Mitte“. Seit 2005 gehört er der Vollversammlung der Handwerkskammer für Mittelfranken an, seit 2010 ist er Vorstandsmitglied. 1996 ließ er sich in den Vorstand der Kreishandwerkerschaft Fürth wählen, wurde 2005 stellvertretender, 2008 dann Kreishandwerksmeister. Seit 2010 fungiert er auch als Geschäftsführer des Fürther Metzgerschlachthofs. **red**
www.metzgerei-ammon.de

Neun neue Asadore und die über 20 erfolgreichen Absolventen und Absolventinnen des 357. Meisterkurses an der Fleischerschule Augsburg erhielten im August ihre Kurszertifikate.



Asadore und Meisterehrung

Die Asadore bildeten sich drei Tage lang zum Thema „Grillen über offenem Feuer“ in der Theorie, aber vor allem in der Praxis weiter. Gerade in diesem Kurs hieß es „mit anpacken“. Egal ob Fleisch, Gemüse, Fisch oder Nachspeisen, die über der offenen Flamme gegrillt wurden – für jeden war etwas dabei. Und auch optisch ist dieser Kurs ein Highlight. „Ihr seid eine tolle Truppe, die das neue Wissen wie ein Schwamm aufgesaugt hat. Das Neuerlernte habt ihr zusammen perfekt umgesetzt“, lobte Kursleiter Robert Schedel alle Teilnehmer. Er dankte zudem dem Asador-Lehrer Marcel Speidel für die Zusammenarbeit.

Beim Asador-Kurs geht es um die Zubereitung großer Fleischteilstücke über dem offenen Feuer auf speziell dafür entwickelten Geräten. Dabei ist nicht nur das Beherrschen des Feuers eine existenzielle Grundlage, sondern auch das fachmännische Vorbereiten des Fleisches sowie der Beilagen. Auch die richtigen Würzsaucen, beispielsweise ein Chimichurri, gehören zum Kurs. Der

nächste Asador-Kurs in Augsburg findet vom 4. bis zum 6. August 2025 statt.

Höchstes Ziel erreicht

Ebenso bekamen die frisch ausgebildeten Fleischermeisterinnen und -meister ihre Meisterbriefe. Im Rahmen einer feierlichen Stunde in der Fleischerschule sprach Robert Baur, Vorsitzender des Prüfungsausschusses und ehemaliger Leiter der Schule, die jungen Kollegen und Kolleginnen vom Gesellen zum Meister frei. „Sie haben mit diesem Abschluss das höchste Ziel im Handwerk erreicht. Ihre besonderen Leistungen möchte ich besonders würdigen“, betonte er. Auch Schulleiter Anton Schreistetter gratulierte den Jungmeisterinnen und -meistern. „Genießen sie den Augenblick. Sie haben es sich verdient. Aber vergessen sie auf dem Weg ihrer beruflichen Karriere nicht die Weiterbildung. Der Weg nach Augsburg wird sich auch in Zukunft für sie lohnen. Ob Fleischsommelier, Cortador oder Grillmeister – es wird für jeden etwas geboten und sie sind jederzeit herzlich willkommen in ihrer Schule“, sagte der Schulleiter.

Gepflegt wurde neben der traditionellen Freisprechung auch der obligatorische Sprung in den ne-

benan liegenden kühlen Provi- antbach. Dieser gute Brauch wird seit Generationen und Jahrzehnten von Kurs zu Kurs durchgeführt. www.fleischerschule.de



Meisterkurs Nr. 357

Fotos: Fleischerschule Augsburg

Meisterkurse 2025

- 7. Januar bis 10. April 2025
- 28. April bis 31. Juli 2025
- 1. September bis 4. Dezember 2025

promedia theken TV



Herausragend IN SZENE gesetzt

Bildschirmwerbung, die auffällt

Mit **promedia-thekenTV** setzen Sie Ihre Informationen, Angebote und vieles mehr in Ihrer Fleischerei aufmerksamkeitsstark in Szene.

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:

- ☎ Tel.: 0 21 03 / 20 47-00
- ✉ info@promedia-thekentv.de
- 🌐 www.promedia-thekentv.de



Grill-WM und BBQ-Festival

Einen Besucherrekord von über 15.000 Grillfans verbuchten die Grill- & BBQ-Weltmeisterschaft und das Stuttgarter BBQ-Festival Ende Juli. Das Team „Freybergers BBQ“ die Grill-Weltmeister von „Real Smoke BBQ“ freuten sich über ihren Erfolg.



chen, Schweinenacken, vegetarisch, Lachsforelle, Dry-aged Kotelett aus dem Schwarzwald und Tri Tip vom Rind zu überzeugen.

Mit dabei war auch das Team um Butcher-Wolfpack und Metzgerweltmeister 2022 Dirk Freyberger, das als „Freybergers BBQ“ (Bild o. li.) teilnahm. Neben ihm standen „Butcher Wars Germany-Gewinner 2024“ Pascal Karatay, Markus Rheindt und Frank Heller, Ex-Leiter des BA Beef Clubs in Nürnberg, am Rost. „Bei diesem Wettbewerb muss jeder seinen Aufgabenbereich perfekt erfüllen. Jedes Teammitglied hat spezielle Funktionen. Gemeinsam müssen die Griller innerhalb kürzester Zeit und unter enormem Stress der Jury gehobene Küche präsentieren“, kommentiert Dirk Freyberger die Herausforderungen. Man müsse sich aufeinander verlassen können, sonst habe eine Teilnahme an einem solchen Event keinen Sinn. Das taten sie und holten den Titel „Beef with the Side Dish World Champion“. Das Team erreichte in der Gesamtwertung Rang 7 (296,75 Punkte), die Grill-Weltmeister 2024 des Stuttgarter Teams „Real Smoke BBQ“ um Teamcaptain Adrian Peller erzielte 313,65 Punkte. Dirk Freyberger: „Unser Ziel ist und bleibt der Gesamtsieg.“ Doch zunächst steht für das Butcher-Wolfpack die

Zwei Tage lang dauerte das Open-Air-Spektakel auf dem Gelände der Messe Stuttgart, wo neben spannenden Wettkämpfen eine Ausstellung namhafter Branchenfirmen stattfand. Ein Hauch von Olympia wehte über das Freigelände, als am Ende des ersten Wettkampftages die teilnehmenden Teams mit Landesfahnen einmarschierten und ihre Nationen repräsentierten.

Über 100 Mannschaften aus 23 Ländern hatten die Grills für sechs verschiedene Gänge angeworfen und sich mit ihren hochwertigen Produkten der internationalen Konkurrenz gestellt. Es galt die Juroren in den Kategorien Hühn-

„Bei diesem Wettbewerb muss jeder seinen Aufgabenbereich perfekt erfüllen. Jedes Teammitglied hat spezielle Funktionen. Gemeinsam müssen die Griller innerhalb kürzester Zeit und unter enormem Stress der Jury gehobene Küche präsentieren.“ Dirk Freyberger

Titelverteidigung bei der World Butchers' Challenge Ende März 2025 in Paris an.“

„Wir freuen uns sehr, dass wir mit einer sehr gelungenen Mischung aus Weltmeis-

terschaft und Ausstellung so viele interessierte Menschen angezogen und begeistert haben“, sagte Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Die beiden Tage haben gezeigt, dass es uns erneut gelungen ist, große Festivalgefühle in einer entspannten Atmosphäre zu wecken und gleichzeitig die hohe Qualität der Branche abzubilden.“ Damit habe die Messe einen weiteren wichtigen Baustein in ihr Food-Portfolio eingefügt.

Qualität und Solidarität

Partnerschaftlich ausgerichtet mit dem Veranstalter der Grill- & BBQ-Weltmeisterschaft, der German Barbecue Association (GBA), der die WM in Kooperation mit dem Weltverband WBQA organisiert hatte. Die ausstellenden Firmen, die Teams aus aller Welt und auch die Festivalgäste seien voll des Lobes gewesen, so Andreas Wiesinger. Dem stimmte Rainer Wörner, Geschäftsführer der GBA, zu: „Wir haben mit der Veranstaltung einen Weltrekord aufgestellt, hinsichtlich der Anzahl der teilnehmenden Teams und Länder sowie mit Blick auf die Zahl der Besucherinnen und Besucher.“ Dafür wurde er stellvertretend für das gesamte Organisationsteam mit dem Ehrenorden der WBQA ausgezeichnet. „Trotz der harten Konkurrenz untereinander ist die Solidarität zwischen den Teams unglaublich. Man hilft sich immer, wenn ein Grill ausfällt oder dem Gegner ein

Top 10 der Grill-WM 2024

1. Platz: **Real Smoke BBQ** (Deutschland, Adrian Peller)
2. Platz: **Gogrillaz BarbieQ** (Deutschland, Sebastian Maass)
3. Platz: **We love BBQ by BBQ Kitchen** (Österreich, Patrick Bayer)
4. Platz: **Smaakmakers BBQ-Team Belgium** (Belgien, Jelle ver Berne)
5. Platz: **five Q** (Belgien, Tom de Jaeger)
6. Platz: **BO's BBQ** (Österreich, Bernhard Ostheimer)
7. Platz: **Freybergers BBQ** (Deutschland, Dirk Freyberger)
8. Platz: **The Smokey Devils Belgium BBQteam** (Belgien, Guy de Loch)
9. Platz: **BBQ Team Smoke it All** (Dänemark, Mikkel Lund)
10. Platz: **Patty-Pirates** (Deutschland, Timo Bularczyk)

wichtiges Zubehörteil fehlt. Insgesamt eine tolle, gelungene WM, bei der sich die Grillkulturen weltweit treffen und miteinander austauschen. Und zugleich ein hochkarätiges Grillturnier mit dem Flair eines großen Familientreffens“, resümierte Rainer Wörner.

Höhepunkte und Attraktionen

Die rund 100 Aussteller waren mit dem Verlauf des BBQ-Festivals sehr zufrieden. Leere Fleisch- und Wursttheken, gut gefüllte Auftragsbücher und volle Einkaufsstützen der Fes-

tivalbesucher zeugten von Kauffreude. Dafür hatten sich die ausstellenden Firmen ins Zeug gelegt und für publikumswirksame Attraktionen gesorgt. Das „Dinner in the Sky“ der Firma Weber stieß auf große Nachfrage und volle Sitzplätze in 25 Meter Höhe. Tim Burger, Geschäftsführer von Allgrill, freute sich über einen Weltrekord. Mit einer Länge von rund 33 Meter und 45 Gasgrills überbot er locker den bestehenden Rekord aus der Schweiz. Die Besucher konnten gegen einen Obolus selbst eine Bratwurst auf dem „längsten Gasgrill der Welt“ brutzeln. Alle Einnahmen spendet Allgrill mit der GBA für einen guten Zweck.

Auch der Deutsche Jagdverband war präsent und zeigte, wie Wild fachmännisch zerlegt wird. Außerdem erläuterte der Grillsportverein ZUT Borniak mithilfe historischer Grills die Entwicklung des Freizeitschlagers. Reißenden Absatz fanden auch T-Shirts vom Verein „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ mit Aufdrucken wie „Born to Barbie-Q“ oder „Mann mit Grill sucht Frau mit Kohle“.

Genuss- und Barbecue-Fans dürfen sich schon auf die Premiere der „Food und Feines“ im Rahmen des Stuttgarter Messeherbstes (21. bis 24. November 2024) freuen. Zudem finden im Frühjahr 2025 wieder die „BBQ-Days“ statt, bei denen es um den baden-württembergischen Grill-Meistertitel geht. red

www.gbaev.de, www.mf58.de



Metzgerei Jucker
Kollbrunn (Schweiz)



AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

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

Mehr Information unter www.aichinger.de

Mut zum Metzgerhandwerk

Das Metzgerhandwerk ist keine reine Männerdomäne mehr. Der Generationswechsel in den Fachbetrieben ist durchaus auch weiblich. Das spiegelt sich auch in der Ausstellerliste für den 12. Rhöner Wurstmarkt am 12. und 13. Oktober 2024 wider.



Bestes Beispiel ist Bayerns einzige Obermeisterin der Metzgerinnung Main-Rhön: Barbara Fink ist Metzgermeisterin mit Leib und Seele. Die Leidenschaft für ihren Traumberuf gibt sie gerne ehrenamtlich weiter, ab sofort im Planungsgremium der deutschen Feinschmeckermesse für handwerklich erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten in Ostheim v. d. Rhön. Für die gelernte Fleischerei-Fachverkäuferin und Metzgermeisterin ist die zweitägige Open Air-Feinschmeckermeile die ideale Möglichkeit, das Image des Metzgerhandwerks zu verbessern. „Wir Metzger sind eigentlich total modern aufgestellt. Aber wir haben nach wie vor das Image, dass wir nur Kühen den Kopf abschneiden“, sagt sie trocken.

Positiv verrückt sein

Dabei genügt ein Blick in die Rhöner Ladentheken und Websites und die Auslagen der Wurstmarkt-Stände, um zu sehen, dass Metzger heute ein unglaublich vielfältiges und kreatives Sortiment anbieten. Nur mit ideenreichen Angeboten können regionale Genusshandwerker gegen Massenware aus dem Discounter punkten. Genau da kommen die Frauen ins

Im Portrait: Barbara Fink

Barbara Fink steht seit Februar 2024 an der Spitze der Metzgerinnung Main-Rhön und zeigt, dass beim Generationswechsel immer mehr Frauen die Führung von Fachbetrieben übernehmen. Für sie ging ein Kindheitstraum in Erfüllung. Schon mit fünf Jahren wusste sie, dass sie Metzgerin werden will. Wie schön der Beruf ist, erlebte sie in der Metzgerei ihres Onkels in Bad Neustadt und bei Hausschlachtungen, die ihr Großvater vornahm. Auch schöne Wurstplatten wollte sie schon immer legen können. Mit 16 Jahren lernte sie Fleischerei-Fachverkäuferin, dann Metzgerin. Mit dem Abschluss in der Tasche ging sie auf ihre persönliche „Walz“: u.a. nach Nürnberg und lange nach Augsburg, wo sie 2002 die Meisterprüfung ablegte und ihren Mann kennenlernte. Es folgte die Weiterbildung zur Betriebswirtin im Handwerk; oberstes Ziel war die Selbständigkeit. Über Erlangen ging es auch der Kinder wegen zurück in die bayerische Rhön.

Mit der Metzgerei Dros in Fladungen fand Barbara Fink einen Betrieb, den sie 2022 mit Respekt und Überzeugung nach drei Generationen im Familienbetrieb übernahm. Der drittgrößte Betrieb im Landkreis Rhön-Grabfeld ist für seine Bratwürste am „Schwarzen Moor“ bekannt, die jede Woche zu Tausenden Richtung Hochrhön gehen. Dazu kommt ein ideenreiches Sortiment, das die Kunden im weiten Umkreis nicht nur in Fladungen, sondern nun auch im 24/7-Shop in Schönau begeistert. Die Leidenschaft für ihren Beruf teilt sie gerne mit anderen, daher wurde sie Obermeisterin. Zudem ist sie Prüferin und Referentin für überbetriebliche Ausbildung.



In der Ostheimer Marktstraße Regionales zu genießen ist nach zwei Jahren am zweiten Wochenende im Oktober wieder möglich.

Fotos: Tonya Schulz



Sandra Vogt,
Fleischerei Walter Schott



Manuela Bausewein,
Metzgerei Bausewein



Carmen Heindl,
Heindl Fleisch & Wurst



Silvia Kleinhenz,
Landmetzgerei Kleinhenz

Spiel. „Man muss heute mutig und verrückt sein, wenn man eine Metzgerei auf dem Land übernimmt“, glaubt die

gebürtige Hollstädterin. Frauen haben ihrer Meinung nach eben genau diese positive Verrücktheit, um sich im hart umkämpften Lebensmittelmarkt als regionaler Fachbetrieb zu behaupten. Wichtig sei es, absolut flexibel und familienorientiert zu sein; so könne man Personal gewinnen und halten. All das weiß sie aus eigener Erfahrung, übernahm sie in Fladungen doch vor zwei Jahren eine der größten Metzgereien im Landkreis Rhön-Grabfeld. Mit Erfolg: Produktinnovationen wie ihre gemüselastige „PowerRoll“ oder die „RhönWurzel“ kommen bei den Kunden an.

Für Handwerk und Nachwuchs

Genau solche kreativen Produkte bringt Barbara Fink zum 12. Rhöner Wurstmarkt mit. „Es ist wichtig, dass man als Aussteller Geschichten zu seinen Wurst- und Schinkenspezialitäten erzählen kann“, weiß die dreifache Mutter. Wer an ihren Stand kommt, erfährt, warum sie die klassische Pilzwurst zur trendigen „PowerRoll“ gepimpt hat und manche Wurstsorten eine einzigartige Mischung aus hessischen, thüringischen und oberbayerischen Rezepten sind. „Wir brauchen definitiv mehr Mut zum Handwerk und mehr Nachwuchs. Beim Wurstmarkt zeigen wir, wie toll unser Sortiment und unser Beruf sind“, unterstreicht sie. Gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen wird sie alles daran setzen, die Gäste des Events wieder mehr zum Besuch örtlicher Metzgereien zu motivieren, statt im Billigdiscounter einzukaufen. „Meine Vision ist einfach: Ich wünsche mir, dass es in Zukunft noch Metzger gibt“, sagt sie klipp und klar.

Und was ist ihr Leibgericht? Damit rechnet wohl keiner: Es sind Kartoffeln, Spinat und Spiegelei. Dabei ist sie aber schon ein ausgeprägter Fleischesser und der „Tag muss mit Wurst zum Frühstück beginnen“, versichert sie.

Barbara Fink ist eine von 50 Ausstellern beim Rhöner Wurstmarkt. Rund 26 der sorgfältig ausgewählten regionalen Anbieter sind Metzgereien. Metzgereien unter weiblicher Führung sind:

„Wir brauchen definitiv mehr Mut zum Handwerk und mehr Nachwuchs. Beim Wurstmarkt zeigen wir, wie toll unser Sortiment und unser Beruf sind.“ Barbara Fink

Metzgerei Bausewein (Prichsenstadt), Heindl Fleisch & Wurst (Untergriesbach), Landmetzgerei Kleinhenz (Oberleichtersbach), Feinkostfleischerei Klöpner (Heiligenstadt), Fleischerei Luthardt (Neuhaus a. Rwg.), Metzgerei Walter Schott (Hauneck-Fischbach) und Metzgerei Dros (Fladungen). Weitere Infos gibt es hier: www.rhoener-wurstmarkt.de

FREY
Maschinenbau

Stand 4034
Wir freuen uns
auf Sie!

**EXTERNER WOLFSYSTEM
FÜR NOCH MEHR LEISTUNG**

WK 160
Fahrbarer Stand-Alone-Füllwolf
Verkürzung des Reifprozesses
Höchste Portioniergenauigkeit
Reduzierung der Erwärmung und
Kontamination
Ausgerichtete Fleischstrukturen
für außergewöhnliche
Geschmacksergebnisse
Mit Separierung für exzellente
Produktqualität

Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH
Telefon: +49 7324 1720
Fax: +49 7324 172 44
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



„Auf den Weiden fängt die Fleischqualität an. Mir ist es wichtig, dass die Tiere ein gutes Leben und Freilauf hatten.“

Emma Göttfert

Perfektion als Antrieb

Mit ihrem Vater Mirko stemmt Emma Göttfert in der Steakschmiede Kreuth südlich des Tegernsees alle Arbeiten. Egal ob beim Schlachten, Zerlegen, Feinschneiden oder Wurstmachen – die Auszubildende zur Fleischerin ist mit Passion und Eifer bei der Sache.

Am 1. August habe ich einen Termin dort, um das Konzept der „Steakschmiede Kreuth“ und die Auszubildende im zu dem Zeitpunkt ersten Lehrjahr kennenzulernen. Erstmals begegnet sind wir uns beim Räucher-Seminar bei Fessmann im April in Winnenden.

Die 19-Jährige wuchtet ein gehöriges, abgehangenes Stück Rinderrücken auf den Tisch und beginnt das Auslösen. Präzise – fast routiniert – gleitet die Messerklinge durchs Fleisch und sauber entlang der Knochen. „Eigentlich wollte ich Ärztin werden, die Noten passten. Doch als mein Vater die Steakschmiede gründete, machte ich die Realschule fertig und begann im September 2023 meine Ausbildung“, berichtet sie. Die dauert bis Frühjahr 2026. Schon zu Schulzeiten half sie dem Vater mehr als regelmäßig. Ihr Vater sei als Metzger- und jahrelanger Ex-Zerlegemeister einer Großmetzgerei ein echter „Könner“ mit hoher Perfektion. Sie lernt sehr viel von

ihm, das treibt sie an auch eine mehr als gute Fleischerin zu werden. „Ich werde zum Glück nicht so schnell müde. Es ist zwar körperlich anstrengend, aber so kann ich mich auspowern. Vieles ist beim Zerlegen und Schneiden eine Frage der richtigen Technik“, sagt Emma Göttfert, die viele Menschen, wenn sie sie erstmals

sehen, sicher nicht dem Beruf der Fleischerin zuordnen würden: schlank, eher zierlich, aber auf den zweiten oder dritten Blick selbstbewusst, zielsicher, ehrgeizig, motiviert und schlagfertig und bestimmt in ihren Aussagen.

Die Arbeitstage sind abwechslungsreich: mal zerlegen sie viel und schneiden zu, mal stellen sie Wurst her und verkaufen diese direkt am Eingang der Produktion von einem Tisch aus sowie aus Kühlschränken. „Mir war es wichtig, etwas nicht Alltägliches mit meinen Händen zu erschaffen und das mit ganzheitlichem Ansatz zu tun“, betont sie.

Alm- und Weideschuss

„Weg von der Masse, zurück zum Ursprung“, diesem Motto folgt das Konzept der Steakschmiede Kreuth. Für die Räume der ehemaligen Metzgerei Walch, die seit 2016 leer stand, kaufte Mirko Göttfert Maschinen und erhielt im Herbst 2019 die EU-Zulassung für Rind, Kalb und Lamm. Im März 2020 zu Beginn der Corona-Pandemie ging es los. „Nicht wenige sagten, dass mein Konzept keine Chance habe. Doch viele Kunden der ersten Stunde aus der Region und von weiter her sind heute Stammkunden. Wir liefern sogar Bestellungen nach Nordrhein-Westfalen“, berichtet er. Spezialisiert ist der Betrieb auf regional erzeugte Fleischspezialitäten vom Miesbacher Alpenweiderind (80 %): Entrecôte, Côte de Boeuf, Tomahawk, Filet, Flanksteak, etc. Vom Lamm gibt es Rücken, Keule und Haxn, dazu Edelteile von Reh, Hirsch und Gams. „Die Rinder stehen neun Monate im Jahr auf den Weiden, davon vier Monate auf der Alm, fressen nur Gras und Heu und werden 36 Monate alt“, sagt Emma Göttfert. „Auf den Weiden fängt die Fleischqualität an. Mir ist es wichtig, dass die Tiere ein gutes Leben und Freilauf hatten“, ergänzt sie.

Getötet und geschlachtet werden die Rinder – auch mal Hereford, Murnau Werdenfelser oder Pinzgauer – seit 2023 samstags



Von ihrem Vater Mirko lernt Emma Göttfert sehr viel und eifert ihm gerne nach. Das motiviert sie, mindestens so gut zu werden wie er.

oder montags per Bolzenschuss auf der Weide oder im jeweiligen Bauernhof. Natürlich mit allen nötigen behördlichen Genehmigungen. „Bis zum Entbluten dauert es max. 30 Sekunden, der Transport zu uns max. 45 Minuten“, betont ihr Vater. Im Schnitt verarbeiten sie fünf Tiere pro Woche, d.h. etwa 250 im Jahr – hinzu kommen Lohnschlachtungen.

Im Kühlhaus angekommen, hängt dort eine stattliche Bio-Herford-Rinderhälfte am Haken. „Immer mindestens zwei Wochen“, sagt sie und zeigt auf das Etikett mit Schlachttag Ende Mai und dem Herkunftsnachweis. Etwa 60 % sind Bio-Rindfleisch.

Kreativ und neugierig sein

Schweine schlachten sie nicht, verarbeiten aber Fleisch von Strohschweinen oder Schwäbisch-Hällischem Schwein, z.B. zu fränkischen Bratwürsten, Salami oder Wurst im Glas. Weißwurst und Leberkäse sind die einzigen Sorten mit Pökelsalz und Phosphat. „Wir bieten authentische Fleischprodukte an. Dabei kann man auch kreativ sein, z.B. unsere Champagner-Weißwurst mit Erdbee-

Fotos: M. Theimer

ren im Juni“, berichtet sie. Die sei nicht nur bei der Tegernseer Bevölkerung gut angekommen. „Obwohl die erste Charge unbrauchbar war. Ich ermögliche ihr ein eigenständiges Arbeiten“, sagt Mirko Göttfert. Auch wenn ihm der Spagat zwischen Vatersein und Lehrmeister nicht immer leicht fällt. Wird es mal hitzig komme man aber immer wieder in Einigung und Verständnis füreinander und das gemeinsame Ziel zusammen. Sie brauchen einander.

