

FH

FLEISCHER-HANDWERK

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



FLEISCHER MIT ERFOLG:

Fleischerei Seifert,
Eppendorf

- **FESTAKT:** 150 Jahre DFV
- **NACHWUCHS:** Lina Wachter, Metzgerei Sonntag
- **GEFLÜGEL:** Im Trend
- **WURSTPRODUKTION:** Hüllen – Füllen – Clippen
- **METZGEREI GANZHORN:** Markthalle Birkenfeld



RONET

Erfolg in Reih und Glied.

oskutex.kallegroup.com

OSKUTEX
KALLE GROUP

150 Jahre Zusammenhalt



Marco Theimer,
Chefredakteur,
FH Fleischer-
Handwerk

Als sich Anfang Juli rund 180 Gäste unweit des Brandenburger Tores in Berlin einfanden, um das 150-jährige Bestehen des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) zu feiern, war die Freude groß und die Stimmung prächtig. Neben den geladenen Gästen aus der Metzgerschaft, die zahlreich aus allen Landes- teilen angereist waren, fanden sich auch viele Politiker, Vertreter aus der Fleischwirtschaft sowie anderen Berufsverbänden, von Messen und Partnerunternehmen sowie den Fachmedien dazu ein. Die Gästeschar untermauerte eindrucksvoll welche Bedeutung der Bundesfachverband des deutschen Fleischerhandwerks generell innehat und dass seine Arbeit geschätzt und respektiert wird – und das über die vielen Jahrzehnte hinweg. Näheres zu diesem gelungenen Festakt, der informativ, kurzweilig, historisch spannend, kulinarisch, sehr abwechslungsreich aber auch zukunftsweisend war, lesen Sie liebe Leserinnen und Leser, auf den Seiten 14/15.

In allen Jahren des Bestehens des DFV gab es Herausforderungen zu meistern und Krisen zu überstehen. Was die Fleischer und Metzger dabei einte, war der Zusammenhalt und ihre Leidenschaft für ihr Handwerk. Hier einige Meilensteine aus der Historie: 1875 in Gotha gegründet, fand vier Jahre später die erste „Fleischergewerbliche Fachausstellung“ statt – ein Vorläufer der heutigen IFFA. Nach dem 2. Weltkrieg erfolgte im Juni 1950 die Neugründung des DFV in Regensburg, seit 1960 befindet sich die Geschäftsstelle in Frankfurt am Main. Zwei Jahre später wird das „f-Zeichen“ entwickelt, das später zur bekannten „f-Marke“ wird. 1987 finden erstmals ein „Frauenforum“ statt, eine längst überfällige Maßnahme, die von den Meisterfrauen sehr gut angenommen wurde. Nach der Wiedervereinigung treten 1990 die ostdeutschen Landesverbände dem DFV bei. Die BSE-Krise wird gemeistert, 2001 die DFV-Leitlinie für gute Lebensmittelhygienepraxis für den Verkaufsbereich modifiziert. 2005 tritt die neue Ausbildungsverordnung für Fleischer in Kraft, die leicht angepasst, noch heute die Grundlage für diesen Beruf bildet. Auch in der Corona-Pandemie stand der DFV seinen Mitgliedern tatkräftig zu Seite, sodass die meisten Betriebe diese schwierige Zeit mit Erfolg bewältigen konnten. Gerade da half der Kontakt des DFV zur Politik auf allen Ebenen sehr und praxisnahe Lösungen wurden umgesetzt. Seit 2025 wird dies durch das DFV-Hauptstadtbüro noch getoppt.

Was 2014 im Internet und generell mit einer neuen Ausbildungskampagne begann, führte 2017 zur Gründung der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die maßgeblich daran mitgewirkt hat, dass die fleischerhandwerklichen Berufe in der Gesellschaft heute besser wahrgenommen werden – persönlich vor Ort zu verschiedenen Anlässen, aber auch via Social Media. Die engagierten jungen Damen und Herren waren und sind sehr viel unterwegs – auf der IFFA, Ausbildungsmessen und Anfang November dann bei der Deutschen Meisterschaft des Fleischerhandwerks in Friedberg in Hessen. Auch um neue Nachwuchskräfte zu finden und den Zusammenhalt zu pflegen.

Fotos von Reportagen & Events

Videos und Storys

FOLGEN & LIKEN!

Wo wir unterwegs sind? Was wir für die nächsten Ausgaben planen?
Auf Facebook sind Sie fast live dabei:
 Fotos und Videos von Events und Reportagen, News aus dem Redaktionsalltag, Selfies mit unseren Interviewpartnern u. v. m..

Folgen Sie unserem Facebook-Profil und werfen Sie so einen Blick hinter die Kulissen Ihres Fachmagazins **FH Fleischer-Handwerk!**

www.facebook.com/FleischerHandwerk

Foto: Sergey Nivens - stock.adobe.com



14



26



10



41



16

Branchenblick

150 Jahre Zusammenhalt.....	3
Fleischersatz Nitrat & Nitrit	6
Aus Shanghai an die Isar.....	8
150 Jahre Deutscher Fleischer- Verband: Festakt in Berlin	14
Fokus Bayern:	
Hoffest bei Sophie I.	10
Freisprechung in Mittelfranken	12
Erfolgreiche Kurse in Augsburg	13

Nachwuchs

Lina Wachter, Metzgerei Sonntag: Metzgermädle startet durch	16
--	----

Theke

Geflügel im Höhenflug	18
-----------------------------	----

Weiterbildung

1.BFS: Bewusster Fleischkonsum ...	21
------------------------------------	----

Veredelung | Dry aging

Fleisch als Cash Cow	22
Kaizen Wagyu Aging.....	23

Fleischer mit Erfolg

Zusmarshausen:

Gelebtes Handwerk Thomas & Markus Beltle.....	24
--	----

Sterzing/I:

Familiensache Familie Frick	26
--------------------------------------	----

Eppendorf:

Sächsische Originale Familie Baumann	28
---	----

Titelbild: Lucas und Maxi Baumann aus dem sächsischen Eppendorf im unteren Erzgebirge sollen mittelfristig die in diesem Jahr 80 Jahre alt gewordene Traditionsfleischerei übernehmen.
Foto: Marco Theimer

Dieser Ausgabe liegen Beilagen der CT Cliptechnik GmbH, Meißen, sowie der KWS Küttler GmbH, Neuental, und Rex Technologie, Thalgau/A bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



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

Jubiläum

Walter Wiedemann, Augsburg: In 5. der Generation	31
---	----

Produktion

Hüllen – Füllen – Clippen:	
Tradition trifft Innovation.....	34
Produkte & Lösungen.....	36

Markthalle

Metzgerei Ganzhorn, Birkenfeld ...	41
------------------------------------	----

Betriebsführung

Wenn der Chef alles trägt	44
---------------------------------	----

Verpackung | Nachhaltigkeit

Einheitliche Maßstäbe	46
-----------------------------	----

Rubriken

Neu auf dem Markt Impressum...	48
Gesucht & gefunden	50



GBA e.V.

Deutsche Grillmeister 2025

Im Industriemuseum „Ferropolis – Stadt aus Eisen“ in Gräfenhainichen in Sachsen-Anhalt kürte die German Barbecue Association Ende Juli die Deutschen Grillmeister 2025. Elf Profi- und 17 Amateur-Teams wetteiferten im imposanten Ex-Tagebau Grolpa-Nord auf der Halbinsel im Gremminer See um den Titel. Ralf Ahrens aus Leinfelden-Echtertingen siegte mit dem Team „Brandstifter bbq“ mit 1.140,675 in der Profiwertung vor dem Landesmeister Mecklenburg-Vorpommern 2024 „BBQ All Stars“ (1.134,25 Pkt.) und dem schleswig-holsteinischen Team „BBQ Jack no limits“ aus Itzehoe (1.128,25 Pkt.). Deutscher Amateurgrillmeister wurde das Team „Steakrocker BBQ Adventure“ um Benjamin Krause aus Laubach (Hessen, 781,75 Pkt.). Hauchdünn dahinter mit 781 Pkt. landete die Grill-Werkstatt Ingolstadt auf Platz 2. Dritter wurde das Team „BBQ Grillbillies“ aus dem Raum Coburg (777,375 Pkt.). www.gbaev.de

Schon bei Facebook geliked?

FH



VIELN DANK für
über **10.000** Follower!

Graphic-Novel-Verlag Fleischeslust-Comic

Im Zürcher Graphic-Novel-Verlag Edition Moderne erscheint als Debüt ein Comic eines jungen Künstlers und Metzgers, der sich mit dem Thema Fleischkonsum beschäftigt: „Fleischeslust“. Martin Oesch ist ein Berner Illustrator und Comickünstler, der als Quereinsteiger ins Illustrationshandwerk kam. Der gelernte Metzger hat in Luzern auch eine Bio-Fleischerei gegründet und geführt. In seinem Debüt thematisiert er das Thema Fleischkonsum im globalisierten Zeitalter bzw. das Aussterben des Metzgerhandwerks. Die Graphic Novel erregte schon vor dem Erscheinen an Aufmerksamkeit und u.a. hat das Comic-Stipendium der Deutschschweizer Städte 2023 gewonnen. Zürich: Martin Oesch, Graphic-Novel-Verlag, 200 Seiten, Softcover, 29 Euro.



Beck Gewürze und Additive

Beer Can Chicken & mehr

Für seine kreativen Ideen ist Beck Gewürze und Additive bekannt. Eine solche mit echtem US-BBQ-Feeling ist das Beer Can Chicken mit dem Grillhähnchen oG Gewürzsalz und einer Bierdose im Hinterteil. „Ungewöhnlich im Look, unglaublich im Geschmack“, so das fränkische Unternehmen. Eine weitere Idee ist Chicken Piri Piri, der portugiesisch-afrikanische Klassiker mit der roten SoftFix Marinade Rio Grande. Chili, Senfsaat, Karotte und Pfeffer durchziehen das Fleisch nach kurzer Zeit. Beim Grillen bildet sich eine appetitliche, leicht karamellisierende Kruste. Dazu passen frische Limetten, Koriander oder Joghurt-Dips. Fernöstlicher Teriyaki-Style vom Grill und der Streetfood-Charme Asiens gelangt mit dem BeckWürz Asia SM (Knoblauch, Ingwer, Honig und Chili) und dem Frischhaltesystem BeckZart auf den Teller. Weitere Ideen gibt es auf der Website zum Download. www.beck-gewuerze.de



Markenschaufenster

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

**FLEISCH
BILDER.DE**

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

1. Bayerische Fleischerschule Landshut Ehrenblatt in Gold

Für sein Lebenswerk im Metzgerhandwerk erhielt Fleischermeister Georg Franze aus Hövelhof vom Absolventenverband der 1. Bayerische Fleischerschule Landshut das Ehrenblatt in Gold. Die Ehrung würdigt einen beeindruckenden Lebensweg: Georg Franze begann seine Laufbahn 1953 mit einer Metzgerlehre, die er 1956 erfolgreich abschloss. Früh zeichnete ihn eine große Leidenschaft für das Fleischerhandwerk aus. 1975 bestand er seine Meisterprüfung im 238. Meisterkurs. Besonders gefragt war sein Können bei Hausschlachtungen für örtliche Bauern. Aus gesundheitlichen Gründen musste er diesen Arbeitsbereich später aufgeben. Das hielt ihn nicht davon ab, aktiv zu bleiben: Bis zum 75. Lebensjahr betrieb er ein eigenes Metzgergewerbe mit Imbiss und Catering. Seine Verbindung zur 1. BFS-Absolventenverband blieb über die Jahre bestehen. Gerne erinnert er sich an legendäre „Paukerstunden“ mit dem damaligen Schulleiter Dr. Herbert Huber. „Die Zeit in Landshut war einfach, aber bedeutungsvoll“, sagt er. Diese Haltung – Bescheidenheit gepaart mit tiefer Berufung – ist es, die ihn zum Vorbild für nachfolgende Generationen macht. www.fleischerschule-landshut.de



Kein „veganes Filet“ mehr?

Die EU-Kommission möchte die Verwendung von traditionellen Bezeichnungen für Fleischprodukte besser schützen und die Bezeichnung für Fleischersatzprodukte strenger regulieren.



Das ging aus einem am 16. Juli 2025 vorgelegten Vorschlag zur Überarbeitung der Gemeinsamen Marktorganisation (GMO) hervor. Der Entwurf der EU-Kommission sieht vor, 29 traditionelle Fleischbegriffe gesetzlich zu schützen – sie sollen künftig nur für Produkte aus tierischem Fleisch verwendet werden dürfen. Die Verwendung durch pflanzliche Alternativprodukte wäre verboten. Die Behörde argumentiert darin, dass es im Inte-

resse der Erzeuger und Verbraucher sei, Begriffe, die traditionell für tierische Lebensmittel verwendet werden, nicht bei pflanzlichen Fleischersatzprodukten einzusetzen. Als Fleisch werden dabei essbare Teile von Tieren definiert. Die EU-Kommission argumentiert, dass manche Begriffe – etwa „sirloin“ oder „rump“ – oft eine kulturelle und historische Bedeutung haben und klare Erwartungen hinsichtlich Nährstoffprofil und Zusammensetzung hervorrufen. Deshalb sollen Verbraucher eindeutig erkennen können, dass Produkte, die solche Begriffe nutzen, tatsächlich Fleisch enthalten.

Begriffe, die geschützt werden sollen

Fleischarten: Rindfleisch (beef), Kalbfleisch (veal), Schweinefleisch (pork), Geflügelfleisch (poultry), Hähnchenfleisch (chicken), Putenfleisch (turkey), Entenfleisch (duck), Gänsefleisch (goose), Lammfleisch (lamb), Hammelfleisch (mutton), Schaffleisch (ovine) und Ziegenfleisch (goat)

Teilstücke vom Fleisch: Keule (drumstick), Filet (tenderloin), Lende (sirloin), Flanke (flank), Lende (loin), Rippchen (ribs), Schulter (shoulder), Haxe (Shank), Kotelett (chop), Flügel (wing), Brust (breast), Schenkel (thigh), Bruststück (brisket), Entrecôte/Hochrippe (ribeye), T-Bone-Steak (t-bone) und Hüfte/Rumpsteak (rump)

Begriffe wie „Burger“, „Steak“, „Schnitzel“ oder „Bratwurst“ sind (noch) nicht Teil des Vorschlags, dürfen weiterhin auch für pflanzliche Produkte genutzt werden – vorausgesetzt, ihre pflanzliche Herkunft ist klar gekennzeichnet (z.B. als „vegan“ oder „plant-based“). Ein „vegetarisches Rindfleisch“, „veganes Filet“ oder „veganes Kotelett“, wären dann Geschichte, eine „vegetarische Bratwurst“ hingegen weiter erlaubt. Der Vorschlag muss noch vom EU-Parlament abgesegnet werden. Ob er eine Chance hat, ist ungewiss. 2020 hatte das Parlament einen ähnlichen Vorstoß verworfen.

Fleischerverband Bayern

Neue Grenzwerte für Nitrit/Nitrat

Ab dem 9. Oktober 2025 gelten neue Zugabe- und Restmengen bei Nitrit und Nitrat. Die aktuell gültigen Grenzwerten wurden bei einigen Produkten gesenkt. Nun werden die Grenzwerte als „Ionen“ angegeben, was zu leicht anderen Werten führt. Als Umrechnungsfaktoren wurden 0,67 für Nitrit und 0,73 für Nitrat festgelegt. Für Rohpökelfleisch bedeutet dies, dass statt 250 mg/kg (bzw. nach neuer Berechnungsart 182 mg/kg NO³) Restnitrat nur noch 205 mg/kg (bzw. 150 mg/kg NO³) vorhanden sein dürfen. Neu hinzu kommt der Grenzwert für Restnitrit von 45 mg/kg (bzw. 30 mg/kg NO²). Laut Bayerischem Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) zeigte eine Auswertung von Rohschinken-Proben der vergangenen Jahre, dass rund 16 % die neuen Grenzwerte nicht einhalten wurden. Erste Ergebnisse des Fleischerverband Bayern zeigen, dass bei einigen Betrieben die Rezeptur angepasst werden muss. Daher sollte man zeitnah kritische Rohschinken (hoher Salzgehalt, kurze Reifezeit) auf Nitrit und Nitrat untersuchen



lassen. Bei Brüh- und Kochwurst sowie Kochpökelfleisch gelten in erster Linie die Zugabemengen als Grenzwerte. Daher ist gut zu berechnen, ob Anpassungen an der Rezeptur vorzunehmen sind. Allgemein ist zu sagen, dass 0,9% NPS bei gegarten Fleischersatzprodukten nicht mehr verwendet werden sollte, da die Nitritwerte hier zu hoch sind. Mit 0,5% NPS sollten Standardrezepturen passen. Um die Überprüfung der Rezepturen zu erleichtern, erstellte der DFV unter Mitwirkung von Svenja Fries einen Excel-basierten Nitrit-Rechner, der den Nitritgehalt für Würste und Pökelfleisch berechnet und mögliche Überschreitungen der Grenzwerte anzeigt. Zudem wird ein Vorschlag zur Anpassung der Rezeptur mit den benötigten Mengen Kochsalz als Ersatz für das Nitritpökelsalz erstellt. Es ist zu beachten, dass es sich bei den Ergebnissen dieses Rechners um theoretisch errechnete Werte handelt. Die tatsächlichen Gehalte in individuellen Produkten (v.a. bei der Verwendung großer Mengen nitrathaltiger Gewürze, z.B. Majoran) ermittelt am genauesten ein Labor.

AVO-Werke

Alexander Piruschka

Seit 1. August 2025 ist Alexander Piruschka Vertriebsleiter der AVO-Werke, der fast seit 25 Jahren im Unternehmen ist. Er erhielt zudem Prokura. Seine Karriere bei begann im Außendienst. 2007 übernahm er die Gebietsverkaufsleitung Nord, ab 2013 verantwortete er als nationaler Verkaufsleiter das gesamte Außendienstteam. Seit 2018 war er zudem stellvertretender Vertriebsleiter. In seiner neuen Funktion verantwortet er die strategische Ausrichtung und operative Führung des Vertriebsbereiches. Ein besonderer Fokus liegt auf der Kundennähe, dem Ausbau von Marktpotenzialen sowie der Weiterentwicklung vertrieblicher Prozesse. „Mit Alexander Piruschka übernehmen Erfahrung, Verlässlichkeit und Marktkenntnis die Leitung des Vertriebs. Er steht für eine Kultur der partnerschaftlichen Zusammenarbeit – intern wie extern“, sagt Geschäftsführer Marc Neuschl. www.avo.de



K+G Wetter

Volker Schlosser leitet Vertrieb

Volker Schlosser (li.), langjähriger Sales Manager International bei K+G Wetter, ist nun Vertriebsleiter beim hessischen Spezialisten für Kutter, Wölfe und Mischwölfe. Der Diplom-Betriebswirt folgte Volker Grebe (re.), der 2024 nach fast 30 Jahren Betriebszugehörigkeit in den Ruhestand ging. Seit 2014 ist Volker Schlosser für das internationale Geschäft mit den Fleischereimaschinen zuständig. Bei Kunden auf der ganzen Welt wird der Vertriebsprofi auch in seiner neuen Position regelmäßig zu Gast sein: „Ich bin weiterhin auch international im Verkauf unterwegs“, sagt er: „Als Vertriebsleiter will ich die vertrauensvolle Zusammenarbeit im Verkaufsteam und mit unseren Kunden stärken und natürlich weitere Unternehmen von K+G Wetter-Maschinen überzeugen“. „Wir sind sehr froh, dass wir mit ihm einen ausgesprochen erfahrenen Nachfolger für den jahrzehntelang verdienten Volker Grebe gewinnen konnten“, sagt K+G Wetter-Geschäftsführer Andreas Wetter: „Die Belegschaft unseres Familienunternehmens ist ein teilweise über viele Jahre eingespieltes Team. Diese wertvolle Kompetenz im Unternehmen zu halten, ist für uns wichtig, aber genauso auch für unsere Kunden.“ www.kgwetter.de



Fotos: AVO-Werke, K+G Wetter

Einfach Tradition war gestern. Heute schmeckt echtes Handwerk.



Herbst-Winter 2025

Spare Zeit, steigere die Produktvielfalt und setze auf unsere cleveren Lösungen. Lass dich inspirieren vom kommenden Herbst/Winter-Special.

Jetzt Produkt-Special gratis sichern:

E-Mail an: info@beck-gewuerze.de

Seit 1938 versorgen wir das Handwerk, sowie die Industrie mit Leidenschaft für sorgfältig ausgewählte Gewürzmischungen und mit kompetenter Beratung.

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

Aus Shanghai an die Isar

Der Chinese Bo Yang („Edward“) bestand an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut seine Prüfung zum Fleischsommelier. Ein Beispiel für Leidenschaft und internationales Engagement.



Bei einem Festakt wurde Edward für seine herausragenden Leistungen sowohl in der schriftlichen als auch in der mündlichen Prüfung gewürdigt. Mit dieser Auszeichnung unterstreicht der 56-jährige, dessen Sohn für die Feier extra aus Birmingham angereist war, sein Engagement, sein Wissen für deutsche Wurst- und Fleischwaren zu vertiefen und zu professionalisieren. Vor seiner Selbstständigkeit in Shanghai arbeitete Edward in einem deutschen Unternehmen, was ihm einen Einblick in die hiesige Kultur und das Handwerk gab.

2009 erfüllte er sich den Traum vom eigenen Laden. Anfangs konzentrierte er sich auf den Verkauf von Würsten und Wurstwaren, die er von deutschen Lieferanten bezog. Sein Ziel war es, deutschen Kunden in Shanghai authentische Produkte anzubieten, da er wusste, wie schwer es ist, in der Ferne an gute deutsche Wurst zu gelangen.

