

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



**PORTRAIT:**

Sabrina Minkenberg:  
Fleischerei Luther,  
Neustadt b. Coburg

- **FLEISCHER MIT ERFOLG:** Fleischerei Gies
- **WEITERBILDUNG:** 1. Wagyu-Intensivkurs in Augsburg
- **SNACKSTAR:** Das Finale
- **TRADITION:** Münchner Weißwurstprüfung
- **CASTING:** Butcher Wolfpack

**OSTERN 2026**

*frühlingsfrisch und farbenfroh!*

**SCHON  
JETZT  
BESTELLEN**



**OSKUtex**  
KALLE GROUP

[oskutex.kallegroup.com](http://oskutex.kallegroup.com)



PK Butcher Wolfpack



Preisverleihung Metzger Cup



Ernennung Bayerische Weißwurstkönigin



Metzgerei Heimann



Sabrina Minkenberg, Metzgerei Luther



Metzgerei Dros



Metzgerei Beltle



Metzgerei Sonntag

... es geht weiter!



Festakt 150 Jahre Deutscher Fleischer-Verband



IFFA



Oxenhof: Franziska Mayr



Vize-Weltmeister 2025: Butcher Wolfpack



Metzgerei & Partyservice Kopf



Staats Ehrenpreis Bayern



Metzgerei Endraß



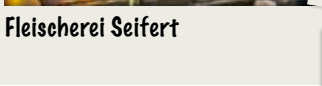
Metzgerei Boebel



Metzgerei Hagenberger



Finale SnackStar 2025



Fleischerei Seifert



Münchner Metzgersprung



75 Jahre Metzgerei Hofberger



1. Wagyu-Intensivkurs



Fleischerei Becker



10



22



14



28



24

## Branchenblick

Das war 2025 ..... 3  
 Kurz notiert ..... 5  
 Nationalmannschaft:  
 Voll motiviert ins neue Jahr ..... 6  
*Fokus Bayern:*  
 Champions League der Metzger ..... 8  
 "Faschingskind" im Test ..... 10  
 Willy Böbel zum 80. .... 11

## Portrait

Sabrina Minkenberg, Fleischerei  
 Luther: Alles kein Zufall ..... 12

## Weiterbildung

1. Wagyu-Intensivkurs an der  
 Fleischerschule Augsburg:  
 Authentische Premiere ..... 14

## Starter- und Schutzkulturen

Sicher ist sicher ..... 17

## Fleischer mit Erfolg

### Großenlüder:

Liebe zu Beruf und Region  
**Familie Gies** ..... 24

### Wildau:

Frost und Flamme  
**"Hall of Meat"** ..... 26

### Kaufungen:

Die Bratwurst des Herkules  
**Timo Schmidt** ..... 28



30

## Butcher Wolfpack

Bestes Casting bisher ..... 22

## Nachwuchswettbewerb

SnackStar-Finale:  
 Mit Sommerrolle zu Silber ..... 30

## Studie

Bio-Fleisch als Chance ..... 32  
 Interview: Carola Krieger (BÖLW) .. 33

## Hygiene

Metzgerei Keller, Langenbach:  
 Nachhaltig mit UVC entkeimen .... 34

## Rubriken

Neu auf dem Markt .. ..... 35  
 Gesucht & gefunden  
 Impressum ..... 36

**Titelbild:** Seit fast 20 Jahren im Fleischerei-Fachverkauf in Oberfranken, Meat Specialist Sales, Vize-Weltmeisterin WBC 2025 und frischgebackene Fleischsommeliere. Der bemerkenswerte berufliche Werdegang von Sabrina Minkenberg.  
 Foto: Tanjas Blickwinkel Fotografie

**GOGREEN** Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm „GoGreen“ der DHL Group.



**Fleischerschule Augsburg**  
**Erfolgreiche Fachkräfte**

In den ersten beiden Wochen 2026 bildeten sich Fachkräfte an der Fleischerschule Augsburg weiter. Zuerst im Cortador-Kurs, in dem Maestro-Cortador Ronny Paulusch drei Tage lang das richtige Auf- und Anschneiden von Knochenschinken, theoretisches Wissen rund um die „Schinkenkeule“ und verschiedene Tastings zum Besten gab. Im ebenso dreitägigen Kurs zum/zur Meat-Specialist Sales erweiterten Mitarbeitende aus dem Fachverkauf und Quereinsteiger ihr Wissen in Sachen Cuts, Teilstücke, Zubereitungsmethoden und beleuchteten ethische und sensorische Aspekte, die umfangreiche Verkostungen umfasste. Es wurde gezeigt, wie Fleisch richtig geschnitten und zerlegt wird sowie Grundkenntnisse der Fleischreifung vermittelt. [www.fleischerschule.de](http://www.fleischerschule.de)