Alles muss gut geplant sein. Etwa wenn Emma ihre mehrfach einwöchigen Blockunterrichtsphasen in der Berufsschule München hat. Auch im Oktober wird sie sieben Tage weg sein: auf einem Schüleraustausch in der Bretagne, den die HWK München und Oberbayern organisiert. „Ein Tag Schule, drei Tage in einem Betrieb, einen Tag frei“, freut sie sich. Im Gegenzug kommt ein französischer Lehrling zu ihnen. Sicher wird sie dann auch einige Insta-Stories und -Bilder machen, für die im Alltag kaum Zeit bleibt. „Geschichten zu Produkten sind wichtig, auch deshalb kommen die Kunden zu uns“, resümiert sie.

Marco Theimer

www.steakschmiede-kreuth.de



SÜFFA- Fahndungsaufruf!
Wer kennt diese Spitzen-Fachberater?

SÜFFA 2024: Halle 6 Stand C34 – Wir sind nur für dich da!





Das Handwerk als Vorbild...

...für die Industrie. Mitte Juni trafen sich Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks und die Junioren des Naturdarmverbandes zu einem Austausch bei Vemag Maschinenbau.

Pro Minute füllt die Vakuumpfüllmaschine 380 Bratwürste in den Naturdarm und konfektioniert die Ware gleich perfekt in der Verkaufsverpackung. Bei diesem Durchsatz konnten die Besucher nur staunen, dabei sind sie vom Fach: Sechs Mit-

glieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks und die Junioren des Naturdarmverbandes folgten der Einladung des Maschinenherstellers Vemag Maschinenbau, um sich vor Ort über die Möglichkeiten der Wurstherstellung zu informieren.

Vemag Maschinenbau in Verden gehört zu führenden Maschinenbauern für Füll- und Portioniersystemen. Die Bodenhaftung hat der Betrieb trotz globaler Aufstellung mit heute rund 900 Mitarbeiter/-innen nicht verloren: „Wir verstehen uns nach wie vor als inhabergeführt und leben die Werte eines Familienbetriebes“, erläuterte Björn Fechner, Leiter Produktmanagement Technik. Das Unternehmen investiert jährlich hohe Summen, um dem Markt in Sachen Technologie stets einen Schritt voraus zu sein.

Doch nicht nur bei den Maschinen „Made in Germany“ setzt es auf Top-Qualität: „Unsere Kunden, ob Großproduzent oder Handwerksbetrieb, können rund um die Uhr auf unseren individuellen Service zählen. Wird irgendwo auf der Welt ein Ersatzteil gebraucht, geht es mit dem nächsten Flieger auf die Reise und wird von unserem Team vor Ort sofort eingebaut“, betont Björn Fechner.

Industrie versus Handwerk

Taugt Wurst, ein Kultprodukt der deutschen Esskultur, zur Massenware und ist die industrielle Herstellung eine Bedrohung für das



Handwerk? Um diese Fragen drehte sich die angeregte Diskussion im Anschluss an die Betriebsführung. Die Teilnehmer sind sich einig: Eine nach guter handwerklicher Tradition hergestellte Wurst, mit Sorgfalt abgefüllt in einen hochwertigen Naturdarm, ist konkurrenzlos und wird immer ihre Abnehmer finden. Aber auch die große Nachfrage nach preiswerter Ware muss bedient werden, und dafür braucht es hohe Effizienz bei der Produktion. „Bei uns im Betrieb ist eine Vemag-Maschine im Einsatz“, berichtet ein Mitglied der Nationalmannschaft. „Die Technologie hilft uns bei Routineprozessen und gewährt uns damit mehr Zeit für die Entwicklung neuer Rezepturen und Produktideen.“ Dieses Argument fand bei allen Teilnehmer/-innen Zustimmung. Begleitet wurden die Nationalmannschaftsmitglieder Hannes Maisel, Michael Resch, Raphael Buschmann, Julia Böbel und Laura Reckmann zum Termin von Jasmin Gleich und Dr. Reinhard von Stoutz vom Deutschen Fleischer-Verband (DFV).

Auch der Führungsnachwuchs des Naturdarmverbandes sieht die Technologie sehr positiv. „Es ist beeindruckend, wie sicher und schnell unser edles Naturprodukt maschinell verarbeitet werden kann“, so eine Teilnehmerin. Das helfe, Wurst in der nachhaltigen „Verpackung“ auch im breit aufgestellten LEH anbieten zu können.

Fortsetzung 2025

Am Ende waren alle überzeugt: Die Industrie ist keine Bedrohung für das Fleischer-Fachgeschäft. Im Gegenteil: Das Handwerk ist Vorbild für die Inszenierung des Kultproduktes Wurst und wird oft von der Industrie oder vom LEH kopiert. Der gemeinsame Ausflug der DFV-Nationalmannschaft und der Naturdarm-Junioren war die dritte Veranstaltung im Rahmen der

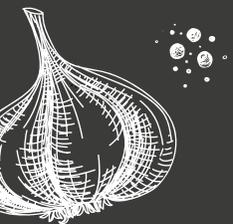
„Hier hat sich gezeigt, wo die Stärken der Industrie, aber eben auch des Handwerks liegen. Eine gelungene Veranstaltung, für die wir uns bei Vemag herzlich bedanken.“

Deutscher Fleischer-Verband

Aktion „Handwerk meets Naturdarm“, die der Zentralverband Naturdarm vor drei Jahren ins Leben rief. „Wir danken Björn Fechner und seinem Team für die Einladung und freuen uns auf eine Fortsetzung unserer Kooperation mit der DFV-Nationalmannschaft im nächsten Jahr“, sagte ZVN-Repräsentant Hilmar Reiß.

Die Nationalmannschaft ist ein Kreis engagierter und ausgezeichnete junger Berufsvertreter, die das Fleischerhandwerk in der Öffentlichkeit repräsentieren. „Der Austausch der jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit ihren jeweiligen Herausforderungen, ihrer Kompetenz und ihrem Können ist wichtig, um voneinander zu lernen“, heißt es dazu beim DFV. **red**

www.vemag.de, www.naturdarm.de
www.fleischerhandwerk.de



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

PANIFIX® Cornflakes Panade Mexikanischer Art

M4466 15 | 1 kg im Beutel | Zugabe: 100-150 g/kg

Knusprig-rötliche Cornflakes-Panade mit sichtbaren roten Paprikastückchen und mexikanischem Flair. Schmeckt aromatisch nach Knoblauch, Chili und Kreuzkümmel.

- ✓ Gluten- & Laktosefrei
- ✓ Alternative zur klassischen Panade
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Knuspriges und aromatisches Mundgefühl



Weitere knusprige Panaden von MOGUNTIA:

PANIFIX® Kartoffelcrunch Fertigpanade | M4462 15

Zugabe: 1 kg/9 kg Fleisch | 1,5 kg im Beutel

PANIFIX® Panko Japanese Style CL | M05287 12

Zugabe: 100 g/180 g Fleisch | 12 kg im Eimer

Mehr Infos hier:





Allrounder im Inntal

Täglich frische Weißwürste und bis zu zehn Wurstsorten stellt die Metzgerei Kürmeier her. Das geht nur mit zuverlässiger Produktionstechnik. Seit Jahren setzt Metzgermeister Andreas Kürmeier bei der Fülltechnik auf Modelle eines Spezialisten aus Süddeutschland.



Es ist 6:30 Uhr, Anfang August. Andreas Kürmeier (46) und der Gebietsverkaufsleiter Jörg Kuhbandner (li. Seite, Bild o. li.) von Handtmann Maschinenvertrieb erwarten mich schon. Nach einem kurzen „Servus“ und schnellem Kaffee geht es sogleich in die Wurstküche. Die beiden kennen und schätzen sich seit über 20 Jahren. Am Vakuumfüller VF 608 plus, der seit 2017 im Einsatz ist, bereitet Metzgermeister Toni Reiter eine Charge Weißwurstbrät zum Füllen vor, das sein Kollege Max Löw zuvor gekuttert hat. Beide Maschinen stehen fast direkt gegenüber. Mit routinierten Handschwüngen landen 20 kg Brät im großen Trichter. Toni Reiter startet den vorprogrammierten Füllvorgang. Dank Haltevorrichtung und Darmaufziehgerät ist das Füllen, Portionieren, Abdrehen und Clippen von 234 Weißwürsten in Schweinedärme Kaliber 28/30 ein Leichtes und dauert nur wenige Minuten. Nur das Darmende wird abgeclippt, die Weißwürste schwungvoll abgedreht.

„Da wir täglich frisch produzieren, erwarte ich von der Technik, dass sie zuverlässig ist, reibungslos funktioniert und keine Ausfallzeiten entstehen“, beschreibt Andreas Kürmeier seine Anforderungen. Gemeinsam mit den beiden genannten Meistern, einem Gesellen und einem Auszubildenden stemmt er ab 4 Uhr morgens das Wochenpensum. Was wann wie hergestellt wird, folgt Erfahrungswerten. An Spitzentagen sind es täglich auch mal bis zu 15 Wurstsorten. Die Weißwurstproduktion sei freitags „ohnehin größer als an den anderen Wochentagen“. Das ist kein Problem: „Dieser Vakuumfüller verfügt über 250 Programmplätze für verschiedene Sorten“, sagt Jörg Kuhbandner. Fast alle Wurstsorten werden hier damit gefüllt und portioniert – ob Brühwurst, Weißwurst oder Salami – aber auch Suppen oder Sauerkraut im Schlauchbeutel, Grillkäse, Burgerpatties, Cevapcici oder Dosenware wie Chili con carne, u.v.m.

Routine und Top-Service

Der Fokus der Metzgerei liegt auf den Wurstwaren, die 80 % der Theke ausmachen. Daher steht gleich die nächste Sorte an: Gelbwurst, in Portionswürsten mit aufgedrucktem Smiley und im Großkaliber – beide in gelbem Kunststoffdarm. Max Löw kuttert 2/3 Mager- und 1/3 Kalbfleisch, 17 kg Fett (Schlegel, Speck, Fettbacke) und 11 kg Scherbeneis. Nach einigen Minuten gelangt das Brät in den Fülltrichter.

Toni Reiter startet den Füllvorgang, portioniert und clippt ab. Die Routine ist beiden anzumerken, was auch ihren Chef sichtlich erfreut.

„Der Füller hat einen starken Motor und komprimiert das Wurstbrät sehr stark nach unten“, lobt Andreas Kürmeier. Auch bei der Herstellung verschiedener Salamisorten macht der Vakuumfüller VF 608 plus eine mehr als gute Figur. „Durch das maximale Druckverhalten von bis zu 40 bar wird eine Salami gut gefüllt. Der variabel große Einlass vom Trichter ins Flügelzellenförderwerk ermöglicht ein gewichtsgenaues Portionieren ohne dass das Brät stark beansprucht wird“, erklärt der Gebietsverkaufsleiter.

Und wie verhält es sich, falls es doch einmal zu technischen Problemen kommt? „Auch in Sachen Kundendienst ist auf Handtmann wirklich Verlass. Man bekommt immer den Mitarbeiter ans Telefon, den man möchte, was bei anderen Unternehmen nicht immer so der Fall ist. Wir haben keine Zeit, um Mails zu schreiben oder in einem Callcenter unser Problem zu erklären“, betont der Inhaber.

Feines und Kreatives

Die Metzgerei feiert 2024 ihr 100-jähriges. Brannenburg hat rund 7.000 Einwohner, liegt 15 km südlich von Rosenheim und 22 km nördlich von Kufstein. Auch vielen Touristen ist die Feinkost-Metzgerei einen Halt wert. Bis 2009 wurde selbst geschlachtet, heute wird

Konzept

METZGEREI KÜRMEIER, BRANNENBURG

Seit 1924 geführter Familienbetrieb unweit der deutsch-österreichischen Grenze im südlichen Landkreis Rosenheim. Hausgemachte, regionale und überregionale, auch mediterrane, Spezialitäten. Vielseitige Käseauswahl und Feinkostartikel.

Erfolgsfaktoren

- Hohe Qualität und Regionalität
- Persönliche, herzliche Beziehung zur Kundschaft
- Einsatz professioneller, zuverlässiger und effizienter Produktionstechnik
- Hochwertiges Steinsalz im Einsatz
- Relativ fettarme Rezepturen
- Gutes soziales Miteinander



Die Metzgerei von Andreas Kürmeier und Bettina Kürmeier-Lechner feiert in diesem Jahr ihr 100-jähriges Bestehen.

das Fleisch regional bezogen, etwa von Halsbacher Qualitätsfleisch, die Tiere meist in Hälften sowie Teilstücke davon. 2010 übernahmen Andreas Kürmeier und seine Schwester Bettina Kürmeier-Lechner (Bild o. li.) den Betrieb, der von ihrem Großvater Fritz als Gaststätte mit Metzgerei gegründet wurde.

Viel Feines ist in der Theke zu finden, oft inspiriert von Bettina Kürmeier-Lechner und ihrem Team: z. B. ausgelöste Hähnchenschenkel, Rucola-Feta-Burger, Quinoa- oder Linsensalat oder die mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan gefüllten und in Kräuterbuttermarinade eingeölten „Römer-Rouladen“ vom Rind. Zudem gibt es Grissini, Schüttelbrot, Mortadella und Parmaschinken, u.v.m. „Man muss den Kunden zuhören“, so der Metzgermeister und stv. Obermeister der Innung Rosenheim. Das Tun des Kürmeier-Teams hat Erfolg: Staatsehrenpreis im Metzgerhandwerk Bayern 2021 und Platz 2 „Beste Haussalami“ „Metzger Cup“ 2023/2024. **Marco Theimer** www.handtmann.de/food www.metzgerei-kuermeier.de



Zweierlei zum Dritten

Mit dem Konzept „Zweierlei“ – einem Freestander auf der grünen Wiese – schufen die Metzgerei Reuther und die Bäckerei Hartmann & Luckenbach gemeinsam im Westerwald einen neuen kulinarischen Hotspot.



Das „Zweierlei“ eröffnete am 11. Juli 2024 – zum dritten Mal. Dennoch ist Martin Reuther entspannt. Der Metzgermeister erlebte innerhalb von 22 Monaten zwei Wasserschäden, weiß aber aus den ersten sieben Monaten seit der ersten Eröffnung im September 2022, welchen Umsatz- und Ertragsbringer der aus Holz gebaute Freestander am Potsdamer Platz bietet – auch in Driedorf.

Zusammen mit Aichinger hat er bereits drei Läden umgebaut, die er von Kollegen übernommen hatte. Beim nächsten wollte er keine Kompromisse hinsichtlich Standort, Erreichbarkeit, Parkplätzen, Fläche und Abläufen machen. Vier Jahre hat er gesucht, geplant, gebaut und mit Jan Luckenbach, dem Inhaber von Hartmann & Luckenbach, den backenden

Fotos: Aichinger



Konzept

ZWEIERLEI – DRIEDORF

Kombi-Laden einer Metzgerei und einer Bäckerei als Freestander-Konzept an einer stark frequentierten Bundesstraße mit tageszeitlich ausgerichteten Angeboten. Öffnungszeiten: Mo bis Fr. 5.30 bis 18 Uhr, Sa. 7 bis 14 Uhr, So. 7 bis 17 Uhr. Sitzplätze: 100 (innen), 60 bis 80 (außen).

Metzgerei Reuther

- **Inhaber:** Martin Reuther
- **Gründung:** 1990
- **Standorte:** 5
- **Mitarbeitende:** 50, davon vier in der Produktion und vier Küche
- **Spezialitäten:** „Charo-Fleisch“ von Charolais-Rindern (Lieferant Hofgut Rehbachtal, Driedorf-Roth), Schweinefleisch von Strohschweinen (Lieferant Schäfer Hohenlohe, Forchtenberg), Kikok-Maishähnchen ohne Antibiotikabgabe (Lieferant Geflügelzucht Borgmeier, Delbrück), Label-Rouge-Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung in Frankreich



Metzgermeister Martin Reuther verarbeitet „Charo-Fleisch“ von Charolais-Rindern vom Hofgut Rehbachtal in Driedorf-Roth.

Spitzentagen gezählt und bis zu 200 Mittagessen an der Heißen Theke ausgegeben, an normalen Tagen im Schnitt 100. Sonntags sind die 100 Sitzplätze komplett belegt: zum Frühstück beim Bäcker (150 Stück bis 11.30 Uhr), mittags beim Metzger und ab 14.30 Uhr nachmittag zu Kaffee und Kuchen – wieder beim Bäcker. „Wir ergänzen uns ideal vom Angebot. Es gibt keinen Futterneid“, betont Martin Reuther. Auch deshalb nicht, da der Kunde das „Zweierlei“ als eines wahrnimmt. Die Bäckertheke ist aufgrund der höheren Frequenz morgens am Eingang platziert. Sie ist schräg zum Eingang gestellt, damit es genügend Wartefläche gibt. Durch einen offenen Durchgang ist der rückwärtige Produktionsbereich erreichbar. Das Frühstück wird am Counter bestellt, nach Karte zubereitet und der Kunde wird mit einem Pager zur Abholung informiert.

Metzger und Bäcker betreiben gemeinsam eine Heiße Theke sowie die Snacktheke Aichinger Gourmet. Abgerechnet wird getrennt mit zwei Bezahlautomaten. Gegenüber des Food-Counters ist das SB-Kühlregal TopSpot Mio-positioniert. Dort gibt es gekühlte SB-Produkte wie Fleisch, Wurst, Convenience-Produkte in Gläsern sowie gekühlte Getränke zum Ent- und Mitnehmen.

Trotz des großen Sitzbereichs ist auch im „Zweierlei“ die Kühltheke Sirius 3 der Mittelpunkt der Metzgerei Reuther. Der Standort, das Angebot und das Ambiente sprechen vor allem neue Kunden an, die zuvor nicht den Weg in eine der vier anderen Metzgerfilialen gefunden haben. Und: Auch nach der dritten Eröffnung kommen diese wieder. **red**
www.metzgerei-reuther.de, www.aichinger.de, www.zweierlei-driedorf.de

Partner gefunden. Die Nutzfläche beträgt 400 m², wovon 40 % Funktionsflächen sind.

Freestander hat Vorteile

Die Region nahe des Dreiländerecks NRW, Hessen und Rheinland-Pfalz ist dünn besiedelt, das gastronomische Angebot sehr eingeschränkt, die Metzgerei Reuther und die Bäckerei Hartmann & Luckenbach eingeführt. Die Vision von Martin Reuther und Jan Luckenbach: Westerwälder Genuss Handwerk an einem Ort erlebbar machen. Martin Reuther hatte zunächst einen 20 km weiter entfernten Standort im Blick, entschied sich dann aber für ein verkehrsgünstig gelegenes, jedoch deutlich kleineres Grundstück am Kreisel an der B 255 Richtung Driedorf. Den Standort passieren täglich 20.000 Fahrzeuge. Zudem gibt es in unmittelbarer Nähe drei Campingplätze.

Martin Reuther hat das Grundstück erworben, vier Jahre entwickelt und Ver- und Entsorgungsleitungen zum benachbarten Logistikunternehmen gelegt. Das Gebäude wurde im Passivhausstandard aus Holz gebaut und ist nahezu energieautark.

Zusammen mit Jan Luckenbach und Dennis Grünwald, Konzept- und Einrichtungsberater von Aichinger, wurde das Flächenlayout geplant, der Zugang definiert, die Customer-Journey entwickelt, Laufwege für die Mitarbeitenden zu Kühlzellen, Vorbereitungsräumen und Spülküchen optimiert, die Anlieferung in die Küche und die Kühlzellen geändert. Das Ergebnis: kürzere Weg, mehr Effizienz, geringere Kosten und geringerer Flächenanteil als bei Bestandsgebäuden – und eine höhere Zufriedenheit der Mitarbeitenden. „Unser neues Projekt ist ein klares Statement für gute handwerkliche Qualität aus der Heimat für die Heimat“, erklärte Martin Reuther beim Spatenstich. „Wir setzen ein Zeichen für die regionale Verbundenheit unserer Betriebe – selbstverständlich auch in schwierigen Zeiten“, ergänzt Jan Luckenbach, damals noch ganz vom Eindruck der Corona-Pandemie geprägt.

Kein Futterneid

Das „Zweierlei“ ist ein gastronomischer Hotspot zum Frühstück, Mittagessen und auch nachmittags. Bis zu 1.200 Kunden werden an

Der letzte Schlachtmeister von Wien



Christoph Hödl ist der einzige verbliebene, selbst schlachtende Fleischer von Wien. Sein Familienbetrieb floriert, weil er sich den Marktgegebenheiten anpasst und nicht nur sein Handwerk, sondern auch den Servicegedanken lebt.

Wien-Liesing ist ein Gemeindebezirk im Umbruch. Die Einfamilienhäuser vergangener Tage weichen Familiendomizilen, Flachbauten und Kita-Tagesstätten. Wie aus der Zeit gefallen sieht hier ein altes Wiener Wohnhaus mit hellgrau gefliester Fassade und kleinen Fenstern aus: die Fleischerei Hödl. Drinnen erwarten die Kunden eine heimelige Ladenatmosphäre mit hausgemachten Wurstwaren und einer reichhaltigen Fleischauswahl. Dazu gibt es persönliche Ansprache frei Haus. Inhaber Christoph Hödl verkauft auch noch selbst, wenn es sein muss. Denn einige der „alten“ Stammkunden, die er alle mit Namen kennt, legen Wert darauf, vom Chef höchstselbst bedient zu werden. Den Laden mit hauseigener Schlachtung, Zerlegebetrieb und einem Team von 13 Mitarbeitern, darunter fünf Metzger, führt der Metzgermeister gemeinsam mit seiner Frau Maria.

Die Wurzeln des Familienbetriebs gehen auf seine Großeltern Leopold und Leopoldine Hödl zurück, die das Fachgeschäft 1954 in der Breitenfurterstraße eröffneten. Ihr Sohn Leopold Hödl jun. übernahm und führte es über 25 Jahre gemeinsam mit Anna Hödl, bevor ihr Sohn Christoph nach drei Lehrjahren in Nie-

derösterreich 2021 die Fleischerei übernahm. Seit 1999 ist er im Familienbetrieb tätig. Das einzige verbliebene Privatunternehmen, das noch selbst schlachtet, sind die Hödls bereits seit gut 25 Jahren – der Wiener Schlachthof St. Marx schloss 1997 seine Pforten.

Heute bildet Christoph Hödl Lehrlinge aus – junge Menschen, die sich für sein Handwerk interessieren. „Das ist oft Nachwuchs von Bauernhöfen aus dem Umland, die selbst in kleinem Umfang eine Hofschlachtung betreiben“, berichtet er.

Netzwerk und Trends

Der Großteil seiner Zulieferer befindet sich in einem Radius von 80 km. Dieses Netz aus Lieferanten ist über die Jahre gewachsen und basiert auf persönlichen Kontakten seiner Familie. Auch wenn einzelne Betriebe schließen und nur eine Handvoll Größerer übrig bleibt: Christoph Hödl baut nach wie vor auf gute persönliche Verhältnisse in seinem Netzwerk.

Wichtig ist ihm, die Tiere nach dem Transport einen Tag zur Ruhe kommen zu lassen. Jede Woche schlachten er und sein Team vier bis fünf Rinder (ein Schlachttag) und 40 bis 50



Konzept

FLEISCHEREI HÖDL – WIEN/A

Vor 70 Jahren gegründete und heute in dritter Generation geführte Fleischerei im südwestlich gelegenen 23. Wiener Gemeindebezirk. Eigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung.

Erfolgsfaktoren

- Professionalität und Handwerk
- Eigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung
- Lückenlos nachvollziehbare Herkunft des Fleisches
- Tierwohl genießt Priorität
- Zeit haben für einen Kundenplausch

Profi-Partner

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Betäubungstechnik:** Freund
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Moguntia, Wiberg, Raps
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Kilia
- **Scherbeneiserzeuger & Speckschneider:** Maja (by Marel)
- **Spültechnik:** Jaros
- **Steakomat/Fleischmürber:** ADE
- **Vakuumentchnik:** VC999

Schweine – aufgeteilt auf zwei Tage. Das sind mittlerweile über doppelt so viele Schweine, als sein Vater vor 13 Jahren verkaufte. Dazu kommen wöchentlich ein paar Kälber und Lämmer. Geflügel kauft er je nach saisonalem Bedarf hinzu, da er keine Bezugsquelle in der Nähe hat. Das gestiegene Arbeitspensum sei schon zu spüren. „Wurst produzieren wir jeden Tag. Das ist ein großer Vorteil der großen Menge, dass wir stets alles frisch da haben, auch wenn es schon mehr Stress ist als früher“, betont der Metzgermeister.