Wurst für Deutsche

Der entscheidende Wendepunkt kam 2012, als ein Zulieferer, Ralf Kasparbauer, Metzgermeister und Absolvent der 1. BFS, bei ihm im

Laden Produkte anlieferte und ihm anbot beizubringen, wie er selbst Wurst herstellt. Begeistert von der Idee, eigene Kreationen zu entwickeln, ließ Edward sich auf das Experiment ein. Ralf besuchte ihn zweimal, um mit ihm gemeinsam Pfefferbeißer und Bratwurst herzustellen. Das Ergebnis überzeugte. Seitdem ist Ralf regelmäßig bei ihm zu Gast, um die Produktion zu unterstützen. Heute produziert Edward eine Vielfalt an Wurstwaren. Seine Kunden sind ausschließlich Deutsche, die in Shanghai leben. Für sie ist es wichtig, authentische Spezialitäten zu bekommen, weshalb er eine breite Palette an Produkten anbietet, die auch regionale Besonderheiten abdecken, etwa die Landshuter Dultwürstl. Für Edward ist es eine Herzensangelegenheit, seinen Kunden ein Stück heimlichen Genuss anzubieten.

Botschafter des Metzgerhandwerks

Seine Leidenschaft für das deutsche Metzgerhandwerk wurde durch zahlreiche Weiterbildungen gestärkt. Er besuchte verschiedene Einzel-Coachings und absolvierte Kurse zum Grill-Experten und zum Fleischsommelier an der 1. BFS. Sensorik-Professor und Prüfer Prof. Manfred Winkler attestierte Bo Yan nicht nur fachliche Expertise, sondern überdurchschnittliches Engagement. Barbara Zinkl-Funk, Geschäftsführende Gesellschafterin der 1.BFS, hob hervor: „Sie sind ein lebendiges Beispiel dafür, wie Leidenschaft, Lernen und internationale Vernetzung Brücken bauen können.“ Sie betonte, dass Edwards Engagement und Lernbereitschaft beispielhaft sind und die Bedeutung einer deutschen Fleischerschule als Botschafter für das Metzgerhandwerk weltweit unterstreichen. Die Geschichte Edwards zeigt, wie Engagement, kontinuierliches Lernen und die Verbindung zu Deutschland Brücken schlagen und den hiesigen Metzgergeist auch in Fernost aufleben lässt.

www.fleischerschule-landshut.de

„Sie sind ein lebendiges Beispiel dafür, wie Leidenschaft, Lernen und internationale Vernetzung Brücken bauen können.“

Barbara Zinkl-Funk



Auf Augenhöhe

Einen Tag nach seinem Festakt zum 150-jährigen Bestehen, nahmen der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) sowie Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks in Berlin am PKM-Sommerfest teil.

Foto: Deutscher Fleischer-Verband

Zur 49. Ausgabe des Sommerfestes des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU-Bundestagsfraktion (PKM) im Garten des Kronprinzenpalais kamen 166 Bundestagsabgeordnete und rund 1.800 Gäste. Das Fest dient als Treffpunkt der Parlamentarier und Minister mit Vertretern der Wirtschaft sowie von Verbänden. Diese Abgeordneten eint eines: der Schwerpunkt ihrer politischen Arbeit ist die Wirtschaftspolitik. Dazu laden sie Unternehmerinnen und Un-

ternehmer aus ihren Wahlkreisen ein. Hochrangiger Gast in diesem Jahr war Bundeskanzler Friedrich Merz.

Der DFV war als einer von 40 Sponsoren mit einem Stand dort vertreten und leistete einen Beitrag zur Bewirtung der Gäste. Dabei ergaben sich zahlreiche politische Gespräche sowie Ansatzpunkte für die künftige Verbandsarbeit. An dem Stand kredenzt die Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks Wurstprodukte. Friedrich Merz nahm sich für zwei Stände länger Zeit, einer davon war der des DFV. Dort gab es nicht nur einen ausführlichen Austausch mit DFV-Präsident Herbert Dohrmann, sondern auch ein intensives Gespräch mit den Mitgliedern der Nationalmannschaft. Auch an anderer Stelle zeigten sich diese in ihrer roten Kluft als „Eisbrecher“ und waren hervorragende Repräsentanten und Botschafter ihre Zukunft. Mit vielen Spitzenpolitikern und Abgeordneten wurden Gespräche über die Situation des Handwerks sowie die Zukunftsanforderungen der jungen Generation geführt. Sie sprachen u.a. mit Bundesinnenminister Alexander Dobrindt, Generalsekretär Carsten Linnemann, Philipp Amthor oder Gitta Connemann. Ergänzt wurden die Gespräche durch politische Forderungen der Ehrenamtsträger und Hauptamtlichen des DFV. Das Ergebnis: Zahlreiche Anschlussgespräche werden folgen.

www.fleischerhandwerk.de

Mindestens
2.250 €*
weniger Energiekosten

... für perfekte Kühlung ohne frostige Stromrechnungen!

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 für den Einkauf von Strom und/oder Gas. **Alle Infos auf unserer Webseite!**



Scannen,
informieren,
teilnehmen &
sparen!

www.fleischnet.de/FH-energie

* bei einem Jahresvolumen ab 150.000 kWh Strom



Hoffest bei Sophie I.

Mitte Juli 2025 fand auf dem Braumiller Hof – dem Heimatbetrieb der aktuellen Bayerischen Weißwurstkönigin Sophie I. – ein zünftiges Weißwurstfrühstück statt. Neben den Würsten fanden auch die Füllstation und eine VR-Brille bei den Kindern großen Zuspruch.

Drei Wochen Planung hatte die Familie Braumiller – allen voran Fleischermeisterin und Bayerische Weißwurstkönigin Sophie Braumiller – in das Gelingen des vormittäglichen Events investiert. Es sollte sich lohnen. Alle Familienmitglieder waren im Einsatz: Mutter Christine, ihr Sohn und Landwirtschaftsmeister Johannes und Partnerin, die Töchter Sophie und Francisca – letztere an der Essenskasse – und ihr Sohn Martin und dessen Freund Maxi, die den Kindern bei der VR-Brille zur Seite standen. Noch bis 1 Uhr nachts am Vortag wurde alles vorbereitet.

Was war geboten?

Für rund 400 Personen hatten die Braumillers ihre große Halle mit Bierbank-Garnituren ausgestattet, zudem einige mit Sonnenschirmen versehene Außenplätze im Hof. Das Wetter: weißblauer Himmel mit sommerlichen Sonnenstrahlen die ganze Zeit. Das Weißwurstfrühstück – zudem gab es Wiener Würstchen, Laugenbrezn und Kuchen vom Hofladen & Catering „Beim Falterbauer“, Eis vom Lidels Hof sowie Augustiner Hell und Franziskaner vom Fass – war von 9 bis 12 Uhr angesetzt. Doch auch danach genossen noch einige Gäste das gesellige Ambiente und vor allem die herzliche Gastfreundschaft der Familie. Für zünftige Musik sorgte das Quartett der „Riedhof Musi“.

Zwei Weißwürste und eine Breze kosteten 6 Euro. 800 bis 1.000 Weißwürste sowie einige in Reserve hatte das Team der Hofmetzgerei zuvor frisch produziert. „Wir dürften etwa 1.400 Weißwürste verkauft haben. Zwischendurch haben wir nochmal welche nachproduziert“, berichtete Sophie Braumiller. Als zehnte Bayerische Weißwurstkönigin stand sie den Gästen für Fragen und Selfies bereit und gab Auskunft



über ihr Ehrenamt für das bayerische Metzgerhandwerk sowie zur Kultwurst.

Um Nachwuchs geworben

Als Bayerische Weißwurstkönigin wirbt sie auch für den Nachwuchs im Metzgerhandwerk. Daher gab es in der großen Halle rechts neben dem Eingang eine „Kinder-ecke“ mit zwei wichtigen Aktionen: Mit der VR-Brille des Fleischerverband Bayern konnten Kinder (und Erwachsene) virtuell verschiedene Leberkas-Varianten herstellen. Praktisch bot Metzger-Azubi Deniz May interessierten Kindern die Möglichkeit eine „Demo-Weißwurst“ zu füllen und zu portionieren. Dafür standen ein Tischfüller, getubte Schweinedärme und 300 kg vorbereitete Kartoffelmasse mit Petersilie zur Verfügung – als Ersatz für echtes Weißwurstbrät. „Die Masse wurde uns freundlicherweise von Vemag Maschinenbau geliefert. So konnten wir den Kindern das handwerkliche Füllen und Abdrehen praxisnah zei-

gen“, betonte Sophie I. Zahlreiche Kinder nahmen diese willkommene Abwechslung wahr und so manches Elternteil hielt das via Smartphone fest. Außerdem hatte der Maschinenbauer aus Verden/Aller eine stattliche Anzahl seiner grünen Kuschelefrösche bereitgestellt, die ebenso gut ankommen. Und wer wollte, konnte im SB-24/7-Smartstore auf dem Hof noch Fleisch und Wurst einkaufen.

Marco Theimer

www.braumiller-hof.de,

www.weisswurstkoenigin.de

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



Eintrittskarte in die Zukunft

24 erfolgreiche Azubis aus dem Bereich der Fleischer-Innung Mittelfranken Mitte sind nun Gesellen und Gesellinnen. Fünf davon wurden mit einem Staatspreis geehrt.

Mit Blumen, Sekt und glitzernder Bühnenshow samt Video-clips und Musik („We are the champions“) feierten 39 Junghandwerker aus Metzgereien und Bäckereien den Abschluss ihrer Ausbildung. Unter großem Applaus von gut 140 Freunden, Verwandten und Ausbildern erhielten die ehemaligen Lehrlinge im „Gasthaus Gutmann“ am Dutzendteich in Nürnberg ihre Berufsschulzeugnisse und Gesellenbriefe – darunter zehn Fleischer und 14 Fleischerei-Fachverkäufer und -verkäuferinnen. Als wertvolle „Eintrittskarte in die Zukunft“ bezeichnete Konrad Ammon, Kreishandwerksmeister von Fürth und Bayerns Landesinnungsmeister, den Gesellenbrief als Lohn für die erfolgreiche Prüfung nach dreijähriger dualer Ausbildung.

Sehr oft Note 1

Fünf junge Leute wurden für hervorragende Leistungen an der Berufsschule mit dem Staatspreis der Regierung von Mittelfranken geehrt: Bei den Fleischern erreichte Konstantin Schaffer (Ausbildungsbetrieb: Landmetzgerei Tauber, Hiltspoltstein) mit 1,14 den besten Notenschnitt – vor Luke Kretschmer (Metzgerei Meier, Katzwang) mit 1,43. Bei den Fleischerei-Fachverkäuferinnen lagen drei aus Vietnam stammende junge Damen vorn: Bich Ngoc Phung (Metzgerei Walk, Berching; Notenschnitt 1,13) vor Le Mai Ly Nguyen (Metzgerei Walk, Berching) mit 1,25 und Ngoc Anh Tran (Metzgerei Walk, Berching) mit 1,5. Prüfungsbester Fleischer war Konstantin Schaffer, prüfungsbeste Fachverkäuferin Le Mai Ly Nguyen.

„Wir können noch viel mehr schaffen. Dieser Abschluss ist kein Ende, sondern ein Neuanfang.“

Le Mai Ly Nguyen



Metzger bzw. Fleischer



Fachverkauf

Konrad Ammon, zugleich Obermeister der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte, wies auf die vielfältigen Fortbildungs- und Karrieremöglichkeiten im Handwerk hin, etwa zum Techniker oder Meister, ein anschließendes Studium oder die Selbstständigkeit. In Bayern sei der Meisterkurs sogar gratis. Kraft seines Amtes als Kreishandwerksmeister sprach er die jungen Leute von den Pflichten des Ausbildungsvertrages frei und erhob sie in den Gesellenstand.

Abschluss ist kein Ende

Auch sein Sohn Max Ammon als Prüfungsmeister der Fleischer gratulierte, mit dem Lehraabschluss sei „die nächste Tür der beruflichen Laufbahn aufgestoßen“. Nun heiße es durchzustarten und als Fachkräfte die Kunden mit besonderer Qualität und Service zu begeistern. Respekt zollten den Auszubildenden für ihre Leistungen auch die Lehrkräfte, so Gerhard Sehatschek (B3), Bernd Schmitt und Iris Supplieth (BSZ Fürth). Fachlehrer Joachim Moßner (B3) hob seinen Hut speziell vor dem Engagement der vielen ausländischen Azubis, die sich in einem fremden Land und in einer schwierigen Sprache wie Deutsch so gut zurechtgefunden hätten.

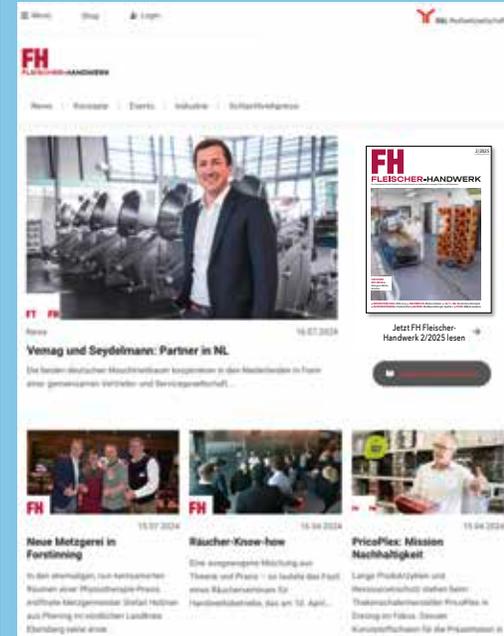
Wie als Beleg dafür dankte Fleischerei-Fachverkäuferin Le Mai Ly Nguyen für die Unterstützung so vieler Menschen in Betrieb und Schule auf dem langen Weg zum Erfolg. Sie gab als Zukunftsperspektive vor: „Wir können noch viel mehr schaffen. Dieser Abschluss ist kein Ende, sondern ein Neuanfang.“ Metzger Konstantin Schaffer wünschte seinen Kolleginnen und Kollegen ein großes Stück Selbstvertrauen für noch mehr Erfolge im Leben: „Ihr könnt was – macht was draus!“

www.handwerk-fuerth.de

NEU!

Das Profi-Portal für das

FLEISCHER-HANDWERK



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



FLEISCHNET.DE

Fleischerschule Augsburg BBQ-Kurs: Neue zertifizierte Asadore

Vom 4. bis 6. August 2025 bildeten sich neun Fachkräfte an der Fleischerschule Augsburg zum Zertifizierten Asador weiter. Dabei handelt es sich um eine Art der Grillens ganzer Tiere oder großer Teilstücke davon über offenem Feuer mit speziell dafür entwickelten Geräten. Nicht nur das Beherrschen des Feuers damit wird hier vermittelt, sondern auch das Vorbereiten des Fleisches und der Beilagen.



Auch passende Würzsaucen, etwa ein Chimichurri, sowie Gemüse, Obst oder Desserts, wie in diesem Kurs ein klassischer Kaiserschmarrn aus einer großen Pfanne, können so aufmerksamkeitsstark inszeniert werden. Geleitet wird der spezielle BBQ-Kurs vom Dozenten Marcel Speidel. Dieser Asador-Kurs startete nicht mit einem stattlichen Stück Fleisch, sondern es landete eine Dorade mit Salzkruste und Gemüse über der Glut – es gab aber auch Würstchen. Bei der Abschlussprüfung mussten die angehenden Asadore mit Hilfe von Kohle, Glut und Hitze ein Menü zubereiten. Gegrillt wurden u.a. Lamm, Rinderrücken, Hochrippe, Picanha, Hühner, Obst- und Gemüse wie Auberginen, Ananas, Äpfel, Paprika, Lauch oder Hokkaido-Kürbisse. Die neuen Asadore können ihr Wissen nun in der Praxis bei der Organisation besonderer BBQ-Events anwenden. Der nächste Kurs dieser Art findet vom 4. bis 5. August 2026 statt. www.fleischerschule.de

Fleischerschule Augsburg Erfolgreiche Weiterbildung in Sachen Quereinstieg

Acht Teilnehmer/-innen haben an der Fleischerschule Augsburg den Kurs „Basiswissen für Quereinsteiger“ abgeschlossen. In zweimal vier Tagen wurde ihnen grundlegendes Wissen in den Bereichen Hygiene, Kennzeichnung, Zuschnitte von Schwein, Rind und Lamm, der Herstellung von Roh-, Brüh- und Kochwurst, Unfallverhütung, Fleischzubereitung und Warenpräsentation vermittelt. Das Wichtige an diesem Kurs ist, dass bei fast allen Themenbereichen selber mit angepackt, mitgemacht und ausprobiert werden kann. So wurden gemeinsam Wurst- und Schinken produziert, Feinkostsalate und Snacks vorbereitet, kreative Wurstplatten gelegt und jeder bzw. jede konnte seinen Präsentkorb mit nach Hause nehmen. „Ein rundum gelungener Kurs“, hieß es aus der Schule. www.fleischerschule.de



Fotos: Fleischerschule Augsburg, Fleischerverband Bayern



Festakt in Berlin

Mit rund 180 Gästen aus Fleischerhandwerk, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft feierte der Deutsche Fleischer-Verband unweit des Brandenburger Tores sein 150-jähriges Bestehen.

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) wurde 1875 in Gotha gegründet. In der Eventlocation AXICA am Pariser Platz begrüßten DFV-Präsident Herbert Dohrmann und die Moderatorin und Geschäftsführerin der Fleischerverband Nord, Anna-Lena Klaus, die geladenen Gäste. Bei der Veranstaltung ging es nicht nur darum zurückzuschauen, sondern die Gegenwart und mehr noch die Zukunft zu beleuchten. Der kurzweilig Abend startete mit einem stimmungsvollen Video-Rückblick zur Historie. Ergänzt wurde dieser durch ein Gespräch, das Anna-Lena Klaus mit Ehrenpräsidenten Manfred Rycken und dem Ehrenlandesinnungsmeister Kurt Matthes führte, die aus ihrer Zeit berichteten.

Alois Rainer zu Gast

Der prominenteste Gast war Alois Rainer, Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat. „Heute bin ich zu Hause bei Freunden und Kollegen“, so eröffnete der Minister seine Rede. Er rief die Metzgerschaft zu Zusammenhalt auf und dazu Traditionen

zu wahren, aber auch offen für Neues zu sein: „Seien Sie ruhig wieder einmal stolz auf das was sie tun.“ Zugleich verdeutlichte er, dass es in seinem Politikbereich einen deutlichen Richtungswechsel geben wird. „Aus tiefster Überzeugung: Zu einer gesunden Ernährung gehören Obst und Gemüse ebenso dazu wie Fisch und Fleisch.“ Für ihn sei besonders wichtig, dass Fleischer und Metzger wieder mehr Freiraum für ihr unternehmerisches Handeln bekommen. Dazu gehöre vor allem der Abbau bürokratischer Lasten, der auf seiner Prioritätenliste ganz oben stehe.

Zu Gast waren neben DFV-Ehrenmitgliedern wie dem langjährigen Schatzmeister Kurt Härtel die Mitglieder des DFV-Gesamtvorstandes mit ihren Ehefrauen, Verantwortliche der Landesverbände sowie einige junge Nachwuchskräfte aus der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Neben weiteren Mandatsträgern aus dem Bundestag war DFV-Vizepräsidentin Nora Seitz als neue Abgeordnete anwesend. Zudem Vertreter des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, des Deutschen Bäcker- und Bauernver-



bandes, ausgewählten Partnerunternehmen, der Messe Frankfurt, der BGN sowie der Fachmedien.

Einheit aktueller denn je

Einen Bogen von der Historie zur Gegenwart schlug Herbert Dohrmann. Er betonte, dass der DFV aus der Gewissheit heraus gegründet wurde, dass eine starke und einig Gemeinschaft mehr erreicht als ein Einzelner. Diese Einheit ist für ihn aktueller denn je. Von Beginn an bis heute sei dem Verband eines besonders wichtig gewesen: Stets habe er sich beharrlich, aber besonnen und mit guten Argumenten zu Wort gemeldet. „Lautes, unproduktives Poltern war nie unser Stil“, bemerkte er. Und so werde man sich weiter als seriöser, fachkundiger und wenn nötig auch ausgleichender Gesprächspartner anbieten.

Videos und Podium

In Form von Videos auf der Großleinwand berichteten die DFV-Vizepräsidenten Eckhart Neun, Konrad Ammon, Dagmar Großmayer und Nora Seitz über Herausforderungen und Geleistetes sowie herausragende Erfolge aus der Verbandsgeschichte.

Ein besonderer Schwerpunkt des Festaktes lag auf der Zukunft des Verbandes und des Fleischerhandwerks insgesamt, die u.a. von Mitgliedern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks repräsentiert wurde. Auf dem Podium sprachen die Fleischerei-

Fachverkäuferin und Quereinsteigerin Annika Maurer aus Villingen-Schwenningen und der Fleischer Moritz Becker aus Schwalmstadt über ihre Erwartungen, vor allem hinsichtlich der Einbindung jüngerer Unternehmer und Mitarbeiter, wenn es um Zukunftsfragen geht, ihre Motivation und Arbeit in der Öffentlichkeitsarbeit und wie sie die Zukunft meistern möchten. Die unkomplizierte, offene Art der beiden kam sehr gut an.