**K+G Wetter**  
**Geschäftsführung erweitert**

Die Weichen für die nächste Generation hat K+G Wetter gestellt und die Geschäftsführung seit Jahresbeginn um Jost Wetter (36) und Marco Beimborn (51) erweitert. Gemeinsam mit Andreas Wetter und Volker Lauber, die in der Geschäftsführung tätig bleiben, führen sie das Unternehmen in die dritte Generation. Industriemeister Jost Wetter arbeitet seit 2011 u.a. als Abteilungsleiter der Blechbearbeitung im Unternehmen. Mehrere Jahre im Kundenservice schärfen seinen Blick für die Anforderungen und Bedürfnisse der Kunden. Marco Beimborn ist Maschinenbau-techniker und Handwerksmeister und seit 2014 als Betriebsleiter im Unternehmen und war zuvor in verschiedenen verantwortungsvollen und leitenden Positionen im Maschinenbau tätig. [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

Schon bei Facebook geliked?  
**FH**   
**VIELEN DANK**  
für über **11.000** Follower!



**Seydelmann**  
**Neuer Showroom**

Zum 1. Februar 2026 übernahm die Maschinenfabrik Seydelmann ein Nachbargebäude eines bisherigen Supermarktes und eröffnete dort nach einem Umbau einen neuen Showroom. Darin werden Maschinen und deren Ausstattungen praxisnah präsentiert und Interessenten können Neu- und Vorführmaschinen, junge Gebrauchtmachines sowie generalüberholte Maschinen besichtigen. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



**StMELF**  
**Bayern in Berlin**

80 bayerische Aussteller präsentierten sich auf der Int. Grünen Woche in Berlin. In der „Bayernhalle“ stattete Bayerns Landwirtschafts- und Tourismusministerin Michaela Kaniber bei ihrem Rundgang zahlreichen Ausstellern einen Besuch ab, u.a dem Fleischmarkt München Süd, einem Mitglied der Interessensgemeinschaft (IG) Strohschwein. Der regionale Zusammenschluss von Landwirten, Metzgern und Gastronomen zielt darauf ab, das Halten von Schweinen auf Stroh zu fördern und das Vermarkten von Premium-Schweinefleisch aus tiergerechter Haltung zu unterstützen. [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)

**Metzger-Innung ArberLand**  
**Erstes Weißwurstdenkmal**

Bayern hat ein neues Wahrzeichen: das erste Weißwurstdenkmal der Welt steht nun als dauerhafte Leihgabe vor der Metzgerei von Obermeister Stefan Einsle in Bodenmais. „Kaum zu glauben, dass München – die vermeintliche Heimat der Weißwurst – bis heute kein Denkmal für dieses Kulturgut errichtet hat“, sagt der Bayerische Weißwurstbotschafter Bertl Fritz augenzwinkernd. Den entscheidenden Impuls gab Benedikt Wittmann, Sohn des 2022 verstorbenen Gastronomen Günter Wittmann. Begeistert von der Arbeit der Metzger-Innung und der regionalen Verbundenheit mit der bayerischen Wurstkultur, entschied er, das Kunstwerk hierher zu bringen. Ursprünglich wurde es 2002 von Günter Wittmann selbst enthüllt, der über 35 Jahre lang die Gastronomie in Freising prägte. Das Denkmal ist ein Kunstwerk: Der Sockel besteht aus geschmiedetem Eisen in Form eines stilisierten Weißbiereglases. Darauf ruht ein Marmorteller mit drei Weißwürsten, einer Breze und einem Klecks Senf – detailreich gearbeitet und voller Symbolik. [www.mymetzger.de](http://www.mymetzger.de)



**Markenschaufenster**

**STILLER**  
VERSCHLISS-TECHNIK  
Telefon 07268 392  
  
**Dosenverschleißmaschinen**  
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand  
[WWW.STILLERGM.BH.DE](http://WWW.STILLERGM.BH.DE)

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

# Voll motiviert ins neue Jahr

**Am 24. und 25. Januar 2026 fand im Hotel Sonnenhof Aspach das Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks statt.**

**D**aran nahmen 29 Mitglieder des Nationalteams teil. Begleitet wurde das Treffen vom Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbands, vertreten durch den Vizepräsidenten und Teamchef Christian Lohff sowie die Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer.