„Auch die Presse hat uns sehr geholfen, bekannter zu werden“, erinnert er sich an die Zeit vor gut 13 Jahren, als ein Journalist vom „Standard“ über die letzte verbliebene Fleischerei von Wien mit Hausschlachtung berichtete. Diese Story haben dann das Fernsehen, Radiosender und große Medienhäuser nacheinander aufgegriffen. „Viele Leute sind dann gekommen, die ganz in der Nähe wohnten, aber nicht wussten, dass sich hier eine Fleischerei befindet. Das war wirklich gute, kostenlose Werbung.“

„Die Essgewohnheiten wandeln sich. Auch wenn wir keine muslimische Kundschaft haben, ist das Lammthema auch bei der österrei-

chischen Bevölkerung ein Trend. Kaninchen haben wir immer wieder probiert; die sind aber nicht mehr gefragt“, sagt Christoph Hödl. Überhaupt beobachtet er, wie sich Moderscheinungen, die von angesagten Kochbüchern und TV-Köchen geprägt werden, direkt

im Verkauf niederschlagen. Das nimmt zum Teil ulkige Auswüchse an. Kundinnen verlangen etwa einen Schweinenacken, weil es so im deutschen Kochbuch steht. Und meinen einen Schopfbraten, so die korrekte österreichische Bezeichnung. Je nach gerade angesagtem Kochvorbild kommen auch amerikanische, französische und spanische Begriffe dazu.

Von Blutwurst bis Edelteil

Immerhin flaut so das Interesse an Fleisch nicht ab. In seinem Betrieb wird das ganze Tier verarbeitet. Das Sortiment reicht von Innereien über Blutwurst und Ochenschwanz bis hin zu Pastrami und Beef Tatar. „Meine Frau ist aus der Slowakei. Da haben wir das Rezept für Klobasa mitgebracht“, erzählt er. Zum Sortiment gehören zudem Nahversorger-Produkte wie Eier, Nudeln, Schafskäse, Semmelbrösel/-würfel aus der umliegenden Region sowie Wein. Zwei Drittel der Produktion verkauft Christoph Hödl direkt ans Gastgewerbe. Pro Woche produziert die Fleischerei durchschnittlich 700 kg Wurst – etwa hausgemachte Spezialitäten und Würstel – sowie verschiedene Sorten Leberkäse, auch vom Pferd. In der sommerlichen Hochsaison liegen die Produktionsspitzen auch mal bei 1.500 kg.

Neben den gewandelten Bedürfnissen der Kundschaft stellt Christoph Hödl fest, dass heute mehr Männer als Frauen Fleisch zubereiten. Viele dieser Hobbyköche kaufen ihr Fleisch bei ihm ein. „Mein Mann macht auch die Buns für die Burger selber, mit Zwiebeln, und er bestreut sie mit dunklem Sesam“, berichtet eine Kundin an der Fleischtheke. Sie wird selbstverständlich in Sachen Fleisch vom Chef persönlich bedient.

Verena Wagner

www.fleischerei-hoedl.at

Renaissance der Blutwurst

Im Zeichen von Nose-to-tail liegen regional erzeugte traditionelle Wurstspezialitäten – auch die oft verschmähte Blut- oder Schwarzwurst – wieder im Trend, wie zwei Erfolgsgeschichten aus dem Handwerk zeigen.



Blutwurst – Relikt aus vergangenen Zeiten oder kulinarisches Comeback des Jahres? Marcus Benser zeigt mit seiner Berliner Blutwurstmanufaktur, dass sich Tradition und Moderne nicht ausschließen, und auch Ingolf Fischer von der „Wurstmanufaktur Grüner Wald“ im Erzgebirge vermarktet mit großem Erfolg eine der ältesten Wurstsorten der Welt. Doch was macht diese Spezialität so besonders und wer sind die „Blutwursttritter“, die sich mit Herz und Leidenschaft für die Blutwurst einsetzen?

Die Blutwursttritter

Die Bruderschaft der Blutwursttritter (Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin) ist eine Vereinigung von Blutwurstmetzgern mit Sitz in der Normandie. Diese sehen sich als Hüter einer kulinarischen Tradition. Ihr Ziel ist es, das kulinarische Erbe Frankreichs zu bewahren und den Ruf und die Qualität der Blutwurst – der Boudin Noir – weltweit zu ehren. Die Bruderschaft veranstaltet jährlich den weltweit größten Blutwurstwettbewerb mit bis zu 600 Teilnehmern.

Marcus Benser ist seit 2004 stolzer Ordensbruder. Seine Berliner Blutwurst produziert er nach einem Rezept seines Großvaters aus den 1930er-Jahren „kompromisslos traditionell“. „Die Berliner Blutwurst ist unser wichtigstes Produkt. Wir stellen sie täglich frisch her. Für unsere Schwarze Blutwurst sind wir in ganz Europa berühmt“, wirbt er auf seiner Website. Entscheidend ist für ihn die

Eisen, Vitamine und mehr

Als wertvoller Eisenlieferant enthält Blutwurst leicht verdauliches Eisen. Vorhanden sind zudem das wichtige Vitamin B12, sowie die lebensnotwendigen Mineralstoffe Kalzium und Magnesium. Vitamin B1 hat eine wichtige Funktion im Homocystein-Stoffwechsel. Während Kalzium und Magnesium das menschliche Herz, Knochen und Muskeln besonders bei Stress und körperlicher Anstrengung stärken.



Qualität der Zutaten, darunter magere Kammspitzen, kerniges Rückenfett und frische Zwiebeln. Gefüllt wird die Berliner Blutwurst klassisch im Rinderkranzdarm.

Der Fleischermeister Ingolf Fischer aus dem Erzgebirge darf sich seit 2014 Blutwursttritter nennen. Seine „Ritterblutwurst“ aus der Manufaktur Grüner Wald in Leubsdorf/OT Marbach hat seit 2006 beim Wettbewerb in der Normandie zahlreiche Medaillen gewonnen, darunter zweimal Gold und den Titel „Deutschlandsieger“. Die Blutwurst besitzt einen hohen Anteil an Magerfleisch und wird im Schweinsdarm geräuchert. Sie ist nicht nur ein Verkaufsschlager bei den Kunden, sondern bringt Ingolf Fischer und seine „Ritterwürde“ auch immer wieder in die Medien. Am 10. März 2024 war er etwa in der MDR-Talkshow „Riverboat“ zu Gast. Auch die bekannte „Foodtruckerin“ Felicitas Then rührte 2017 schon mit ihm im frischen Schweineblut.

Eine Wurst – viele Variationen

Blutwurst gibt es in vielen Variationen. So ist in Großbritannien der

„Die vollständige Verwertung aller Teile des Tieres ist ein Zeichen von Respekt und Wertschätzung.“

Hilmar Reiss

Black Pudding eine begehrte Delikatesse und die Spanier lieben ihre Morcilla mit Mandeln und Honig. Allein in Deutschland gibt es zahlreiche regionale Varianten: in Kombination mit Leberwurst auf deftigen Schlachtplatten, erwärmt als Flönz mit krossen Zwiebelringen als „Kölscher Kaviar“ oder im Gericht „Himmel und Äd“ mit Äpfeln und Kartoffel-

püree. Marcus Benser erklärt, wie sie seiner Meinung nach am besten zur Geltung kommt: „Man kann sie kalt essen. Aber am besten entfaltet unsere Blutwurst ihr wunderbares Aroma, wenn sie warm serviert wird, gebraten oder in heißem Wasser erhitzt.“

Marketing durch Storytelling

In der Vergangenheit geriet die Blutwurst in Vergessenheit – vor allem in städtischen Gebieten, in denen der Bezug zur Schlachtung verloren ging. Doch mit dem wachsenden Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Regionalität und der Wertschätzung handwerklicher Qualität kehrt die Blutwurst zurück. „Die vollständige Verwertung aller Teile des Tieres ist ein Zeichen von Respekt und Wertschätzung“, erklärt Hilmar Reiss vom Naturdarmverband. Das gelte nicht nur für das Blut, sondern auch für die Wursthülle. So wie die Blutwurst in Kranzdarm, Butte, Krause, Fettende oder Kappe erleben auch Traditionsprodukte wie der Pfälzer Saumagen ein Comeback.

Das Revival der Blutwurst kommt nicht von ungefähr. Immer mehr junge Metzgerinnen und Metzger entdecken die Vorzüge der traditionellen Wurst nach alter Rezeptur. Der emotionale Mehrwert, das Storytelling und die Betonung des handwerklichen Könnens sind starke Differenzierungsmerkmale gegenüber der Massenware, die sich sehr erfolgreich vermarkten lassen. **red**

www.blutwurstmanufaktur.com, www.gruenerwald.eu
www.naturdarm.de

Perga Hülle

➤ Ihre Alternative
zum Faserdarm ◀◀



Um mehr zu erfahren, besuchen
Sie uns auf der **SÜFFA**:
Halle 6, Stand 6C24

Oder kontaktieren Sie unser Team direkt:
Tel.: +49 (0) 2835 984 900
Email: verkauf@bema-verpackungen.de

Das „Wie“ ist entscheidend

In der neuntägigen Fortbildung Fleischsommelier (BFS) mit Vorträgen, Exkursionen und Workshops eigneten sich 14 Branchenprofis an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut neues Wissen in Sachen Fleisch an.

Fleischsommeliers wissen über die Bedeutung von Fleisch in der Ernährung Bescheid, kennen moderne Zuschnitte von Rind und Schwein sowie die Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität, -reifung und -veredelung. Sie lernten z.B. Fleischerzeugnisse zu analysieren und zu interpretieren sowie Methoden kennen, diese Qualitätseigenschaften auszuloben. „Was sie empfinden, müssen sie sagen und beschreiben. Dafür bedarf es Worte, die oft schwer zu finden sind. Auch hier liegt im 'Wie' der ganze Unterschied“, betonte der Sensoriker Prof. Manfred Winker (Holla-



brunn/A). Aus Bayern, Baden-Württemberg, NRW und Wien hatten sich die Teilnehmenden auf den Weg nach Niederbayern gemacht, um ihr Wissen zu erweitern. Die 14 Fachkräfte eigneten sich dieses an und verdienten sich das renommierte Zeugnis. Dieses bekamen sie im Rahmen eines feierlichen Festaktes im Landshuter Zeughaus der Förderer. In einer fesselnden Ansprache gratulierte Prof. Manfred Winker den Absolventen: „Sie werden das Flavour ihrer Erzeugnisse analysieren und dieses ihren Kunden mit Worten näherbringen.“ Die Kursbeste, Stephanie Hesselmann (46) aus Erding, erhielt bei der Feier als Anerkennung für ihre tolle Leistung einen Weiterbildungsgutschein der 1. BFS in Höhe von 300 Euro sowie ein Landshuter Buchskranzerl. Sie glänzte etwa in der praktischen Prüfung mit einem Rindercarpaccio vom AlmoX mit Rucolabett und Tomaten.

www.fleischerschule-landshut.de

Foto: BFS



DIE FLEISCHER APP

Vorbestellen und noch mehr mit der App für Fleischereien.



Fachmesse für die Fleischbranche
28.-30.09.2024
Messe Stuttgart

Besuchen Sie uns:
Halle 4, Stand D70

+ Vorbestellen! + Angebote & Mittagstisch + Push Funktion + Digitale Kundenkarte +
+ Rezepte + inkl. Drucker für Bestelleingänge +

Alle Infos gibt es auf www.diefleischerapp.de



So werden Energiepreise gesenkt

Schon vor Jahren berichteten Metzgereien von erheblichen Einsparungen durch die Vermittlung neuer Energieverträge über die Johannes Schuetze Holding AG. Daher hat sich unser Verlag entschlossen, für unsere Leser eine Kooperation zu vereinbaren.

Als Fachmagazin ist es die Aufgabe unserer Redaktion, das Ohr am Boden der Branche zu haben und zeitnah darüber zu berichten“, so B&L-MedienGesellschaft-Geschäftsführer Harry Lietzenmayer. „Wir gehen einen Schritt weiter, um zusätzliche Mehrwerte für unsere Leser zu generieren. Den Startschuss machen wir mit der Kooperation für den kostengünstigen Energieeinkauf nach dem Bündelungsprinzip der Johannes Schuetze Holding AG“, ergänzt er. Das Prinzip: Wird für viele gemeinsam eingekauft, reduzieren sich durch den Skaleneffekt die Preise drastisch. Als Basis für die Kalkulationen gelten für Stadtwerke und andere Energieversorger die Preise an den Energiebörsen. Wird der richtige Zeitpunkt abgepasst,

Foto: Johannes Schuetze Holding



können erhebliche Kosten eingespart werden. Dafür bündelt die Johannes Schuetze Holding AG pro Ausschreibung unglaublich große Mengen, damit diese Einkaufsmechanismen genutzt werden können.

Um punktgenau einzukaufen, bedarf es einer Einkaufsvollmacht, denn ein günstiger Zeitpunkt ist auch schnell verpasst. Damit das für die jeweiligen Vollmachtgeber risikolos ist, wird zuvor ein Referenzpreis ermittelt und in der Vollmacht festgehalten. Dieser darf dann durch die Johannes Schuetze Holding AG nicht überschritten werden. „Den Start macht immer eine Analyse ihrer letzten zwei Rechnungen, die sie für Strom und/oder Gas erhalten haben. Im Rahmen der Kooperation haben wir eine Webseite online gestellt, auf der diese einfach, aber vertraulich hochgeladen werden können: <https://fleischnet.de/fh-energie>

ANZEIGE

/// METZGEREI DER ZUKUNFT ///

LADENGESCHÄFT MIT INTEGRIERTEM 24/7-SELBSTLÄUFER-BEREICH



Die Zukunft des Metzgerhandwerks hat schon begonnen! Mit dem Hybridladen bündeln Sie alle Vorteile von traditionellem Thekenverkauf und moderner 24/7-Technik:

- ⊙ Das unverwechselbare Einkaufserlebnis beim Handwerksmetzger mit persönlicher Beratung
- ⊙ Zusätzlichen Umsatz durch beliebig erweiterbare Öffnungszeiten des 24/7-Bereichs unabhängig vom Ladengeschäft
- ⊙ Kürzere Wartezeiten für die Kunden und geringere Arbeitsbelastung der Mitarbeiter durch gleichzeitige Nutzung von 24/7-Bereich und Thekenverkauf zu Stoßzeiten

Selbstverständlich ist unser 24/7-Selbstläuferkonzept inklusive **Wärmerückgewinnung**, hochwertiger **Meat-Beleuchtung** wie im Laden und **Premium-Kühlmöbeln** mit **frei wählbarem Rückwanddesign** in bewährter **Schrotka-Peukert-Qualität** auch als Container oder fahrbarer Trailer umsetzbar.



100 % saustark

Bewährtes und Neues im Ländle: Die 27. Ausgabe der SÜFFA, die vom 28. bis 30. September 2024 in Stuttgart stattfindet, ist Branchentreff, Wissensbörse und Event zugleich.



SÜFFA im Profil

Wann? 28. bis 30. September 2024
Wo? Messe Stuttgart, Hallen 4 und 6
Öffnungszeiten: Sa. 13 bis 20 Uhr;
 So. 10 bis 18 Uhr, Mo. 10 bis 17 Uhr
Preise: Tageskarte: 35 Euro,
 Tageskarte ermäßigt: 21 Euro



Dann gibt es jede Menge Extrawürste wenn sich die Profis der Fleischbranche zur SÜFFA in Stuttgart wieder treffen. Für das Metzgerhandwerk und die mittelständische Industrie in Deutschland sowie im angrenzenden Ausland ist die Fachmesse im Ländle ein Pflichttermin. Neben einer Produktschau, die das gesamte Themenspektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Großproduktion abbildet, erwartet die Fachbesucher erneut ein sorgfältig zusammengestelltes Rahmenprogramm mit reichlich Gelegenheiten zum fachlichen Austausch. Für die 27. Ausgabe wurde das Erfolgskonzept der SÜFFA deutlich aufgefrischt.

Plattform am Puls der Zeit

„Von Anfang an hat sich die SÜFFA immer dynamisch mit dem Markt bewegt“, betont Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Wo eine ganze Branche zusammenkommt, entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen. Kontinuität und Verlässlichkeit sind extrem wichtig, doch lebt eine Messe langfristig davon, dass sie sich immer wieder neu erfindet. Darum behalten wir Altbewährtes bei, lassen aber auch genügend Spielraum für neue Entwicklungen. Auf der diesjährigen SÜFFA rücken wir unter anderem den Eventcharakter stärker in den Vordergrund“, erklärt er.

Das Informationsangebot soll ebenfalls am Puls der Zeit bleiben. In Expertenvorträgen werden Trendthemen aufgegriffen und aktuelle Fragen wie Energiekosten, Kennzeichnungspflichten, Nachwuchsgewinnung, der Mangel an Fachkräften oder das Ende des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes angesprochen. Insgesamt erwartet man nicht nur eine ungebrochen hohe Publikumsqualität, sondern erneut eine Erweiterung des Einzugsbereichs. In den vergangenen Jahren habe man hier deutliche nationale und internationale Zuwächse verzeichnen können.

In den Messehallen zeigen die Aussteller aus sämtlichen Bereichen die Momentaufnahme einer quicklebendigen Branche, die sich konstant weiterentwickelt: Das Angebot umfasst Rohstoffe

und Halbfabrikate, Arbeits- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke ebenso wie Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Spezialfahrzeuge, Verkaufsförderung, Werbung oder Dienstleistungen. Zudem setzen SÜFFA-Specials wie die „Bühne für Trends und Neues“, Sonderschauen. z.B. „KaffeeWelt“, der 1. SÜFFA-Team Cup sowie Themenbereiche gezielt Schwerpunkte, die jede Menge Wissenswertes und professionelle Praxistipps bieten. Hochspannung herrscht auch bei den vom Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg ausgelobten Qualitätswettbewerben, einem unumstrittenen Highlight jeder SÜFFA (s. S. 39).

Kreative Lösungen

„Eine Veranstaltung wie die SÜFFA beweist uns jedes Mal aufs Neue, dass sich Messen – bei allem gebotenen Digitalisierungsdruck – nicht durch Online-Alternativen ersetzen lassen“, sagt Joachim „Joggi“ Lederer, der Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Nach einer Umsatzsteigerung im vergangenen Jahr 2023 sei vielerorts eine „durchaus hohe Investitionsbereitschaft“ spürbar, ist sich „Joggi“ Lederer sicher, der Modernisierungen und „regelmäßiges Neu-Denken“ für unabdingbar hält, um auch künftigen Herausforderungen gerecht werden zu können.

Angesichts wachsender Verbraucheransprüche an die Tierhaltung oder neuer Formen regionaler Vermarktung gelte es, „Schritt zu halten und jeden Stillstand zu vermeiden.“ So haben etwa viele Metzgereien auf den Mitarbeitermangel reagiert und mit autonomen Smartstores in Containerform oder hybriden Läden erfolgreich Einkaufsmöglichkeiten außerhalb gängiger Öffnungszeiten geschaffen. Mit Mut und Tatkraft ließen sich gemeinsam kreative Lösungen finden. „Als Innung haben wir hier eine besondere Verpflichtung. Deshalb arbeiten wir mit Volldampf daran, dass die SÜFFA 2024 für alle Teilnehmenden wieder eine attraktive Messe mit hohem fachlichen Anspruch wird.“

www.sueffa.de

„Wo eine ganze Branche zusammenkommt, entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen.“ Andreas Wiesinger



LEGENDÄR LECKER.

**RAPS: SEIT 100 JAHREN IHR
SPEZIALIST FÜR GESCHMACK
UND FUNKTIONALITÄT.**




bfm Ladenbau
Zukunft erfolgreich gestalten

Herausfordernde Zeiten sind für bfm Ladenbau ein Ansporn überzeugende Produkte und Ladenkonzepte zu schaffen. Prämiertes Design, patentierte Technik und digitale Lösungen zeichnen das breite Leistungsspektrum des Unternehmens aus. Zukunftsorientierte Technologien, wie das patentierte Switch-System der Kühltheken, sind dafür nur ein Beispiel. „Kommen sie vorbei, wir informieren sie gerne über unsere energieeffizienten, ergonomischen und flexibel einsetzbaren Produkte, die ihren Verkaufserfolg steigern werden. Erleben sie persönlich den Einsatz von KI im Planungsprozess, wo mittels fotorealistischer 3D-Visualisierung die zukünftigen Räumlichkeiten mit VR-Brillen virtuell begangen werden können“, meldet das Unternehmen vor der SÜFFA. Zudem möchte der Ladenbauer Interessierte von verschiedenen Smartstore-Varianten überzeugen, die zusätzlichen Umsatz jenseits der Öffnungszeiten bieten. **Halle 6, Stand B 20**

verschiedenen Smartstore-Varianten überzeugen, die zusätzlichen Umsatz jenseits der Öffnungszeiten bieten. **Halle 6, Stand B 20**

Beck Gewürze und Additive
Kundenorientierung ist Trumpf

Authentisch und herzlich, so empfinden es viele Besucher, wenn sie sich auf einem Messestand von Beck Gewürze und Additive aufhalten. Neben den kompetenten und bestens gelaunten „Becksperten“ gibt es dort jede Menge frische Anregungen, wie sich Kunden mit leckeren Ideen immer wieder an die Theke locken lassen – auch in Stuttgart. Von raffinierten Lösungen für Bacon, Kochschinken oder Salami bis hin zu völlig neu kreierten Grillgewürzen und -marinaden reicht das Spektrum, das das Unternehmen auf der SÜFFA präsentiert. Besucher am Stand können die vorgestellten Produkte direkt verkosten und sich live von deren Qualität überzeugen. Dazu geben die „Becksperten“ Tipps und Tricks für die Verarbeitung, inspirierende Anregungen für die Thekengestaltung oder die individuelle Verfeinerung der Rezepturen. Genau das ist es, was den fränkischen Familienbetrieb aus Schnaittach ausmacht: der gute Riecher für Trends in der Fleischbranche, der praxisorientierte Ansatz und das ausgeprägte Gespür dafür, was bei den Verbrauchern am besten ankommt. **Halle 6, Stand C 34**


Poly-clip System
„Just Clip It“

Unter diesem Motto präsentiert Poly-clip System materialsparende Clip-Maschinen und zeigt einen repräsentativen Querschnitt seines Portfolios: nachhaltig, effizient und prozesssicher. Energiesparende Technologien, die den CO₂-Fußabdruck senken und Kunden erfolgreicher machen, stehen im Fokus. Der vollautomatische Doppelclipper FCA 140 „Green Series“ etwa überzeugt laut Unternehmen mit 5 % weniger Energieverbrauch im Normalbetrieb, 7 % weniger Energieverbrauch bei intelligenter Schmirgelung sowie 9 % weniger Energieverbrauch bei Durchlauf mit IFC-Schnittstelle. Zudem punktet er mit einer hohen Geschwindigkeit von bis zu 156 Takten/Min. für mittlere und größere Kaliber sowie kurzer Stillstandszeit für Darmwechsel und Wartung. Nachhaltig in Sachen Verbrauchsmaterial wird der Clipper mit einer zusätzlichen Jumbo-Spule. Mit bis zu 50 % mehr Clips auf einer Spule sind weniger Wechsel nötig. Das sorgt für effizientere Abläufe, weniger Maschinenstillstand und Abfall. Auch die halbautomatische Clipmaschine SCD 700 lässt sich optional ergänzen, etwa durch eine Clip-Codierung, z. B. zur Chargen-Rückverfolgung. Dabei ist der Stempel zur Codifizierung auf drei Zeichen einstellbar, um Produktionsdatum oder Chargen-/Lot-Nr. zu verschlüsseln. **Halle 4, Stand D 20**


Frey Maschinenbau
Hohe Präzision beim Füllen

Den universellen Vakuumfüller F-Line F190R (Vorgänger F190) hat Frey Maschinenbau revidiert und technisch mit neuem Dynamic Line Antrieb und FTC1000 Steuerungstechnologie ausgestattet. Er eignet sich für Wurst- und Proteinprodukte. Das Modell F190RSA verfügt über ein Highspeed-Servoabdrehtriebe, das industrielles Abdrehen mit höchster Präzision ermöglicht. Dabei wird eine Portioniergeschwindigkeit von bis zu 600 Port./Min. erzielt. Die Bedienung der Maschine erfolgt via 12“ Touch-Panel der leistungsstarken FTC1000 Steuerung mit 2-CPU-Lösung. Die Benutzeroberfläche lässt sich durch Hilfestellungen in Form von „Balloon Help“ und Anleitungsvideos intuitiv bedienen. Zusätzlich sind individuelle Benutzerprofile mit verschiedenen Berechtigungen möglich. Die Speicherkapazität der FTC1000 ermöglicht es bis zu 1.000 verschiedene Rezepturen abzuspeichern. Die Steuerung verfügt über eine Lan- sowie WLAN-Anbindung an das eigene Netzwerk, um Daten und Rezepturen bidirektional zwischen PC und Füllmaschine auszutauschen. Optional kann Remote Access eingerichtet werden. Eine Ansteuerung aller Frey-Vorsatzgeräte, Abdrehsysteme und C-Line-Vorsatzgeräte ist garantiert. **Halle 4, Stand D 34**



» BESUCHEN SIE UNS!