„Aus tiefster Überzeugung: Zu einer gesunden Ernährung gehören Obst und Gemüse ebenso dazu wie Fisch und Fleisch.“

Alois Rainer

Für die Zukunft gewappnet sein

Auch der DFV-Präsident blickte in die Zukunft, vor allem vor dem Hintergrund wachsender Herausforderungen und Bedrohungen. Er zeigte auf, dass es in Krisen oder im gar Verteidigungsfall stabile dezentrale Strukturen braucht. Große Unternehmen seien leicht auszuschalten, regionale Anbieter könnten auch dann noch eine vernünftige Versorgung sicherstellen. Daher werde es Aufgabe des Verbandes sein, Maßnahmen einzufordern, die eine noch weitergehende Konzentration eindämmen. Solche unerfreulichen, aber notwendigen Debatten könne und müsse ein starker Verband anstoßen und führen. Aus der 150-jährigen Erfolgsgeschichte leitete er einen klaren Auftrag ab: „Es ist unsere Aufgabe, das Erbe der Geschlossenheit zu wahren und an künftige Generationen weiterzugeben.“ Nach dem offiziellen Teil klang der Festakt mit einem dem Anlass entsprechenden Buffet und kollegialen Gesprächen aus.

red/mth

www.fleischerhandwerk.de

Metzgermädle startet durch



Fotos: M. Theimer, Butcher-Wolffpack

Vier Jahre arbeitet Lina Wachter (20) in der Metzgerei Sonntag in Kißlegg. Erst als Metzger-Azubine, heute als Gesellin. Seitdem hat sie viel erlebt, u.a. wurde sie mit Platz 6 beste Jungfleischerin bei der World Butchers' Challenge 2025 (WBC) in Paris.

Ende Juli traf ich sie zum dritten Mal persönlich: nach den „Butcher Wars Germany“ im April 2024 in Stuttgart, der WBC 2025 nun in der Zerlegung der Metzgerei von Philipp Sonntag im Landkreis Ravensburg. Er selbst ist Gründungsmitglied des Butcher Wolfpack und nahm an der WBC 2018 in Belfast teil. Lina Wachter schiebt eine Rinderkeule via Rohrbahn aus dem Kühlhaus nebenan und beginnt zu zerlegen. Erst hängend, dann am Tisch. Routiniert sitzen die Schritte beim Zuschneiden und Auslösen der Knochen. Richtig mit dem Messer umzugehen lernte sie früh. „Schon am Anfang der Lehre habe ich Schweineschultern ausgebeint, um ein Gefühl für das Messer zu bekommen. Im Laufe der Zeit die Präzision erlernt und mich verbessert“, berichtet sie. Alles, was sie hier gelernt hat, sei intensiver, detaillierter und tiefergehend gewesen, als anderswo, sagt sie. Kein Wunder: Ihr Chef ist nicht nur einer der ersten Fleischsommeliers Deutschlands, sondern hat ein Faible und große Expertise für die Anatomie der Tiere generell. Er gibt sein Wissen nicht nur an seine Auszubildenden, sondern auch als Dozent, Fachautor, auf Instagram sowie in den Workshops in der „Fleischbühne“ im Obergeschoss weiter.

Respekt verschafft

Lina Wachter stammt von einem Bauernhof nahe des 15 Autominuten entfernten Bad Wurzach. Ihr Vater lieferte regelmäßig Rinder in die Metzgerei. Daraufhin jobbte sie in den Ferien der 10. Klasse dort – obwohl sie nach dem Realschulabschluss einen Pflegeberuf beginnen wollte – machte ein Praktikum und startete ihre Ausbildung im Herbst 2021. „Ich bin es von zuhause gewohnt anzupacken“, sagt die 20-Jährige, die einen älteren Bruder und eine ältere Schwester hat. Die erste Zeit sei nicht einfach gewesen, „aber ich habe mich eingefunden und mir durch Leistung Respekt verschafft“, schmunzelt sie. Als erste Herausforderung meisterte sie die Zwischenprüfung, wurde Kammer-

siegerin (Bezirk Handwerkskammer Ulm), wo sie einige „Lungs in d'Sand gesteckt hat“ und Dritte im Landeswettbewerb Baden-Württemberg. Dann meldete sie ihr Chef mit ihrem Kollegen Mike Hepp 2024 zu den ersten „Butcher Wars Germany“ an.

Im Wettbewerbsmodus

Ohne Erfahrungen in Wettbewerben stellte sie sich mit 18 Jahren dem Wettkampf, ließ als „Metzgermädle“ – so stand es auf einem Schild – gestandene Metzgermeister hinter sich und überzeugte das Juroren-Team um Butcher Wolfpack-Captain Dirk Freyberger. Nur vier Wochen übte sie dafür zuvor mit ihrem Chef, der ihr einige Tipps gab. Dazu dachte sie sich kreative, küchenfertige Fleischgerichte inklusive passender Präsentation aus. „Dann ging alles ganz schnell und ich war im Butcher Wolfpack. Nebenbei habe ich meinen Gesellenbrief gemacht“, lacht sie.

Es folgte ein intensives Dreivierteljahr bis zum „Apprentice Contest“ bei der WBC in Paris. Sie wurde zum ersten Training in die Fleischerschule Augsburg eingeladen, war begeistert von allem was ihre Kollegen und Kolleginnen aus dem „Rudel“ konnten und wollte mehr lernen. „Ich wurde von allen herzlich aufgenommen und schätze unseren Teamgeist sehr“, betont sie. In den sieben Trainings übte sie exakt ihre WBC-Aufgabe, vor allem die Abläufe und wurde immer besser. In Paris habe sie dann einfach „ihr Ding durchgezogen“ (s. *FH Fleischer-Handwerk* 3/2025, S. 11). Am meisten gelernt hat sie in dieser Zeit filigran, strukturiert und konzentriert zu arbeiten – unter Zeitdruck, zu Wettbewerbsbedingungen, Ihr Antrieb: Wie holt man das Beste aus sich und der Aufgabe heraus?

Vielfalt macht Spaß

Lob kam auch von Teamcaptain Dirk Freyberger im YouTube-Video Mitte Juli: „Lina war bei der WBC komplett cool, man hat ihr keine Nervosität angesehen. Sie hat ihr Programm von vorne bis hinten voll durchgezo-

gen und keinen Fehler gemacht. Sie ließ sich nicht von äußeren Dingen beeinflussen und hat eine beachtliche Präsentation gemacht – nicht mal ein Jahr nach ihrer Ausbildung. Danke für diese tolle Leistung. Wir sind stolz sie im Team zu haben.“ Am 20./21. September 2025 nahm sie an den „Transylvania Butcher Wars“ in Cluj-Napoca in Rumänien teil.

Jetzt ist erstmal Pause beim Butcher Wolfpack und sie geht ihrer Arbeit als Metzgergesellin – auch beim Schlachten – nach. Im Laden ist sie für die Fleischtheke zuständig und hilft bei Engpässen oder wenn jemand in Urlaub ist. Ihre Chefs und Kollegen seien für sie wie eine zweite Familie. Sie ist ihnen dankbar für die Unterstützung in den vergangenen intensiven Monaten. Ob sie eine ausgeglichene Person sei, frage ich: „Ich denke schon, es ist gut auf Dinge vorbereitet zu sein.“ Und da ist sie wieder: diese Coolness, die sie aber selbst gar nicht so wahrnimmt.

„Vor meiner Lehre war ich kein Typ, der an Wettbewerben teilnehmen würde und eher zurückhaltend. Ich habe einen großen Schritt durch das Team gemacht und bin nun viel selbstbewusster.“

Lina Wachter

„Wir haben einen abwechslungsreichen, kreativen Beruf mit vielen Möglichkeiten. Und Vielfalt macht Spaß“, sagt sie. Ihre Ziele? Mittelfristig der Meistertitel, weiter hier zu arbeiten und mehr Verantwortung zu übernehmen, etwa im Herbst, wenn ein junger Mann und eine junge Frau ihre Metzgerlehre anfangen. Darauf freut sie sich, ebenso wie wenn sie Zeit für ihre drei Walisischen Schwarznasenschafe hat. Ach ja, und in der freiwilligen Feuerwehr ist sie aktiv – auch da muss man cool, strukturiert und konzentriert sein.

Marco Theimer

www.metzgerei-sonntag.de



Geflügel im Höhenflug

Hähnchen, Pute, Ente & Co. liegen im Trend. Nachfolgend erklärt der Fleisch- und Wildsommelier, passionierte Jäger und für sein Wildbuch ausgezeichnete Autor Michael Keller, wo Unterschiede in der Qualität liegen.



Foto: colourbox.de/Sea Wave, M. Keller

Laut Angabe des Vereins information.medien.agrar nahm der Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügel in den vergangenen 32 Jahren um 10,2 kg zu, während parallel dazu der Konsum von Schweinefleisch in diesem Zeitraum um 16,4 kg und der von Rind- und Kalbfleisch um mehr als 8 kg zurückging. Auch 2024 war Geflügel mit einem Mengenzuwachs und einem wertmäßigen Zuwachs laut AMI – Agrarmarkt Information Dienst der Gewinner im Fleischmarkt. Das bedeutet im Umkehrschluss, dass man Geflügel im Fleischmarkt forcieren sollte – nein: sogar muss. Dazu kommt, es gibt mehr als nur Hähnchen und Puten, auch besondere Spezialitäten sollten in der Auslage präsentiert werden.

Sortiment an Frischgeflügel

Was befeuert diesen Trend? Geflügelfleisch ist daher so beliebt, da es zum „gesunden Fleisch“ gehört. Es findet seine Verwender auch bei Verbrauchern, die andere Fleischarten ablehnen, sei es aus religiösen Gründen oder auch aus dem Grunde heraus, dass sie sich eher fettarm ernähren möchten. Geflügelfleisch ist mager, aber trotzdem ein guter Proteinlieferant. Hier sind in erster Linie Hähnchen- und Putenbrust zu nennen. Darüber hinaus ist Geflügel nach wie vor preislich attraktiv, ständig verfügbar und unkompliziert in der Zubereitung – das gefällt den Verbrauchern. Außerdem wird es sehr convenient angeboten, immer mehr Produkte kommen feinerlegt in den Markt. Allein aus der Hähnchenkeule gibt es: Keule mit Rückenschnitt, Keule Gelenkschnitt, ganze Keule ausgelöst, Oberkeule mit Knochen, Oberkeulensteaks vom Hähnchen, oder auch Unterkeulen als Drumstick – das alles ungewürzt oder gewürzt – sind perfekte Grillartikel.

Durchtechnisiert und kosteneffizient

Es stellt sich die Frage, wie sieht es bei Geflügel mit den Qualitäten aus? Betrachtet man sich die deutsche Produktion, stellt man fest, dass die Schwerpunkte in der untersten europäischen Qualitätskategorie zu finden sind. Innerhalb der deutschen, stark gewachsenen Geflügelproduktion mit mehr als einer Verdreifachung seit 1996, wird überwiegend zu rund 95 % die unterste Qualitätskategorie intensive Bodenhaltung, also Mast, produziert. Hier produziert man bei den Hähnchen schnell wachsende Hybriden des Typs Fleischansatz, die in 28 bis 42 Tagen schlachtreif sind. Es geht in erster Linie um die Befriedigung des Standards für Discounter und den Preiseinstieg im klassischen LEH.

Pro Werktag werden in Deutschland mehr als 2 Mio. Hähnchen geschlachtet. Die deutschen Geflügelproduzenten sind komplett durchtechnisiert und arbeiten extrem kosteneffizient. Das fängt in der Kükenproduktion an, zieht sich über die Landwirtschaft, die Logistik, die Schlachtung und die Zerlegung bis zur Auslieferung in den Handel.

Die deutsche Geflügelproduktion ist mit einem Selbstversorgungsgrad von 110 % klar exportorientiert und das vor allen Dingen im Discount-Segment. Um hochwertiges Geflügel verkaufen zu können, sollte man die entsprechenden EU-Qualitätskategorien kennen. In meinen Weiterbildungen zum Thema stelle ich immer wieder fest, dass selbst Fachleute diese nicht kennen, obwohl sie

seit Juni 2008 im EU Amtsblatt L 157 verbindlich für alle EU-Mitgliedsstaaten fixiert sind (s. Tabelle S. 20). „Bio“ ist dort nicht integriert, wäre aber mindestens in der Auslaufhaltung anzutreffen. Es gibt neben der intensiven Bodenhaltung (Schnellmast) mit der extensiven Bodenhaltung, der Auslaufhaltung, der bäuerlichen Freilandhaltung und der bäuerlichen Freilandhaltung (unbegrenz-



„In Frankreich wird schon seit 1965 ein Qualitätssiegel für die Kategorien bäuerliche Freilandhaltung und bäuerliche Freilandhaltung unbegrenzter Auslauf angeboten – Label Rouge.“

Michael Keller

ter Auslauf) weitere vier Qualitätskategorien. Damit hat man die Möglichkeit, echte Kompetenz mit entsprechenden Sortimenten aufzubauen.

Qualität aus Frankreich

Qualitätsgeflügel aus der Freilandhaltung findet man allerdings kaum in der deutschen Produktion. In diesem Produktionssektor muss man sich in anderen Ländern umsehen, die in diesem Sortimentsbereich deutlich mehr anbieten. Hier bietet sich vor allem



Qualitätskategorien in der EU Beispiel: Hähnchen		
Intensive Bodenhaltung	Schlachalter 28–42 Tage; 35–39 kg/m ² Zuchtziel: viel Gewicht; kurze Aufzucht; Hybride	
Extensive Bodenhaltung	Schlachalter 42–56 Tage; 50% Getreide Stallbesatz 29–35 kg/m ² ; Sitzstangen; Wintergarten	
Auslaufhaltung	Mindestalter 56 Tage; 1 m ² Freilauf pro Tier; mind. 1/3 der Lebenszeit; 25–29 kg/m ² pro Tier; mind. 75% Getreide	
Bäuerliche Freilandhaltung	2 m ² Freilauf pro Tier; mindestens 75% Getreide; Schlachalter mind. 81 Tage; Herde max. 4.800 Tiere; 11 Tiere pro m ² im Stall; alte Rassen langsam wachsend	
Bäuerliche Freilandhaltung (unbegrenzter Auslauf)	wie die Vorstufe; Aufzucht ohne Zaun; deutlich mehr Platz	

Quelle: Amtsblatt der EU vom 17. Juni 2008 – L157

Frankreich an, wo schon seit 60 Jahren, genauer seit 1965, ein Qualitätssiegel für die Kategorien bäuerliche Freilandhaltung und bäuerliche Freilandhaltung unbegrenzter Auslauf angeboten wird. Das Qualitätssiegel „Label Rouge“ wird vom französischen Staat vergeben und darüber hinaus neutral kontrolliert.

Der SYNALAF, der staatliche französische Dachverband für die Vergabe des Label Rouge-Logos und der Kontrollen, hat in ganz Frankreich 39 Regionen für die Produktion dieser besonderen Geflügelqualitäten zugelassen. Das kann ein Ort sein, wie Janzé in der Bretagne, ein Departement wie das „Les Landes“ im Südwesten oder auch eine Art Bundesland wie „Fermier d' Alsace“ Bäuerliches Geflügel aus dem Elsass.

streifen zum Atlantik hin statt. Dort hat man aufgrund des Golfstroms immer ein gemäßigtes Klima, bei dem im Winter weder Schnee noch Frost zu erwarten sind, so dass ganzjährig Auslauf garantiert ist. Man spricht hier von einer „bäuerlichen ursprünglichen traditionellen Produktion“. Produziert werden unterschiedliche Rassen, die man an den Beinfarben unterscheidet. Es gibt weiße, gelbe und schwarze Hähnchen. Während die schwarzen mehr Muskulatur entwickeln und damit perfekt zum Schmoren geeignet sind, nutzt man bei der gelben Rasse mit Mais als Hauptfutter die Möglichkeit, dass die Tiere viel intramuskuläres Fett einlagern, die dann die Zartheit und vor allen Dingen den Geschmack positiv beeinflussen. Als Grillhähnchen sind diese ideal.

Ursprüngliche Produktion

Auf den Etiketten stehen auch nur die Herkunftsregionen mit dem Label Rouge-Logo. Für die Produktion genutzt werden alte, langsam wachsende Rassen, die über diesen Zeitraum deutlich mehr Geschmack, aber auch Muskulatur entwickeln, da sie ab dem 30. Tag draußen auf den Weideflächen unterwegs sind und ihren natürlichen Trieben wie scharren und buddeln nachgehen können. Bei Tageslicht werden die Ställe geöffnet und die Tiere können in die freie Natur – mit 2 m² Freilauf pro Hähnchen. Wenn es draußen dämmt, wird im Stall das Licht angemacht und die Hähnchen kommen automatisch in den Stall. Dieser wird über Nacht geschlossen. Der Schwerpunkt der Produktion findet am Küsten-



Außerdem kommen aus dem Land der Feinschmecker viele andere Geflügelspezialitäten. Diese werden auch in Deutschland angeboten, etwa das Perlhuhn. Das halb wilde Geflügel hat seinen Ursprung in Afrika und gilt als domestiziertes Wildgeflügel. Oder die Wachtel, die kleinste Art der Feldhühner, die geschmacklich an Wild erinnert. Nicht wegzudenken und heute auch als Ganzjahresartikel zu sehen sind Produkte von der „Canard de Barbarie“, der bei uns beliebten und bekannten klassischen Flugente. Hier überzeugen vor allen Dingen Entenbrust und die Keulen als geschmacksintensive Teilstücke.

Mein Tipp: Bereichern sie Ihr Geflügelsortiment um Freilandgeflügel und Spezialitäten. Es wird sich lohnen, denn der Geflügelmarkt wächst weiter.

Michael Keller

Foto: M. Keller

Bewusster Fleischkonsum

Vor 150 Gästen im Salzstadel in Landshut wurden die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen des 457. Meisterkurses in einem würdigen Rahmen offiziell in den Berufsstand verabschiedet.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieses Kurses kamen aus Deutschland und Österreich – manche aus der Landwirtschaft, andere aus Schlachtbetrieben, dem klassischen Handwerk, dem Handel und Großhandel. Diese Vielfalt unterstreicht die Breite der Ausbildung und die Bedeutung der Fleischerschule als zentrale Ausbildungsstätte der Branche. Barbara Zinkl-Funk, geschäftsführende Gesellschafterin, begrüßte zahlreiche Ehrengäste und die Absolventinnen und Absolventen und deren Familien. Sie hob den Einsatz und die Hingabe der Teilnehmenden als inspirierendes Beispiel für den Berufsstand hervor und betonte die Bedeutung der Ausbildung für die Zukunft der Branche. Der Prüfungsausschussvorsitzende Florian Lang gratulierte den neuen Meistern und Meisterinnen und dankte den ehrenamtlichen Prüferinnen und Prüfern für ihr Engagement zum Wohl des Branchennachwuchses.

Der Vizepräsident der HWK Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, untermauerte die Bedeutung der Meisterqualifikation: „Manche von ihnen übernehmen einen Betrieb, andere machen sich selbstständig oder werden als Führungskraft aktiv sein. Egal aus welchem Bereich sie kommen oder wohin ihre Reise geht: Sie alle möchten dazu beitragen, das Image der Branche zu verbessern und Konsumenten für bewussten Fleischkonsum zu begeistern.“ Er würdigte die Leistungen der Absolventinnen und Absolventen und verlieh ihnen Meisterehre, -würde und Meistertitel. „Drei Dinge machen einen Meister: Wissen, Können und Wollen“, betonte er.



Zwei Kursbeste

Besonders hervorzuheben sind die beiden Kursbesten mit punktgleichem Ergebnis: Theresa Kirchttag aus Bergheim (6.v.li., Österreich) und Anna Ehrmann aus Mitterscheyern (5.v.re., Bayern). Als Anerkennung ihrer Leistungen erhielten sie Blumen und einen Bildungsgutschein. Bereits 2024 hatten Nico Demleitner (Neunburg vorm Wald), Jasmin Heinzgen (Niederkail) und Michael Gratzl (Heidenreichstein, Österreich) ihre Meisterprüfung hier absolviert. Für besonders gute Leistungen wurden sie beim Festakt stellvertretend für weitere zwölf Absolventen, die als die 20 % Besten und mit einem Notenschnitt besser als 2,5 abschlossen, mit dem „Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung“ geehrt. Kurssprecher Christian Steffen (Schleiden) schloss mit einem humorvollen Appell im rheinischen Dialekt: „Macht es jut! Es war eine schöne Zeit!“. www.fleischerschule-landshut.de



1. BFS Landshut Erneut zertifiziert

Die 1. Bayerische Fleischerschule aus Landshut erhielt im Bildungsaudit Bestnoten. Jährlich werden dort über 500 Fach- und Führungskräfte aus Deutschland, Österreich, Schweiz und Südtirol in zertifizierten Lehrgängen fort- und weitergebildet. „Es gibt ein deutliches Selbstverständnis bei allen Mitarbeitenden, gute Arbeit zu leisten“, sagte Henry Klesse, Auditor des unabhängigen Zertifizierungsspezialisten für Bildungsträger „Certqua“ beim stattgefundenen Audit. Neben der Zertifizierung nach der DIN ISO 9001:2015 weist die Schule nach, dass den Anforderungen der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung – AZAV nachgekommen wird. „Die hohe Teilnehmerzufriedenheit ist unser Maßstab“, erläuterte die geschäftsführende Gesellschafterin Barbara Zinkl-Funk: „Durch Struktur und klar definierte Ziele können wir als Team am Bildungsmarkt besonders punkten.“ Katrin Barth, Gesellschafterin der 1. BFS, dankte dem Qualitätsmanagement-Beauftragten Klaus Eder (Intrasys, Landshut) für die stets gute Zusammenarbeit. www.fleischerschule-landshut.de



Fleisch als Cash Cow

Seit ihrer Markteinführung vor zehn Jahren haben sich die Dry Ager-Reifeschränke in vielen Metzgereien bewährt und ihnen durch die im Mikroklima trockenen gereiften Fleisch- und Wurstspezialitäten Umsatzzuwächse generiert.

Mit der Entwicklung der Dry Ager-Reifeschränke begann Landig 2011, die Markteinführung erfolgte 2015. Heute können Metzgereien mit der Smart Aging®-Technologie ihr Fleisch im Laden oder in der Peripherie ohne Vorwissen vollautomatisch zur hochpreisigen Dry Aging-Delikatesse reifen lassen – und außerdem damit auch besondere eigene Schinken- und Wurstspezialitäten veredeln.