Ziel des Jahrestreffens war die gemeinsame Reflexion des vergangenen Jahres, die Ausrichtung auf die anstehenden Aufgaben 2026 sowie die inhaltliche, organisatorische und kommunikative Weiterentwicklung des Teams. Dabei ging es auch darum, die Zusammenarbeit weiter zu stärken und kommende Einsätze und Projekte gemeinsam zu schärfen. Bereichernd waren außerdem die Vorträge, auch von externen Referentinnen und Referenten, die via Live-Call zugeschaltet waren und neue Impulse eingebracht haben.

Im Fokus des Jahrestreffens stand der intensive Austausch zur Weiterentwicklung der Mannschaft. Die Mitglieder brachten Erfahrungen und Perspektiven ein und gestalteten die künftige Ausrichtung aktiv mit, verbunden mit einer klaren Bereitschaft,



◀ Sechs Neue im Team (v.li.): Phillip Auerwald, Laura Fückel, Leopold Walser, Teamchef Christian Lohff, Michelle Böhm, Ben William Axer und Lynn Neumann

Themen und Inhalte gemeinsam voranzubringen.

Ein Schwerpunkt am Samstagvormittag lag auf der Einarbeitung der sechs neuen Mitglieder mit einem Überblick zur Nationalmannschaft an sich und einer Mediens Schulung. Nach dem Mittagessen stießen die weiteren Teammitglieder hinzu und setzten die inhaltliche Arbeit auch am Sonntag fort. Als zentraler Wunsch aller wurde die künftige Präsenz der Nationalmannschaft an Schulen und Berufsschulen benannt. Dieses Thema wird in den kommenden Monaten vertieft und konkret ausgearbeitet. Aktuell besteht die Nationalmannschaft aus 39 Mitgliedern.

2026 setzt das Team seine im vergangenen gestartete „Deutschland-Reise“ fort. Ziel dabei ist es das Fleischerhandwerk in Schulen, auf Messen, in der Politik und bei Veranstaltungen zu präsentieren. Ansprechpartner für die Planung einer Veranstaltung in der eigenen Region ist Team-Manager Benjamin Pfister: [b.pfister@fleischerhandwerk.de](mailto:b.pfister@fleischerhandwerk.de).

[www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de/](http://www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de/)



## Unser Metzgerei-Angebot<sup>1</sup>

Terminalmiete p. M. 0,00 €

Premiumservice p. M. 0,00 €

Transaktionsgebühr 0,03 €

Cashpooling (pro Transaktion) 0,00 €

girocard (Händlerentgelt v. Umsatz) 0,19%<sup>2</sup>

Debitkarten (ASF v. Umsatz) 0,30%<sup>3</sup>

Kreditkarten (ASF v. Umsatz) 0,30%<sup>3</sup>

Mindestgebühr (Debit/Kredit) keine



nur 12 Monate Vertragslaufzeit

Kostenlose 24/7 Serviceline

008000 729 77 62

<sup>1</sup>Dieses Angebot gilt bei Abschluss bis zum 31.03.2026, vorbehaltlich der Freigabe des Acquirers und PAYPROCESS. <sup>2</sup>Zum girocard Händlerentgelt kommen ab 01.01.2026 noch Scheme-Management-Gebühren in Höhe von 0,00209% vom Kartenumsatz hinzu. <sup>3</sup>Die Abrechnung der Debit- und Kreditkarten erfolgt im transparenten Interchange++ Verfahren. Zu den angegebenen Gebühren (ASF = Acquiring Service Fee) für Debit- und Kreditkarten kommen noch die Interchange- und Scheme-Fee-Gebühren prozentual vom Kartenumsatz hinzu. <sup>4</sup>Die Vertragslaufzeit beginnt mit der Inbetriebnahme des ersten Terminals. Es gelten die AGB der PAYPROCESS GmbH in der jeweils gültigen Fassung ([payprocess.eu/downloads](http://payprocess.eu/downloads)).