Automatenmischwolf AE 130 M

4 in 1



Entleerklappe



Trichter

Die Vorteile des Automatenmischwolfs AE 130 M auf einen Blick:

- Maximale Flexibilität
- Zum Mischen und anschließenden Wolfen nutzbar
- Zum Wolfen und anschließenden Mischen nutzbar
- Als reiner Mischer mit separater Entleerklappe nutzbar (ohne Wolfen)
- Als reiner Automatenwolf nutzbar (Mischwerk entnehmbar)
- Mit großer Zubringerschnecke und starkem Mischwerk
- Hygienic Design
- Niedrige Bauhöhe und geringer Platzbedarf
- Optional mit Trennsatz, Schneidtrommel und Hebevorrichtung für E2-Kisten verfügbar

Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchsmaschinen**

Sponsor



★ ★ ★

Vakuump-Koch-Kutter

Kochen und Kuttern
in einem
Arbeitsgang



Vakuump-Koch-Kutter 124 H AC-8 mit hydraulischer Beladung

Die Vorteile der Seydelmann Vakuump-Koch-Kutter auf einen Blick:

- Bis zu 160 m/s Schnittgeschwindigkeit
- Hygienic Design in allen Details
- Entnehmbare und selbstjustierende Deckeldichtung
- Entnehmbare Schüsseldichtung
- Wartungsfreier, leistungsstarker frequenz geregelter Antrieb
- Robuster rostfreier Maschinenständer
- Ergonomische Bedienung mit Kreuzhebelschaltern
- Automatische Rezeptursteuerung Auto-Command 1000



Vakuumausführung:

- besserer Biss, längere Haltbarkeit, höhere Farbstabilität
- Würstchen erhalten bei eingestelltem Gewicht immer konstant gleiche Größen; weniger Verbrauch von Därmen/Verpackungen
- Höherer Eiweißaufschluss und mehr Geschmacksintensität (Gewürz-/Zusatzstoffreduktion möglich)



Kochausführung:

- Kochen und Kuttern in einem Arbeitsgang
- vollständige Erhaltung der Geschmacks-, Aroma- und Eiweißstoffe, die sonst im Kochwasser verloren gehen
- beständige, stabile Wurstmasse durch heißes Emulgieren von Fleisch, Fett und Wasser

Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchsmaschinen**



Vemag Maschinenbau

Lösungen für mehr Flexibilität

Fachkräftemangel, steigende Kosten und Anforderungen stellen das Fleischerhandwerk vor Herausforderungen. Auf der Messe präsentiert Vemag Maschinenbau Lösungen und verschiedene Maschinen, die unterschiedliche Produkte präzise, gewichtsgenau und zuverlässig in höchster Qualität produzieren.

Zu sehen ist dort etwa die Würstchenlinie VS227 plus für eine gewichtsgenaue Produktion und minimale Darmwechselzeiten – auch bei häufigem Produktwechsel. Zudem sind verschiedene, auswechselbare Vorsatzgeräte, u.a. der Spießformer931, mit dem Hackfleisch und andere Massen direkt auf einen Holz-, Kunststoff- oder Metallspieß aufgebracht werden können, zu sehen. Abgerundet wird das Handwerksportfolio vom Dosenfüllrohr908. Das Vorsatzgerät lässt sich leicht an Vemag-Füllmaschinen anbringen. Es eignet sich zum exakten Portionieren flüssiger und pastöser Massen, mit und ohne Einlage, in Gläser, Dosen oder Becher. Zu den neuen Lösungen für mehr Flexibilität, weniger Arbeitsschritte und mehr Automatisierung in der Produktion zählt eine neue Hebe-Kipp-Vorrichtung, die Mitarbeitende entlastet. **Halle 6, Stand A 10**



NovaTaste

Neues aus der Gewürzwelt

Seit Jahrzehnten sind die Marken Wiberg, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse nicht wegzudenken, wenn es um Geschmack für hochwertige Fleischwaren geht. Bei NovaTaste finden Metzgereien alles, von Gewürzmischungen über Starterkulturen und funktionale Zutaten bis hin zu Würsthüllen. Sie können auf innovative Produkte, zeitgemäße Rezepturen und Service nach dem Motto „Tradition trifft Zukunft“ zählen. Auf der SÜFFA stellt das Unternehmen Neuheiten und Klassiker vor.

Für Gerichte aus der Metzgerküche eignen sich die kaltquellenden Gewürzmüller Basis- und Fertigsaucen: Saucenpulver mit Fleisch, Wasser und Zutaten, z.B. Gemüse, vermengen, abfüllen und erhitzen – fertig. Bei den Wiberg-Würsthüllen gibt es Sortimentserweiterungen für Delikatess-, Kalbsleberwurst und frische Zwiebelmettwurst sowie eine neue Version der Adventskalender-Würsthülle. NovaTaste bietet Lösungen, die es erleichtern, den neuen EU-Regelungen zur Nitratreduktion nachzukommen. Lebensmittelkulturen wie Bitec® können aktiv zur Senkung der Rest-Nitrit- und -Nitrat-Werte bei Rohwurst und Rohpökelfleisch beitragen. Sie beeinflussen Aroma und Farbe, stabilisieren die Mikroflora und sorgen für die gewünschte Struktur. Die Kulturen mit Schutzfunktion gegen *Listeria monocytogenes* wirken sich positiv auf die Produktsicherheit aus. **Halle 6, Stand C 56**



Hagesüd Interspace Gewürzwerke

Geschmackliche Vielfalt erleben

Die SÜFFA ist nicht nur ein Ort, um Trends, Technologien und Geschäftsideen zu entdecken, sondern auch eine einzigartige Gelegenheit zum Networking. Dort gibt es viele Chancen, sich mit Experten auszutauschen, wertvolle Kontakte zu knüpfen und Inspiration für das eigene Unternehmen zu sammeln. Die Hagesüd Interspace Gewürzwerke präsentieren ihre neuesten Produkte und Innovationen, welche die Theken bereichern und die Geschmacksvielfalt erweitern. Vorgestellt werden spannende Produktideen, die sowohl traditionellen Metzgern als auch modernen Fleischer-Fachleuten neue Impulse geben. „Sie dürfen gespannt sein, was wir aus der Gewürzdose zaubern“, heißt es vom Unternehmen. Große Freude herrscht darüber, Sponsor des 1. SÜFFA Team Cups 2024 zu sein. Der Wettbewerb gilt als Messe-Highlight und fördert das handwerkliche Können und die Kreativität von Nachwuchskräften. Damit leistet man einen Beitrag zur Zukunft des Handwerks und unterstützt die nächste Generation von Metzgern und Fachleuten.

Halle 6, Stand C 51



Fotos: Vemag Maschinenbau, NovaTaste, Hagesüd Interspace Gewürzwerke



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Mehr als Haltungsstufen!

- Direkt vom Bauern
- Alte Landrasse
- Artgerechte Haltung Stufe 3, 4 + 5
- Tierschutzgerechte Schlachtung
- Klimaresiliente Fleischerzeugung



Halle 6,
Stand B 80



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

„Wir stellen 2024 auf der SÜFFA aus, weil...“



„... wir als starker Partner des Fleischerhandwerks den persönlichen Austausch mit unseren Kunden schätzen und uns freuen, neue Trendprodukte und passgenaue Konzepte zu präsentieren.“
Marie-Luise Klausmeyer, Stellvertretende Marketingleitung AVO-Werke August Beise



„... sie für uns immer ein Heimspiel ist, bei dem wir uns darauf freuen, zahlreiche Kunden auf unserem Stand begrüßen zu dürfen. Neben dem wertvollen Austausch möchten wir unseren Kunden stolz unsere neuen Lösungen für das Handwerk präsentieren und gleichzeitig ein erstes direktes Feedback erhalten, um unsere Produkte kontinuierlich zu verbessern.“
Jens Klemp, Geschäftsführer, Handtmann Maschinenvertrieb



„... sich hier die gesamte Fleischbranche trifft und wir den Austausch vor Ort genießen. Wir möchten mittendrin sein und unsere altbewährten und neuen Qualitätsprodukte zeigen: Unsere Nassbandschleifmaschine SM-130 und unsere Abziehsteine führen wir auf der SÜFFA vor.“
Annika Götz, Produktmanagement, Friedr. Dick



„... sie für bfm als innovativer Partner des Metzgerhandwerks, die relevanteste Fachmesse ist. Dort präsentieren wir unser umfassendes Leistungsspektrum, unsere führenden Produkte und Technik und demonstrieren zugleich die Planungskompetenz, die uns auszeichnet. Eine ausführliche Beratung und der persönliche Austausch sind uns dabei besonders wichtig.“
Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau



„... wir wollen, was das Metzgerhandwerk will: Eine attraktive Thekengestaltung, die die Qualität der Lebensmittel unterstreicht, die Kund*innen begeistert und den Mitarbeiter*innen den Arbeitsalltag erleichtert. Und wir wollen mit Ihnen auf der SÜFFA unseren 70. Geburtstag feiern!“
Christian Priebe, Geschäftsführer, PricoPlex



„... wir den Handwerksmetzgern unbedingt zeigen wollen wie sie ihren Betrieb auch in Zukunft erfolgreich weiterführen können und uns jetzt schon freuen, an unserem Messestammtisch am Samstagabend wieder gemeinsam ein Glas Kulmbacher Bier zu genießen.“
Steffen Cyris, Geschäftsführer, Schrutka-Peukert



„... es die wichtigste Messe für das Fleischerhandwerk ist. In Stuttgart zeigt die Branche wieder, wie spannend und einzigartig das Handwerk ist. Deshalb ist es uns wichtig, vor Ort zu sein und das Handwerk als Partner zu unterstützen. Zudem ist mir das persönliche Treffen besonders wichtig.“
Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau



„... sich die Messe als hervorragende Möglichkeit bewährt hat, mit unseren Kunden aus dem Metzgerhandwerk in Kontakt zu treten!“
Denis Gabriel, Marketing & Sales/Prokurist, Fessmann



„... sie mit Abstand der wichtigste Marktplatz des Fleischerhandwerks und der fleischverarbeitenden Industrie ist. Hier präsentieren wir nicht nur Produkte, hier sind wir mit dem Markt im Gespräch, verstehen die Entwicklungen der Branche und können darauf reagieren. Der persönliche Kontakt zu Händlern und Kunden ist durch nichts zu ersetzen.“
Eckhard Kowalewski, Head of Sales Commercial Cutlery, Victorinox



„... wir die ideale Plattform nutzen möchten, um unsere neuesten Produkte, Innovationen und Handwerkskunst einem breiten Fachpublikum zu präsentieren. Der persönliche Kontakt zum Kunden ist uns dabei besonders wichtig. Wir freuen uns, auf der Messe zu sein, um unseren Kunden die Gelegenheit zu geben, unsere innovativen Produkte selbst zu probieren.“
Michael Dörr, Leiter Fachberatung, Hagesüd Interspace Gewürzwerke



„... wir die Tradition unterstützen und weiterhin für unsere Kunden präsent sein wollen.“
Kristian Blomqvist, Geschäftsführer, Poly-clip System Deutschland Vertriebs- und Service



„... mit zukunftsorientierten und innovativen Produkten neue Ideen ins Handwerk kommen. NovaTaste hat genau die Bandbreite und Ideen, die gebraucht werden. Wir stehen zum Handwerk und werden es in der Zukunft in allen Produktbereichen zielgerichtet unterstützen. So bieten wir mit allen unseren Produkten und Ideen Arbeitsunterstützungen und -erleichterungen sowie Geschmacksverbesserungen, Sicherheit und Qualität.“
Andreas Gillrath, NovaTaste Verkaufsleitung Handwerk Deutschland

Die SÜFFA-Wettbewerbe

Auch 2024 veranstalten der Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg und die Messe Stuttgart diese bekannten und beliebten Wettbewerbe.

Sa., 28. September 2024

Ort: Messe Stuttgart, Oskar Lapp Halle (Halle 6)

- 8. SÜFFA Wettbewerb Schwäbische Maultasche
- 25. Internationaler Brühwurst-Wettbewerb
- 15. Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerb
- 22. Int. Wettbewerb für brühwurstartige Pasteten und Rouladen
- 10. Internationaler Kochwurst-Wettbewerb
- 16. Internationaler Kochpökelwaren-Wettbewerb

So., 29. September 2024

Ort: Messe Stuttgart, Oskar Lapp Halle (Halle 6)

- 19. Internationaler Rohschinken-Wettbewerb
- 19. Internationaler Rohwurst-Wettbewerb



- 3. Internationaler Wild-Rohwurst-Wettbewerb
- 3. Internationaler Wild-Rohschinken-Wettbewerb

Mo., 30. September 2024

Ort: Messe Stuttgart, Oskar Lapp Halle (Halle 6)

- 25. Berufsschulwettbewerb

FLEXIBILITY! NO SECRET – JUST VEMAG!

Flexible Vakuumpfüllmaschinen und Vorsatzgeräte für vielseitige Anwendungen und ein breites Produktportfolio:

- Füllen und Portionieren, Wolfen und Formen
- Auch für kleinste Chargen bei häufigem Produktwechsel
- Schonendster Produkttransport
- Maximale Gewichtsgenauigkeit
- Einfachste Handhabung

VEMAG: Boundless passion for YOUR solution!

Für mehr Informationen besuchen Sie uns auf handwerk.vemag.de oder schreiben Sie uns unter e-mail@vemag.de.



28.–30.09.24
Halle 6 | Stand A10

holac Maschinenbau
Flexible Schneidetechnik

Mit Highlights wie dem Würfelschneider Cubixx 100 L oder dem Scheibenschneider Sect 230 hat der schwäbische Schneidespezialist holac Maschinenbau sein Messeprogramm ganz auf Anforderungen des Handwerks ausgerichtet. Neben ihrer Robustheit punkten die Maschinen vor allem durch ihre Flexibilität. So können Metzgereien mit den sog. „Speckschneidern“ viele andere Produkte verarbeiten, die meist noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnitteltem und Co. auch Wurstsalat extra fein, Ochsenmaulsalat und sogar Rouladen. Dies ist bereits mit der Cubixx 100 möglich, der kleinsten Schneidemaschine.



Für das Schneiden unterschiedlicher Produkte ist nur ein kurzer Werkzeugwechsel nötig. In Kombination mit einem Scheibenschneider, z.B. dem Sect 230, schneidet der Anwender Steaks, Kotelett und Speckscheiben. Nicht nur im Handwerk zeigen Würfel-, Streifen- und Scheibenschneider ihre Stärken. Auch in Fertigungslinien überzeugen sie durch Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit. **Halle 4, Stand B 30**

Schrutka-Peukert
Metzgerei der Zukunft – reloaded

Marktreife Lösungen und Lösungsansätze zeigt Schrutka-Peukert am Messestand „Metzgerei der Zukunft“ – reloaded. Egal ob als autonomer Verkaufscontainer oder Hybridlösung im bestehenden bzw. neuen Laden integriert: dafür eignet sich der funktionsfähige Selbstläuferladen inkl. autonomem Einkauf und Bezahlen. Angefangen beim Container/Trailer über die Inneneinrichtung plus erforderlicher Hard- und Software bis hin zu den im Vorfeld benötigten Verpackungslösungen wird gezeigt was nötig ist, um dieses Verkaufskonzept zu integrieren und profitabel zu betreiben. Dafür sind für Verpackung, autonomes Einkaufen und Bezahlen renommierte Partner am Messestand präsent. Um künftig im Metzgerhandwerk erfolgreich zu sein, ist eine intelligente Vernetzung von Warenwirtschaft (inkl. Preise, Inhaltsstoffe, MHD, etc.), Marketing und Kundenstamm sowie Personalplanung unabdingbar. Digitalisierung und KI bieten Potenzial, um Arbeitsprozesse und Betriebsabläufe personalunabhängiger, zeiteffizienter und somit kostengünstiger zu gestalten. Partner am Stand sind ShopIQ, Variovac/Nordvac und die BESH.

Halle 6, Stand B 82


K+G Wetter
Innovative Features bei Kuttern und Wölfen

Kompakte Wölfe und Kutter mit großer Technik für optimale Hygiene, nutzerfreundliches Handling und Qualität, die man schmeckt: Das und mehr zeigt K+G Wetter. Passgenaue Steuerungssoftware macht Arbeitsschritte auch im Handwerk einfacher, sicherer und schneller. Einmal angelegt, müssen Mitarbeiter am Kutter dank Rezepturverwaltungssoftware CutControl nicht mehr jeden Schritt einer Rezeptur überwachen, sondern können sich auf automatisierte Abläufe der Kuttersteuerung verlassen. Fehlchargen sind fast ausgeschlossen, die Qualität der Produkte ist reproduzierbar. Bei Änderung der Chargengrößen erfolgt eine automatische Umrechnung der Rezepturbestandteile.

Über Hygienic-Secure-Features verfügt der Vakuumkanter VCM 70: den patentierten, zur Reinigung leicht entnehmbaren Messerdeckelstreifen, große Reinigungsklappen und eine dichtungsdichte Konstruktion zwischen Kessel und Kutterschüssel. Mehr Verarbeitungsleistung, klares Schnittbild, weniger Energieverbrauch und Verschleiß: Mit dem ClearCut-Messer erzielen Betriebe beim Wölfen bessere Ergebnisse und sparen Betriebskosten. Mit dem ClearCut-Sortiermesser wurde die

effiziente Sortiereinrichtung der Wölfe signifikant verbessert: Unerwünschte Hartanteile werden zuverlässig und fast ohne Fleischanteil ausgeschleust. Für Betriebe, die mit einem Mix aus Frisch- und Gefrierfleisch arbeiten, eignet sich der neue, kompakte Winkelwolf WW 200, der leistungsstark auch unzerkleinerte Gefrierfleischblöcke verarbeitet. **Halle 4, Stand D 30**

PricoPlex
Nachhaltige Schalen, Jubiläum und mehr

Besucher seines Messestandes lädt der Schalenhersteller PricoPlex dazu ein, sein 70-jähriges Jubiläum zu feiern und dort die Qualität der Thekenschalens zu sehen und zu fühlen, z.B. die neue Schalenserie „Grace“. Deren reduziertes, elegantes Design setzt Köstlichkeiten über alle Produktbereiche hinweg in Szene: von Fleisch über Feinkost bis zu Snacks. Mit der Formgebung der Schalen und -platten schafft man ein neues Erscheinungsbild in der Theke und kann selbst niedrige Füllgrade kompensieren – die Schalen und Platten sehen nie leer aus. Egal ob Scandilook, Landhausstil, ein Hauch von Exotik oder Schmankerl – die Tableware-Auslageschalen eignen sich für jede gelungene Theken- oder Buffetgestaltung. Neu ist zudem die Farbe Petrol, die einen frischen Look in die Theke bringt. Für ertragsstarke, höherpreisige oder spezielle Produkte aus Eigenproduktion sind die Schalen der Serie „Neo“ mit ihrem breiten Rand einsetzbar. Hier gibt es drei neue Größen. **Halle 6, Stand B 78**



POLY-CLIP HÄLT BESSER JUST CLIP IT.



**Treffen Sie uns in Stuttgart
vom 28. – 30. September 2024
Halle 4 Stand D20**

Effizient, nachhaltig und sicher. Erleben Sie unser komplettes Portfolio an clip-pak® Clipverschluss-Lösungen für viele Anwendungen. Welche ist ihre?

Die Verpackung mit dem Clip ist äußerst platzsparend und umweltfreundlich, sie erreicht einen hohen Entleerungsgrad und hinterlässt wenig Verpackungsmüll. Es ist kaum möglich, mit weniger Verpackungsmaterial zu verpacken.



„ KI ist im Fleischerhandwerk relevant, weil ...“



„... auch in einem traditionell handwerklichen Beruf mit moderner Technik große Schritte in Richtung Zukunft gegangen werden können. Auch Fleischereien und weitere handwerkliche Berufe können sich die KI mit Arbeitserleichterungen und Produktionsverbesserungen zunutze machen. Mit verursacht durch den immer größer werdenden Fachkräftemangel, suchen auch Handwerksbetriebe nach Möglichkeiten ihre Produktionen auszuweiten und ihre Kapazitäten abdecken zu können. Dabei wird auch KI eine wichtige Rolle spielen.“

Andreas Gillrath,
NovaTaste Verkaufsleitung Handwerk Deutschland

„... KI zahlreiche und sich rasant entwickelnde Möglichkeiten bietet, um Prozesse zu optimieren und neue Ideen zu generieren. Wer z. B. neue Wege sucht, Kunden für sich zu gewinnen oder sein Sortiment auszubauen, kann mit der KI in den Austausch gehen und ungenutzte Potentiale erforschen.“

Marie-Luise Klausmeyer, stv. Marketingleitung, AVO-Werke



„... es uns hilft, unser Know-how aus 100 Jahren Veredelung von Lebensmitteln durch die automatisierte Analyse der gesammelten Prozessdaten all unseren Kunden zugänglich zu machen.“

Denis Gabriel, Marketing & Sales/Prokurist, Fessmann

„... sie die Arbeit erleichtert und neue Möglichkeiten eröffnet.“

Kristian Blomqvist, Geschäftsführer, Poly-clip System Deutschland Vertriebs- und Service



„... sie die intelligente Automatisierung vieler Prozesse unterstützt sowie das Kaufverhalten durch individuelle Angebotsanzeigen steuern kann. Im Ladenbau nutzen wir KI z. B. für eine fotorealistische 3D-Visualisierung der zukünftigen Räumlichkeiten, die mit VR-Brillen virtuell

begangen werden können. Auch in unseren Smartstores kommt KI verstärkt zum Einsatz.“

Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau

„... sie die Effizienz in der Produktion steigern, die Qualitätssicherung verbessern und innovative Lösungen für Kundenbedürfnisse bieten kann, während zugleich traditionelle Handwerkskunst erhalten bleibt.“

Michael Dörr, Leiter Fachberatung, Hagesüd Interspace Gewürzwerke



„... eine branchenspezifische Software wie unserer Smart Link 4.0 eine effiziente und transparente Produktion gewährleistet. KI kann helfen Rezepte und Artikel zu verwalten, bietet die Möglichkeit der Rückverfolgbarkeit und kann Produktionsprozesse optimieren.

Zudem kann mit modernen Lösungen die Produktionseffizienz beurteilt werden. So hilft KI z.B. durch Tagesvergleiche bei der Produktion.“

Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau



„... durch eine vollumfängliche und clevere digitale Vernetzung in kurzer Zeit die Arbeitsabläufe in der Metzgerei deutlich effizienter und personalunabhängiger gestaltet werden können.“

Steffen Cyris, Geschäftsführer, Schrutka-Peukert



„... KI es ermöglicht Entscheidungen datengestützt und abgesicherter vorzubereiten und zu treffen. KI ersetzt nicht die eigene Entscheidung, Diese muss der Unternehmer, egal welcher Branche, immer noch selbst verantworten.

Er kann sie mit Hilfe von KI jedoch hinterfragen. Das hilft bei der Beschaffung, bei Prozessen, im Workflow und im Vertrieb.“

Eckhard Kowalewski,
Head of Sales Commercial Cutlery, Victorinox

A. Handtmann Maschinenfabrik

Vielfalt in der Produktion

Auf einem 240 m² großen Messestand stellt die A. Handtmann Maschinenfabrik Lösungen für eine flexible Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung im Fleischerhandwerk vor. Das einbahnige Formsystem FS 503 etwa ist eine Produktionslösung, die Vielfalt mit Wirtschaftlichkeit vereint. Auf der Messe wird in Kombination mit einem Vakuumfüller VF 828 die automatische Herstellung unterschiedlichster Produkte demonstriert: Fast alle 3D-Produktformen und -geometrien sind bei einer Geschwindigkeit von bis zu 150 Portionen/Min. möglich. Vielfältige Ausgangsmaterialien wie Fleisch, Fleischersatz, Fisch und Fischersatz, Gemüse und vegan/veggie, Hybridprodukte, Convenience, Teig, Süßwaren oder Milch lassen sich so flexibel verarbeiten und formen. Für die automatisierte Würstchenproduktion ist eine Gesamtlösung zu sehen, bestehend aus einer VF 818 S-Vakuumfüllmaschine mit Detektionslösung Liquiscan VF, der Abdreheinheit PVLH 228 plus mit schwenkbaren Aufhängeeinheit AHE 228-17 sowie einer Stockwaage. Die Linie ist für die Herstellung von Roh-, Frisch- und Brühwürstchen in Natur-, Collagen- und Schälldarm geeignet. **Halle 4, Stand B10**



Ladenbau Hanke

Alles aus einer Hand

Als „Manufaktur des Ladenbaus“ plant und konstruiert Ladenbau Hanke abwechslungsreiche und zukunftsfähige Geschäfte. „Von der Idee bis zur Planung, von der eigenen Herstellung bis zur Montage, von der Inbetriebnahme bis zur erfolgreichen Eröffnung. Diese Einrichtungen sind eine hochwertige Investition, die Mehrwert schafft“, wirbt das Unternehmen. Auf der SÜFFA können sich Besucher am Messestand davon überzeugen.