Weniger Abtrocknung

Ein Butcher-Booster ist etwa der Dry Ager DX 1000 Premium S. Er fasst bis zu 100 kg Fleisch und amortisiert sich aufgrund der großen Preisspanne zwischen der Rohware Fleisch und den veredelten Cuts binnen weniger Wochen. Die SmartAging-Technologie sorgt für weniger Abtrocknung an den Fleischrändern und so für einen nur noch minimalen Trimmverlust. Dry Aging veredelt Fleisch von Rind, Schwein oder Lamm zur Delikatesse, für die qualitätsbewusste Kunden auch den doppelten Preis von unveredelter Ware bezahlen. In dieser Form veredelte Steaks, Schnitzel und Schmorstücke bieten vielen ein Geschmackserlebnis: intensiv, zart und am Gaumen saftig.

Mit dieser Technologie veredelt der Dry Ager-Schrank trocken reifbare Fleischschnitte: Für jeden Cut gibt es ein individuelles Programm auf Knopfdruck. Man wählt die Fleischsorte, den Marmorierungsgrad und die gewünschte Geschmacksintensität (basic, intensiv, intensiv+). Natürlich lassen sich die Reifeparameter wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit auch manuell einstellen. Für die Herstellung edler Schinken- und Wurstsorten gibt es vollautomatische Programme, etwa für Schwarzwälder Schinken, Ungarische Salami, Pastrami oder Südtiroler Speck. So muss eine Metzgerei weniger Fremdware zukaufen und erweitert ihr Sortiment um weitere Hausmacher-Delikatesen. Smart Aging hebt die eigene Metzgertradition und Handwerkskunst auf ein neues Niveau. Das spricht sich herum: Ein derartiger Metzger bzw. Fleischer arbeitet mit großer Leidenschaft und viel Herzblut.

Eine Steckdose genügt

Die Dry Ager-Reifeschränke haben weltweit Designpreise gewonnen und sind in Verkaufsräumen echte Hingucker. Sie funktionieren Plug & Play: ein Stromanschluss (230 V) genügt. Man kann die Schränke mit den

großflächigen Glastüren auch gemischt (Rind, Schwein, Lamm) bestücken und jederzeit wieder mit neuen Fleisch-Cuts auffüllen: Idealerweise von Schlachttieren aus der näheren Umgebung; Stichworte: Regionalität und Nachhaltigkeit. Das alles verschafft Wettbewerbsvorteile: Die Kunden wissen, dass es hier Dry Aging-Spitzenfleisch gibt und können sich zu Beginn der Reifezeit ihren Wunsch-Cut mit ihrem Namen auf einem Fähnchen sogar reservieren lassen – und „ihr Steak“ oder „ihr Roastbeef“ regelmäßig besuchen, um den Fortschritt der Reifung zu begutachten.

Begehbare Reifezellen

Das darf sogar bis zu 25 Wochen dauern, denn dank innovativer Entkeimungstechnik arbeiten die Reifeschränke hygienisch. Das gilt auch für große Reifezellen, die Landig mit steckerfertigen Reifeaggregaten ausstattet und im 10 cm Raster maßanfertigt – mit dieser Technologie lassen sich auch bestehende Kühlzellen nachrüsten. Alle Geräte sind wartungsfrei, leicht zu reinigen, und haben bis auf die UVC-Lampe keine Verschleißteile. Notfalls helfen eine Hotline und das engmaschige Servicenetz. www.dry-ager.com

Kaizen Wagyu Aging



Mit dem Fachdossier „Kaizen Wagyu Aging – Die Methode Ronny Paulusch“ legt der international tätige Diplom-Fleischsommelier ein Grundlagenwerk zur Reifung von Wagyu-Rindfleisch vor.

Auf neun Kapiteln, rund zehn Seiten analysiert er fachlich präzise, warum eine gezielte Dry-Aging-Strategie bei Wagyu essenziell ist – und räumt mit dem hartnäckigen Mythos auf, dass hochwertiges Wagyu keiner Reifung bedarf.

Das Dossier basiert auf seiner über 30-jähriger Berufserfahrung, intensiver Feldforschung in Japan und eigenen Reifetests mit stark marmorierten Wagyu-Cuts. Es richtet sich an Züchter, Metzger, Küchenchefs, Ausbilder und Händler – an alle, die mit Wagyu-Fleisch arbeiten und dessen volles sensorisches Potenzial entfalten wollen. Behandelt werden im Dossier u.a.:

- die anatomisch-biochemischen Unterschiede zwischen Wagyu und anderen Rinderrassen,
- die optimale Reifedauer im Kontext von Wasser-Fett-Balance,
- Risiken wie der sogenannte „Crumble-Effekt“ bei Überreifung,
- praxisnahe Empfehlungen zu Temperatur, Luftfeuchte und Zirkulation,

- sowie ein exklusiver Praxistest mit drei Reifestufen eines identischen Ribeyes.

Im Zentrum steht die Kaizen-Methode – ein systematischer Reifeansatz, der sich an der japanischen Philosophie der kontinuierlichen Verbesserung orientiert. Der Begriff „Kaizen“ wird dabei auch sprachlich erklärt

„Wagyu ist kein besseres Rind. Es ist ein anderer Rohstoff – mit eigenen Gesetzen, Risiken und Potenzialen. Wer es wie Standardrind behandelt, macht aus einer Delikatesse einen Durchschnittsbraten.“

Ronny Paulusch

und in ein handwerklich-wissenschaftliches Reifekonzept übersetzt.

Premiere hatte das Fachdossier am 22. Mai 2025 im Rahmen eines Fachbesuchs an der Universität von Kobe und wurde an Prof. Ueda überreicht – einen der führenden Experten für Wagyu-Fettanalytik und Fleischqualität Japans. Es steht gratis zum Download zur Verfügung: www.kaizen-aging.com



Einsatz, da ihr Fleisch eine besonders geeignete Textur bietet. Das Ergebnis: ein intensives, tiefes Aroma, butterzartes Fleisch und eine feine Balance zwischen Röstaromen und natürlicher Süße. Serviert wird die gereifte Ente mit Orangen-Jus, Hokkaido-Lürlbis, Bimi, Pak Choi und Trüffel-Kartoffelpüree. www.moonexquisite-berlin.com

Moon Exquisite, Berlin

Hauptstadt-Hotspot: Dry Aged Ente aus eigener Reifung

Als erstes Restaurant in Deutschland präsentiert das „Moon Exquisite“ im Berliner Nikolaiviertel laut eigenen Angaben eine Dry Aged Ente, die durch einen eigens entwickelten Reifeprozess zum Geschmackserlebnis wird. Es eröffnete im Februar 2025 direkt am Spreeufer und verbindet die Aromen Südasiens mit internationalen Einflüssen und handwerklicher Kochkunst. Die Speisekarte reicht von asiatisch inspirierten Tapas über innovative Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu veganen Kompositionen. Hinter dem Konzept und der neuen Enten-creation stehen Hoa Viet Vu, gebürtiger

Sachse mit vietnamesischen Wurzeln und kreativer Kopf, und sein Küchenchef Hoan Nguyen – zwei Visionäre mit Leidenschaft und Präzision.

„Unsere Dry Aged Ente ist das Ergebnis jahrelanger Hingabe, Neugier und Experimentierfreude“, sagt Hoa Viet Vu und ergänzt: „Sie steht sinnbildlich für das, wofür das Moon Exquisite steht: Qualität, Mut und Handwerkskunst.“ Die Enten stammen aus Freilandhaltung, wobei nur die Brust verwendet wird. Diese wird 18 Tage lang im hauseigenen Reifeschrank veredelt. Dafür kommen ausschließlich weibliche Tiere zum

Gelebtes Handwerk

Seit 2012 führen die Brüder und Metzgermeister Markus und Thomas Beltle die vom Vater und Großvater gegründete Metzgerei im Markt Zusmarshausen westlich von Augsburg. Effizient zu produzieren ist ihnen wichtig, nicht nur in Sachen Schneidetechnik.

Es ist schon heiß an diesem Mittwochmorgen Anfang Juli. Warm und etwas dampfig ist es kurz nach 9 Uhr auch in der Wurstküche. Die Wurstproduktion ist in vollem Gange. Markus (44) und Thomas Beltle (48) begrüßen mich. Mit dabei ist auch Roland Hoffmann, Vertrieb Deutschland, Bereich Handwerk von holac Maschinenbau. Seit Mai 2024 im Einsatz hier ist der Vielweckschneider Cubixx 100, mit dem hier bisher mehr als 20 Tonnen Schneidgut geschnitten wurden. „Wir waren unzufrieden mit dem vorherigen

Mehrfachschnaider – ein kaptales Glump – und haben uns daher beim Neukauf für einen ‚Ferrari‘ statt für einen ‚Fiat‘ entschieden“, berichtet Markus Beltle.

100 kg Schweinegeschnetzeltes für ein Gyros, das gewürzt und vakuumiert an ein Feuerwehrfest geliefert werden soll, werden nun mit der Cubixx 100 in etwa 5 mm breite, gleichmäßige Streifen geschnitten. Dafür gibt Markus Beltle Stücke von Schweinerücken, Nuss und Hüfte in den oben längs verlaufenden Aufnahmeschacht der Maschine. Mit einem der drei Regler rechts stellt er den Vordruck ein, d.h. wie schnell der Stempel das Schneidgut nach vorne Richtung des ersten Schneidgatters bewegen soll. Das erste Schneidgatter schneidet horizontal, das zweite vertikal. „Die Schneidgatter entsprechen stets den Bedürfnissen des Kunden. Die dritte Dimension beim Schneiden ist die Stärke, die mit dem nachfolgenden Messer erreicht wird“, erklärt Roland Hoffmann.

Das Ganze dauert nur wenige Minuten. Direkt links neben dem Vielweckschneider steht ein Vakuumbühler (vorgekühlt: 1,9°C), in

dem die Fleischstreifen nach Zugabe der Gewürze zehn Minuten gemischt werden. „Unter Vakuum zieht die Marinade besser ins Fleisch ein“, so Markus Beltle. Pro Woche werden mit der Cubixx 100 zwischen 100 und 150 kg verschiedene Schneidgut verarbeitet: Fleisch, 40 kg Wurst (3 mm stark, für Wurst- oder Fleischsalat), Fleischeinlage für Bierschinken, Speckwürfel für Schwarzwurst oder Käsestreifen (max. 20-30 kg). Aber auch mal 500 oder 600 kg Geschnetzeltes für Vereinsfeste. „Die Schneidgatter sind leicht zu reinigen, auch der Service löst Probleme schnell. Wir sind zufrieden mit der Maschine“, sagt der Metzgermeister.

Fokus Fleisch

Der Qualitätsanspruch der Gebrüder Beltle ist hoch. „Das erwarten unsere Kunden einfach von uns. Das spornt uns täglich an“, betont Markus Beltle. Alles beginnt mit der eigenen Schlachtung. Die Metzgerei ist eine von fünf, die das von 25 Mitgliedsbetrieben der Fleischer-Innung Augsburg noch macht. Seit 2024 ist er stv. Obermeister. Jeden Montag 12 bis 15 Schweine und freitags Rinder. „Nur ausge-

Fotos: Marco Theimer, Metzgerei Beltle





zuverlässiger Partner seit vielen Jahren ist die EG Franken-Schwaben. „Unser Fokus: hochqualitatives Frischfleisch, das ein Drittel der Theke ausmacht, und bayerisch-schwäbische Fleisch- und Wurstspezialitäten“, sagt er. Die Theke misst 9 m im 2019 umgebauten Laden, der klar der Umsatzbringer ist – bewusst ohne Imbiss und Catering. Viele Laufkunden wurden hier zur Stammkundschaft, da die Metzgerei an einer ortsausgehenden Straße Richtung Augsburg liegt. Viele Einheimische sind froh, dass es noch einen Handwerksmetzger hier gibt.

Online aktiv sein

Mit einer lokalen Marketingagentur machte die Metzgerei kurz vor der Corona-Pandemie ihre Website für Online-Bestellungen fit. Ein kluger Schachzug, denn so überbrückt sie eventuelle Leerlaufzeiten im Laden. Das Online-Geschäft nimmt weiter zu. Ebenso die Social Media-Aktivität von Markus Beltle. Als das beschriebene Schweinegeschnetzelte in den Tumbler kommt, macht er schnell ein Reel für Instagram, wo er seit 2022 regelmäßig postet. Bestellungen nimmt er darüber aber nicht an. „Wir zeigen was und wie unsere Wurstwaren hergestellt werden, auch mal ein Video aus der eigenen Küche mit Zubereitungstipps. So baut man Vertrauen auf und schafft Aufmerksamkeit“, sagt er. Man könne sehen, wer auf Instagram ist und von wo er oder sie kommen. An einem Tag hat er nach einem morgendlichen Reel für ein Tagesangebot zusätzlich über 100 kg Hackfleisch mehr verkauft als geplant. „Das sollte niemand unterschätzen“, resümiert er. **Marco Theimer** www.holac.de, www.metzgerei-beltle.de

suchte Färsen vom Fleckvieh, maximal 24 Monate alt aus einem Umkreis von 30 bis 40 km“, berichtet er. Das Rindfleisch reift dann im Vakuumbbeutel bis zu drei Wochen.

Die Schweine mästet seit 1988 ein Landwirt aus Amerdingen im Landkreis Donau-Ries für sie. In dem Ort ist auch die Ferkelaufzucht angesiedelt, d.h. es gibt keinen langen Transport. Sie haben auch schonmal einen 1.500-kg-Bullen auf der Weide schießen lassen, das Fleisch kam in die Wurst. Pro Woche verarbeitet das Team der Wurstküche 1,5 Tonnen Fleisch. Ein

Konzept

METZGEREI BELTLE – ZUSMARSHAUSEN

In dritter Generation von zwei Brüdern in Pacht geführter Familienbetrieb im Landkreis Augsburg (9 Beschäftigte plus Aushilfen und Teilzeitkräfte). Fokus: Laden und hochqualitatives Fleisch aus der Region. Belieferung von Vereinen und Festen. Wenig bis kaum Partyservice und Catering.

Erfolgsfaktoren

- Regionalität, Nachhaltigkeit und Vielfalt
- Eigene schonende Schlachtung und Verarbeitung
- Zuverlässige, effiziente Produktionstechnik
- Langjährige Lieferanten und Partner
- Social Media-Marketing und Online-Bestellungen

Profi-Partner

- **Betäubungstechnik:** Baumann, Accles & Shelvoke, Turbocut
- **Cliptechnik:** JBT Tipper Tie
- **Fleischereibedarf:** Walter Wiedemann
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Hela, NovaTaste (Wiberg)
- **Kochkessel:** J. Schwan Apparatebau
- **Ladenwaage:** Bizerba
- **Räuchertechnik:** J. Schwan Apparatebau
- **Schlachthauseinrichtung:** Stefan Ochs
- **Schlachtvieh:** EG Franken-Schwaben
- **Schneidetechnik:** holac Maschinenbau
- **Vakuumbtumbler:** Rühle





Familiensache

Die Metzgerei Frick ist ein florierendes Familienunternehmen, das den Weg in die Digitalisierung erfolgreich beschreitet – vom Werbedisplay an der Waage bis hin zum Online-Shop und der Webseite, die über Aufzucht und Schlachtung am eigenen Hof informiert.

Ein reges Kommen und Gehen herrscht im großzügigen Ladengeschäft der Metzgerei Frick im Zentrum von Sterzing. Hier eine Schlange an der Wursttheke, dort probiert ein Kunde Speck an einem Stehtisch, um dann aus der SB-Vitrine mit Kaminwürsten und Speck, alles vakuumverpackt in verschiedenen Größen, zu wählen. Metzger-

meister Johannes Frick berät eine Dame an der reichhaltigen Frischfleisch-Theke. „Für die gute Auswahl sind wir bekannt. Viele Kunden kommen wegen unserem Fleischangebot“, erklärt er. Die Kunden sind je zur Hälfte Einheimische und Touristen. Lieferungen an die gastronomische Betriebe machen etwa ein Drittel aus. Knapp 400 Rinder und Kälber schlachtet

die Familie im Jahr, dazu 70 Schweine vom eigenen Hof für Speck und Wurstspezialitäten. Insgesamt werden 3,5 t Schweinefleisch/Woche verarbeitet, das einem langjährigen Lieferantenpartner aus Bayern einmal pro Woche geliefert wird. Immer das ganze Tier. Daher gibt es die ganze Bandbreite an Fleischteilen. In Kombination mit der Beratung durch die Fachverkäuferinnen sei dies gut umsetzbar, vor allem vor den Wochenenden, unter der Woche greifen viele zu schnellen Schnitzeln. Eine Besonderheit ist nicht nur die eigene Landwirtschaft. 2012 erfolgte der Bau des neuen Maststalls am Frickhof unter der Leitung von Seniorchef Johann und seinem Sohn Peter Frick. Der studierte Landwirt kümmert sich auch um die IT.

Mast & Schlachtung

Die Rinder, hauptsächlich weibliche Tiere, Färren und Ochsen im Schlachalter von ca. 24 bis 30 Monaten aus Süd- und Osttirol, werden einmal pro Woche am Hof geschlachtet. Der etwa 1 km von Sterzing entfernte Bauernhof wirft mehr als genug eigene Futtermittel ab. Bewirtschaftet werden 40 ha – 10 ha Mais, der Rest Grünfläche. Als einziges Unternehmen dürfen die Fricks das „Qualitätszeichen Südtirol“ zweifach führen – für Produktion und Verkauf.

Nach dem Schlachten beginnt der natürliche Reifeprozess mit dem ganzen Tier. „Wir haben das Rind immer schon im Kühlraum reifen lassen. Das ergibt zwar einen höheren Gewichtsverlust, was sich im Preis niederschlagen muss, aber auch einen anderen Geschmack, da dem Fleisch das Wasser entzogen wird“, erklärt Johannes Frick. Vorderviertel für Gulasch und Suppe gehen nach drei Wochen in den Verkauf, Hinterviertel für Schnitzel und Steaks reifen um die vier Wochen bis zur Zerlegung. Die Rinderrücken für die Dry-aged-cuts bleiben sechs Wochen am Knochen. Geflügel bezieht man seit Jahren aus Treviso mit einem Zertifikat für antibiotikafreie Aufzucht. Daneben gibt es auch eine Linie in Freilandhaltung und Südtiroler Biohühner. Huhn und helles Fleisch werden immer stärker nachgefragt.

Auf Kundenwunsch

Neben Speck, Schinken, Rohschinken, Salami (pikant, klassisch, mit Knoblauch, frischem Fenchel), Brühwürste, erfreuen sich Halbfertigprodukte wie Gulasch oder Ragout großer



Erfolgsfaktoren

- Ganze Familie arbeitet mit: drei Brüder, zwei Schwestern
- Eigene Landwirtschaft sowie Hofschlachtung
- Natürlich gereiftes Fleisch
- Touristen und Einheimische als Kunden
- Erfolgreiche Digitalisierung



Beliebtheit. SB-Bereiche werden wichtiger, da sich das Kaufverhalten ändert. „Dem kommen wir mit SB-Inseln nach, denn gerade jüngere Kunden, greifen lieber zu verpackten Produkten und suchen nicht unbedingt mehr das Gespräch mit der Fachkraft“, sagt seine Schwester Evi Frick, die sich ums Marketing kümmert.

Das zeigt sich vor allem in der Filiale in Vahrn bei Brixen. Dort führt Paul Frick, außerdem für Personalwesen zuständig, seit 2017 eine Shop-in-Shop-Metzgerei in einem Supermarkt. „Supermarktkunden kaufen ganz andere Artikel als die, die extra zum Metzger kommen.“ Gerade wurde umgebaut, die SB-Bereiche und die Theke vergrößert sowie ein begehrter Reifeschrank installiert. In den vergangenen Jahren wurde viel in neue Maschinen investiert. Auch die Eltern, die 2004 das heutige Ladengeschäft im Stammhaus ausgebaut haben, helfen noch fast jeden Tag mit.

Konzept

METZGEREI FRICK, STERZING/I

In fünfter Generation geführter Familienbetrieb in Sterzing in Südtirol mit eigener Hofschlachtung und Zerlegung. Drei Läden, 32 Beschäftigte, darunter neun Metzger.

Profi-Partner

- **Dry-age-Reifeschrank:** Schrutka-Peukert
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Kassen- und Wiegesystem:** Bizerba
- **Kutter:** K.G. Wetter
- **Rauchanlage:** Bastra
- **Tumbler:** Rühle

„Es ist ein immenser Vorteil, das wir das als Familie stemmen können“, betont Paul Frick. Das nach fünf Generationen Handwerk Tradi-

tion noch immer beflügeln, zeigt die Erfindung der Sterzinger Würste. Ein guter Kunde, der viel Catering und Messen in Norditalien macht, wollte ein besonderes Würstchen nach seinen Vorstellungen: etwas dicker und länger, mit einer anderen Würzung. „Das haben wir für ihn probiert und dann angefangen, das Produkt unter den Namen Sterzinger Würstel auch im Geschäft anzubieten. Mittlerweile gibt es das hier auch beim Hockey im Stadion“, erzählt der Metzgermeister. An allen drei Standorten – in der Sterzinger Altstadt gibt es außerdem einen Touristenshop – arbeiten 32 Beschäftigte.

Digitalisierung unumgänglich

Die detaillierte Homepage beschreibt die Unternehmensphilosophie ebenso wie die Familiengeschichte, die bis in das Jahr 1854 zurückreicht. Heute ist die Metzgerei auch auf Facebook und Instagram präsent. Auch Lehrlinge würden über die Präsenz im Netz aufmerksam. Zwei bis vier Auszubildende sind hier die Regel. Das Herzstück des Internetauftritts ist ein Onlineshop, indem Südtiroler Spezialitäten und Frischfleisch bestellt und innerhalb von 24 Stunden geliefert werden. Der Shop dient weniger der Neukundengewinnung als der Kundenbindung. Südtiroler Spezialitäten bestellen 90 % Touristen aus Deutschland, vor allem Bayern und Italien, welche die Metzgerei im Urlaub oder auf der Durchreise entdeckten.