# Champions League der Metzger



**Auch 2025 wurde der Metzger Cup, die alljährliche Qualitätsprüfung des Fleischerverbandes Bayern, mit großem Erfolg an der Fleischerschule in Augsburg durchgeführt.**

Das traditionsreiche Event fand zum 44. Mal statt. Erneut konnte der Verband gemeinsam mit den teilnehmenden Betrieben die Probenzahl noch einmal deutlich steigern. 850 Proben – damit knapp 50 mehr als im Vorjahr – aus 195 Betrieben und Berufsschulen aus ganz Deutschland wurden im Laufe einer Woche geprüft. Diese kamen aus sechs Bundesländern. Metzgereien aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen, Hessen und Nordrhein-Westfalen waren vertreten. „Die Menge an eingesendeten Proben und die Qualität der Produkte war beeindruckend. Ich freue mich, dass erneut noch einmal mehr Kollegenbetriebe teilgenommen haben. Der Metzger Cup ist eine feste Größe im Jahreskalender des Metzgerhandwerks in Deutschland.“, resümierte Bayerns Landesinnungs-

meister Konrad Ammon. Auch Werner Braun, Prüfungsleiter und stv. Landesinnungsmeister, war von der Kreativität und der hohen Qualität der eingereichten Produkte begeistert:

„Das, was die Kollegen hier gezeigt haben, war nichts geringeres als Champions-League-Niveau unseres Handwerks. Besonders hervorzuheben sind die regionalen Unterschiede, die sich in den einzelnen Spezialitäten widerspiegeln. Es freut mich auch, dass wir viele Einsendungen aus anderen Bundesländern erhalten haben. Das bereichert die Produktprüfung jedes Jahr ein Stück mehr. Ebenso gilt mein Dank dem Team von Verband und

**„Besonders hervorzuheben sind die regionalen Unterschiede, die sich in den einzelnen Spezialitäten widerspiegeln.“**

Werner Braun

Schule sowie allen Prüferinnen und Prüfern für die reibungslose Organisation des Wettbewerbs“, betonte er.

## 137 Schinken getestet

Ein besonderes Highlight war der Sonderwettbewerb um das beste Hausgeräucherte. Darunter versteht man einen geräucherten Rohschinken aus Unterschale/Hüfte. Beachtliche 137 Proben wurden dazu eingesendet. Die Schinkenvariationen sorgten bei der Jury für Begeisterung. „Die Vielfalt war überwältigend. Es fiel uns nicht leicht, die Sieger zu bestimmen, da oft wirklich nur aller kleinste Nuancen den Ausschlag gaben. Um es sportlich auszudrücken, trennte die ersten Plätze nur ein Fotofinish“, so Svenja Fries, stv. Geschäftsführerin des Verbandes, die die Organisation der Prüfung mit dem Team des Verbandes und der Schule leitete. Am Ende fand die Jury die besten hausgeräucherten Schinken, die mit Geschmack und Qualität doch einen kleinen Tick überzeugender waren. Dies allein ist ein Beweis des hohen Qualitätsstandards dieses Wettbewerbs.

## Preisverleihung Anfang März

Alle 2025 geprüften Produkte fließen in die Entscheidung um den begehrten „Staatsehrenpreis für das Bayerische Metzgerhandwerk“ ein, der jährlich vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium an die zehn besten Handwerksmetzgereien verliehen wird.

Die Verleihung der Urkunden und Pokale findet im Rahmen einer Festveranstaltung am Sonntag, den 1. März 2026, in der Stadthalle Neusäß statt. Comedian Django Asül, Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer

und Staatsminister Dr. Florian Herrmann konnten als Ehrengäste gewonnen werden. „Wir freuen uns, die teilnehmenden Betriebe und ihre Familien und Mitarbeiter bei diesem großen Familientreffen wiederzusehen. Wir rechnen aufgrund der großen Teilnehmerzahl erneut mit 500 bis 600 Gästen. Besonders freuen wir uns auf unseren Kollegen Alois Rainer und die Fastenpredigt von Django Asül. Es wird großartig“, freut sich Verbands geschäftsführer Lars Bubnick.