Dort gibt es u.a. Informationen über eine Heistheke, die sich dem Bedarf anpasst, Reife- und Präsentationsschränke und begehbare -kammern, energieeffiziente Khltaken – auch mit schwarzer Granitauflage sowie zum Trendthema Smartstore. Ein 24-Stunden-Shop, etwa als Hybrid-Laden, ermöglicht eine effizientere Nutzung der Ladenfläche, da die Öffnungszeiten nicht durch traditionelle Arbeitszeiten begrenzt sind. Dies steigert die Rentabilität des Betriebes und sorgt dafür, dass er langfristig wettbewerbsfähig bleibt.

Halle 6, Stand C 61

Johannes Giesser Messerfabrik

Funky Pink



Ein farbenfroher Hingucker am Arbeitsplatz sind die Messer der Serie „Funky Pink“ der Johannes Giesser Messerfabrik. Die beiden leuchtenden PrimeLine-Ausbeinmesser mit rutschsicherem Griff und halbflexiblen Klingen (13 cm und 15 cm) – farblich im Neon-Style der 1980er-Jahre gehalten – eignen sich für Metzgerinnen und Metzger, die auf Qualität und Stil setzen. Sie sind neben vielen anderen Messern für das Metzgerhandwerk auf dem Messestand zu erleben.

Neu im Sortiment des Unternehmens ist auch die Messerserie „WildLine“, die im Frühjahr ihre Premiere feierte. Die Messer der Serie eignen sich zum Zerlegen von Wild in allen Größen. Mit vielen Modellen, die auf unterschiedliche Anforderungen zugeschnitten sind, gelingt das Ver- und Bearbeiten von Wild ebenso wie von Fisch. Mitentwickelt wurde diese Serie vom 2022er-Metzgerweltmeister des Butcher Wolfpack Matthias Endra aus der Metzgerei mit gleichem Namen aus Bad Hindelang im Allgäu.



Halle 6, Stand B 52



**HAGESÜD.
IHR PARTNER
FÜR
MARINADEN,
GEWÜRZE
UND MEHR...**

HAGESÜD

**Besuchen Sie uns auf der SÜFFA 2024
Halle 6, Stand 6C51**



Küchentechnik nach Maß

Einfach zu bedienen, effizient, zeit- und energiesparend: Zeitgemäße Küchentechnik für alle Betriebsgrößen ist auch auf der SÜFFA zu sehen.

Technologie ‚zum Anfassen‘ ist seit jeher ein fester Baustein der SÜFFA“, sagt Sophie Stähle, Managerin Messe- und Eventleitung, Messe Stuttgart. „In der Küchentechnik ist das Angebot besonders breit gefächert, da Einsatzbereiche und Betriebsgrößen gleichermaßen stark variieren – vom Gemeinschaftsverpfleger über mobile Catering-Services bis hin zur Metzgerei. Unsere Ausstellung zeigt neueste Entwicklungen und Konzepte, ob es um eine zeitgemäße Modernisierung oder eine komplette Neuplanung geht. Immer im Blick sind dabei Nachhaltigkeit, Energiekosten – und auch die allortens herrschende Personalknappheit.“

Zu den Küchentechnik-Trends zählt die Einbindung digitaler Technologien. Vernetzte Küchengeräte versprechen ressourcensparende Prozesse, höhere Effizienz und eine verbesserte Qualitätssicherheit. KI-gestützte Bestecksortiermaschinen schaffen mehrere Tausend Teile pro Stunde, ein smarter Kühlschrank verfolgt die Bestände in Echtzeit. Beliebtheit erfreuen sich vollautomatische Multifunktionsgeräte, die im Idealfall Mitarbeitende in Produktion, Küche oder Service entlasten. Doch digitale Lösungen funktionieren nicht einfach „von selbst“. Es bedarf einer fachkundigen Installation und Wartung.

Solide Technik

Neben intelligenter Technik sind langlebige, robuste Geräte gefragt, die durch Konstruk-



tion und Bedienerfreundlichkeit den Aufwand für Energie und Personal senken. Michael Schärf, Geschäftsführer von EKU Großküchentechnik aus Limburg an der Lahn, kennt die Bedürfnisse seiner Kundschaft: „Gerade in der Klein- und Mittelgastronomie spielt Hightech nach wie vor eine eher untergeordnete Rolle. Gefragt ist einfache, solide Technik, keine Raffinesse: an, aus, warm, kalt. Hier sind einfach bedienbare Geräte, die nicht auf Masse abzielen, optimal geeignet. Deshalb gehören zu unserer Kundschaft auch Metzgerinnen und Metzger, die vermehrt



„Gefragt ist einfache, solide Technik, keine Raffinesse: an, aus, warm, kalt. Hier sind einfach bedienbare Geräte, die nicht auf Masse abzielen, optimal geeignet.“

Michael Schärf

Tagesessen, Imbiss oder Catering anbieten.“ Auch simple Technik muss natürlich bedient werden. „Ja, unsere Geräte benötigen Personal“, räumt er ein: „Aber besondere Kenntnisse oder eine Schulung sind nicht erforderlich. Auch für Wartung und Reinigung braucht man keinen Techniker. Alles ist einfach und zeitsparend: Über zwei Schrauben sind alle Bauteile erreichbar.“ Sollte einmal etwas streiken, könne man den örtlichen Elektrobetrieb zu Hilfe rufen.

Energiekosten senken

Ein entscheidender Faktor in Sachen Energieverbrauch ist der Aufbau der Küchengeräte. Michael Schärf: „Wir haben in den letzten zehn Jahren alle unserer Produkte auf den Prüfstand gestellt und energetisch verbessert. Die Becken unserer Geräte sind wärmegeämmt, sodass die Hitze dort bleibt, wo sie hingehört. Das schont die Elektrik und verlängert die Lebensdauer, wirkt sich aber auch deutlich auf den Energieverbrauch aus.“ So hätten eigene Labormessungen ergeben, dass etwa bei einer Fritteuse mit gedämmtem Becken einer von drei Heizzyklen eingespart werden könne. Das sei „schon enorm“, meint er. „Für Frontcooking oder heiße Selbstbedienungstheken sind Oberflächenmaterialien gefragt, die eine effiziente Hitzeverteilung haben. So lässt sich ein optimales und gleichmäßiges Bratergebnis erreichen. Unsere neuen Duplex-Grillplatten aus speziellem Edelstahl geben weniger Hitze nach außen ab – was auch die Frau oder den Mann am Grill freut.“

Zwei Beispiele zeitgemäßer Küchentechnik wurden 2022 vorbildlich in der Metzgerei Klink in Oberjettingen (Bild li. unten) sowie im „Momentmahl“-Konzept in Regensburg (Bild li. oben) der Straubinger Metzgerfamilie Wenisch – dort von Schrutka-Peukert – umgesetzt.

www.sueffa.de

Maschinenfabrik Seydelmann

Ein Wolf mit Mehrfachnutzen



Die Maschinenfabrik Seydelmann präsentiert beim Heimspiel in Stuttgart den neu entwickelten Automatenmischwolf AE 130 M. Er ermöglicht bei niedriger Bauhöhe und geringem Platzbedarf Mischen und Homogenisieren sowie anschließendes Wolfen über den Wolfauslass. Mit entnehmbarem Mischwerk und einer großen Zubringerschnecke ist er als reiner Automatenwolf einsetzbar und

führt selbst ganze Muskelstücke dem Schneidsatz zu. Die Nutzung als reiner Mischer mit Entleerung über die separate Entleerklappe rundet die Einsatzmöglichkeiten ab. Die Seydelmann-Schneidtrommel, die seit Jahren erfolgreich bei Industriewölfen mit Auslassgrößen bis 200 mm eingesetzt wird, kann nun auch im Handwerk mit dem AE 130 genutzt werden. Diese gewährleistet ein effizientes Austrennen von Hartteilen wie Knochenstücken, Knorpeln oder Sehnen. Auch Kunststoffteilchen oder Folienreste werden zuverlässig und ohne weitere Zerkleinerung entfernt. **Halle 4, Stand D 10**



Besuchen Sie uns auf der SÜFFA!
vom 28.–30. September 2024
Halle 6, Stand 6C10

Voller Geschmack – reich an Protein!

Das neue **AVO SoFit High Protein Sortiment** kombiniert ausgewogene Geschmacksvielfalt mit dem Wunsch nach proteinreicher Ernährung. Die Marinaden in den Sorten Paprika und Gartenkräuter sowie die Komplettmarinaden Waldpilz und India bieten starke Kaufanreize an der Frischetheke und im SB-Regal.

AVO-Werke August Beisse GmbH
Industriestraße 7 · 49191 Belm · www.avo.de


Multivac Group
Nachhaltige Verpackungskonzepte

Automatisierte Lösungen für Herausforderungen wie Personalmangel und Nachhaltigkeit sind am Stand von Multivac zu erleben. Einstiegsmodelle zum Verarbeiten und Verpacken von Fleischprodukten in kleineren und mittleren Chargen sind ebenso zu sehen wie Verpackungskonzepte, die den Packstoffverbrauch reduzieren und/oder deren Recyclingfähigkeit steigern sollen. Zu den Exponaten zählt die etwa Tiefziehverpackungsmaschine R 105, ein kompaktes Einstiegsmodell, das für kleine und mittlere Produktionsmengen ausgelegt ist, mit schnellen Produktwechseln und hoher Flexibilität bezüglich der Packungsformen.

Auch auf Anforderungen kleinerer Betriebe zugeschnitten ist der halbautomatische Traysealer T 250 (li.), der sich für die Herstellung von Vakuum-Skin- und MAP-Verpackungen eignet. Außerdem zu sehen: zwei Kammermaschinen, eine Lösung für das Entladen von Produktverpackungen sowie die Portioniermaschine GMS 520 Singlecut der Multivac-Tochter TVI für die Verarbeitung von Frischfleischprodukten zu Würfeln, Streifen oder im Butterfly-Schnitt. Nicht zuletzt gibt es verschiedene Verpackungskonzepte zu sehen, die den Verbrauch von Kunststoffmaterialien reduzieren und die Recyclingfähigkeit von Verpackungen erhöhen. Die Maschinen des Unternehmens sind darauf ausgelegt, auch Packstoffe aus alternativen Materialien verarbeiten zu können. Durch speziellen Optionen in der Ausstattung und entsprechendes Design, lässt sich dann der Verbrauch an Verpackungsmaterialien signifikant senken. **Halle 6, Stand F 30**

Kitzinger Maschinenbau
Praxisnahe Waschanlagen

Auch Kitzinger Maschinenbau aus Handewitt bei Flensburg präsentiert seine Waschanlagen für Mehrweggebinde aller Art, z. B. Kisten, Körbe, Trays, Paletten, Wagen oder Großbehältern, in Stuttgart. Ein kundenbezogener Maschinenbau in Verbindung mit bewährten Standardmodulen ermöglicht eine umfassende Einbindung der Bedürfnisse des jeweiligen Kunden. Auf dem Messestand präsentiert das Unternehmen etwa die neu entwickelte compact 24 Kistenwaschanlage für 200 bis 300 Stück E2-Behälter, sowie eine taktar 15 Mengwagenwaschmaschine, die sich insbesondere für Handwerksbetriebe eignet. Die Beschickung erfolgt bei dieser neuen Maschinenlösung halbautomatisch. Dadurch können aufwändige Sicherheitsbauteile entfallen, was sich laut Hersteller in einem attraktiven Preis niederschlägt. **Halle 6, Stand B 10**


Friedr. Dick
Messer & mehr

Auf der SÜFFA präsentiert Friedr.

Dick wieder einige Highlights aus seinem vielseitigen Sortiment. So gibt es etwa für die Messerserie „Vivum“ eine stylische in Deutschland handgefertigte Nappa-Echtleder-Rolltasche, die sich mit einem Klettverschluss verschließen lässt. Sie enthält ein Officemesser, ein Santoku mit Kullenschliff, ein Kochmesser, das BBQ-Messer Asador mit ein Brotmesser mit Wellenschliff. Die „Vivum“-Messer vereinen einen besonders geformten Griff aus Birkenholz mit Messerstahl und modernem Klingendesign. Die Tasche ist auch mit Messern der Serie 1905 oder Red Spirit lieferbar. Die Verwendung von Abziehsteinen ist beliebt da Messer so schonend und effektiv nachgeschärft werden. Zum bestehenden Kombi-Abziehstein mit Korn 360 und 1.000 erweiterte das Unternehmen sein Sortiment für unterschiedliche Einsatzzwecke um zwei Varianten mit Korn 1.000 und 3.000 sowie Korn 3.000 und 5.000. Auf dem Messestand zu sehen sein wird auch die neue Nassbandschleifmaschine SM-130. **Halle 4, Stand D 51**


Syner.Con/Apro.Con
Warenwirtschaft für flexible Smartstores

Mit Apro.SBStore vermarkten die Syner.Con-Partner kundenspezifische Smartstore- und SB-Lösungen. Sie decken dabei mit deren Implementierung das SB-Einkaufserlebnis der Kunden ab – von der Zutrittskontrolle via Kredit- bzw. Bankkarte oder nach vorheriger Registrierung eines Kundenkontos, über die Etikettierung und Kennzeichnung der Ware bis hin zur Integration präferierter Bezahlsysteme und Ausgangskontrolle. Apro.SBStore verhält sich für Nutzer von Apro.Con wie eine komplett in die Warenwirtschaft und das Kassensystem eingebundene Filiale. Auch die Anbindung an Webshops – etwa für Abholungen von Bestellungen im Smartstore – wird unterstützt. Der Zugang der Kunden kann auch nicht personalisiert tagsüber, ergänzt um einen personalisierten Zutritt nachts, erfolgen. Kunden scannen an der Kasse beim Bezahlen ihren Einkauf via Barcodescanner. Die Etikettierung vorverpackter Ware erfolgt aus der Apro.Con-Warenwirtschaft. Bei nach Gewicht verkaufter Ware wiegt der Kunde seine Einkäufe an einer Mettler-Toledo SB-Waage und erhält für das spätere Bezahlen je ein Etikett ausgedruckt. Das erspart Doppelarbeiten bei Datenpflege, Artikelführung und Etikettierung. **Halle 6, Stand B 21.2**





TIPPER TIE™



Besuchen Sie uns auf der
SÜFFA Stuttgart
28.09. – 30.09.2024
Halle 4, Stand Nr. 4A22

Allrounder für Handwerk und Industrie

Von manuellen Tischclippern über Halbautomaten bis hin zu vollautomatischen Doppelclippern bietet JBT Tipper Tie die perfekte Clip-Lösung für jede Betriebsgröße.

- Geringer Luftverbrauch
- Robuste Konstruktion
- Einfache Reinigung durch glatte Flächen
- Verschiedene Ausstattungsvarianten



Überall einsetzbar, wo es auf einen sicheren Verschluss ankommt.

TIPPER TIE
TECHNOPACK GMBH

Telefon +49 40 72 77 04-0

tippertie.com

„ Fleischersatzprodukte im Metzgerhandwerk...“

„... sind ein Zusatzgeschäft, das wir nicht außer Acht lassen sollten, auch wenn die Produktauswahl sehr gezielt und vorausschauend ausgewählt werden sollte. Diese sollte je nach Geschäftslage und regional ausgewählt werden. So ist es nachweislich entscheidend, ob man zentral in einer Großstadt ansässig ist, oder eher im ländlichen Bereich, wo sich diese Produkte nur vereinzelt aus Fleischer-Fachgeschäften heraus verkaufen lassen, und vielmehr auf einen Lebensmittelhändler zurückgegriffen wird (Edeka, Rewe, Penny,...). Der Hintergrund ist ganz einfach die größere Auswahl von sämtlichen Anbietern.“ **Andreas Gillrath, NovaTaste Verkaufsleitung Handwerk Deutschland**

„... werden in Zukunft auch hier sicher ihren Platz finden. Nichtsdestotrotz ist mir persönlich ein saftiges Stück Fleisch deutlich lieber.“ **Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau**



„... können eine Beimischung zum bisherigen Portfolio sein, um neue Zielgruppen anzusprechen, die sich sehr kritisch mit der eigenen Ernährung auseinandersetzen und den eigenen Fleischkonsum teilweise reduzieren und bewusster gestalten möchten.“

Denis Gabriel, Marketing & Sales/Prokurist, Fessmann

„... können bestehende Kunden binden. Wir glauben nicht, dass das Fleischerhandwerk der bevorzugte Vertriebsweg für Fleischersatzprodukte werden wird, aber der typische Fall ist eine sich unterschiedlich ernährende Familie, das Fleischerfachgeschäft bindet sie an sich, auch wenn sich ein Familienmitglied vegetarisch oder vegan ernährt. Insbesondere hochpreisig konsumierende und einkaufende Kunden schätzen die Beratungskompetenz des Handwerks, ein kleines Sortiment davon beweist Offenheit und Kompetenz.“ **Eckhard Kowalewski, Head of Sales Commercial Cutlery, Victorinox**



„... treffen den Zeitgeist und vergrößern den Kundenkreis, deshalb dürfen sie in Zukunft in keiner gut sortierten Metzgerei fehlen.“ **Steffen Cyris, Geschäftsführer, Schrutka-Peukert**



„... bieten eine innovative Möglichkeit, traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ernährungsbedürfnissen zu verbinden. Da die Zahl der Flexitarier stetig wächst, muss auch der Metzger umdenken, um diesen Markt zu bedienen. Fleischersatzprodukte schaffen nicht nur Abwechslung in der Theke, sondern ermöglichen auch zusätzlichen Verkauf, indem sie gesundheitsbewusste und umweltorientierte Kunden ansprechen.“ **Michael Dörr, Leiter Fachberatung, Hagesüd Interspace Gewürzwerke**



„... sind eine Erweiterung der Vielfalt und machen den Metzgereibetrieb attraktiv für sämtliche Käuferschichten.“ **Kristian Blomqvist, Geschäftsführer, Poly-clip System Deutschland Vertriebs- und Service**

„... sind nach meiner Beobachtung eine Nische und haben eine eher geringe Bedeutung für das klassische Fleischerhandwerk. Viele unserer Kundinnen und Kunden sind erfolgreich, da sie sich auf ihre Kernkompetenzen und das vertiefte Fachwissen rund ums Thema Fleisch verlassen. Der Kunde wiederum nimmt den Handwerker als Experten wahr, der für kurze Wege, eine nachvollziehbare Herkunft der Produkte, individuelle Beratung, Tradition und hochwertige Qualität steht. Deshalb bin ich überzeugt, dass das Fleischerhandwerk mit gesunden, regionalen und nachhaltigen Produkten und Spezialitäten aus Fleisch zu einer ausgewogenen Ernährung beiträgt.“ **Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau**



„... bieten eine Möglichkeit, das eigene Angebot zu diversifizieren, sich zukunftsorientiert zu positionieren und das Geschäft zum One-Stop-Shop auszubauen. Durch Ready-to-mix-Produkte von AVO lassen sich Fleischersatzprodukte einfach und mit den vorhandenen Maschinen herstellen. Die Kernkompetenz des Fleischerhandwerks wird allerdings auch in Zukunft in der Verarbeitung und Veredelung von Fleisch liegen.“ **Marie-Luise Klausmeyer, stv. Marketingleitung, AVO-Werke**



Mehr als bloß Haltungsstufe

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) zeigt in Stuttgart, wie Metzgereien die Herausforderung der Haltungskennzeichnung meistern und dabei im Wettbewerb gewinnen können.

Damit das gelingt, haben die 1.490 BESH-Bauern ihre Freiluftställe aufgerüstet: Sie können pro Woche 1.000 Schweine der Haltungsstufe 3 zusätzlich zum BESH-eigenen Schlachthof nach Schwäbisch Hall liefern. Dazu kommen bei BESH-Schweinen weitere Pluspunkte: bäuerliche Herkunft aus Hohenlohe, gentechnikfreie Fütterung und festes, trockenes, fein marmoriertes Fleisch. Tierwohl endet für die BESH nicht an der Stalltüre, sondern umfasst eine tierschutzgerechte Einstallung am Schlachthof und eine schonende, zuverlässige Betäubung. Für diesen Tierschutz bei der Schlachtung erhielt die BESH im Jahr 2023 den Forschungspreis der TU München.

Auf der SÜFFA beraten die BESH-Mitarbeiter, wie diese Vorteile erfolgreich zum Kunden an der Theke kommuniziert werden können. Das SÜFFA-Ziel der BESH: Alles tun, damit Metzger bei der Kennzeichnung der Tierhaltung gegenüber dem Wettbewerb aus dem Handel gewinnen. Dazu wird die Kennzeichnung gesetzestreu in der Praxis gezeigt. Wie 2023 kooperiert die BESH mit Schrutka-Peukert. Zudem erklärt der BESH-Vorstandsvorsitzende Christian Bühler auf der SÜFFA-Schaubühne, wie Metzger eine überlegene Fleischqualität besser kommunizieren können.

Wegen der Zusatzvorteile heißt die Haltungsstufe 3 bei Schweinefleisch BESH-intern „3 Plus“. Ein Pluspunkt ist am Fleisch nicht sichtbar, aber gleichermaßen für viele Konsumenten bedeutsam: Das Fleisch ist nachweisbar klimafreundlicher. Ein Gutachten der Universität für Bodenkultur Wien bestätigte bis zu 49 % weniger CO₂.

Fotos: BESH

Die BESH gilt seit 1988 als Vorreiter artgerechter Tierhaltung. Ihr Gründer Rudolf Bühler entwickelte erstmals Standards für Tierwohl in der Nutztierhaltung und setzte sie in bäuerlichen Betrieben um. Dafür erhielt die BESH 2004 den „Deutschen Tierschutzpreis“. 2024 investierte sie 4,5 Mio. Euro am Standort Schwäbisch Hall in eine neue Rinderschlachtlinie. „Wir realisieren damit das höchstmögliche Niveau einer tierschutzgerechten Schlachtung“, betont Christian Bühler.

Halle 6, Stand B 80



STARKE LEISTUNG!

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST
AUF DER SÜFFA 2024 IN STUTT GART:

HALLE 4, STAND C14

Paul KOLBE GmbH
Gewerbestraße 5
89275 Elchingen
www.kolbe-foodtec.com

KOLBE
FOODTEC

Victorinox

Scharf, sicher und zuverlässig

Auf der Messe stellt das Schweizer Unternehmen Victorinox Berufsmesser aus verschiedenen Kollektionen vor, z.B. die Dual Grip-Kollektion, deren Messer auch an Tagen mit kraftintensiven Aufgaben für ein müheloses Arbeiten sorgen. Dank innovativer Dual-Grip-Technologie sind die robusten Messer stabil und effizient. Die rostfreien Stahlklingen sorgen für eine hohe Widerstandsfähigkeit, die speziellen Griffe sind wasser- und fettabweisend und langlebig. Zum Ausbeinen, Schneiden oder Filetieren von Fleisch oder Fisch einsetzbar sind die Messer der Serie Swibo, erkennbar an iden orangefarbenen, ergonomischen Griffen. Dazu passend gibt es einen runden oder ovalen Wetzstahl mit mittelfeinem Gewinde. Ihre verschleißarme Oberfläche mit gleichmäßigen Linien garantiert eine lange Lebensdauer.

Die extra scharfe Klingen der Messer der Fibrox-Kollektion gleiten selbst durch dickste Fleischstücke. Die rutschfesten, ergonomischen Griffe liegen gut in der Hand und schonen das Handgelenk. Viele Fibrox-Modelle gibt es in sechs Farben, sodass die Messer für verschiedene Einsatzbereiche genutzt werden können, z. B. HACCP-gerecht für unterschiedliche Lebensmittel oder Arbeitsschichten. **Halle 6, Stand D 41**



Bizerba & Ladena

Gemeinsamer Auftritt

Auf dem Messestand von Bizerba wird der Ladenbau-Spezialist Ladena einen kompletten 24/7-Laden erlebbar machen. Auf 26 von 90 m² Standfläche gestaltet das Unternehmen, unterstützt von Bizerba-Technologie, einen personallosen Smartstore. Schon 2022 realisierte Ladena-Verkaufsleiter Daniel Schwarz für die Stuttgarter Metzgerei von Philipp Kübler das Konzept „Kübler go“, einen Laden ohne Bedien- und Kassenkräfte. Ein Jahr später startete der Fleischerie-Filialist „Häcker & Messerle“ in Schlat seine siebte Filiale im Format „16/7“, mit täglichen Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr. Wieder war Ladena Partner.