V. Wagner

www.frick.bz.it

Sächsische Originale

2007 übernahmen Kerstin und Mike Baumann die von ihrem Großvater 1945 gegründete Fleischerei Seifert im sächsischen Eppendorf südöstlich von Chemnitz. In einigen Jahren sollen ihr Sohn Lucas (26) und ihre Tochter Maxi (25) als vierte Generation den Betrieb weiterführen.



Rund 18 Monate nach meinem ersten geplanten Besuch in der von der engagierten Metzgerfamilie im Landkreis Mittelsachsen geführten Fleischerei, war es Ende Juli endlich soweit. An einem Dienstagvormittag betrete ich zu meiner ersten Reportage in Sachsen den Laden in dem 3.400-Einwohner-Ort. Maxi Baumann begrüßt mich und sagt: „Ich hole gleichmal den Chef des Hauses“, der sodann im Laden erscheint. Ende März hatte ich die Familie bei der World Butchers' Challenge in Paris getroffen, wo Maxi Baumann im Apprentice-Wettbewerb hätte starten sollen. Aufgrund eines krankheitsbedingten Ausfalls konnte sie aber nicht an den



Fotos: Fleischerei Seifert, M. Theimer

Trainings des Butcher Wolfpack an der Fleischerschule Augsburg teilnehmen. Trotzdem feuerte die Familie das deutsche „Rudel“ in Paris – ebenso wie rund 150 andere Fans – an. Das Team wurde Vizeweltmeister.

Am 1. November 1945 gründete Paul Seifert die Fleischerei, die von seinem Sohn Werner weitergeführt wurde. „Mein Schwiegervater war ein echter Handwerker und Praktiker aus Leidenschaft“, berichtet Mike Baumann (51). Da sein Opa guter Kunde in der Fleischerei war, legte dieser ein gutes Wort dort ein und Mike Baumann startete seine Fleischerlehre – und lernte dabei seine spätere Frau Kerstin kennen. Es folgten die beiden Kinder. „Beide durften im Betrieb helfen, haben Ferienjobs aber stets in anderen Bereichen gemacht“; sagt er. Letztlich entschieden sie sich für Berufe im Fleischerhandwerk, wurden sächsische Landesieger und bildeten sich weiter.

Lucas Baumann lernte Metzger, machte 2020 seinen Meister an der 1. BFS in Landshut und schloss 2025 die Weiterbildung zum Wurst- und Schinkensommelier in Augsburg ab. Maxi Baumann lernte von 2017 bis 2020 Fleischerei-Fachverkäuferin in Chemnitz, und

bildete sich 2023 – ebenso in Augsburg – zur Fleischsommeliere und zertifizierten Cortadora – eine der jüngsten in Deutschland – weiter. Die Geschwister sind auch in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks aktiv und absolvierten einige öffentlichkeitswirksame Auftritte und warben für ihren Beruf, u.a. auf Regional- oder Ausbildungsmessen sowie Lucas im Mai auf der IFFA in Frankfurt am Main.

Sächsische Spezialitäten

Auf zwei großen Schildern auf einer Hauswand und über dem Laden begrüßen ein historischer und ein moderner Schriftzug mit dem Firmennamen die Kunden. 2016 wurde der Laden umgebaut, ein weiterer Umbau stehe 2026 an. Mike Baumann will eine Reifezelle für Dry-aged-Fleisch realisieren. Edle Fleischstücke der eigens entwickelten Regionalmarken „ErzGalloBeef“ und „Erzer Strohschwein“ befinden sich in einem Schaukühlschrank mit Salzsteinoptik hinter der Theke und natürlich darin. Außerdem eine stattliche Anzahl frisch geräucherter Wurstwaren hängend dahinter. Im Laden verbreiten u.a. Sächsische Knacker – auch in Varianten wie Whisky

oder Basilikum/Parmesan – „Seiferts Schlanke“, Pfefferle oder geräucherte, mild gesalzene Schweinelenden ihren herzhaften Duft. „Bei uns gibt es Sorten, die es eben anderswo nicht gibt“, betont Mike Baumann. Salami mit Fenchel oder Edelschimmel, einen eigenen Rauchkäse, grobe Wagyu-Salami, „Guancale“ italienischer Art, aber auch Klassiker wie Rauchwurst mit Käse oder gewürzten Hackepeter. In der Grillsaison werden bis zu 40 Sorten Bratwürste im Wechsel angeboten.

Schlachthaus und Regionalmarken

Und wo startet die „Reise“ dieser Spezialitäten? Im Schlachthaus mit angegliedertem Stall für die Schweine, das 1 km von der Fleischerei entfernt 2009 neu gebaut wurde. „Das war eine Grundbedingung und das erste, was wir nach unserem Einstieg umgesetzt haben“, blickt Mike Baumann zurück. Es hat sich gelohnt. Heute betreibt die Fleischerei den größten Schlachtbetrieb Mittelsachsens und ist ein geschätzter Partner für regionale Wertschöpfung. Etwa 300 Kunden lassen hier ihre Tiere schlachten: Schweine, Färsen, Ochsen, Kälber und Lämmer. Das sind im Jahr rund 2.300



Schweine und 450 Rinder. In Lohnschlach- tung erhalten zehn bis zwölf Bauern für ihre Hofläden vakuumverpacktes Fleisch und Wurst- spezialitäten zurück. „2024 waren es alleine 5.5 t Salami, die wir so hergestellt haben“, be- richtet der Fleischermeister.

Geschlachtet wird montags, mittwochs und freitags – im Juli und August nicht am ersten Tag der Woche. Die Schweine holen sie selbst einen Tag zuvor ab. Ausgeruht, unter „grü- nem Licht“ besänftigt, gehen die Tiere jeweils einzeln ihrem Ende entgegen. Kein Transport vor dem Schlachten, hohe Fleischqualität. Ebenso direkt ist es bei den Färsen und Käl- bern. Sie werden in einer neben dem Tor an- gebrachten stabilen Metallbox betäubt, die Box schiebt sich vor das offene Tor, das Tier fällt zum Entbluten in den Schlachtraum und wird an der Rohrbahn aufgehängt. So ge- schieht es auch mit den per Weideschuss getöteten Rindern (20 % des Schlachtaufkom- mens), die am Tor vom Hänger direkt in den Schlachtraum gleiten. Die Zerlegung erfolgt dann in der Fleischerei.

Die dreiwöchige Weiterbildung von Mike Baumann zum Dipl.-Fleischsommelier 2019 bei der Mega in Stuttgart, die zweimal statt- fand, war der Startschuss für die eigenen Re- gionalmarken „ErzGalloBeef“ und „Erzer Stro- schwein“. Die Familie fand Partner in der Bau- ernschaft im Umkreis von 10 bis 12 km. „Erz GalloBeef“ ist eine Züchtung aus Holsteiner Milchkuh und Galloway dreier Landwirte. Nur Färsen werden alle zwei Wochen geschlachtet. „In den Wochen dazwischen Hereford, Angus, Limousin. Aus nicht für die Milcherzeugung benötigten Kälbern werden unsere Färsen ge- mästet. Wir wollten einfach anderes Fleisch haben als andere“, betont er. Die „Erzer Stro- schweine“ gibt es seit 2009/2010, werden von zwei Bauern im weitläufigen Offenstall ge- halten und in acht Monaten auf ein Gewicht von 140 kg gebracht. Auch ihr Fleisch gelangt dann in die Fleischerei, wo es Mike und Lucas Baumann, drei Gesellen und drei Auszubil- dende – davon eine junge Frau – zu den säch- sischen Wurstspezialitäten veredeln.

BBQ mit „De Grillbossen“

Seit der politischen Wende 1990 hatte die Flei- scherei Seifert ganz normale Catering-Buffer- ts angeboten. Dies änderte sich: Ab 2019 mit dem neu erworbenen Wissen aus den Fleisch- sommelier-Kursen und Mike Baumanns Asa-

dor-Kurs in Augsburg. „Wir wollten unseren Kunden etwas Besseres bieten, als das was wir vorher gemacht hatten. BBQ-Events mit mehr Wissen und eigener Action“, berichtet er. Wa- ren es zu Beginn drei bis vier Grillseminare im Jahr, sind es heute 50 bis 60 Steak- und Burger- Tastings, Asado-Grillen, BBQ-Special-Events und Themenabende für 15 bis 16 Fleisch- und Grill-Interessierte pro Jahr. Alle Samstage 2026 sind schon ausgebucht. Ausschlaggebend für Mike Baumann war es, als er erstmals ein Flat Iron auf den Grill legte: „So ein tolles Stück Fleisch kann nicht nur ein Sauerbraten werden. Unsere Kunden grillen das Fleisch bei den Tas- tings selbst, kommen auf den Geschmack und kaufen dann regelmäßiger ein“, sagt er. Die Tastings sind ein Mix aus Fleischtheorie im Laden, grillen und gemeinsamem Essen sowie einer Betriebsführung. Aktuell noch unter dem Dach des Carports der Fleischerei, ab 2026 woanders – dazu später mehr.

Neue Event-Location

Dafür sowie für Events bei Kunden (bis zu 350 Personen) stehen 12 bis 13 junge Leute „De Grillbossen“ gerne im Nebenjob zur Verfö- gung. „Auch die liefern und immer wieder Impulse für Neues“, sagt er. Es gibt vier Mer- klinger-Holzkohlegrills, mehrere Anhänger mit montierten Grills, einen großen fahrbaren Smoker, Feuerplatten und weitere Profigrills.

Noch mehr Transparenz erleben 48 Gäste seit 2020 an zwei Tagen eines Wochenendes, wenn sie via Cabrio-Mercedes-Bus zu den Landwirten und einem Sikawild-Gehege im Nachbarort fahren – inkl. Frühstück, Mittag- essen und BBQ-Bufferet am Abend. Dafür wer- den abends zwei Schweine geschlachtet. Wer möchte, kann alles durch die großen Fenster im Raum des Obergeschosses des Schlacht- hauses miterleben. „Es ist anstrengend den ganzen Tag zu reden, aber es macht auch viel Spaß“, sagt Mike Baumann. Ab November gibt es Karten für 2026.

Wie erwähnt, finden die Tastings und Semi- nare aktuell noch im Carport statt. Auf der ge- genüberliegenden Wiese der Fleischerei ste- hen die Grills. Dort soll im Sommer 2026 eine neue Event- und Seminar-Location stehen: mit drei großen Toren und viel Platz zum Lagern und Unterstellen der Grills sowie des Equip- ments, einem 75 m² großen Eventraum. „Eine Konstruktion aus Stahl und Holz. Die Zeich- nung ist fertig, wir hoffen, dass wir bald mit

Konzept

FLEISCHEREI SEIFERT – EPPENDORF

Im 80. Jahr seines Bestehens in dritter Generation geführter Familienbetrieb im unteren Erzgebirge mit eigenem Schlachthaus und Produktion, einem Laden, dem BBQ-Team „De Grillbossen“ und typisch sächsischen Spezialitäten.

Erfolgsfaktoren

- Eigene Schlachtung, Produktion und Veredelung
- Selbst mit Landwirten entwickelte Regionalmarken „ErzGalloBeef“ und „Erzer Stroschwein“
- „De Grillbossen“: BBQ-Bufferets, Steak- und Burger-Tastings, Special-Events
- Etablierter und geschätzter Partner für regionale Wertschöpfung (Lohnschlach- tung)
- Typische sächsische Spezialitäten; 95 % der Produkte selbst hergestellt

Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** S.A.M. Kuchler
- **Autoklav:** Korimat
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Berufskleidung:** DBL
- **Betäubungstechnik:** Baumann, Freund
- **Brühwanne:** Baumann
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Beck Gewürze und Additive, AVO, Raps, Hagesüd
- **Kombidämpfer:** MKN -
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Speckschneider:** Treif
- **Transporter:** VW, Mercedes
- **Wolf:** K+G Wetter

dem Bau starten können“, sagt Mike Bau- mann. Denn: In einem weiteren Extra-Außen- lager ist eine große Menge an Material für die Einsätze von „de Grillbossen“ untergebracht.

Und was soll die Zukunft bringen? „Viel- leicht eines Tages eine Filiale in Freiberg, der nächstgelegenen Stadt. Das würde sicher funktionieren, aber reine Zukunftsmusik“, ist er sich sicher. Ob eines Tages eine fünfte Gene- ration die Geschichte der Fleischerei Seifert und der Familie fortschreiben wird, werde sich zeigen. Eine erfolgreiche Basis dafür wurde jedenfalls gelegt.

Marco Theimer

www.fleischerei-seifert.de

In der 5. Generation

Im Jahr 1900 von Johann Wiedemann in Augsburg als „Darm- und Saitlinghändler“ auf dem Gelände des damaligen Schlacht- und Viehhofs gegründet, feiert die Firma Walter Wiedemann – heute in fünfter Generation geführt – ihr 125-jähriges Bestehen.



Mit 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist Walter Wiedemann Fleischereibedarf eines der erfolgreichen mittelständischen familiengeführten Unternehmen der Region Bayerisch-Schwaben.



Fotos: Walter Wiedemann, Andreas Brücklmair

Bis heute sind Firmensitz, Verkaufsräume und Lagerhallen in der Proviantbachstraße direkt neben der Fleischerschule zu finden.

Seit vielen Jahren ist das traditionsreiche Augsburger Familienunternehmen ein zuverlässiger Partner für Metzgereien, Gastronomiebetriebe und lebensmittelverarbeitende Unternehmen. Der Name Wiedemann steht für fundiertes Fachwissen, langjährige Erfahrung und starke Kundenorientierung im Bereich Metzgereibedarf und Gastronomiezubehör.

Heute wird das mittelständische Unternehmen mit über 60 Mitarbeitern von Barbara Brüggemann-Hartz geführt, unterstützt von ihrem Ehemann Ralf Hartz (Vertriebsleitung) und ihrem Bruder Florian Wiedemann. Mit den Söhnen Dennis und David Brüggemann, die seit mehreren Jahren ebenfalls im Unternehmen tätig sind, ist bereits die nächste Generation aktiv eingebunden und bringt frische Impulse in die Unternehmensentwicklung ein.

Langjährige Partnerschaften

Im historischen Schlachthof-Quartier in der Proviantbachstraße in Augsburg betreibt die Firma eine moderne Kundendienstwerkstatt sowie umfangreiche Verkaufs-, Lager- und Logistikflächen mit rund



Die Familie im Hochregallager (hinten von li.): Dennis und David Brüggemann, Ingrid Wiedemann, Barbara Brüggemann-Hartz, Florian Wiedemann mit Tochter Emilia. (vorne von li.): Laura Boldrin, August und Barbara Brüggemann, Ralf Hartz und Monika Wiedemann.

Beratung – Sortiment – Lieferung

Das Sortiment der Fa. Walter Wiedemann bietet alles an Metzgereibedarf für die Herstellung und den Verkauf von Fleisch und Wurstwaren – von Zutaten und Gewürzmischungen bis hin zu Maschinen und Reinigungsprodukten.

- **Maschinen für alle Bereiche:** Die Geräte steigern die Effizienz in der Metzgerei und in der Cateringküche. Professionelle Beratung zu neuen und gebrauchten Maschinen sowie Reparaturservice.
- **Gewürze:** Ob Klassiker oder exotische Mischungen: eine große Auswahl an Gewürzen bietet den richtigen Kick für Profis, Metzgereien und Hobbyköche.
- **Kunst- und Naturdarm:** Dank jahrelanger Erfahrung ein Spezialist für Würsthälften. Qualität und Herkunft werden vor Ort in den Ursprungsländern geprüft.
- **Verpackung, Gläser und Etiketten:** Beim Verkauf hochwertiger Lebensmittel zählt nicht nur der Inhalt. Die Verpackung beeinflusst den Erfolg und schützt die Ware. Im Sortiment u.a. Fleischpapier, Lunchboxen, Pizzakartons u.v.m.
- **Hygiene & Reinigung:** Hygiene ist oberstes Gebot – hier gibt es alles für Sauberkeit in Metzgerei und Küche, von Reinigungsprodukten bis zu Hygieneschulungen.
- **Messer & Zubehör:** Hochwertige Klingen sind unverzichtbar für Metzger und Köche: langlebige Messer, Profi-Zubehör und einen Schleifservice in Augsburg.
- **Food:** Alles für die Profiküche: Das Lager bietet Großpackungen an Lebensmitteln und Verbrauchsgütern für Metzgereien, Gastronomie und Catering.
- **Bekleidung:** Profi-Berufsbekleidung – Schutz, Hygiene und einheitlicher Auftritt. Hier gibt es sichere und bequeme Kleidung für Metzgerei und Produktion – von Kettenhandschuhen bis Stahlkappenstiefel.
- **„Genussquartier“:** Wiedemanns „Genussquartier“ begeistert nicht nur leidenschaftliche Köche: Feinkost, Gewürze und Küchenzubehör (Mo.-Fr. 8:30 bis 16:30 Uhr).

2.400 Palettenstellplätzen. Dort lagern zehntausende Artikel für Metzgereien und Gastronomiebetriebe. Der Ladenverkauf, das Wiedemann „Genussquartier“ ist auch bei Freunden von Küche und Kochen bekannt – hier findet jeder die passenden Produkte für seine Küche.

Als international vernetzter Großhändler pflegt Wiedemann langjährige Partnerschaften mit Herstellern und Fachhändlern weltweit. Die enge Zusammenarbeit mit internationalen Lieferanten sowie die Mitgliedschaft bei der Dagema – einem bedeutenden Großeinkauf/Einkaufsverband für Fleischereibedarf in Deutschland – sichern eine vielfältige Produktpalette, hohe Produktverfügbarkeit sowie kurze Lieferzeiten. Der wirtschaftliche Erfolg spricht für sich: Das Unternehmen konnte in den vergangenen Jahrzehnten ihren Umsatz stetig steigern – auch in einem sich wandelnden Marktumfeld. Die Kombination aus familiärer Kontinuität, Innovationsfreude und unternehmerischem Gespür hat das Unternehmen zu einem verlässlichen Partner für Kunden im In- und Ausland gemacht.

Mit dem diesjährigen Jubiläum verbindet das Unternehmen auch ein großes Dankeschön an seine Kundinnen und Kunden: „Wir freuen uns sehr über die langjährige Treue und laden herzlich ein, mit uns 125 Jahre Qualität, Innovation und guten Geschmack zu feiern“, so die Familie Wiedemann. „Wiedemann wächst – mit Erfahrung, Verantwortung und dem Blick nach vorn“, resümiert sie.

www.wiedemann-augsburg.de



Ein Blick ins Wiedemann „Genussquartier“



Die moderne Logistikhalle mit 2.400 Palettenstellplätzen umfasst mehr als 35.000 Artikel.

EU QUALITY CREW
 PDO AND PGI DELI MEATS *from Europe*



COTECHINO MODENA G.G.A.



ZAMPONE MODENA G.G.A.



SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA G.U.



MORTADELLA BOLOGNA G.G.A.

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!**

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



<https://qualitycrew.eu>



@euqualitycrew

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

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Kofinanziert von der Europäischen Union

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

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Tradition trifft Innovation

Wie Naturdarm und moderne Produktionstechnologie die Wurst veredeln: Wer gute Wurstqualität bieten will, kommt am Naturdarm nicht vorbei. Innovative Technik macht den Einsatz dieses Naturproduktes noch effizienter.

Wurst ist nicht gleich Wurst – das weiß jeder im Handwerk. Wer mit echtem Anspruch arbeitet, weiß: Der Unterschied beginnt bei der Hülle. Naturdarm steht wie kein anderes Material für Authentizität, Nachhaltigkeit und Handwerkskunst. Kunden legen heute zunehmend Wert auf Natürlichkeit und Transparenz. Was früher selbstverständlich war, entwickelt sich so zum echten Qualitätsmerkmal.

Hülle macht den Unterschied

Ob Bratwurst, Wiener oder Frankfurter: Die Art der Hülle beeinflusst nicht nur die Optik, sondern auch den Geschmack, die Textur und die Reifung. Naturdarm ist luftdurchlässig, sodass das Brät „atmen“ kann und sich das Aroma intensiv entfaltet. Zudem sorgt die matte, leicht transparente Oberfläche für ein ansprechendes Aussehen. Hinzu kommt der „Knackeffekt“, der vor allem bei

feinen Würsten wie Nürnbergern, Wienern und Co. wichtig ist. Nur Naturdarm liefert dieses typische Bissgefühl, das viele Verbraucher schätzen. Bei geschützten EU-Spezialitäten wie Thüringer Bratwurst oder Eichsfelder Stracke ist er sogar als obligatorische Zutat vorgeschrieben. Naturdarm ist ein Up-cycling-Produkt. Er fällt als Nebenprodukt der Schlachtung automatisch an – wer ihn nutzt, arbeitet konsequent nach dem Prinzip „From-nose-to-tail“. Die Verarbeitung ist unkompliziert: Wasser, Salz, sonst nichts.

Ein appetitlich präsentiertes und abwechslungsreiches Wurstsortiment ist die beste Visitenkarte und zieht anspruchsvolle Kunden an, die bereit sind, für Qualität auch etwas mehr zu bezahlen. Wurst macht im Fleischerfachgeschäft über 60 % des Umsatzes aus und der Naturdarm als Hülle „mit Charakter“ ist ihr Qualitätsmerkmal. Eine rustikale Hausmacher Leberwurst im Rinderdarm mit ihrer typischen Wölbung und feinen Oberfläche ist ein echter Hingucker und zudem ein guter Aufhänger für ein Verkaufsgespräch.

Konfektioniert nach Maß

Die Naturdarmbranche ist mittelständisch strukturiert. Viele Unternehmen sind seit Generationen familiengeführt. Deutschland gilt als Drehscheibe des weltweiten Handels. Erfolgsentscheidend ist die konsequente Ausrichtung auf die Bedürfnisse der Abnehmer: Ob kleiner Handwerksbetrieb oder Industrie – für jede Anforderung gibt es das passende Angebot. Ein Beispiel für diese Kundenorien-

Es entsteht keine Hochglanz-Wurst von der Stange, sondern ein individuelles, handwerkliches Produkt.

tierung sind vorkonfektionierte Naturdärme, die auf Soft- oder Hardtubes geliefert werden. Sie kommen füllfertig in den Betrieb, sparen Zeit, reduzieren Fehlerquellen und erleichtern die Handhabung. Gerade kleinere Metzgereien profitieren von dieser Entwicklung, da die Arbeit effizienter, planbarer und wirtschaftlicher wird. Auch in der Ausbildung junger Fachkräfte erweisen sich die vorgefertigten Einheiten als hilfreich, da sie ein praxisnahes, zielgerichtetes Training handwerklicher Fähigkeiten ermöglichen.





Maschinen im Dienst des Handwerks

In fleischverarbeitenden Betrieben zählen Qualität und Effizienz. Für eine gleichbleibend gute Wurst sind verlässliche Abläufe, wenig Ausschuss und kurze Stillstandzeiten entscheidend. Vemag Maschinenbau (www.vemag.de) etwa bietet Füll- und Portioniersysteme, die auch im Handwerk zum Einsatz kommen. Besonders das Zusammenspiel von Darmhaltevorrichtung und Aufhängesystem verbessert den Produktionsfluss – gerade bei mittleren Chargen. Die automatische Enderkennung für Naturdarm spart Material und verhindert Nacharbeit. Der Naturdarm wird geschont, wodurch sich die Optik und Qualität der Wurst verbessern. Intelligente Wiegesysteme sorgen für konstante Füllmengen und optimieren den Rohstoffeinsatz. Die modular aufgebauten Maschinen der CHL-Serie etwa eignen sich für kleine bis mittlere Produktionen. „Sie lassen sich flexibel anpassen, sind leicht zu reinigen und ermöglichen schnelle Rüstzeiten. Das speziell entwickelte Brems- und Abdrehsystem der CHL sorgt für einen stabilen Füllprozess und schont den Darm“, betont Björn Fechner, Vertriebsleiter bei Vemag: „So können Produkte im Naturdarm effizient und handwerklich produziert werden.“

Tradition trifft Zukunft

„Naturdarm ist die älteste Lebensmittelverpackung der Welt – und aktueller denn je“, sagt Heike Molkenhain, die Vorsitzende des Zentralverbands Naturdarm (ZVN). „Der Rohstoff steht

für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Tier, passt in jedes Nachhaltigkeitskonzept und bietet sensorisch klare Vorteile.“ Verbraucherinnen und Verbraucher schätzen dabei nicht nur die Natürlichkeit des Produkts, sondern auch die Geschichte, die dahintersteckt: Eine Wurst im Naturdarm erzählt immer auch etwas über Leidenschaft zum Handwerk, Tradition und Wertschätzung für ursprüngliche Zutaten. Gerade in einer Zeit, in der viele Konsumgüter synthetisch und austauschbar erscheinen, macht genau das den Unterschied.



„Der Rohstoff Naturdarm steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Tier, passt in jedes Nachhaltigkeitskonzept.“

Heike Molkenhain

Mit neuem Schulungsmaterial des ZVN für Berufsschulen wird Grundlagenwissen praxisnah vermittelt. Ziel ist es, jungen Fachkräften den Wert der natürlichen Wursthülle zu vermitteln. Die Lehrmaterialien greifen Themen wie Nachhaltigkeit, Produktqualität und Vielfalt im Sortiment auf. Sie umfassen eine Folienpräsentation, ein Begleitheft für die Lehrkraft, einen Testbogen sowie eine Info-Broschüre. Ergänzt wird dieses Angebot durch ein Video, das in Zusammenarbeit mit der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks entstand. www.naturdarm.de

NEU: Upgrade für den Vakuumfüller F60R

-  R Modell mit neuer Steuerung und neuem Antriebskonzept
-  Optimal für Fleischereien und mittelständische Produktionsbetriebe
-  Füllleistung von bis zu 2900kg/Std.



Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH
89542 Herbrechtingen
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de

Warum Naturdarm ins Fleischerhandwerk gehört

- Natürlich und nachhaltig: ressourcenschonend, Nebenprodukt der Schlachtung
- Aromafördernd: Lässt die Wurst reifen und das Brät „atmen“
- Typischer Biss: Der berühmte „Knackeffekt“
- Individuelle Optik: Jedes Produkt bzw. jede Wurstspezialität ist ein Unikat.

Lehrmaterial für Berufsschulen hier: <https://naturdarm.de/lehrmaterial-fuer-berufsschulen/>

Beck Clip Systems

Praxisingerechte Lösungen

Die auf der IFFA vorgestellten Neuheiten von Beck Clip Systems bieten Metzgereien zusätzliche Möglichkeiten, ihre Produktion effizienter, sicherer und wirtschaftlicher zu gestalten. Beim halbautomatischen Doppelclipper BCS-700SMD sorgt ein Touch-Bedienpanel für eine intuitive Steuerung. Eine mechanische Füllerkopplung erlaubt den direkten Anschluss an bestehende Füllsysteme; für die Verarbeitung von Därmen (Kaliber von 30 bis 140 mm) und Beuteln unterschiedlicher Größen. Die ermöglicht ein schnelles, sicheres und hygienisches Verschließen – und spart Zeit.

Dafür stehen Aluminium-Clips in zahlreichen Größen und Varianten zur Verfügung, die mit weiteren Geräten von namhaften Herstellern kompatibel sind: Passgenau für jede Anwendung, von den klassischen Würsten bis hin zu

pflanzlicher Proteinbasis. Mit dem BCS-TMS Fördertisch inklusive Markiersystem lässt sich der Prozess der Rückverfolgbarkeit direkt in eine Produktionslinie integrieren: kompatibel mit Laserdruckern vieler Hersteller. Chargen, Daten oder Logos können direkt am Produkt aufgebracht werden – sauber, schnell und nachvollziehbar, ohne zusätzliche Arbeitsschritte. www.beck-clipsystems.com



VossPro

Füllen und verschließen

Eine metzgerspezifische Verpackungslinie für Streichwurst in Gläsern hat Emerito – im Vertrieb von VossPro – entwickelt. Sie umfasst eine halbautomatische Füllstation (Emerito DS1) und eine halbautomatische Twist-Off-Verschleißmaschine (Emerito S1), optional mit Vakuumerzeugung. Zunächst werden die Zutaten vorbereitet, gemischt und nach Rezeptur gegart. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Streichwurst in einen Zuführtrichter gegeben, um portioniert zu werden. Der pneumatische Kolbenfüller erbringt ca. 450 bis 500 Gläsern/Std. Für den Abfüllvorgang sorgt ein 3-Wege-Ventil zur Steuerung der Kolbenfüllmenge von 50 ml bis 1.300 ml. Der Füller kann das Produkt direkt aus dem Tank ohne Ablagerungen entnehmen. Nach dem Befüllen werden die Twist-Off-Deckel vor dem Verschließen manuell auf die Gläser aufgesetzt. Die halbautomatische Gläserverschleißmaschine erzeugt ein luftdichtes, hygienisches, auslaufsicheres und verkaufsfertiges Produkt. Danach können die Gläser pasteurisiert oder sterilisiert werden, um die mikrobiologische Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Abschließend erfolgen Etikettierung und die Verpackung.

www.vosspro.de, www.emerito.com



NovaTaste

Für die schnelle Küche

Um Saucen, Suppen und Eintöpfe zum Mitnehmen sicher zu verpacken führt NovaTaste praktische Würsthüllen in seinem Wiberg-Sortiment. So gelangt Abwechslung in die Bedientehe. Leicht im Gewicht bringen die Hüllen Hausmannskost vom Meisterbetrieb in wenigen Schritten auf den Tisch: aufschneiden, in den Topf geben, erhitzen, fertig. Die dafür eingesetzten Kunststoffhüllen punkten bezüglich Barrierewerten, Rückschrumpf und Clipseigenschaften. Zur Wahl stehen verschiedene Aufdrucke: neben dem Klassiker „schnelle Küche“ z.B. Bolognese, Chili con carne, Erbseneintopf, Grünkohl, Gulaschsuppe, Sauerkraut oder Soljanka. Die kaltquellende Sauce Chili con Carne KQ enthält Chili, Kreuzkümmel und Knoblauch, bestimmend für den herzhaft fleischbetonten Geschmack – ohne Allergene und Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker. <https://europe.novataste.com/de/marken>



Handtmann Processing Flexibler Allrounder

Den Vakuumfüller VF 804 S hat Handtmann Processing auf Handwerksbetriebe mit Produktionsmengen von zwei bis drei Tonnen pro Woche zugeschnitten. Präsentiert wurde dieser Allrounder auch auf der IFFA. Der Füller mit zweigeteiltem 40/100 Liter-Fülltrichter ist flexibel einsetzbar, vor allem für ein Produktportfolio mit häufigem Produktwechsel: ob klassisches Wurst- und Würstchensortiment, Convenience-Produkte für Partyservice oder Mittagstisch, Suppen, Burgerpatties, Feinkostsalate oder Konserven. Die Maschine arbeitet beim Portionieren weicher, fester und flüssiger Produkte gewichtsgenau. Rückströmungen im Förderwerk gibt es nicht. Die Portioniergeschwindigkeit beträgt bis zu 1.200 Port./Min., der Portionierbereich liegt zwischen 5 g bis 200 kg. Damit stellt das Unternehmen Handwerksbetrieben die bewährte Industrietechnik der VF 800 Vakuumfüller-Generation zur Verfügung, die dabei hilft Betriebskosten zu senken und unterstützt so deren Zukunft. www.handtmann.com/processing



Poly-clip System**Nachhaltig effizient**

Clipverschluss-Lösungen, mit hoher Umweltverträglichkeit und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten – über alle Marktsegmente hinweg – machten Poly-clip System nach eigenen Angaben zum Technologietreiber in diesem Bereich. Wer Material reduzieren, Ressourcen schonen und klimafreundlich produzieren möchte, ist mit solchen Lösungen auf dem richtigen Weg. Eine Studie des Fraunhofer-Instituts „Umsicht“ (2019) belegte die Vorteile der Clipverschluss-Technik. Im Vergleich zu Tiefziehverpackungen für Aufschnitt werden die CO₂-Emissionen um bis zu 81 % gesenkt, zu Spritzguss-Bechern beträgt die Reduktion bis zu 64 %. Mit einem materialschonenden Verhältnis von Verpackung zu Produkt zählen Clipverpackungen zu den effizientesten Lösungen auf dem Markt. Damit leisten Clipverschlüsse einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz. Im Food-Bereich kommt diese Technologie bei vielen Produkten zum Einsatz: Fleisch- und Geflügelwaren, Suppen, vegane Produkte, Convenience-Erzeugnisse u.v.m. Hier zwei Beispiele aus dem Sortiment.

Die Clipmaschine EZ P 600 der Easy Clip Line eignet sich zum Verpacken in Beutel und Netze. Sie arbeitet pneumatisch. Kunststoff-Clips in Spulenausführung gibt es in unterschiedlichen Größen und Farben. Auch die Clipmaschinen EZ 600 und EZ 700 dieser Range verpackt Produkte – auch Flüssigkeiten – mit dem Originalitätsverschluss-Clip manipulationssicher im Beutel. Mit dem Etikettiersystem EZ Tag-Feeder kann ein Etikett während des Verpackungsprozesses mit tagesaktuellen Daten versehen und beim Clippen fälschungssicher am Beutel befestigt werden. www.polyclip.com

**Hagesüd Interspace****Für starke Aufritte**

Moderne Würsthüllen verbinden Handwerksqualität mit innovativer Technologie und machen die Herstellung von Rohwurst und Halbdauerware effizienter und verkaufstärker. Der Spatex Vliesdarm von Hagesüd eignet sich in Kombination mit den Nitrosafe-Produkten für die Herstellung von Salami. Durch seine besondere Struktur fördert der Darm

den Reifeprozess, unterstützt die Aromabildung und sorgt für eine gleichmäßige Trocknung. Durch eine hohe Formstabilität lässt er sich einfach verarbeiten – ohne aufwändige Nachbehandlung. Faserdärme mit Vliesstruktur ermöglichen zahlreiche Präsentationsformen, die sich an aktuelle Markttrends anpassen lassen. Dank ihrer Koch- und Räucherfestigkeit, sind sie auch für die Herstellung von Halbdauerware geeignet. Für Metzgereien, die Wert auf handwerkliche Qualität, moderne Technik und effiziente Prozesse legen, seien diese Hüllen eine echte Bereicherung. www.hagesued.de

Fotos: Poly-clip System, Hagesüd Interspace Gewürzwerke, Frey Maschinenbau

Frey Maschinenbau**Neuer Antrieb und Steuerung**

Das Modell F260 des Vakuumfüllers von Frey Maschinenbau eignet sich für Mittelbetriebe und verfügt nun über eine neue Antriebs- und Steuerungstechnologie. Das neue Förderwerk mit 16 Füllkammern ermöglicht einen Fülldruck bis zu 45 bar. Der Fülltrichter fasst 300 l und wird via Hydrauliklift für 200-l-Normbeschickungswagen befüllt. Die Förderleistung beträgt bis zu 9.500 kg/Stunde, die Portioniergeschwindigkeit max. 1.000 Port/Min. Die Bedienung erfolgt über ein 12"-Touch-Panel der TC1000-Steuerung mit ergonomisch entwickelter Oberfläche. Die Ansteuerung aller Frey-Vorsatzgeräte, Abdrehsysteme und C-Line Vorsatzgeräte ist garantiert. Das abnehmbare Abdrehgetriebe erleichtert den Anschluss von Clip-

maschinen. Der separate Rührantrieb ermöglicht eine individuelle Anpassung an das Füllgut. Auch die Hygieneanforderungen wurden optimiert, woraus ein modernes, glattflächiges Design mit integriertem Frontaufstieg entsteht. Optional gibt es einen Servoabdreher für eine präzisere und höhere Abdrehleistung, der auch als Antrieb für die Wolfvorsätze WK98 und WK132 nutzbar ist.

www.frey-maschinenbau.de



WE LOVE VEGGIE!

JETZT auch für VEGETARISCHE & VEGANE Anwendungen erhältlich.



Rex Technologie
Zuverlässig und schnell

Die Vakuümfüller der Serie RVF 300 von Rex Technologie eignen sich für Handwerksbetriebe mit häufigem Sortenwechsel und normale Brätmengen. Sie minimieren Restmengen, auch die Energiekosten sind laut Unternehmen niedrig. Das Flügelzellenförderwerk aus Edelstahl garantiert eine hohe Standzeit und gewährleistet hohe Produktqualität.

Es sorgt für einen schonenden Transport aller Füllmassen und minimale Restluft im Brät. Der 12“-Touchscreen ist leicht zu bedienen. Zudem stehen Klapprichtervarianten mit 100 und 160 l Inhalt zur Wahl. Der serienmäßige Clipperanschluss ermöglicht die Ansteuerung verschiedener Clip- und Vorsatzgeräte und erhöht so die Flexibilität der Maschine. Den RVF gibt es in der Ausführung „S“ mit Servo-Abdrehmotor, der das schonende Abdrehen von Naturdärmen unterstützt. Die Vakuümfüller sind in Kombination mit allen gängigen Clipmaschinen nutzbar. Durch das Anbringen einer rotierenden oder starren Darmhaltevorrichtung wird das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen erleichtert. Auch die Reinigung sei schnell erledigt. www.rex-technologie.com

Stiller
Etablierte Lösung

Die halbautomatische STA 1200 D von Stiller ermöglicht das Verschließen runder Blechdosen aus Weißblech, Kombi- und Pappwickeldosen. Durch die automatische Deckelzuführung erübrigt sich das manuelle Auflegen der Deckel. Die Maschine schafft bis zu 1.000 Dosen/Stunde (Durchmesser: 52 bis 99 mm; Höhe: 30 bis 300 mm). Zunächst wird die Dose ohne Deckel auf den Unterteller gestellt. Der Verschließvorgang startet durch die Zweihand-Sicherheitssteuerung. Dabei wird die Dose automatisch angehoben, der Deckel übernommen, beides wird in Rotation versetzt und verschlossen. Nach dem Vorgang wird die Dose gestoppt und stillstehend abgesetzt. Zugleich wird der nächste Deckel unter den Verschließkopf geschoben, was den Arbeitsablauf effizient gestaltet. Viele Metzgereien schätzen die Maschine, auch aufgrund der Möglichkeit, individuelle Anpassungen wie die Verwendung einer Deckelbahn bei Aludosen oder eine Kopfraumbegasung zu realisieren. Ein optionales Spritzschutzblech erhöht bei der Verarbeitung von Fertiggerichten oder dünnflüssigen Produkten die Sauberkeit am Arbeitsplatz. Dank Transportrollen ist die Maschine flexibel an verschiedenen Arbeitsplätzen einsetzbar. www.stillergmbh.de



JBT | Tipper Tie
Clippen im Verbund

Niedrigere Arbeitskosten und höhere Einsparungen in der Produktion durch weniger manuelle Handhabung ermöglicht ein Verbund aus Füllmaschine, den Clipmaschinen Tipper Tie TT1815/TT1512, der Tipper Tie TTStick-Aufhängemaschine und dem automatischen Belader und Entlader (FAVA). Im Zentrum des Systems steht der TTStick, der den Hängeprozess automatisiert, um die Produktivität zu steigern und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, indem es keine direkte Produktberührung mehr gibt. Die Maschine hängt Würste verschiedener Hüllentypen auf (Kaliber: 20 bis 120 mm, Längen bis 800 mm) – bis zu 100 Schlaufen/Min. Mit der Kapazität, bis zu 26 leere Rauchstäbe vorzuhalten und Puffergrößen von 8, 12 oder 16 für beladene Rauchstäbe, ist der TTStick sehr flexibel. Die beiden Clipper verarbeiten alle Hüllentypen und sind mit allen gängigen Füllmaschinen kombinierbar. Ihr ergonomisches Design umfasst Funktionen wie die reproduzierbare Clip-Druckeinstellungen oder das „NewCon“ Clip-Verschlußkraftüberwachungssystem. Dieses gewährleistet Haltbarkeit und Qualität, während es die Produktivität mit 20 individuell einstellbaren Geschwindigkeiten unterstützt. Zusammen bilden diese Maschinen einen komplett automatisierten Prozess, der den Durchsatz steigert und so Einsparungen im Produktionsprozess ermöglicht. www.tippertie.com



Oskutex
Saisonale Wursthüllen

Zur Herbstzeit präsentiert Oskutex unter anderem seine Wildserie mit den beliebten Wursthüllen für Wildschwein & Co. Ebenso darf im Herbst auch die Bauernleberwurst (elegant in Optik und Haptik) nicht fehlen. Zum Oktoberfest gibt es eine neue Kreation: eine Hülle – zwei Motive, das Material NaloFashion ID-silber, der Druck „Dirndl“ und „Lederhose“ – im Kaliber 55/21 passend für jede Wursthülle. Im Vorfeld von Advent und Weihnachten gibt es für festliche Wurstspezialitäten wieder die beliebten und bekannten Wursthüllen. Dafür wurden einige Druckbilder optimiert und steigern bei der Kundschaft die Vorfreude auf das Fest. Alle Prospekte und Flyer zu den genannten Events können beim Unternehmen angefordert werden: Info.oskutex@kallegroup.com. Weitere Informationen gibt es hier: <https://oskutex.kallegroup.com>

Fotos: Rex Technologie, Stiller, JBT Tipper Tie, Oskutex



Raps

Nicht nur für Wurst

Ein vielfältiges Sortiment an Wursthüllen, darunter Kunststoff-, Faser-, Cellulose- und Collagenhüllen, auch mit Barrierefunktion (RAPRO), bietet Raps. Diese Vielfalt ermöglicht große Flexibilität – von traditionellen Rezepturen bis hin zu Convenience-Produkten. Das Konzept „Einfach Genuss“ zeigt wie sich solche attraktiv präsentieren lassen. Gerichte wie ein indisches Curry oder Gulasch werden direkt in der Hülle zubereitet und ansprechend verpackt – für den Verkauf aus der Theke oder im Smartstore. Ergänzend dazu können Metzgereien ihre Produkte individuell gestalten lassen: Dank eigener Grafikabteilung, Klischeeerstellung und 6-Farben-Flexodruck sind Sonderdrucke ab kleinen Mengen umsetzbar. Genähte Spezialitäten wie Hammelkappen oder Pfeffersäckchen stehen als Zusatzoption zur Verfügung und unterstützen die Differenzierung am Markt. Eine hochwertige Wursthülle muss optisch und technisch überzeugen: gute Bräthaftung, leichte Schälbarkeit, hohe Clipfestigkeit und optimales Schrumpfverhalten sind für die Verarbeitung und das Endprodukt entscheidend. www.raps.com

Vemag Maschinenbau

Effizient produzieren

Passgenaue Technik zum Formen, Füllen, Portionieren bietet Vemag Maschinenbau Fleischereien an. Die neue Vakuumfüllmaschine HPnx etwa portioniert präzise und schonend unterschiedliche Massen, pastöse Lebensmittel und weitere Rohstoffe. „Sie gewährleistet höchste Produktqualität, minimierte Restmengen und eine hohe Maschinenverfügbarkeit – was zu reduzierten Betriebskosten führt“, so das Unternehmen.

Der kompakte Fülltisch FT722 eignet sich zum teilautomatisierten Befüllen von Schalen, Gläsern, Bechern und anderen Behältern, etwa mit Saucen, Feinkostsalaten oder Suppen. Diese smarte Automatisierung für kleinere Chargen steigert die Effizienz und Präzision in der Produktion und ermöglicht es dem Betrieb sich optimal an individuelle Anforderungen anzupassen.