Dazu Metzgermeister Holger Messerle wenige Wochen nach der Eröffnung: „Die Technik harmonisiert klasse mit dem Bizerba-Warenwirtschaftssystem.“ Daniel Schwarz und Thomas Pfeiffer, Leiter Vertrieb Retail Süd bei Bizerba, haben den Messeauftritt auf den Weg gebracht. „Bizerba ist seit Jahrzehnten der digitale Innovationsführer für das Lebensmittelhandwerk und führt Metzger mit seinen innovativen Hard- und Softwarelösungen in die Digitalisierung. Deshalb ist kein anderer Partner besser geeignet, das Fleischerhandwerk in ein neues Zeitalter des Verkaufens und Einkaufens zu begleiten“, sagt Daniel Schwarz.

Halle 6, Stand D 31

beam

Sicherheit beim hygienischen Saugen

Speziell für Branchen mit hohen Sicherheits- und Hygieneanforderungen hat beam aus Altenstadt einen zum Patent angemeldeten Dampfsaughandgriff, den VacuCircle, entwickelt. Es handelt sich dabei um eine ergonomische Griffeinheit mit eigenem Anschlusschlauch, die in Stuttgart ihre Messepremiere feiert. Das Besondere daran ist die neuartige Anordnung von Dampf- und Saugereinheit, denn die Absaugung umschließt die Dampfdüse kreisförmig. In Kombination mit unterschiedlichen Aufsatzdüsen aus Silikon entsteht so in der Anwendung des Geräts dank des Silikonmantels ein Unterdruck. Dies habe den Vorteil, dass selbst bei Arbeiten mit einer Punktstrahldüse an der Düse kein Dampf mehr seitlich entweichen kann. Die neue Lösung verhindere so, dass Aerosole oder auch feste Partikel wie etwa Brösel oder Staub aufgewirbelt werden. Zudem ist sie mit allen Dampfsaugsystemen des Herstellers kompatibel und für den Anschluss an den HACCP-zertifizierten High-End-Geräten der Blue-Evolution-Serie gedacht. **Halle 4, Stand C 54**



Fotos: Victorinox, Ladena, beam

SÜFFA
28. - 30.09.2024

Besuchen Sie uns!
HALLE 6 / STAND 6061

www.ladenbau-hanke.de

LADENBAU HANKE
DIE MESSEWIRTSCHAFT

SnackStar auf der SÜFFA-Bühne

Durch die 2024 wieder neu gestartete Kooperation des Nachwuchswettbewerbs **SnackStar** mit der Messe Stuttgart, ist das **Branchen-Battle live auf der „Bühne für Trends und Neues“** präsent.

Am Samstag, den 28. September 2024 (13:30 Uhr) und am Montag, den 30. September 2024 (13:15 Uhr) steht die Fleischerei-Profi-Patin Catharina Bardun rund 30 Minuten auf der Bühne, moderiert eine Präsentation und gibt allgemeine Infos zum Wettbewerb. Sie selbst belegte beim SnackStar 2013 in Augsburg den zweiten Platz und nennt seitdem einen silbernen Pokal ihr eigen. Sie zählt seit 2022 als Profi-Patin zum Snack-Star-Team und

Fotos: M. Theimer, Homann Foodservice



gibt ihr Wissen als an der Fleischerschule Augsburg weitergebildete Fleischsommeliere gerne an Kunden in der Stadt-Fleischerei Bartsch in Osnabrück sowie unter ihrer Marke „Catharinas Tastings“ in Form von Grillseminaren weiter.

Auch über ihren beruflichen Werdegang wird sie berichten und stellt auf der Bühne die Finalisten und Finalistinnen des SnackStar 2024 vor. 70 Bewerbungen mit kreativen Snack-Ideen zum diesjährigen Motto „Good food, good mood“ trafen ein – davon 37 aus dem Fleischerhandwerk. Die besten jeweils drei aus den Branchen Metzgerei, Bäckerei und Gastronomie stellten sich vom 12. August bis zum 15. September 2024 einem Online-Voting. Homann Foodservice ist als Unteraussteller auf dem Gilde-Stand (Halle 6, Stand B 30 + B 30.1 + B 30.2) präsent. Dort wird auch ein Info-Point zum SnackStar-Wettbewerb eingerichtet sein. Weitere Partner des Wettbewerbs 2024 sind Bonduelle Foodservice und weitblick sustainable workwear. www.homann-snackstar.de

KERRY | Red Arrow

The Green Deal

Einsparungspotenzial mit der „BEST VERFÜGBAREN TECHNIK“:

- 90 % Wasser & Abwasser
- 80 % CO₂-Emissionen
- 68 % Chemikalien Reinigungsmittel *
- 28 % Kostensenkung pro Einheit oder Prozess **
- 50 % Energie für Raucherzeugung und Abluftreinigung
- 71 % Benzo(a)pyren
- 50 % Räuchermaterial ***
- 33 % Ressourcenverbrauch exkl. Energie

Besuchen Sie uns auf der SÜFFA, Halle 4, Stand C60



* Im Vergleich zu Verbrennungsrauch
** Inkl. Abluftmessung und Abfallentsorgung (klassisches Räuchern)
*** Im Vergleich zu Glimmrauch und Friktionsrauch
Alle Berechnungen basieren auf dem Life Cycle Assessment vom DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.) im Auftrag von Kerry | Red Arrow.

Bio-zugelassen



Ohne Verkaufskräfte

Sind Läden ohne Bedien- und Kassenkkräfte nach den Modellen „24/7“ bzw. „16/7“ eine Lösung für das Fleischerhandwerk? Praxisnahe Antworten dazu geben einige Aussteller sowie Smartstore-Pioniere auch auf der SÜFFA in Stuttgart.

Das Thema der Smartstores hat Brisanz. Mit der Formel 24/7 oder 16/7 werden Läden bezeichnet, in denen Kundinnen und Kunden ohne Bedien- und Kassenkkräfte einkaufen. In den vergangenen zwölf Monaten wurde im Fleischerhandwerk eine ganze Reihe solcher personalloser Geschäfte eröffnet. Zu unterscheiden sind:

Der Stand-Alone-Laden: Dabei geht es um Container-Lösungen oder eine Filiale wird zum Smartstore. Oft wird hier „16/7“ reali-

siert, denn in den Nachtstunden bleiben auch viele SB-Shops oder Banken aus Gründen der Sicherheit sowie geringerer Frequenz geschlossen.

Der Hybrid-Laden: In diesem Fall wird an den klassischen Fleischerläden mit Bedientheke ein SB-Geschäft angeschlossen, das abends und an den Wochenenden personallos betrieben wird. Die Kombination und eine Alternative dazu sind gekühlte Abhol-fächer und Automaten.

Vier Praxisbeispiele

Wie attraktiv die (fast) personallosen Läden eingeschätzt werden, belegte der Unternehmensberater Fritz Gempel mit einer Stichprobenumfrage im Fleischerhandwerk. Daran nahmen zehn Betriebe aus fünf Bundesländern teil. Die Frage: „Haben sie Smartstores oder beabsichtigen sie, solche zu betreiben?“. Das Ergebnis: 9 x „Ja“ und 1 x „Nein“. Die Neinstimme wurde so begründet: „Wir haben noch genügend Verkaufs-



kräfte und setzen so lange wie möglich auf den Bedienverkauf“. Anders ist es bei diesen nachfolgenden vier Betrieben.

Metzgerei Zinnecker-Schmidt, Rheinböllen (Hunsrück). Inhaber Karsten Schmidt betreibt seit Jahresanfang 2024 einen 36 m² großen 24/7-Laden auf dem Areal eines Einkaufszentrums in Simmern. Inzwischen hat er 3.400 Registrierungen von Kunden. Diese haben in der Regel mindestens einmal eingekauft und hinterlassen dabei ihre Adresse und E-Mail-Adresse. Auf dieser Basis bewirbt Karsten Schmidt seinen rund um die Uhr geöffneten Laden. Die Investition lag bei Karsten Schmidt wie beim nächsten Beispiel der Fleischerei Leggedör inklusive der Technik bei jeweils 150.000 Euro.

Fleischerei Leggedör, Weener (Friesland): Markus Leggedör hat seit April 2024, direkt am Stammhaus angegliedert, einen 50-m²-Smartstore, der an sieben Tagen von 6 bis 22 Uhr geöffnet ist. Das Sortiment: Eigene Erzeugnisse, Produkte vom Bauernhof und aus einer Beschäftigungswerkstatt. An Sonntagen überschreitet sein personalloses Geschäft die 4.000-Euro-Umsatzgrenze. Der absolut umsatzstärkste Verkaufstag war der 1. Mai 2024. Für Spitzentage wurde zusätzlich eine mobile Kühleinheit gekauft, die zum Wochenende hin in den Shop geschoben werden kann. Ganz ohne menschliche Arbeit läuft auch ein solches Geschäft nicht. Markus Leggedör: „Wir schauen auch am Wochenende einmal nach dem Shop, rücken alles zurecht und füllen auf.“ Ein Detail in diesem Smartstore hat besonderen Charme und passt zum System des personallosen Verkaufs: Nachts reinigt ein Saugwisch-Roboter den Fußboden. „Meine Erwartungen wurden deutlich übertroffen“, bilanziert Markus Leggedör.

Metzgerei Häcker & Messerle, Schlat. Der Fleischerei-Filialist betreibt sein siebtes Geschäft nach dem Modell 16/7 (s. FH Fleischer-Handwerk 4/2024, S. 30). Für den Laden wurde eine früher bestehende Fleischerei mit Bedientheke umgebaut. Der Zugang wird mit der EC-Karte gewährt, eine Online-Registrierung ist nicht nötig. Obst und Gemüse sowie die Backwaren sind an andere lokale Frische-Lieferanten untervermietet – d.h.: Diese Partner zahlen Miete für den Regalplatz, erhalten im Gegenzug 100 % der Einnahmen. Mit Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr an sieben Wochentagen erfüllt auch diese Filiale den im Metzgerhandwerk häufigsten Standard solcher Geschäfte.

Landmetzgerei Setzer, Wolpertshausen: Nico Setzer, Master Professional of Business Management und Metzgermeister, ist Juniorchef der Metzgerei mit 22 Filialen und Sitz in Wolpertshausen. Er hat drei Filialen nach dem Modell 24/7 eröffnet, nun kamen zwei weitere hinzu, die jeweils eine Verkaufsfläche von über 100 m² haben. Sein Gedanke: „In den zwei neuen Filialen reduzieren wir die Öffnungszeiten auf 17 Uhr bzw. samstags auf 12 Uhr. Danach gibt es den personallosen Verkauf“. Ein äußeres Zeichen, wie stark er auf den Verkauf ohne Theke setzt, ist der geplante Neubau eines Zentral-lagers für Handelsware. Die Gewinnspanne wird attraktiver, werden größere Mengen zu richtigen Konditionen eingekauft.

Viele Expertinnen und Experten der Branche erwarten ein starkes Wachstum von Hybridläden und Smartstores. **red**



Christian Milk, Verkaufsleiter bei Aichinger

und gelernter Fleischer, will für seine Kunden die Chance von personalreduzierten Modellen nutzen, warnt aber auch vor deren Überschätzung: „Das Ziel ist, die Identität als Fachgeschäft zu wahren und gleichzeitig Personalaufwände zu sparen. Dazu braucht es nicht immer einen 24/7-Laden. Auch in jedem bestehenden Geschäft kann man Abläufe so gestalten, dass die Kundinnen und Kunden mithelfen dürfen. Die Weiterführung ist dann die Erhöhung von SB-Anteilen und letztlich der autonome Laden.“

Thomas Hanke, Inhaber, Ladenbau-Hanke: „Zentral ist für uns, dass wir Metzgereien helfen, ihre Umsätze zu steigern und dabei die Personalkosten zu senken. Das geht mit diesen Lösungen: 1. Nebeneinander aus Bedien- und SB-Bereich. 2. Reduzierung der Öffnungszeiten der Bedientheke. Danach wird aus dem SB-Bereich ab 22 oder 23 Uhr abends ein 16/7-Laden.“



Daniel Schwarz vom Ladenbauer Ladena

prognostiziert: „In fünf Jahren wird jede dritte neue Fleischer-Filiale ein hybrides Geschäft, ein 16/7-Shop oder ein 24/7-Laden sein.“

DIE NEUE KUTTER-GENERATION Ideal für das Fleischerhandwerk.

Halle 4, Stand 4C20



Die Maschinenbauer aus Laufach haben die neue Kutter-Generation so weiterentwickelt, dass sie den Anforderungen des Handwerks bis hin zu Mittelbetrieben entspricht. Innovative Technik, Energieeffizienz und ein einzigartiges Hygienesystem zeichnen unsere Produkte aus.

Weitere Informationen finden Sie auf: www.dueker-rex.de



Mit Schweizer Klingen

Von Ibach aus im Kanton Schwyz ging ein Name um die Welt: Victorinox. Neben dem berühmten Schweizer Taschenmesser stellt das Unternehmen eine stattliche Anzahl an Berufsmessern her. Über einen Besuch vor Ort.



grüßt. Dieser Besuch war bereits vor der Corona-Pandemie geplant. Nun war es endlich soweit und ich durfte jede Menge Hintergründiges über das Unternehmen erfahren, von dem ich als 14-Jähriger stolz eines der berühmten Taschenmesser in den Händen hielt. Leider ging es irgendwann verloren.

Nach einem Cappuccino auf der Dachterrasse begrüßt uns Marika Farkas, Senior Manager Visitor Management, die uns auf der über dreistündigen Firmentour als Guide begleitet. Sie berichtet sachlich und pointiert u.a. von der Firmengründung durch Karl Elsener I. (kl. Bild oben) 1884, die Anfänge des Unternehmens, das erste Schweizer Offiziers- und Sportmesser 1897, den Durchbruch des „Swiss Army Knives“ durch die US-Armee nach dem II. Weltkrieg oder dass Victorinox nach der Gründung einer Stiftung seit 2007 von Carl Elsener IV. in vierter Generation geführt wird. Karl Elsener I. gründete auch den Schweizer Messermeisterverband, in dem er mit Messerschmiedern in anderen Kantonen gemeinsam Messer und Werkzeuge in hoher Qualität und Anzahl produzieren konnte. Dies ermöglichte ihm die erste Großlieferung von Soldatenmessern an die Schweizer Armee. „Neben diesen Aufträgen für die Armee fertigte der Gründer in den ersten Jahrzehnten etwa Messer für Haushalte, Rasierklingen, aber auch schon Berufsmesser für Köche, Bäcker und Metzger oder schärfte

Ein sonniger Junimorgen. Zum Firmensitz begleitet werde ich von Eckhard Kowalewski, Vertriebsleiter für Berufsmesser für Deutschland. Der Westfale aus Lüdenscheid ist seit 2018 bei Victorinox angestellt, war zuvor zwei Jahre beratend tätig,

verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in Sachen Messer und ist alle paar Wochen für einige Tage dort um Ideen zu präsentieren und oft danach auch umzusetzen. „Gruezi Ecki, auch mal wieder im Lande“, wird er von vielen freundlich be-



Fotos: Victorinox, M. Theimer

Sensen für Bauern“, berichtet sie. Eckhard Kowalewski ergänzt: „Berufsmesser gab es schon vor der Erfindung des Schweizer Taschenmessers“, betont er die jahrzehntelange Erfahrung auf diesem Gebiet.

Die Herstellung

Wir sind am Wareneingang. In Ibach sind rund 950 der weltweit 2.200 Mitarbeitenden beschäftigt. „Nach der öffentlichen Verwaltung der zweitgrößte Arbeitgeber im Kanton. Im 2020 eröffneten Distributionszentrum in Seewen nahe Ibach arbeiten weitere rund 50“, sagt Marika Farkas. Im zweiten Schweizer Produktionsstandort in Delemont (Kanton Jura) werden neben allen Victorinox-Uhren auch die Sparschäler und einige Berufsmesser produziert, etwa jene der Serie „Swibo“. In Ibach werden täglich 135.000 Messer hergestellt, davon ca. 90.000 Haushalts- und Berufsmesser (Umsatzanteil: 34 %). Rechts von uns in der Stahlhalle lagern in haushohen Regalen Tonnen von Coilrollen, aufgerollter Bandstahl aus Deutschland, Frankreich, Schweden und Spanien in optimaler Breite angeliefert – hell, dunkel, matt, glänzend, schmal, breit, dünn, dick, hart oder flexibel. Etwa 2.200 Tonnen werden pro Jahr benötigt, mehr als diese Menge hat das Unternehmen stets auf Vorrat, um den Nachschub zu sichern.

Es geht in die Produktionshallen. Ein Drittel der Maschinen sind Standardmaschinen, ein weiteres Drittel der gekauften Maschinen wird den Bedürfnissen angepasst, und das letzte Drittel ist selbst geplant, designed und hergestellt. „3 mm dicker Bandstahl wird maschinell gestreckt und geplättet; geölt

und die Klingen mit 40 Tonnen Druck ausgestanzt“, erklärt Marika Farkas. Auch die Stanzwerkzeuge sind selbst hergestellt. Da die Klingen-Rohlinge an den Rändern harte Kanten aufweisen, folgt im nächsten Produktionsschnitt fünf bis acht Stunden lang in mehreren einem Bachbett imitierenden Becken das Kantenbrechen und Abrunden der Klingen mit Wasser, Abrasivpaste und kleinen, pyramidenförmigen Schleifkörpern aus Kunststoff (Bild u. li.). Dann werden die Messerklingen flach geschliffen, erhalten ihren Stempel als Echtheitszertifikat, werden bei 1.050°C gehärtet, im Wasserbad gekühlt

und erneut erhitzt. „So erreichen wir die gewünschte Geschmeidigkeit der Teile und der Stahl wird Martensit“, führt sie aus. Alle Berufsmesser erhalten ihren letzten Schliff aber manuell. „Die richtige Härte eines Messers ist in der Fleischverarbeitung und -bearbeitung entscheidend. Wenn man etwa

„3 mm dicker Bandstahl wird maschinell gestreckt und geplättet; geölt und die Klingen mit 40 Tonnen Druck ausgestanzt.“

Marika Farkas

große Fleischstücke zerteilen möchte, ist ein hartes Messer gut, beim Ausbeinen ist ein weicheres, flexibleres Messer besser“, erklärt Eckhard Kowalewski. In den beiden Serien „FibroX“ und „Swibo“ gibt es alle Anwendungen, unterschiedliche Klingengeometrien und Härten. Am häufigsten genutzt werden Victorinox-Ausbeinmesser.

Nachhaltig handeln

Sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltig zu handeln, ist hier allgegenwärtig. In den vergangenen zehn Jahren kamen 600 neue Mitarbeitende hinzu. Seit etwa 20 Jahren gibt es für die Beschäftigten in der Produktion und den Büros eine „Balance Time“



(Entspannungs- und Dehnübungen: 3x/Tag, 5 Min.) durch geschulte Mitarbeiterinnen am Arbeitsplatz. Um 11 Uhr waren wir dabei, als ein akustisches Signal diese ankündigte. „Dadurch haben wir 40 % weniger Krankheitsfälle“, sagt Marika Farkas.

Weitere Beispiele für Nachhaltigkeit: 80 % der Lieferanten für Betriebsmittel kommen aus der Schweiz; seit 1980 werden Fabrik, Büros und 120 Wohnungen mit Warmwasser aus der Produktion beheizt und eine selbst entwickelte Maschine recycelt seit den 1970er-Jahren pro Jahr 600 Tonnen Stahlstaub aus dem Schleifschlamm, der in Form von Metallzylindern als Wertstoff wiederverwertet wird. Zudem werden alle Stahlabfälle, die in der Produktion entstehen, gesammelt und gehen zurück an die Stahlwerke.

Die Führung endet mit einer Überraschung: Nach über 40 Jahren darf ich mir selbst ein eigenes Schweizer Taschenmesser mit Namensgravur unter fachkundiger Anleitung an einer Werkbank montieren. Nicht nur dadurch wird mir dieser erlebnisreiche Arbeitstag sehr lange positiv in Erinnerung bleiben.

Marco Theimer

www.victorinox.com



Gesucht und gefunden

Im handwerklichen Metzgerbetrieb ist ein neuer Kutter weit mehr als nur eine Maschine, bestehend aus Metall, Motoren und Messern. So auch in der Metzgerei Landes im bayerischen Denkendorf.



1. Dank Stauwand ist das Brät im verkleinerten Schneidraum besonders schnell gekuttert, perfekt gebunden und fertig zum Abfüllen.
2. Der erhöhte Schüsselrand schützt bei Kutttern wie dem CM 70 auch bei einer maximalen Füllhöhe zuverlässig vor einem Produktverlust.
3. In der Rezepturverwaltung CutControl ist die Zubereitung der Landes-Spezialitäten Schritt für Schritt genau hinterlegt – für eine gleichbleibende Qualität.
4. Durch das Öffnen und Schließen des Lärmschutzdeckels steuert Thomas Landes die Verarbeitungsschritte bei der Zubereitung des Grundbräts.

Man geht mit der Maschine eine Bindung ein“, bekennt Thomas Landes. Entsprechend akribisch hat der Metzgermeister seine Recherche betrieben, als es um den Ersatz für den rund 40 Jahre alten Kutter im Familienbetrieb ging. Die Maschine der Wahl nach Gesprächen mit Kollegen und verschiedenen Besuchen bei Herstellern: Der Schneidmischer CM 70 von K+G Wetter mit der Rezepturverwaltungs-Software CutControl.

In der Landes-Wurstküche direkt hinter der Metzgerei an der Denkendorfer Hauptstraße hat der CM 70 einen zentralen Platz. Der kompakte Kutter ist ein Herzstück der handwerklichen Wurstproduktion hier, denn die verschiedenen Brühwurst-Spezialitäten sind ganz wesentlich in der umfangreichen Verkaufstheke vorhanden. Vier Mitarbeiter kümmern sich in der Produktion darum, dass das von Landwirten aus der Region gelieferte Fleisch für die Wurstzubereitung und den Verkauf im Laden vorbereitet wird.

Überzeugende Vorstellung

„Wir haben da nichts dem Zufall überlassen“, berichtet Thomas Landes von der Suche nach dem Kutter, der ihn für die nächsten Jahrzehnte beim Wurstn begleiten wird: „Alle Hersteller, die aus unserer Sicht führend sind, haben wir genau unter die Lupe genommen. Am Ende war nicht der Kaufpreis entscheidend, sondern die einzelnen Punkte, die wir bewertet haben. Was machen ein paar tausend Euro aus, wenn man weiß, dass der Kutter mindestens eine Generation Geld verdienen wird. Wir waren erstmal überall vor Ort, also sprich im Werk.“ Zusätzlich hat er sich mit Metzgerkollegen über ihre Erfahrungen unterhalten und sich verschiedene Maschinen dort in Aktion angesehen. „Bei K+G Wetter haben wir uns von Anfang an wohlgefühlt, das muss man ganz ehrlich sagen“, erinnert sich Thomas Landes. „Wir haben den Termin ausgemacht und wirklich alles anschauen dürfen. Großen Respekt

dafür, da wird auch sehr auf die Mitarbeiter geschaut“, ergänzt er: „Ein weiterer Pluspunkt: K+G Wetter hat eine sehr hohe Fertigungstiefe und stellt extrem viel selbst her. Ein unschätzbare Qualitätsvorteil.“

Weniger Arbeit durch Details

So ausführlich der Entscheidungsprozess für den neuen Kutter war, so schnell war die Maschine dann startklar und das erste Wurstbrät produziert: „Wenn man das so noch nie gesehen hat, ist das spannend“, berichtet Thomas Landes. „Wir haben den Kutter aufgestellt, das Kabel runter in den Keller gelegt, der Elektriker hat alles angeschlossen und eine Stunde nach der Lieferung haben wir Wurst gemacht.“ Möglich macht das die kompakte Bauweise dieser Kutter: „Alles ist im Maschinenkorpus integriert, was einen separaten Schaltschrank mit aufwändiger externer Verkabelung spart. Ansonsten muss man mit zusätzlicher Zeit für die Installation rechnen“, weiß Ralf Klein, der regionale Vertriebsleiter von K+G Wetter, der die Metzgerei Landes betreut.

Seit Oktober 2023 tut die Maschine hier ihren Dienst in der Wurstproduktion. Gerade holt Thomas Landes die vorbereiteten Zutaten aus dem Kühllager: Grundbrät steht auf dem Produktionsplan, aus Fleisch, Speck, Eis und Gewürzen entsteht die Basis für verschiedene Sorten an Brühwurst. Zum Befüllen öffnet Mitarbeiter Georgios Theodoru den Deckel des Kutters auf Knopfdruck elektrisch. Ein Feature, das Tag für Tag viel Hebearbeit spart. „Bei einem Kutter dieser Größe haben wir das auch nur bei K+G Wetter gesehen“, freut sich Thomas Landes über die Arbeiterleichterung.

Verlässliche Qualität durch die Software

Die Zubereitung der traditionellen Wurstspezialitäten hat der erfahrene Metzgermeister natürlich im Kopf. Trotzdem spielte die Rezepturverwaltungssoftware CutControl eine entscheidende Rolle bei der Wahl des neuen Kutters: „Das kann wirklich keiner so wie K+G Wetter“, sagt Thomas Landes. Das Prinzip: In CutControl werden Rezepturen detailliert hinterlegt, direkt am großen und übersichtlichen Touchdisplay am Kutter angezeigt und Schritt für Schritt abgearbeitet. Zudem übernimmt das Programm die exakte Umrechnung der Zutatenmengen für jede Chargengröße. „CutControl ist für mich ein entscheidender Vorteil, da man sich da komplett drauf verlassen kann, etwa dass die Temperaturen nicht überschritten werden. Auch die Messerdrehzahlen sind immer genau gleich.“ Das Ergebnis ist exakt reproduzierbare Qualität: „Wenn das Grundmaterial stimmt, kommt immer das gleich gute Produkt raus. Ganz ehrlich: Selber würde man sich die Mühe gar nicht machen, dass man die Drehzahlen jedes Mal so exakt einstellt, wie das Programm das macht. Das finde ich super, und man kann halt auch sicher sein, dass das beim Mitarbeiter dann auch so funktioniert.“

So lässt sich dank CutControl eine Vielzahl an Rezepten hinterlegen und zuverlässig zubereiten – ein großer Beitrag zur Quali-

„Alles ist im Maschinenkorpus integriert, was einen separaten Schaltschrank mit aufwändiger externer Verkabelung spart. Ansonsten muss man mit zusätzlicher Zeit für die Installation rechnen.“ Ralf Klein

tätssicherung und zur Bewahrung von althergebrachtem Metzgerwissen.

Abgespeichert hat Thomas Landes auch unterschiedliche reine Misch-Programme, etwa für grobe Bratwurst. In detailliert festgelegten Arbeitsschritten

sorgt der Kutter dafür, dass Fleisch, Gewürze und verschiedene Zugaben stets perfekt vermischt werden. Dank automatischer Abschaltfunktion nach frei festlegbaren Drehzahlen, Zeit oder Temperatur ist ein Übermischen dabei ausgeschlossen. „Man kann nebenbei auch was machen, ohne aufzupassen, dass irgendwas zu Schaden kommt oder das Material zu warm wird. Man geht entspannt in den Keller und holt sich eine Packung Gewürz, die man braucht. Weil man sicher sein kann, dass das funktioniert“, sagt er. Arbeitszeit, die Schritt für Schritt täglich große Zeitersparnis bringt.

Feines Brät, wenig Lärm

Das Fleisch ist eingefüllt, Thomas Landes schließt den Deckel und startet den ersten Programmschritt. In kürzester Zeit ist der erste Kutterschritt fertig und das Brät gleichmäßig fein. Möglich macht das beim CM 70 die Stauwand: wird sie eingesetzt, ist der

HAGOLA
BESTES WARENKLIMA
mit den Metzgertheken von HAGOLA

Erfahren Sie mehr über unsere Technik

www.hagola.de |

Automatische Entschwartzmaschine

NOCK CORTEX CB 460

mit besonderer Eignung zum offenen Betrieb



Nock[®]

Know-how in food processing!

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14
77948 Friesenheim
GERMANY

Tel: +49 (0) 7821 / 92 38 98-0
E-Mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com

Ihre Vorteile:

- Kombinationsmaschine für automatisches und manuelles Entschwarzen
- Umbau mit wenigen Handgriffen
- Andruckwalze gefedert und 3-stufig höhenverstellbar
- Eingriffsschutz hinten für höhere Arbeitssicherheit



5./6. Im Gasthof-Pension Post mit eigener Metzgerei genießen die Denkkendorfer sowie Gäste aus nah und fern täglich frische Wurstspezialitäten aus der Produktion von Thomas Landes und seinem Team.

Metzgerei Landes

In dritter Generation betreibt die Familie Landes den Gasthof-Pension Post im bayrischen Denkkendorf im Altmühltal nördlich von Ingolstadt. Der Metzgereibetrieb ergänzt seit 1981 die traditionsreiche Gaststätte mit Hotelbetrieb sowie angeschlossener Landwirtschaft. Die Wurstspezialitäten genießen Hotelgäste beim Frühstück ebenso wie Kunden aus dem Ort und der Umgebung. Auch Durchreisende und Handwerker freuen sich in der Pause über einen Snack mit regionalen Spezialitäten aus der Metzgertheke.

Schneidraum kleiner und das Brät wird besonders schnell und intensiv gekuttert. Thomas Landes: „Das gab es bei den anderen Herstellern nicht, dadurch hatten die auch nicht in der kurzen Zeit diese Feinheit vom Brät. Die Stauwand ist ein Riesenvorteil.“ Für stets scharfe Messer vertraut die Metzgerei von Beginn an auf den Schleifservice von K+G Wetter. „Da möchte ich keinen anderen ranlassen. Da fühle ich mich sicher, wenn ich das einschicke.“ Wie der Messerkopf gewechselt wird, ist sogar auf dem Touchdisplay Schritt für Schritt mit anschaulichen Bildern erklärt: „Das ist wirklich ganz toll gelöst und macht Spaß. Man sieht einfach, wie es geht“, freut sich der Metzgermeister.

Nach und nach arbeitet er das Grundbrätrezept ab, gibt Gewürze, Speck, Eis hinzu und startet den jeweils nächsten Verarbeitungsschritt. Dazu genügt übrigens auch das Schließen des Lärmschutzdeckels, ohne dass das Touchpad bedient werden muss. „Man hat ja die Hände als Metzger immer irgendwie voll, aber mit CutControl ist das nahezu kein Thema mehr, da man mit Anheben des Deckels auf den nächsten Schritt springt. Man braucht dabei das Touchpanel gar nicht“, berichtet Thomas Landes von seinen Erfahrungen.

Ein weiteres durchdachtes Detail zeigt sich, als alle Zutaten in der Kutterschüssel sind und das Brät durch den letzten Verarbeitungsschritt geht: Durch den erhöhten Schüsselrand bleibt es auch bei maximalem Füllstand in der Schüssel – das verhindert Produktverluste durch Überlaufen und ist natürlich auch viel hygienischer. Dass man sich nebenbei noch unterhalten kann, beleuchtet einen weite-

ren Vorteil des CM 70, den Mitarbeiter ebenso zu schätzen wissen wie die Hotelgäste: Durch den Maschinenständer aus Gusseisen, ist der CM 70 ausgesprochen laufruhig. „Dieser Kutter war mit Abstand der leiseste“, berichtet Thomas Landes von seinen Vergleichen vor dem Kauf. „Das hat uns von Anfang an fasziniert und ist enorm wichtig für die Mitarbeiter, aber auch für die Hotelgäste, die in den Zimmern über der Metzgerei wohnen.“

Sparfuchs am Werk

Der CM 70 geizt nicht mit Qualität, Hygiene und Langlebigkeit, ausgesprochen bescheiden ist die kompakte Handwerksmaschine aber, wenn es um den Energieverbrauch geht: „Andere Maschinen haben bei der gleichen Größe einen doppelt so starken Motor verbaut. Und einen entsprechend hohen Stromverbrauch. Das ist ein ganz wichtiges Thema“, betont Thomas Landes. „Man braucht

ohnehin immer mehr Strom. Da ist man um jedes gesparte KW froh, auch weil das alles abgesichert werden muss.“

Seit Oktober 2023 verrichtet der Handwerkskutter CM 70 nun seinen Dienst in der Wurstküche – und wird das wohl auch in den kommenden Jahrzehnten tun. Und wenn die Maschine dann doch

„Wir haben den Kutter aufgestellt, das Kabel runter in den Keller gelegt, der Elektriker hat alles abgeschlossen und eine Stunde nach der Lieferung haben wir Wurst gemacht.“



Thomas Landes

irgendwann einem Nachfolger weichen muss, spielt sie einen weiteren Trumpf aus: „Der Wiederverkaufswert von den K+G Wetter-Maschinen ist enorm“, lächelt Thomas Landes. Bis es soweit ist, wird der Kutter aber noch Generationen von Denkkendorfern und Gästen mit leckerem Aufschnitt, traditionellem Leberkäs und knackigen Würstchen versorgen – in einer Qualität, die Biss für Biss wirklich schmeckt. www.kgwetter.de, www.gasthof-pension-post.de

100 Jahre nah am Kunden

Die Winnende Firma Fessmann feiert Jubiläum. Auch der Messeauftritt auf der SÜFFA hält diesbezüglich Spannendes und Innovatives für die Besucher des Messestandes bereit.

Seit 1924 werden im beschaulichen Winnenden Stadtteil Birkmannsweiler Anlagen zum Räuchern, Kochen, Backen, Klimatisieren und Kühlen entwickelt und hergestellt. Ursprünglich als kleines Familienunternehmen gegründet, entwickelte sich das Unternehmen durch die ständige Verbesserung von Technik und Technologie schnell zu einem Innovationsführer in der Branche. Heute sind die hochmodernen Produkte weltweit gefragt und werden in alle Teile der Welt exportiert. Das Familienunternehmen wird heute in dritter und bald vierter Generation von Uli Fessmann und seinem Schwiegersohn Denis Gabriel geleitet. Die Geschäftsführer sind stolz auf die 150 engagierten Beschäftigten sowie die 20 Auszubildenden und Studierenden. „Wir bieten ein familiäres Umfeld und arbeiten auf Augenhöhe mit unserem Team wie auch mit unseren Kunden, das zeichnet uns aus“, so die Meinung von Uli Fessmann.

Kontinuierlich weiterentwickelt

Als aktuell spannendstes Projekt betrachtet Denis Gabriel die Entwicklung der FES.App. „Die FES.App ist unser Versuch, 100 Jahre Know-how in der Veredelung von Lebensmitteln allen unserer Kunden zugänglich zu machen“, erklärt er. „Ziel ist es, einerseits durch die automatische Auswertung von Prozessdaten deutlich mehr Informationen zum Prozess verfügbar zu machen und unsere Kunde andererseits in der täglichen Arbeit zu entlasten. Konkret kann das etwa heißen, dass es deutlich einfacher wird, unsere Anlagen unbeaufsichtigt laufen zu lassen. Produkte mit langer Prozesszeit, etwa Kochschinken oder Pfefferbeißer, werden einfach über Nacht oder über das Wochenende gefahren. Die FES.App übernimmt dabei die Überwachung der Anlage und stellt sicher, dass alle Prozessparameter zu jeder Zeit im festgelegten Zielbereich liegen. Bei Abweichungen oder Problemen wird auto-



Bieten ihren Beschäftigten auch künftig ein familiäres Umfeld und arbeiten mit ihnen – ebenso wie mit ihren Kunden – auf Augenhöhe: Uli Fessmann (li.) und Denis Gabriel.



matisch eine Push-up-Notification auf dem Smartphone des Kunden angezeigt und es kann eingegriffen werden.“

Die Zeit stand in den 100 Jahren noch nie still bei Fessmann – und so werden auch künftig Prozesse und Technologie stetig optimiert und kontinuierlich weiterentwickelt. Denn: „Gegessen wird immer“, schmunzelt

Uli Fessmann und ergänzt: „Unsere Aufgabe sehen wir darin, zuverlässige Anlagen zu liefern, die es unseren Kunden ermöglichen erstklassige Produkte herzustellen und ihnen gleichzeitig möglichst viele der alltäglich wiederkehrenden Aufgaben abnehmen“, betont er.

Auf der SÜFFA: Halle 4, Stand C 30

Sicherheit am Vakuumfüller

Die BGN gibt Sicherheitstipps zur Arbeit an Vakuumfüller und Clipper: Damit Finger und Hände bei der Arbeit heil bleiben.

Wer die Sicherheitsvorkehrungen an einer Maschine manipuliert oder umgeht, trickst nicht nur die Maschine aus, sondern bisweilen auch sich selbst und die eigene Gesundheit. Bei Vakuumfüllern ist das besonders einfach: Mal eben ein paar Kisten aufeinandergestellt und schon kann man von oben Brätreste nachschieben oder aus dem Fülltrichter kratzen – bei laufender Maschine. Das ist keine gute Idee: „Unser Mitarbeiter ist mit der Hand ins Förderwerkzeug geraten“, wird in einer Meldung ein Unfall mit schwere Handverletzungen bis hin zu abgetrennten Fingern beschrieben.

Manchmal machen Mitarbeiter so etwas gedankenlos, häufig auch aus Zeitdruck, weil es ihnen praktisch erscheint und/oder

sie es nicht besser wissen. Dann ist eine Unterweisung ratsam, um gefährlichem Verhalten vorzubeugen.

Know-how-Mängel ausmerzen

Das ist keine komplizierte Sache und wenig aufwändig. Gegen mangelnde Kenntnisse hilft zum Beispiel das Unterweisungskurzgespräch „Vakuumfüller und Clipper“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Das Shortpaper als Hilfe für das Gespräch steht zum Herunterladen auf den Internetseiten der BGN bereit, und zwar unter der Adresse: Unterweisungskurzgespräch „Vakuumfüller und Clipper“ (Download: www.bgn.de, Shortlink = 1946) Es ist unterteilt in vier Abschnitte:



- Lektion 1: Schutzeinrichtungen
 - Lektion 2: Arbeiten, reinigen und rüsten (Vakuumfüller)
 - Lektion 3: Clipper
 - Lektion 4: Belastungen bei der Arbeit
- Die Instruktionen sind bebildert – Darstellungen, wie man es richtig macht und mit den häufigsten Fehlern. Enthalten sind weitere Infos für Unterweisende, ein Wissenstest mit Lösungen und eine Dokumentation.



Materialfluss steuern

Neben Dosenverschleißmaschinen bietet Stiller Verschleiß-Technik für eine effiziente Produktion maßgeschneiderte Sortier- und Sammeldrehteller, Transport- und Pufferbänder an.

Diese Geräte sind auf Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit ausgelegt und eignen sich für den Einsatz unter anspruchsvollen Bedingungen. Vor allem in hygienisch sensiblen Bereichen spielen Sortier- und Sammeldrehteller eine entscheidende Rolle. Sie optimieren den Sortier- und Sammelprozess, steigern die Effizienz und erleichtern

das Handling von Produkten. Die Drehteller gibt es in verschiedenen Durchmessern von 800 bis 1.500 mm. Sie ermöglichen eine stufenlose Geschwindigkeitsregulierung. Diese Flexibilität erlaubt eine nahtlose Integration in bestehende Produktionslinien und die Anpassung an spezifische Anforderungen. Ergänzend dazu stehen Transport- und Puffer-

bänder zur Wahl, die eine zentrale Rolle beim Sammeln, Puffern, Weiterleiten und Positionieren für das Füllen von Dosen spielen. Diese Bänder ermöglichen die Dosenaufgabe, bei der Dosen lagenweise über ein Stau- oder Pufferband getaktet auf ein Transportband übergeben werden. Von dort werden sie zur Verschleißmaschine transportiert. Am Transportband kann optional ein Dosenstopper montiert werden, um die Dosen anzuhalten und für den Füllprozess zu positionieren. Nach dem Füllen wird die Dose freigegeben und weitergeleitet.

Die Kombination aus Drehtellern, Transport- und Pufferbändern ermöglicht es, den Materialfluss innerhalb der Produktionslinie optimal zu steuern, Unterbrechungen zu minimieren und die Produktivität zu steigern. Die Systeme sind so konzipiert, dass sie leicht in bestehende Produktionsprozesse integriert werden können. Sicherheit und Bedienkomfort werden durch den abschließbaren Hauptschalter mit Not-Halt-Tastern gewährleistet, was ein unbefugtes Starten der Maschinen verhindert. www.stillergmbh.de

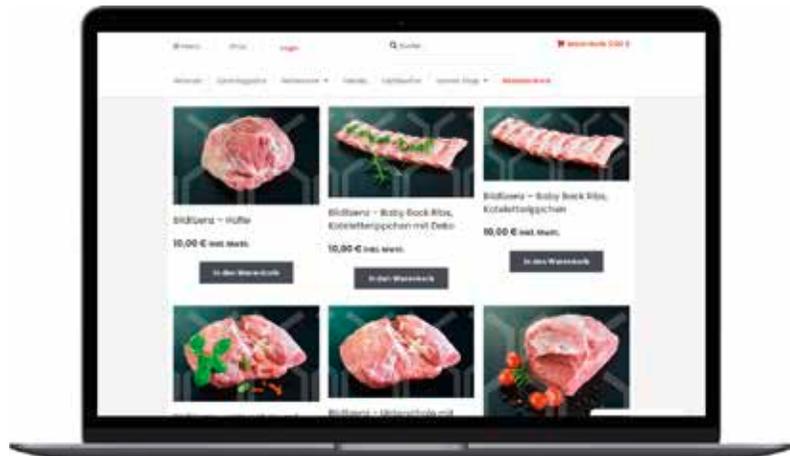
Profi-Fotos für das Marketing

Mit der neuen Bilddatenbank www.fleischbilder.de erweitert die B&L MedienGesellschaft ihr digitales Portfolio. Sie wurde speziell für Fleischereien entwickelt.

Mit dem neuen Service bietet das Unternehmen, bekannt für „Die Fleischer App“ und „Die HACCP App“, eine Sammlung von über hochwertigen 400 Profifotos verschiedener Fleischstücke und Cuts von Rind, Schwein, Lamm, Reh, Wildschwein und Geflügel an. Diese sind zum Download verfügbar. Sie stammen aus der bekannten Cuts-Plakatreihe und wurden von den Fleisch-

Vorteile auf einen Blick

- **Hohe Qualität:** Die Fotos sind von Fleischspezialisten mit umfassendem Wissen und Erfahrung in der Branche aufgenommen.
- **Vielfalt:** Über 400 Bilder von verschiedenen Fleischsorten und Cuts stehen zur Auswahl.
- **Benutzerfreundlichkeit:** Einfache Auswahl, Bezahlung und direkter Download der Bilder. Einmal gekaufte Bilder können jederzeit wieder kostenfrei heruntergeladen werden.
- **Vielseitige Verwendung:** Geeignet für Printwerbung, Webseiten und Social Media.



spezialisten des Metzger-Kundenmagazins „carneo“ und der Fleischerschule Augsburg fotografiert. Sie eignen sich perfekt dazu, Werbung und Marketingmaterialien mit erstklassigen Bildern zu bereichern und die Qualität und Attraktivität der angebotenen Produkte zu unterstreichen.

Die Nutzung der Datenbank ist einfach gestaltet. Interessierte können gewünschte Bilder in einen virtuellen Warenkorb legen,

online bezahlen und via Download-Link herunterladen. So können Fleischereien ihre Produkte noch ansprechender zu präsentieren. Die Bilddatenbank ist im Web-Shop der B&L MedienGesellschaft auf www.fleischbilder.de verfügbar. Beim Besuch dort entdeckt man vielfältige Möglichkeiten, Fleischprodukte professionell und ansprechend zu präsentieren.

SÜFFA: Halle 4, Stand D 70

Foto: B&L MedienGesellschaft

Glänzende Sparoffensive beim Energieeinkauf



Zahlen Sie auch zu viel für Strom & Gas?

Die Art des Einkaufs und das Volumen entscheidet über den Preis. Konditionen, die ein einzelner Betrieb nie erreichen kann, schaffen viele gemeinsam. Dafür gibt es jetzt die **Kooperation FH FLEISCHER-HANDWERK** mit der **Johannes Schuetze Holding AG**. Dahinter steht ein ebenso überzeugendes wie einzigartiges Bündelungskonzept. Alle Infos auf der Webseite und dort **letzte Rechnung zur Sparanalyse hochladen!**

FH
FLEISCHER-HANDWERK

Eine Kooperation
mit der

JOHANNES SCHUETZE HOLDING AG



Scannen,
informieren,
Rechnungs-
upload &
sparen!

www.fleischnet.de/FH-energie

Vom Trend zur Lösung

Smartstores sind angekommen im Fleischerhandwerk. Zwei Beispiele aus Niedersachsen und Bayern, umgesetzt von bfm Ladenbau, unterstreichen diesen Trend.

Hybrid-Konzept



Mittels einer Raumtrennung (Bild mi.) wird die klassische Metzgerei-Bedientheke von Müller's Wurst-Diele zur einer Zone, in der sich die Kundschaft selbst bedienen kann.

Kennen Sie das? Man betritt einen Raum und fühlt sich sofort angesprochen vom Ambiente? Worin der Wow-Effekt besteht, kann man oft nicht genau benennen. „Entsprechend Ihren Vorstellungen konzipieren, planen und realisieren wir Ihr individuelles Raumkonzept – mit hochwertig verarbeiteten Möbeln, einzigartigem Design und modernster Technik“, heißt es vom Ladenbauer aus Lorch-Waldhausen. Dabei geht es nicht um „schöner wohnen“, sondern um effiziente Arbeitswege, die Inszenierung des Handwerks, eine optimale Warenpräsentation und energieeffiziente Kühltechnik. Um einen ebenso ansprechenden wie umsatzstarken Verkaufsraum, um die eigene Marke und den eigenen Erfolg. Herausforderungen wie Fachkräftemangel, Kundenerwartungen bezüglich verlängerter Öffnungszeiten oder durchgängige Produktionsauslastung beeinflussen oft die Entscheidung für einen Smartstore. „Wir haben sowohl unsere Produkte als auch Ladenbaukonzepte ständig zukunftsorientiert weiterentwickelt, um auch dafür Antworten zu finden“, betont Geschäftsführer Michael Keck.

24/7-Smartstores als Lösung

Das Unternehmen bietet davon zwei Varianten: den Hybrid und den Stand-Alone-Smartstore, die jeweils unterschiedliche Anforderungen bedienen. Für jede Variante plant es alle Details, die zugehörigen Produkte sowie die Integration aller nötigen Komponenten für die technische Umsetzung. Dabei ist die Anbindung an bestehende Waagen-, Kassen- und Auszeichnungssysteme ein entscheidender Faktor. Deshalb sind in den Smartstores diese Systeme anbieterunabhängig und passend zur individuellen Ausgangslage frei wählbar (Syner.Con/Apro.Con, Mettler-Toledo, Bizerba, AckerPay etc.). Auch bezüglich Diebstahlsicherung gibt es kaum Bedenken: Die Diebstahlquote liegt unter 3 %.

Müller's Wurst-Diele, Ganderkese

Neu eröffnet als Hybrid-Smartstore wurde das Hauptgeschäft von „Müller's Wurst-Diele“ der Familie Kämena und Arndt Sumfleth im Landkreis Oldenburg. Traditionelles Handwerk und persönliche Kundenberatung werden dort groß geschrieben. Dennoch ist es ihnen wichtig, ihre Qualitäten mit Innovation zu verbinden und zusätzliche Umsatzchancen aus der Nutzung moderner Technik zu erschließen. „Die Möglichkeit, diesen Laden zu den normalen Öffnungszeiten mit unserer gewohnten Leidenschaft und Kundennähe zu füllen und gleichzeitig mehr Flexibilität und weniger Abhängigkeit von Verkaufspersonal zu schaffen, macht dieses Konzept für unsere Zukunft und unseren Stellenwert in der

Region sehr wertvoll“, sagt Carina Kämena. Zu einem Selbstbedienungskonzept ohne zusätzliches Verkaufspersonal könne jederzeit im Handumdrehen gewechselt werden. Im gleichen Raum können mittels intelligenter Raumentrennung zwei Verkaufskonzepte realisiert und deren Vorteile kombiniert werden. Ergänzend zur Raumentrennung gibt es auch bei den Kühltheken innovative Lösungen, die genau auf einen solchen Wechsel zugeschnitten sind.

Das Switch-System ist eine von bfm patentierte Technologie, durch die eine klassische Bedientheke in wenigen Sekunden zur SB-Theke umgewandelt werden kann. Dabei werden die vorderen Glasscheiben unter der Auslageplatte versenkt. Im versenkten SB-Betrieb schließt die SB-Scheibe bündig in Höhe der Thekenseiten und der Arbeitsplatte ab. „Auch im SB-Modus verfügt sie über perfekte Kühleigenschaften, minimalen Kälteverlust und maximale Stapelhöhe – auch im vorderen Thekenbereich. Für zusätzliche Umsatzchancen entsteht so mehr Flexibilität und Unabhängigkeit vom Verkaufspersonal. Bestehende Kunden können besser gebunden und neue gewonnen werden“, versichert der Ladenbauer in einer Mitteilung.