SmartLink ist eine Lösung zur Erfassung von Betriebs- und Produktdaten bei der Produktionskontrolle, was die Transparenz und Effizienz steigert.

www.vemag.de



Fotos: Raps, Vemag Maschinenbau

NACHHALTIGE VERPACKUNG? JUST CLIP IT.

WENIGER VERPACKUNG GEHT NICHT.

Sie wollen mehr Effizienz in Ihrem Verpackungsprozess?

Unsere nachhaltigen Clipverschlusslösungen reduzieren Verpackungsmaterial und Kosten – effizient, sicher und ressourcenschonend. Gleichzeitig profitieren Sie von hygienischen, zuverlässigen Verpackungen, die Ihre Produktionsprozesse optimieren und Transport- sowie Lagerkosten deutlich senken. Mit clip-pak® smarter verpacken und mehr erreichen!

Poly-clip System – The Packaging Company with less Packaging.



poly-clip[®]
SYSTEM

Über 100 Auszubildende

Diese stattliche Anzahl beschäftigt Vemag Maschinenbau aktuell und setzt damit ein starkes Zeichen für die Zukunft – ein Meilenstein, der neben großen Investitionen auch mit der erfolgreichen Erweiterung der firmeneigenen Ausbildungswerkstatt einhergeht.



Schon 2022 haben wir uns das Ziel gesetzt, die Anzahl der damals rund 50 Auszubildenden zu verdoppeln“, berichtet Marco Stellmann, Teamleiter der gewerblichen Ausbildung bei Vemag: „Das haben wir erreicht: Zum 1. September 2025 starteten 40 neue Azubis ins Berufsleben. Insgesamt bilden wir dann 119 Kolleginnen und Kollegen aus.“ Alle ausgeschriebenen Ausbildungsplätze 2025 wurden besetzt.

Herzliches Willkommen

„Zur Ausbildung gehört auch das Zusammenwachsen als Team“, weiß Anna-Lena Alpert, Auszubildende zur Industriekauffrau und stv. Vorsitzende der Jugend- und Auszubildendenvertretung (JAV): „Das Betriebsklima ist super und wir Azubis werden wirklich fair behandelt. Vor allem wird niemand im Stich gelassen, wenn er oder sie Unterstützung braucht oder einmal Probleme hat; ob im Betrieb oder im schulischen Bereich.“ Hinzu kommen Boni wie die Kantine und das unternehmenseigene Fitnessstudio sowie Ausflüge, Betriebsbesichtigungen und sportliche Freizeitaktionen wie Kanutouren oder Kartfahren.

Den Auftakt zum neuen Ausbildungsjahr bildete ein gemeinsames „Kennenlern-Gril-

len“ am 15. August 2025, organisiert von der JAV. Rund 150 Gäste waren eingeladen, darunter Auszubildende aller Lehrjahre, Ausbilderinnen und Ausbilder sowie die Geschäftsführung. Die Burger-Patties und Bratwürste kamen aus eigener Produktion. „Unser Vemag-Kundencenter verfügt über eine EU-Lebensmittelzulassung und versorgt uns regelmäßig mit frischen Produkten. Unser Bakery Innovation Center hat uns ebenfalls tatkräftig unterstützt und die Kolleginnen und Kollegen aus der Kantine haben uns bei der Verpflegung geholfen. Der erste Eindruck hätte kaum authentischer sein können“, freute sich Anna-Lena Alpert.

Investitionen in die Zukunft

Die deutliche Steigerung der Ausbildungsplätze erforderte eine entsprechende Erweiterung der Infrastruktur; so wurde die Fläche der Ausbildungswerkstatt (im Bild o.re.) von rund 460 auf 940 m² verdoppelt. Zum Ausbildungsstart stehen den Auszubildenden ausreichend und modernisierte Arbeitsplätze sowie hochklassige Maschinen zur Verfügung. Mehr als 2 Mio. Euro investierte Vemag in den vergangenen vier Jahren dafür, etwa in CNC-Dreh- und -Fräsmaschinen deutscher Hersteller wie Hermle und DMG Mori.

„Unsere Auszubildenden arbeiten von Anfang an mit professioneller Ausstattung, die die gleiche Qualität liefert, wie die Maschinen in unserer Produktion. Teilweise übernehmen sie auch interne Fertigungsaufträge. Das ist gelebte Praxisnähe“, erklärt Marco Stellmann. „Die Ausbildung hat für uns eine existenzielle Bedeutung“, betont er. Aktuell gibt es zehn Ausbilderinnen und Ausbilder, davon fünf hauptamtlich im gewerblichen Bereich. „Es ist unser Anspruch, die bestmögliche Ausbildung zu bieten“, ergänzt er. Fast alle Auszubildenden bestehen ihre Prüfungen. Allen, die bleiben möchten, wird ein Übernahmevertrag angeboten.

Für die Zukunft strebt das Ausbildungsteam u.a. die weitere Digitalisierung von Ausbildungsmaterialien und die kontinuierliche Modernisierung der Ausstattung an. Die offenen Stellen für 2026 wurden veröffentlicht – gesucht werden rund 30 Auszubildende als Industrie- und Zerspanungsmechaniker, Mechatroniker, Elektroniker, Fachkräfte für Lagerlogistik, Industriekaufleute, technische Produktdesigner sowie Fachinformatiker für Systemintegration. Zudem sind Plätze für ein duales Studium in Informatik sowie Maschinenbau zu vergeben. www.vemag.de

Wie eine Eisvitrine Frequenz bringt

In der im Juni 2025 eröffneten Markthalle Birkenfeld nahe Pforzheim setzte die Metzgerei Ganzhorn gemeinsam mit zwei weiteren Pächtern und einem bekannten fränkischen Ladenbau-Profi erfolgreich ein neues Ladenkonzept um.

Ein Drittel mehr Kunden, die Zahl der Mittagessen verdoppelt, Getränkeumsatz deutlich erhöht, dazu eine SB-Verkaufsstelle nach Ladenschluss. „Wir sind begeistert“, sagt Werner Ganzhorn, Inhaber der Metzgerei Ganzhorn. Er zog mit seinem seit 2009 bestehenden Ladengeschäft innerhalb der Ortsmitte Birkenfelds in die Markthalle um. Dort gibt es Fleisch, Wurst, frisch gekochte Mittagessen, Brötchen, Brot, Eis, Kaffee und Kuchen, Obst und Gemüse sowie italienische Spezialitäten. Der Ladenbauer Aichinger entwickelte das Konzept, plante und baute Theken und Einrichtung.

Kaufkraft am Ort halten

Birkenfeld: 10.500 Einwohner, 5.000 Arbeitsplätze, bekannt in der fleischverarbeitenden Branche als Standort und Hauptsitz der Müller-Gruppe. Trotz vieler Einpendler verliert der Einzelhandel im Ort an Kaufkraft an

Metzgerei Ganzhorn

- **Inhaber:** Werner und Roman Ganzhorn
- **Filialen:** 6
- **Standort:** Kirchgartenstraße 3, 75217 Birkenfeld
- **Spezialitäten:** Maultaschen, Lyoner, Wurstspätzle, Salami, Schwarzwälder Schinken
- **Service:** Partyservice, 2 Schlemmermobile (Verkaufswagen)
- **Öffnungszeiten:** Mo.-Fr. 7-18 Uhr, Sa. 7-13 Uhr
- **Mitarbeiter:** 55, davon 50 im Verkauf
- **Sitzplätze:** 56 Plätze innen, 20 Plätze außen





das nahe gelegene Pforzheim. Die Gemeindeverwaltung hatte einen Plan zur innerörtlichen Entwicklung aufgestellt, um die Aufenthaltsqualität zu erhöhen und um die Kaufkraft im Ort zu behalten. Eine der ersten Maßnahmen war der Kauf von 500 m² Fläche eines ehemaligen Supermarktes und der Umbau zu einer kleinen Markthalle. Das Land Baden-Württemberg bezuschusste 36 % der förderfähigen Kosten. „Die Markthalle hat zur Belebung der Ortsmitte beigetragen. Das Angebot wird von den Bürgern in Birkenfeld sehr gut angenommen. Mittlerweile kommen sogar Kunden von außerhalb“, freut sich Bürgermeister Martin Steiner, dem das Projekt ein Herzensanliegen war und das er zur Chefsache gemacht hat: „Ältere können barrierefrei einkaufen, es gibt einen Mittagstisch und für Familien mit Kindern mit der Bäckerei und dem Eisverkauf auch am Sonntag ein Angebot.“

Bereits als die Metzgerei Ganzhorn aus dem benachbarten Gräfenhausen vor 16 Jahren das Ladengeschäft der ehemaligen Metzgerei Dittus von der Gemeinde pachtete, wurde über die Entwicklung der Ortsmitte und den Abriss der Gebäude der Metzgerei nachgedacht. Dennoch plante und baute Werner Ganzhorn 2016 mit Aichinger ein neues Ladengeschäft. Vier Jahre später wurde er durch den ihn damals betreuenden Konzept- und Einrichtungsberater Aichingers auf die Markthallen-Konzepte in Ilsfeld und Offenau (beide Landkreis Heilbronn) aufmerksam, die für die Metzgerei Häfele von Aichinger geplant und eingerichtet wurden.

Ladenbau

Leistungen Aichinger

- Entwurfsplanung, Gestaltungskonzept, Ausführungsplanung für Technische Gebäudeausrüstung für gesamte Fläche, Gestaltung, Ausführung und Einbau Sitz- und Verweilbereich, Metzgerei Ganzhorn, Bäckerei Raisch und Feinkost „Il Saraceno“
- Metzgerei Ganzhorn: Erweiterung Bedientheke Sirius 3, Heißtheke Gourmet mit Platte 64, rückseitige Einbaumöbel mit Kühlung (Back.Stage decor)
www.aichinger.de



Die Macher der Markthalle (v.l.): Roman und Werner Ganzhorn, Maximilian Raisch (Bäckerei Raisch), Anna Galifi (Il Saraceno), Bürgermeister Martin Steiner, Jochen Abraham (Aja Architekten)

Fahrt nach Ilsfeld

Unabhängig davon gab es innerhalb der Gemeindeverwaltung erste Überlegungen, den seit Monaten leerstehenden innerörtlichen Supermarkt zu erwerben und zur Markthalle umzubauen. Seitens der LBBW Immobilien Kommunalentwicklung GmbH

(kurz KE), die die Gemeinde Birkenfeld bei der innerörtlichen Entwicklung berät, wurde die Gemeindeverwaltung ebenso auf die Markthalle in Ilsfeld aufmerksam gemacht. Um mit der Idee einer neuen Markthalle hier weiter zu kommen, wurde eine Fahrt nach Ilsfeld organisiert. Gemeinsam mit der Gemeindeverwaltung, Mitgliedern des Gemeinderates und möglichen künftigen Einzelhändlern wurde die Ilsfelder Markthalle besichtigt, Gespräche mit der dortigen Gemeindeverwaltung und der Metzgerei Häfele zu den Anforderungen an eine Markthalle geführt. Die Eindrücke inspirierten und überzeugten die Birkenfelder Delegation. Aichinger wurde von der Gemeinde mit einer Entwurfsplanung und einem Gestaltungskonzept beauftragt, 2023 kaufte die Gemeinde die leerstehende Fläche für 600.000 Euro, die Familie Ganzhorn sagte zu, der Bürgermeister gewann als Partner die Bäckerei Raisch aus Calw und den örtlichen Obst- und Gemüsehändler „Il Saraceno“. Dieser verkaufte zuvor in einem Pavillon, der im Zuge der Ortsentwicklung abgerissen werden soll.

Der Gemeinderat bewilligte 1,2 Mio. Euro für den Um- und Einbau der kompletten technischen Gebäudeausstattung. Wegen einer Vakanz beim Bauamt, Anpassungen und Umplanungen verzögerte sich der ambitionierte Eröffnungstermin von 2024 auf Juni 2025. Damit eine Woche vor Pfingsten das Band bei der Eröffnungsfeier durchgeschnitten werden konnte, galt es für Aichinger, sich beim Einbau an die sich fast täglich ändernden Baustellenbedingungen anzupassen, Theken, die Ladeneinrichtungen, den rückwärtigen Bereich und die Vorbereitungsräume der Metzgerei Ganzhorn, der Bäckerei Raisch und von „Il Saraceno“ passgenau und termingerecht einzubauen.

Trio unterstützt sich

Der Einrichtungs- und Konzeptberater Philipp Boll war das Bindeglied zum Architekturbüro, den Fachplanern und den drei Pächtern. Für Werner Ganzhorn war es ein wesentlicher Erfolgsfaktor, dass ein Unternehmen beauftragt wurde, was die Planung und den Einbau erleichterten. Die Platzierung der Theken und festen Einbauten, die Gestaltung der Gemeinschaftsflächen wurden ebenso abgestimmt wie die Laufwege der Kunden, die Zugänge für die Mitarbeitenden, das Abräumen der Tische und natürlich das Sortiment. Brötchen bezieht die Metzgerei von der Bäckerei Raisch, Salat

und Gemüse von „Il Saraceno“, gekocht wird frisch vor Ort. Die Bäckerei ist samstags bis 16 Uhr und sonntags von 8 bis 17 Uhr geöffnet, zudem ist die Eisvitrine von „Il Saraceno“ am Wochenende ein Frequenzbringer. Daher stellte die Metzgerei Ganzhorn auf Empfehlung Aichingers neben dem freistehenden SB-Kühlregal TopSpot Mio+ (Bild S. 42, mi.) ein Self-Checkout-Terminal auf. Mit Erfolg: In der Sommerzeit werden hier vor allem Würste und Fleisch zum Grillen, aber auch andere abgepackte frische SB-Fleisch- und -Wurstwaren, Dosenwurst, Eier und Nudeln gekauft. **red**

www.metzgerei-ganzhorn.de



Drei Fragen an...

Philipp Boll, Einrichtungs- und Konzeptberater bei Aichinger. Er betreute die Planung und Ausführung des Ladenbaus bei der Markthalle Birkenfeld.

Was waren die Herausforderungen bei der Planung und Realisierung dieser Markthalle?

Es galt, auf der Fläche eines seit mehr als zehn Jahre leerstehenden Supermarktes ein attraktives, einladendes Konzept zu entwickeln. Das musste die Gemeindeverwaltung und den Gemeinderat genauso überzeugen wie die potenziellen Pächter der Flächen. Ein solches Projekt braucht einen langen Atem und die Fähigkeit aller Beteiligten zu Kompromissen.

Standort, Fläche und Zugang konnten nicht verändert werden. Wie wurde der Markthallen-Charakter geschaffen?

Eine Markthalle – vor allem eine kleine – braucht Sichtbarkeit nach außen. Wir haben ein gläsernes Portal und einen zweiten Eingang im Entwurf empfohlen. Im Inneren schafft die Raumhöhe die Markthallen-Atmosphäre. Daher wurde die bestehende Rasterdecke entfernt, alle Installationsleitungen sichtbar verlegt und schwarz lackiert. Eine Herausforderung war dies bei der Lüftungsanlage. Diese ist sehr groß dimensioniert, da vor Ort gekocht wird und dennoch auch die Aromen der Backwaren und von frischem Obst und Gemüse wahrgenommen werden sollen.

Das Flächenlayout ist für den Erfolg entscheidend. Warum?

Eine Markthalle ist dann erfolgreich, wenn alle Pächter erfolgreich sind. Deshalb sind der Zugang und die Sichtbarkeit für alle drei entscheidend gewesen. Allerdings waren auch Kühl- und Vorbereitungsräume und die Anlieferung zu berücksichtigen. Frisches Obst und Gemüse im Eingangsbereich spricht Passanten an und schafft Impulskäufe auf dem Weg zum Metzger oder Bäcker. Beim Bäcker geht's oft schneller, an der Bedientheke beim Metzger dauert der Einkauf etwas länger. Das verbindende Element ist der gemeinsame Sitzbereich unter dem stilisierten Baum, quasi dem Marktplatz. **red**

Erfolgsfaktoren Markthallen-Konzept

- **Architektonische Attraktivität:** Historische Bausubstanz oder ein einzigartiger Charakter schaffen Aufenthaltsqualität.
- **Lage:** Kleinere Markthallen funktionieren, wenn Standort, Anbindung und Umgebung passen. Dazu gehören Sichtbarkeit, fußläufige Erreichbarkeit sowie Parkmöglichkeiten.
- **Synergien:** Nähe zu anderen Nahversorgungsangeboten, öffentlichen Institutionen oder Ärzten und Apotheken fördert Frequenz.
- **Sortimentsmix:** One-Stop-Shopping mit Bäcker, Metzger, Obst und Gemüse von örtlichen Anbietern
- **Treffpunkt und „Dritter Ort“:** Gastronomisches Angebot zum Frühstück, Mittagessen und zum Nachmittag schafft Orte zum Verweilen und zur Begegnung der Generationen.



Wenn der Chef alles trägt

In vielen Metzgereien liegt die Verantwortung für den gesamten Betrieb beim Inhaber oder der Inhaberin. Das kann fatal sein, denn fehlende Strukturen hindern den Betrieb am Wachstum.

Ob Produktion, Verkauf oder Buchhaltung: Ohne den Chef läuft nichts. Was lange als Zeichen für Engagement galt, wird zunehmend zum Problem: Denn je stärker ein Betrieb an einer einzigen Person hängt, desto anfälliger wird er für Ausfälle, wirtschaftliche Schieflagen und Stillstand.

Ohne klare Strukturen bleibt keine Zeit für wichtige Zukunftsthemen und strategische Entscheidungen. Statt von Wachstumsmöglichkeiten zu profitieren, leidet der Chef unter Dauerstress – das ist weder nachhaltig noch zukunftsfähig. Dieser Beitrag soll verdeutlichen, warum fehlende Strukturen Metzgereien ausbremsen – und wie einfache Prozesse, digitale Hilfsmittel und klare Zuständigkeiten dabei helfen können, einen Metzgereibetrieb zu entlasten.

Abhängigkeit als Risiko

Viele Metzgereien funktionieren nur, solange der Chef rund um die Uhr mitarbeitet. Aber dadurch bleibt das Team dauerhaft unselbstständig. Besonders herausfordernd wird es, wenn die Betriebsgröße zunimmt und damit die Anforderungen an den Führungsstil. Die Folge: Fehler häufen sich, Aufgaben bleiben liegen, wenn sich der Chef nicht selbst darum kümmert, und das Vertrauen schwindet. Im schlimmsten Fall brechen wichtige

Kundenbeziehungen weg, die Umsätze gehen zurück oder Mitarbeiter/-innen verlassen den Betrieb.

Ein besonders großes Risiko entsteht dann, wenn der Geschäftsführer krankheits- oder urlaubsbedingt ausfällt – und der Betrieb dadurch schlichtweg nicht aufrechterhalten werden kann. Die Folgen können gravierend sein: ausbleibende Umsätze, unzufriedene Kunden, überforderte Mitarbeiter und letztendlich eine gefährdete Existenz. Entsprechend wichtig ist es, die Geschäftsführung so auszulagern, dass Verantwortung und Wissen auf mehrere Schultern

verteilt sind. Das gelingt durch nachvollziehbare Strukturen, klare Zuständigkeiten und digitale Abläufe. Die Mitarbeiter müssen genau wissen, wer für welche Aufgaben verantwortlich ist und wie sie eine Aufgabe korrekt erledigen. Abläufe mündlich weiterzugeben, reicht in diesem Fall nicht aus, denn in der Praxis kommt es dadurch immer wieder zu Unsicherheiten und Reibungsverlusten.

Viele Prozesse lassen sich mit einfachen digitalen Lösungen automatisieren, um Fehler zu reduzieren, die Zufriedenheit zu erhöhen und Entlastung zu schaffen.

System für mehr Effizienz

Häufig ist es so, dass Metzgereien kein Organigramm haben, da viele Aufgaben ineinandergreifen. Um Zuständigkeiten sinnvoll zu verteilen, beginnen Inhaber oder Inhaberrinnen daher am besten mit einer systematischen Betrachtung ihres

Betriebs und der Bereiche, gefolgt von einer klaren Aufteilung in Teilbereiche wie Laden, Schlachtung, Zerlegung und Produktion. Im nächsten Schritt werden die regelmäßig anfallenden Aufgaben in diesen Bereichen identifiziert – so etwa das Bestellen von Rohwaren, die Wartung von Maschinen oder das Vorbereiten von Kundenbestellungen. Diese Aufgaben können anschließend in Tages- oder Wochenplänen dokumentiert werden. Erst danach folgt die Zuordnung an einzelne Mitarbeiter. Besonders hilfreich ist eine analoge oder digitale Aufgabenliste für jeden Bereich, in der Zuständigkeiten transparent hinterlegt sind. So entsteht ein zuverlässiger Kontrollmechanismus, auf den der Inhaber oder die Inhaberin bei Bedarf jederzeit zurückgreifen können.

Digitale Tools entlasten

Zusätzlich können digitale Lösungen die Betriebsführung enorm erleichtern. Vom Bestellwesen über die Produktion bis hin zur Materialbeschaffung können digitale Tools wie Datenbanken oder Warenwirtschaftssysteme Arbeitsabläufe effizienter gestalten. Viele Prozesse lassen sich mit einfachen digitalen Lösungen automatisieren, um Fehler zu reduzieren, die Zufriedenheit zu erhöhen und Entlastung zu schaffen.

Zentral ist und bleibt auch das Thema Kommunikation: Wer als Chef oder Chefin seine Aufgaben sinnvoll übertragen möchte, muss im ersten Schritt dafür sorgen, dass Rückfragen erlaubt sind,

Zum Autor

Tobias Fichtel ist Metzgermeister, Fleischsommelier und Betriebswirt sowie Gründer der Fichtel Consulting GmbH. Mit seiner langjährigen Erfahrung unterstützt er klassische Handwerksmetzgereien im deutschsprachigen Raum bei der Betriebsoptimierung. Sein Fokus liegt auf Personalführung, Struktur und Digitalisierung – zentrale Hebel im Kampf gegen den Fachkräftemangel. www.tobias-fichtel.de



ein regelmäßiger Austausch stattfindet und Feedback erwünscht ist. Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen möchten nicht nur Anweisungen folgen, sondern ernst genommen und mit einbezogen werden. Verbindliche Kommunikationsstrukturen sind deshalb essenziell wichtig – dazu zählen neben regelmäßigen Gesprächen eine nachvollziehbare interne Dokumentation, welche die Abläufe, Rezepte und Herstellungsprozesse eindeutig festhält, sodass die Beschäftigten nicht bei jeder einzelnen Frage den Chef oder einen Kollegen um Hilfe bitten müssen. Metzgereien, die ihre Betriebsführung von Grund auf neu denken, schaffen die besten Voraussetzungen für nachhaltige Entlastung und dauerhaften Unternehmenserfolg.

Tobias Fichtel, Fichtel Consulting

Foto: Fichtel Consulting



DIE FLEISCHER APP

**Vorbestellen und noch mehr
mit der neuen
App für Fleischereien.**



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

Alle Infos gibt es auf www.diefleischerapp.de



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG · Max-Volmer-Straße 28 · 40724 Hilden · Telefon: 02103 / 204-0 · E-Mail: fleischerapp@blmedien.de





Einheitliche Maßstäbe

Im Januar hat die EU die neue Verpackungsverordnung veröffentlicht, die in den kommenden Jahren die gesamte Verpackungsbranche nachhaltig verändern wird. Sie wird ab dem zweiten Quartal 2026 verbindlich gelten.

Diese Regulierung wurde im Rahmen des „Green Deals“ entwickelt und setzt europaweite Standards für eine nachhaltige Verpackungswirtschaft. Unternehmen sollten sich auf die neuen Anforderungen vorbereiten. TÜV Süd bietet passgenaue Lösungen zur Unterstützung.

Die neue Verordnung gilt für alle in der Europäischen Union in Verkehr gebrachten Verpackungen und alle Verpackungsabfälle, unabhängig von der Art der Verpackung oder dem verwendeten Material. Sie ist somit für Unternehmen aller Branchen relevant und definiert umfassende Anforderungen an Recyclingfähigkeit und nachhaltiges Verpackungsdesign. Im Zentrum der Verordnung steht die Verpflichtung, den gesamten Lebenszyklus von Verpackungen zu regulieren, um die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft zu stärken, Verpackungsabfälle zu reduzieren und Konsumenten vor besorgniserregenden Stoffen in Verpackungen zu schützen.

„Die verabschiedete Verpackungsverordnung ist ein Meilenstein für die europäische Kreislaufwirtschaft. Sie bietet Unternehmen einen klaren Rahmen, um Nachhaltigkeit und den Kreislaufgedanken in der Verpa-

ckungsindustrie zu verankern, und ermöglicht zugleich Wettbewerbsvorteile durch innovative Lösungen“, erklärt Dr. Robert Hermann, Experte für nachhaltige Verpackungslösungen bei TÜV SÜD. „Unterneh-



Fotos: colourbox.de/irina Mylinska, M. Theimer

men stehen vor der Herausforderung, ihre Prozesse und Verpackungsstrategien anzupassen. Gleichzeitig bietet diese Verordnung die Chance, durch frühzeitige Umsetzung Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit einzunehmen.“

Wichtige Neuerungen umfassen

- **Recyclingfähigkeit:** Alle Verpackungen müssen ab 2030 so gestaltet sein, dass sie recycelt werden können.
- **Einsatz von Rezyklaten:** ab 2030 verpflichtende Einsatzquoten für Rezyklate in Kunststoffverpackungen
- **Materialtrennung:** Unterschiedliche Materialien innerhalb einer Verpackung müssen leicht trennbar sein.
- **Mehrwegquoten:** Verbindliche Mehrwegquoten werden eingeführt, etwa für Getränkeverpackungen.
- **Beschränkung von bestimmten Einweg-Verpackungen ab 2030:** z.B. Einwegumverpackungen aus Kunststoff oder kleine Einwegverpackungen für Gastgewerbe.
- **Technische Dokumentation:** Erzeuger müssen Verpackungen nach den neuen Vorschriften die Konformität mit der Verordnung bewerten und dann eine Konformitätserklärung ausstellen.
- **Umweltorientierte Vergabe öffentlicher Aufträge:** Hierzu sieht die PPWR verbindliche Mindestanforderungen vor, um die Nachfrage nachhaltiger Verpackungen zu fördern.
- **Reduktion von Verpackungsabfällen:** Die Mitgliedstaaten ergreifen Maßnahmen, um das Recyclingziel von mindestens 65% des Gewichts aller anfallenden Verpackungsabfälle bis zum 31. Dezember 2025 zu erreichen.
- **Regulierung im Online-Handel:** Verpackungen im E-Commerce müssen effizienter gestaltet werden, um unnötige Leerräume zu minimieren.
- **Kennzeichnungspflichten:** Verbraucher erhalten durch klarere und verbindliche Kennzeichnungen bessere Informationen über Recyclingmöglichkeiten und die richtige Entsorgung von Verpackungen.
- **Verbot von PFAS:** Die Verwendung von PFAS in Verpackungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

Die neue Verpackungsverordnung basiert

auf der überarbeiteten EU-Verpackungsrichtlinie 94/62/EG, die zuletzt durch die Änderungsrichtlinie (EU) 2018/851 aktualisiert wurde. Diese legte den Grundstein für eine Harmonisierung der Verpackungs- und Abfallbewirtschaftung in der EU und wurde nun durch die neuen Bestimmungen deutlich verschärft.

„Hersteller“ oder „Erzeuger“?

Die Verordnung bringt Klarheit in die Begriffe „Hersteller“ und „Erzeuger“, die im regulatorischen Kontext unterschiedlich definiert sind:

Erzeuger bezieht sich auf die Produzenten der Verpackungen selbst. Dagegen wird ein Unternehmen zum Hersteller, indem es Verpackungen in Verkehr bringt, unabhängig



davon, ob sie im eigenen Land oder international hergestellt werden. Beispiel: Ein Joghurthersteller, der Becher in China produzieren lässt und in der EU vertreibt. Der Begriff Hersteller umfasst die erweiterte Herstellerverantwortung und bezieht sich vor allem auf den zweiten Lebensabschnitt der Verpackungen nach deren Inverkehrbringen in einem Mitgliedstaat. Dies schließt die Entsorgung und das Recycling ein, die durch die Hersteller organisiert werden müssen.

Delegierte Rechtsakte

Die Verordnung adressiert die bisherigen Schwächen der Verpackungsrichtlinie von 1994 und setzt durch die Einführung delegierter Rechtsakte einen dynamischen Rahmen, der in den kommenden Jahren weiterentwickelt wird. Diese Rechtsakte werden u.a. Details zur Materialzusammensetzung, Kennzeichnung sowie weitere spezifischen Anforderungen regeln.

Um die neuen EU-Verpackungsverordnung zu erfüllen und nachhaltige Verpackungslösungen zu entwickeln unterstützt etwa der TÜV Süd Unternehmen dabei. Mit einem Spektrum an Dienstleistungen bietet das Unternehmen eine fundierte Expertise entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Verpackungen:

1. **Prüfung der Recyclingfähigkeit:** Analyse und Bewertung von Verpackungen hinsichtlich ihrer Recyclingfähigkeit unter Berücksichtigung der gesetzlichen Anforderungen.
2. **Zertifizierung von Rezyklatgehalten:** Sicherstellung, dass Kunststoffverpackungen die geforderten Anteile an recycelten Materialien enthalten.
3. **Biodegradierbarkeits-Prüfungen:** Tests zur biologischen Abbau- und Kompostierbarkeit von Verpackungsmaterialien.
4. **Prüfung auf Kunststofffreiheit:** Analyse und Bewertung von Verpackung hinsichtlich ihres Kunststoffanteils.
5. **Life Cycle Assessment (LCA):** Kritische Bewertung des ökologischen Fußabdrucks von Verpackungen – von der Herstellung bis zur Entsorgung.
6. **Mehrweg-Systeme:** Prüfung von Mehrwegverpackungen und -systemen auf Praktikabilität und Nachhaltigkeit.
7. **Kennzeichnung und Verbraucherinformation:** Unterstützung bei der Entwicklung und Umsetzung gesetzeskonformer Kennzeichnungskonzepte.
8. **DIN SPEC 91436:** TÜV Süd hilft mit der DIN-SPEC-91436-Zertifizierung die Vision Zero Waste einfacher zu erreichen. Unternehmen können damit den Reifegrad ihres betrieblichen Abfallmanagements messen und zeigen, dass sie Abfall reduzieren und Ressourcen klug nutzen.

Darüber gibt es Trainings und Gap-Analysen, um Unternehmen bei der Transformation hin zu besseren Verpackungslösungen zu begleiten. Durch eine enge Zusammenarbeit mit Herstellern und Lieferanten können Optimierungspotenziale identifiziert und gesetzeskonforme Lösungen implementiert werden. „Die neue Verordnung ist mehr als ein regulatorischer Schritt, sie ist vielmehr eine Aufforderung, die Kreislaufwirtschaft aktiv mitzugestalten“, betont Dr. Robert Hermann. www.tuvsud.com

Effizient im SB-Shop

Mit seiner Komplettlösung auf Plug&Play-Basis ackerPay® bietet **myAcker** eine Lösung für das effiziente Betreiben von Selbstbedienungsshops ohne Mitarbeiter vor Ort und ermöglicht Betreibern und Kunden ein ebenso effizientes, einfaches Einkaufen. Auch in teilautonomen Läden ist das System nutzbar, um Randöffnungszeiten abzudecken, zu erweitern, oder Beschäftigte anderweitig einzusetzen. Bei über 140 Kunden in Österreich, Deutschland, Slowenien und den Niederlanden wurden so mehr als 9 Mio. vorwiegend regionale Produkte verkauft – in Hofläden, über die „AckerBox“ bis in den Non-Food-Bereich. Das Plug&Play-System bildet und stärkt kleine Wirtschaftskreisläufe, bringt Produzenten und Kunden näher zusammen und sorgt für ein hohes Maß an Transparenz. Es besteht aus modularen Hardware-Komponenten und einer inhouse entwickelten Softwarelösung.

Die Hardware, sprich das Terminal, ist die Schnittstelle zum Endkunden: Das Bedienpanel führt audiovisuell durch den SB-Einkaufsprozess. Beim Bezahlen wählt der Kunde zwischen allen gängigen Methoden, u. a. Bank- und Kreditkarten, PayPal, Online- oder Barzahlung. Alle Infos zum Produkt und dessen Herkunft werden angezeigt und sind ständig aktuell. Die Hardware ist mit der Software, der ackerPay®-Cloud, verknüpft. Diese dient als Warenwirtschafts- und CRM-System, Steuermodul und Überwachungszentrale. Darüber hinaus werden Lagerstände, Lieferanten, die Schnittstelle zur Buchhaltung, Service-Listen, Reporting etc. verwaltet und angesteuert. „Auch die für kleine und mittlere Unternehmen erschweringliche Kostenstruktur unterscheidet es vom Mitbewerb“, so das Unternehmen. www.ackerpay.com



Hygienisches Arbeitsumfeld

Hygiene sollte in jeder Metzgerei oberste Priorität haben. Mit den GFK Wand- und Deckenverkleidungen von **Lamilux** schaffen Metzgereien eine fugenarme, leicht zu reinigende und porenfreie Oberfläche, die Schimmel und Bakterien keine

Chance lässt. Die Wandverkleidungen erfüllen alle erforderlichen Normen, sind HACCP-zertifiziert und entsprechen strengsten Anforderungen an Lebensmittelsicherheit. Ein Vorteil: Im Gegensatz zu klassischen Fliesen mit anfälligen Fugen bleibt die Oberfläche dauerhaft hygienisch und spart Reinigungsaufwand. Zudem lassen sich die Platten direkt auf vorhandene Untergründe wie alte Fliesen installieren – ideal für schnelle Renovierungen ohne lange Ausfallzeiten. Helle Oberflächen schaffen eine freundliche Arbeitsumgebung. Besonders im Kühlraumbereich sorgen sie für hygienische, langlebige und sichere Bedingungen. Dank hoher Beständigkeit gegen Reinigungsmittel und Feuchtigkeit sind sie eine lohnende Investition in die Zukunftssicherheit. www.lamilux.de

Vegane Bratwurst

Unter dem Motto „Snacks & Convenience around the world“ präsentiert **Beck Gewürze und Additive** zahlreiche Gewürze und Produkte, mit denen sich vielfältige internationale Spezialitäten herstellen lassen. Dazu zählt auch die fränkische Bratwurst. Damit diese auch ohne Fleisch gelingt, sind die Basiswürzung BeckVeg Emulsan-Würstchen und das würzige Topping BeckVeg Würz Bratwurst im Sortiment vertreten. Ob vom Grill oder aus der Pfanne – Zwiebel, Muskat, Majoran, Pastinake, Ingwer und Koriander sorgen für ein herzhaftes Aroma, das dem fränkischen Klassiker in kaum etwas nachsteht. So müssen auch alle, die vegan leben, nicht auf Bratwurstgenuss verzichten. Mit BeckVeg Emulsan Würstchen gelingen auch vegane Weißwurst oder Bockwurst. Die passenden Rezepturen dazu gibt es bei den „Becksperten“ und auf der Website unter Service-Downloads.



www.beck-gewuerze.de

Ausgeklügelte Technik

Gleichmäßig und schonend gemischt, verbinden sich einzelne Zutaten in den Mischwölfen von **K+G Wetter** zu Spezialitäten. Die Misch-Automatenwolfreihe MAW 114 bis 200 und die Misch-Winkelwölfe MWW 130 bis 200 eignen sich auch für das Handwerk. Darin wird das Material – Fleisch, Gewürze, Einlagen – komplett erfasst und vermengt. Beim Mischwolf U200 sind Mischfunktion und Wolfteil voneinander getrennt. Im ersten Schritt wird das gesamte Material mit gleichmäßiger Qualität gemischt. Danach gelangt der Mix über hydraulische Entleerklappen schnell und komplett aus dem Mischtrichter zur Weiterverarbeitung in den Wolftrichter. Das Ergebnis: Fleisch sowie flüssige und trockene Gewürze sind gleichmäßig verbunden, ohne Klumpen oder Konzentrationsunterschiede. Unvermischte Reste, die Produktverlust bedeuten oder die Qualität mindern, gibt es nicht. Für hygienische Sicherheit sorgen polierte Edelstahl-Oberflächen, eine Spülkammer sowie die großzügige Klappe „Easy Access“, die zum Reinigen einen leichten Zugang ermöglicht. www.kgwetter.de



Dosen sicher verschließen

Die halbautomatische Dosenverschließmaschine DV 800 von **Stiller** verschließt bis zu 800 runde Blech-, Aluminium- und Kombidosen pro Stunde (Durchmesser: 73 bis 99 mm, Höhe: 30 bis 150 mm). Der automatische Höhenausgleich erleichtert die Arbeit, denn das manuelle Nachjustieren entfällt. Die Dose mit aufgelegtem Deckel aufstellen, per Zweihand-Sicherheitssteuerung starten – schon hebt die Maschine die Dose an, versetzt sie in Rotation, verschließt sie präzise und senkt sie danach stillstehend ab. Damit alles sicher läuft, verhindert ein Drehrichtungswächter ein versehentliches Rückwärtslaufen. Mit ihrer konstanten Arbeitshöhe, den wartungsfreien Verschleiß- und integrierten Transportrollen ist die Maschine mobil und flexibel einsetzbar. Optional gibt es einen Edelstahl-Arbeitstisch sowie größere, gummierte Fahrwerksrollen. Mit der hauseigenen Dosenprüfpumpe kann die Dichtheit der Dosen überprüft werden. www.stillergmbh.de



All-in-One Lösungen

Aufgrund der Nichtverlängerung der Zulassung von Primärrauchkondensaten durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) müssen Metzgereien auch künftig ihre geräucherten Spezialitäten EU-konform und sicher herstellen. Die Übergangsfristen bis 2026 bzw. 2029 laufen. **Raps** bietet Produktlösungen für Würzmittel an, welche die veränderten regulatorischen Anforderungen erfüllen. Die All-in-One Seasonings Smoky BBQ Style, Smoky Chargrill Style und Smokal 2.0 basieren etwa auf natürlichen Aromen und geräucherten Zutaten und sind nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar. Es gibt sie als flüssige oder streufähige Würzmittel. Sie eignen sich für unterschiedliche Anwendungen – von klassischen Fleischwaren und vegetarischen/veganen Alternativen bis hin zu Feinkost- und Convenience-Produkten. Zudem sind die neuen Würzmittel deklarationsfreundlich und individuell dosierbar. www.raps.com



Alternative zum Wetzstahl

Anstelle eines klassischen Wetzstahls sind Messerschärfer einsetzbar, etwa von **Friedr. Dick**. Das Unternehmen führt ein umfangreiches Sortiment davon. Die leichte Handhabung überzeugt viele: einfaches Durchziehen führt zur optimalen Schneide. Die robuste Ausführung ermöglicht eine lange Haltbarkeit der Messerschärfer. Auf der IFFA 2025 vorgestellt wurden

die überarbeiteten Schärfstäbe HyperDrill II. Es gibt sie in den Ausführungen Rapid Steel, Magneto Steel und Master Steel. Die Messerführung ist bei allen so ausgelegt, dass keine fehlerhafte Bedienung möglich ist. Die neuen Schärfstäbe haben eine besondere Oberfläche. Dadurch wird ausreichend Material abgetragen, zugleich wird die Schneide geglättet. Daher bleibt die erzeugte feine Schneide, die nicht reißt, lange Zeit erhalten. Das ergonomische Design erlaubt ein sicheres Greifen – auch mit Handschuhen. www.dick.de

Mehr Umsatz mit Digital Signage

Rund 75 % aller Kaufentscheidungen fallen laut GfK direkt am PoS, 40 % davon spontan. Einer Studie zufolge lässt mit displaygestützter Werbung am PoS Umsatzsteigerungen zwischen 16 und 24 % möglich. Dazu bietet **Shop-IQ** Shop-Displays und das Modul Marketing. Mit der direkten Anbindung an die Design-Plattform Canva lassen sich Inhalte ohne Vorkenntnisse gestalten und ins System integrieren. Mit dem Modul Marketing werden Texte, Fotos und Videos auf Displays erstellt. Dazu ist keine weitere Hardware nötig. Die Displays benötigen einen Stromanschluss und eine Internetverbindung. Die Bedienung erfolgt über den Internetbrowser. Damit ist die Lösung unabhängig von Betriebssystemen und Standort und senkt die Betriebskosten. Mit der Canva-Anbindung sind Vorlagen nutzbar, die sich anpassen und in Kampagnen einsetzen



lassen. Die Inhalte werden zentral für alle Filialen oder standortspezifisch dargestellt. Die Displays sind mit bis zu 4.000 cd/m² Leuchtkraft lichtstark. Dank matter Oberfläche sind die Inhalte auch bei direkter Sonneneinstrahlung lesbar. www.shop-iq.eu

Fotos: Stiller, Raps, Friedr. Dick, Shop-IQ

Impressum 14. 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:
Sebastian Lindner -215
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 (Leitung) -215
Rocco Mischok -220
Bernd Moeser -200
Kilian Roth -246
Concetta Herion -240

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 26 vom 1.1.2024

Anzeigenabwicklung:

Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler -254
Rita Wildenauer -257
Claudia Zusammenschneider

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 109 €, Ausland jährlich
121 €, Einzelpreis: Inland 21,50 €, Ausland 23,50 € (alle
Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abopreis für die
Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes
ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Schrift-
lich 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: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

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

Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge
dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmi-
gung 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.



Trennmittel-Sprühsystem



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

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Gewürze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



Hygienetechnik



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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Kunstdärme



HansSchütt

Kunstdärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuetz.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

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

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

Schmiermittel



www.brunox.swiss

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



Viva con Agua fördert weltweit Wasserprojekte. Mit dem Kauf unseres Mineralwassers unterstützen Sie uns dabei, Informationen, unterstützen & spenden unter: vivaconagua.org



Goldeimer ist DAS soziale Klopapier - alle Gewinne werden für Aufräumarbeit und zur Unterstützung von Sanitärprojekten eingesetzt. Denn weltweit haben 2 Milliarden Menschen keine Toilette. ALLE FÜR KLOS! KLOS FÜR ALLE!

WWW.GOLDEIMER.DE



FLEISCHNET.DE

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



www.socialproduct.de



SAUGUT...

...ständig informiert zu sein,
die wichtigsten Branchennews
und spannende Erfolgsstories
regelmäßig zu bekommen.

Sie wollen nichts mehr verpassen?
Dann bestellen Sie unser
Fachmagazin im Abo.

Das Management-
Magazin für das
Fleischerhandwerk



Sie sind auf
der Suche nach
Strategien für das
Metzgerhandwerk
der Zukunft?

Impulse finden
Sie in

FH
FLEISCHER-HANDWERK

(089) 370 60-272 | abo@blmedien.de | www.blmedien.de/fh/jahresabo

Das Jahresabonnement umfasst sechs Ausgaben und kostet 109 € (inkl. MwSt. und Versand).
Ihr Abonnement verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn nicht mind. 4 Wochen vor Ablauf
des berechneten Bezugsjahres schriftlich gekündigt wird. Dazu reicht eine E-Mail an abo@blmedien.de.



DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

2,7°C

- ✓ Einfachste Installation!
- ✓ Sofort einsatzbereit!
- ✓ Funktioniert überall!

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



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de