Metzgerei Heimann, Grafing

Für die Metzgerei Heimann in Grafing bei München hingegen war der Stand-Alone-Smartstore die passendere Lösung. „Dafür habe ich mich entschieden, weil wir so in wenigen Wochen einen komplett neuen Verkaufsstandort nah an der vorhandenen Produktion erschaffen konnten und damit neue Kunden zu anderen Zeiten gewinnen. Als innovativer Familienbetrieb müssen wir Trends früh erkennen. Ich bin davon überzeugt, dass dieser Laden ein voller Erfolg wird“, begründet Peter Heimann seine Wahl. Die „Butcher-Box“ ging Mitte August in Betrieb.

Eine durchgängigere Auslastung der Produktion kann so durch zusätzliche Verkaufszeiten sichergestellt werden. Dieser Smartstore wurde komplett auf die Anforderungen der Inhaber zugeschnitten und in der Gestaltung am bestehenden Markenauftritt sowie den vorhandenen Filialen ausgerichtet. Da Modulgrößen, Höhe und Zubehör flexibel wähl- und kombinierbar sind, bietet die Stand-Alone-Variante vielseitige Standoptionen und damit neue Verkaufsmöglichkeiten: nah am bestehenden Laden, an verkaufsgünstigen Orten im Innenstadtbereich, etwa an Bahnhöfen, Hochschulen oder Bürokomplexen, sowie als Angebot in unterversorgten ländlichen Regionen. Den Ansprüchen an Design, Kühltechnik, Beleuchtung, Qualität und Einkaufserlebnis entspricht ein solcher unbemannter Verkaufsraum dennoch. „Das

„Dafür habe ich mich entschieden, weil wir so in wenigen Wochen einen komplett neuen Verkaufsstandort nah an der vorhandenen Produktion erschaffen konnten und so neue Kunden zu anderen Zeiten gewinnen.“

Peter Heimann

Stand-Alone-Konzept



Mit ihrer „ButcherBox“ erweiterte die Metzgerei Heimann in Grafing bei München ihr Geschäftskonzept um eine Einkaufsmöglichkeit fernab der gewohnten Öffnungszeiten.

Design unserer ‚ButcherBox‘ (Stand-Alone-Smartstore) passt perfekt zu unserer Corporate Identity und unserem Markenauftritt. Sie unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch den wir haben“, resümiert Peter Heimann.

red

www.bfm-ladenbau.de, www.muellers-wurstdiele.de, www.metzgerei-heimann.de

Ein Selbstläuferladen

Bodenständigkeit, Heimat, Handwerk, Genuss und Verantwortung – dafür steht die Metzgerei Rupp. In ihrer Filiale in Aichach setzte sie mit Schrutka-Peukert und Shop IQ an einem neuen Standort ein hybrides 24/7-Konzept um.

Hybrid-Laden



Der räumliche Zuschnitt der neuen Filiale der Metzgerei Rupp an einem neuen Standort in Aichach bot sich geradezu für einen abgetrennten, separat zugänglichen SB-Smartstore an.

Die für die Fleisch- und Wurstwaren verwendeten Tiere – Rinder, Schweine und Hühner – stammen alle von Landwirten aus der Region. Die Rinder kommen aus dem Dachauer Land, die Schweine aus dem Wittelsbacher Land und die Hühner von Landwirten aus der nahen Umgebung. Besonderer Wert wird in der Metzgerei auf artgerechte Haltung, die ein gutes Tierleben garantiert, sowie gentechnikfreie Fütterung gelegt. Gleiches gilt für die Schlachtung, denn kein Tier wird weiter als 15 Kilometer in die hauseigenen Stallungen transportiert. Das passiert stets einen Tag zuvor, um unnötigen Stress zu vermeiden.

Dank solcher Rahmenbedingungen stammen natürlich nicht nur alle Fleischwaren aus eigener Schlachtung, sondern jede der rund 150 verschiedenen in den Läden erhältlichen Wurstsorten wird nach traditionellen Familienrezepturen hergestellt. Dafür gehen rund 120 Mitarbeiter in sieben Filialen täglich mit Herzblut ihrer Arbeit nach. Die Kunden schmecken den Unterschied, das zeigt der Erfolg dieses handwerklichen Familienunternehmens.

Zweistelliges Umsatzplus

Damit die Metzgerei auch künftig erfolgreich bleibt, zögerte sie nicht lange, als sich die Chance eines neuen Standortes in Aichach bot. Nach der Begehung und ersten Entwürfen der neuen Ladeneinrichtung – zusammen mit Schrutka-Peukert und Shop-IQ – wurde schnell klar, dass dieser Standort nicht nur publikumstechnisch hoch frequentiert ist, sondern sich dessen räumlicher Zuschnitt optimal für die Umsetzung eines Hybrid-Ladens – einer Kombination aus traditionellem Verkauf über die Theke plus zusätzlichem Selbstbedienungs- und Selbstzahlungsbereich – eignet. Einige Monate und viele Planungsstunden später bestätigte sich diese Einschätzung. Schon wenige Tage nach der Eröffnung hatten sich über 750 Kunden zum Einkauf für den 24/7-SB-Bereich registriert und so die kühnsten Erwartungen von Metzgermeister Michael Rupp übertroffen. Neben dem innovativen Verkaufskonzept weiß der moderne Laden auch durch eine besondere Decken- und Sitzgestaltung mit einmaliger Einkaufsatmosphäre zu überzeugen. Das üppige Theken- sowie Heißtheken- und Frühstücksangebot sowie 60 Sitzplätze innen und 40 außen runden das Konzept ab. Alleine die verlängerten Öffnungszeiten über den abtrennbaren und nach Geschäftsschluss noch offenen 24/7-Selbstläuferladen bewirkten ein Umsatzplus im zweistelligen Prozentbereich, zusätzlich zum üppigen Mehrumsatz im Vergleich zum alten Ladengeschäft.

red

www.metzgereirupp.de, www.schrutka-peukert.de

Snacks präsentieren

Die universell einsetzbaren Snackhilfen von **FMU** werden aufgrund ihrer Zickzack- oder Wellenform auch als Snackwelle bezeichnet. Diese spezielle Form mit der direkten Ausrichtung hin zum Kunden ermöglicht es, Sandwiches, Hot Dogs oder belegte Brötchen appetitlich und unwiderstehlich anzubieten. Die stapelbaren Snackhilfen bestehen aus 5 mm dickem, robustem, langlebigem und gegen Kratzer unempfindlichem Premium-Kunststoff. Dessen feine Narbung sorgt für eine Warenpräsentation ohne Fingerabdrücke. In der Kühlung gibt dieser die Feuchtigkeit nicht an die Ware ab. So bleiben auch Brötchen knusprig und frisch. Standardmäßig gibt es die Snackhilfen in einer schmalen (85 mm) und breiteren Ausführung (172 mm). Sie sind mit drei bis sechs Reitern erhältlich. Auch Sondergrößen sind möglich. www.fmugmbh.de



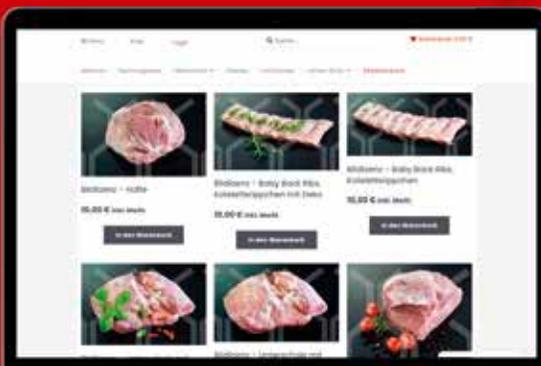
Fotos: FMU, Regiolux



LED-Leuchte-in-Leuchte

Mit der Umrüslösung „GreenKit“ bietet **Regiolux** ein Leuchte-in-Leuchte-Konzept für die energetische Sanierung veralteter Leuchtstofflampen. Bestehende Leuchtgehäuse bleiben so erhalten. Das LED-GreenKit ersetzt innerhalb weniger Minuten die Leuchtstofflampen und die vorhandene Lichttechnik ist weiter nutzbar. Der Austausch gelinge risikofrei, da Regiolux die Gewährleistung auf das GreenKit und die selbst freigegebene Kombination komplett übernimmt. Erhältlich ist die Austausch-Leuchte für das Sortiment cubus T5 und lura T5. Geringe Investitionskosten, Umrüstung bei laufendem Betrieb ohne Nacharbeiten, Energieeinsparungen um bis zu 80 % und verbesserte Lichtqualität seien starke Argumente. Die satinierte, direkt strahlende Linear-Linse erzielt Lichtströme bis 6.500 lm (Varianten bis 11.000 lm folgen). Die Lichtausbeute bis zu 168 lm/W sorgt für Energieeffizienz. LEDs halten bis zu 70.000 Stunden (L80/B10) und sind eine nachhaltige, wartungsarme Beleuchtung. www.regiolux.de/de/GreenKit

FLEISCH BILDER.DE



**Hochwertige Fleischfotos
für Ihre Werbung – jetzt in der
neuen Bilddatenbank!**



- 400 hochauflösende Bilder von Fleischteilen und Cuts von Rind, Schwein, Lamm, Reh, Wildschwein und Geflügel.
- Bilder im Shop auswählen, online bezahlen und downloaden.
- Geeignet für Print, Web und Social Media.

www.fleischbilder.de



EU
QUALITY
CREW
 PDO AND PGI
 DELI MEATS

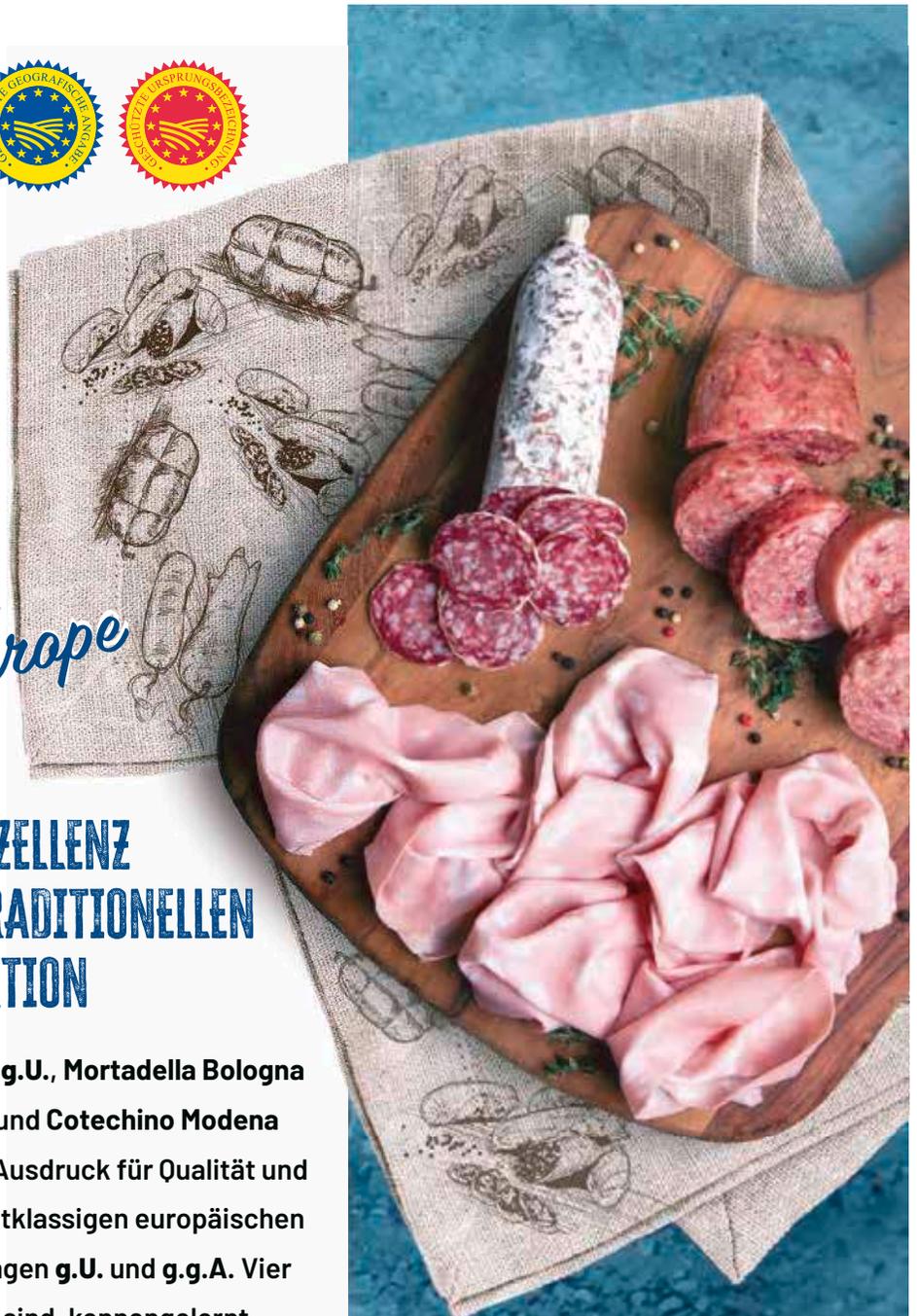
from Europe



ENTDECKEN SIE DIE EXZELLENZ DER EUROPÄISCHEN TRADITIONELLEN WURSTWARENPRODUKTION

Salamini Italiani alla Cacciatora g.U., Mortadella Bologna g.g.A., Zampone Modena g.g.A. und Cotechino Modena g.g.A. sind absolut der höchste Ausdruck für Qualität und Tradition der Produktion von erstklassigen europäischen Wurstwaren mit den Bezeichnungen **g.U.** und **g.g.A.** Vier Produkte, die es unbedingt wert sind, kennengelernt, verkostet und weiterempfohlen zu werden und die mit der Kampagne **“The EU Quality Crew: PDO and PGI Deli Meats From Europe”** absolut in der Lage sein werden, die Verbraucher zu überzeugen. Bald schon finden Sie sie in allen wichtigsten Supermärkten Ihrer Stadt. **Stay tuned!**

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen eine gesunde und ausgewogene Ernährung finden Sie auf der Website der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)



VERFOLGEN SIE DIE KAMPAGNE IN DEN
 SOZIALEN MEDIEN UND AUF DER WEBSEITE



@euqualitycrew

<https://qualitycrew.eu>

ENJOY
 IT'S FROM
 EUROPE

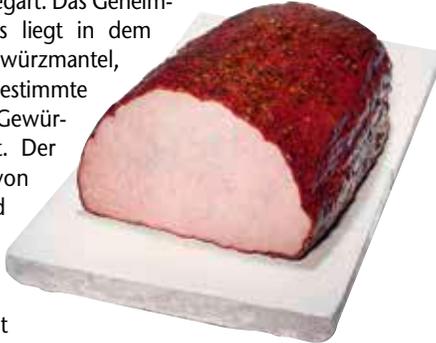


Kofinanziert von der
 Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION
 UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN, DIE SICH FÜR
 DIE FÖRDERUNG VON HOCHWERTIGEN
 AGRARERZEUGNISSEN EINSETZEN

Pikanter Pastrami

Eine pikant-würzige Neuheit präsentiert die Wurst- & Schinkenmanufaktur **Bedford** mit dem Pastrami Rinderkochschinken. Der mit Leidenschaft hergestellte Kochschinken wird aus mageren Keulen junger Rinder zubereitet, danach in einem pikanten Gewürzmantel geräuchert und gegart. Das Geheimnis dieses Kochschinkens liegt in dem angenehm scharfen Gewürzmantel, der durch eine fein abgestimmte Mischung verschiedener Gewürze und Kräuter entsteht. Der delikate Schinken ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und wird ganz ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe produziert. Mit seinem geringen Fettgehalt eignet er sich auch gut für ernährungsbewusste Genießer und Genießerinnen. www.bedford.de



45 % weniger Verpackungsmaterial

Die materialsparende Verpackungsinnovation ecoLine von **allfo** gibt es auch als Schlauchbeutel. Statt üblicher 90µ Folienstärke, kommt der PA/PE-Beutel mit einer Stärke von 50µ aus und spart so 45 % Material ein. Zudem ist er laut Verpackungsgesetz recyclingfähig, lebensmittelecht, schnell zu versiegeln und für alle Vakuummaschinen geeignet. PA (Polyamid) sorgt für eine Sauerstoffbarriere und Aromaschutz, PE (Polyethylen) schafft eine Feuchtigkeitssperre und gute Siegeleigenschaften. Der Vakuumbbeutel wiegt 5,8 g, während klassische Schlauchbeutel von allfo auf 10,36 g kommen. Konkret bedeutet das: 4,5 kg Folie/1.000 Beutel, die nicht hergestellt, verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden müssen. Die Schlauchbeutel-Variante gibt es von 100 x 150 mm bis hin zu 400 x 600 mm (B x L), den Siegelrandbeutel in den Größen 150 x 200 mm bis 400 x 600 mm (B x L). www.allfo.de/ecoline

Messer für Jäger und Angler

Weidmanns- und Petri Heil: Neu im Sortiment von **Friedr. Dick** sind eine Jagdsäge als Knochen- und Aufbrechsäge sowie zwei maßgeschneiderte Messersets für Angler und Jäger. Die Jagdsäge mit orangefarbenem, ergonomisch geformtem Griff verfügt über eine Dreiecksprofil-Verzahnung, die sauber und komfortabel sägt und auch älteres Wild durchtrennt. Die polierte Klinge misst 15 cm und besteht aus rostfreiem Stahl. Ihre Abkantung an der Spitze verhindert ein Verletzen der Innereien beim Aufbrechen. Die Messersets in der robusten Rolltasche: das Aufbrech- und Zerwirkset bestehend aus Aufbrech- und Ringelmesser, halbflexiblem Ausbeinmesser und Jagdsäge, sowie das Anglerset bestehend aus schmalen, flexiblen Ausbeinmesser, zwei verschiedenen Filetmessern und einer Grätenpinzette. www.dick.de



Ergonomischer Arbeitstisch

Einen neuen Peelertisch aus Edelstahl zur einfachen und effizienten manuellen Entfernung der Produkthülle (Wurstpelle) bei großkalibrigen und langen Brühwürsten oder Salami führt **Mohn** im Angebot. Er verfügt über eine klappbare Peelerschale, in der mithilfe eines Griffhaken-Werkzeugs erst die Produkthülle vom Wurstkaliber entfernt wird. Danach kann das gepellte Wurstkaliber hygienisch in den Wurstpuffer befördert werden. Zwei großzügig dimensionierte Entnahmeöffnungen auf der gegenüberliegenden Seite des Tisches erlauben die leichte Entnahme für die weitere Verarbeitung des Wurstprodukts. Durch die individuelle Fertigung ist eine optimale Anpassung an spezifische Kundenbedürfnisse gegeben. Die aus hygienischem Rundstahl gefertigte Peelerschale lässt sich zum Reinigen mithilfe eines Sicherungsbolzens entsichern und herausnehmen. <https://tische.mohn-gmbh.com>



Fotos: Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford, allfo, Friedr. Dick, Mohn

Impressum 13. Jahrgang

FH
FLEISCHER-HANDWERK



Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München,
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de, E-Mail: muc@blmedien.de
Verlagsleitung München:
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stv.) -270

Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.):
Marco Theimer (mth) -150
Redaktion:
Christian Blümel (chb) -185
Ständige Autoren:
Heike Sievers, Horst Buchmann, Verena Wagner
Anzeigen:
Sebastian Lindner Rocco Mischok -220
(Leitung) Bernd Moeser -200
Gerhild Burchardt -205 Kilian Roth -246
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 26 vom 1.1.2024
Anzeigenabwicklung:
Felix Hesse -261
Layout:
Michael Kohler -258
Liane Rosch -254
Rita Wildenauer -254

Abonnementbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270
Roland Ertl (r.ertl@blmedien.de) -271
Bezugspreis: Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben/Jahr).
Abonnementpreis: Inland jährlich 98 €, Ausland jährlich 112 €, Einzelpreis: Inland 19,50 €, Ausland 22 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.
Repro und Druck:
Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2
84160 Frontenhausen
Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder.

Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:
Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033
Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



Dosier- und Fülltechnik

Wir kriegen's gebacken!

SPRÜH-SYSTEME

PROFESSIONELLE LÖSUNG für alle Brat- und Backformen

Leichtes, dünn aufgespritztes Trennmittel löst mühelos jeden Leberkäse, Pasteten oder Schinken aus der Form. Geeignet für Porzellan-, Edelstahl- und Aluminiumformen, hinterlässt es keinerlei Rückstände und ist zu 100 % pflanzlich - somit garantiert geschmacksneutral. Durch die Verwendung sparen Sie nicht nur überflüssige Kalorien, sondern auch das mühsame Einlegen von Papier in die Formen.



www.boyensbackservice.de

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

Tel. +49 (0) 9162 920 735
www.schaumermal24.de

FLEISCH BILDER.DE

Hochwertige Fleischfotos für Ihre Werbung - jetzt in der neuen Bilddatenbank!

SOCIAL PRODUCT
GEMEINSAM LAUT. STARK

FÜR GEMEINNÜTZIGE ORGANISATIONEN

NGO EMPOWERMENT
NACHHALTIGE PRODUKTE

www.socialproduct.de

Fleischereimaschinen

▲ Füllen
▲ Küttern
▲ Wolfen

Telefon: +49 (0)60 93 99 32-190
Mail: info@dueker-rex.de
Internet: www.dueker-rex.de

Gewürze

Service. Geschmack. Vielfalt.

Wenn's um die Würze geht:

Jetzt informieren:
Tel. +49 9153 9229-0
info@beck-gewuerze.de

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE

[van-hees.com](http://www.van-hees.com)

Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE

[van-hees.com](http://www.van-hees.com)

Hygienetechnik

Wenn Reinigung neu gedacht wird, ist es next level cleaning.

Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

Kunstdärme

Kunstdärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuet.de
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Pökelinjektoren

Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Pökel- und Massiertechnik

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Schlachthofeinrichtungen

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 0 73 66/9 20 96-0
Telefax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de

Tumbler

Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Walzensteaker

Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

WERDEN SIE ZUKUNFTSSTIFTER!

Nachhaltig und langfristig helfen
www.sos-kinderdorf-stiftung.de



DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

2,7°C



Fachmesse für die Fleischbranche
28.–30.09.2024
Messe Stuttgart

Besuchen Sie uns:
Halle 4, Stand D70

**Automatische
Temperatur-
überwachung und
HACCP-Checklisten
in einer App!**



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de



ASSISTENTEN, DIE IHREN ERFOLG GARANTIEREN

SIE BRAUCHEN SIE!

WIR HABEN SIE!



„Trenn-Fix“

in Preis und Leistung unübertroffen,
höchster Hygienestandard.
Vereinzeln von Würstchen in Keim
gehemmter Atmosphäre.

weitere Assistenten

Wurstkühlung „WUDU“

- 95% Einsparung von Wasser

- „Thermo-Fix“ Verschweißen von Naturdärmen
- Einsparen von Clip und Darm

Weitere Assistenten finden

Sie auf unserer Homepage:

www.heinrichgmbh.de



HEINRICH IMMER EINE GUTE IDEE

Siemensstraße 7 | D – 72622 Nürtingen

Telefon +49 (0) 7022/979290 | Email info@heinrichgmbh.de

Heinrich GmbH
Maschinen und Produkte für die Fleischwarenindustrie

100% saustark

Die starke Messe für unser Handwerk

LANDESMESSE STUTTGART GMBH



Wir laden Sie ein!
Jetzt kostenloses Ticket einlösen
SUEFFA24FH
unter sueffa.de/ticket



28.–30. September 2024

Messe Stuttgart



Die SÜFFA Schwerpunkte



Arbeits- und
Betriebstechnik



Nahrungsmittel
und Getränke



Geschäftseinrichtung
und Ausstattung



Kühl- und
Verkaufsfahrzeuge



Lebensmittel-
sicherheit und
Hygiene



Küchentechnik
und Catering-
equipment



Rohstoffe und
Halbfabrikate für
die Produktion



Dienstleistungen
und Informationen



Verkaufsförderung
und Werbung

Für jeden Geschmack das Richtige

Treffen Sie uns auf der SÜFFA, tauschen Sie sich mit der Branche aus und erhalten Sie die besten Insidernews.

Das erwartet Sie auf dieser saustarken Fachmesse: Trends, Innovationen, neue Impulse. Die SÜFFA-Specials Wild und Jagd, Feinkost, BBQ sowie Hof- und Weideschlachtung machen dabei so richtig Appetit. On top bietet Ihnen das SÜFFA Rahmenprogramm die knackigsten Informationen für Ihren Geschäftserfolg.

Jetzt kostenloses Ticket einlösen unter
sueffa.de/ticket