[www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)

# Neujahr mit Luise

**Beim Neujahrsempfang der Metzger-Innung München bilanzierte Obermeister Andreas Gaßner das Jahr 2025, begrüßte Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft und vor allem die Kabarettistin und Schauspielerin Luise Kinseher.**



**E**rneut war der Ort des Geschehens das Wirtshaus im Schlachthof – bekannt aus der TV-Sendung „Ottis Schlachthof“ im BR-Fernsehen, wo Luise Kinseher schon sehr oft zu Gast war.

Nach einem nostalgischen Rückblick auf das Münchner „Stadtbild“ der 1960er- und 1970er-Jahre mit Nackerten im Englischen Garten und echtem Münchner Lebensgefühl, das zunehmend verschwinde, kritisierte der Obermeister pointiert überbordende Vorschriften kommunaler Entscheider und hoffte nach der Kommunalwahl Anfang März auf Besserung. „Unternehmer im Mittelstand sind kein Feindbild, Handwerksbetriebe halten durch, sind zuverlässig und krisenfest“, betonte er. Anwesend waren etwa Oberbürgermeister Dieter Reiter (SPD), sein Herausforderer Clemens Baumgärtner (CSU), HWK-Präsident Franz-Xaver Peteranderl, Landesinnungsmeister Konrad Ammon, Wirtschaftsreferent Dr. Christian Scharpf und Bayerns Bauernpräsident Günther Felßner. Zur Gästeschar gehörten außerdem Verantwortliche der Berufsschulen, Wiesen-Schausteller und Gastronomen, Veterinäre und Lebensmittelkontrolleure sowie zahlreiche Metzgerkollegen und -kolleginnen.

Alle lauschten dann dem Stargast des Abends, Luise Kinseher, selbst Tochter eines

Malermeisters aus Geiselhöring und bundesweit vor allem als Serienschau spielerin und „Mama Bavaria“ vom Derblecken auf dem Nockherberg bekannt, die sie von 2010 bis 2018 verkörperte. Mit scharfer Zunge, aber stets fair, gab sie ihre Meinung zu Gesellschaft und Politik zum Besten und erntete viele Lacher. Sie forderte eine bundesweite „Würst-woche“, lobte die Metzger, die nie jammern,

schlug Ministerpräsident Markus Söder als Landesinnungsmeister vor, der künftig im Raumschiff „Bavaria One“ bayerische Lebensart ins All bringt und sagte: „Metzger kennen den Unterschied zwischen Substanz und Füllmaterial, in der Politik fehlt das sehr oft“. Danach klang der Abend mit bayerischen Spezialitäten und kollegialem Austausch aus. **mtH**  
[www.metzgerinnung-muenchen.de](http://www.metzgerinnung-muenchen.de)

## Kreishandwerkerschaft Mittelfranken-Süd Junge und erfahrene Meister geehrt

Bei einem Meister- und Ehrenamtsempfang ehrte die Kreishandwerkerschaft Mittelfranken-Süd den Gold-Meister Helmut Heyder (2. v. li., Büchenbach) sowie die Jungmeister Daniel Engelman (Dorsbrunn, 3. v. li.) und Julia Böbel (Georgensgmünd-Rittersbach). Die generationenübergreifende Feier belegte, wie sehr sich Bodenständigkeit und Tradition noch im Handwerk finden. Julia Böbel ist die Enkeltochter von Willy Böbel, Obermeister der Metzger-Innung Mittelfranken-Süd. Die aufstrebende meisterliche Jugend würdigte Kreishandwerksmeister Klaus



Weber: „Sie gibt unseren Handwerksbranchen großen Auftrieb, weil wir so die Jugend mit ihren eigenen Visionen hinter uns wissen.“ Neben fachlichem Können hätten sich die Jungmeister für die Betriebsführung und Ausbilderfähigkeit qualifiziert. Der Landrat des Kreises Weißenburg-Gunzenhausen, Manuel Westphal, gratulierte den Alt- und Jungmeistern und bescheinigte den Handwerksbetrieben großen Innovationsgeist. Sie leisteten einen großen Beitrag zur Lebensqualität in der Region.

[www.handwerk-mittelfranken.de](http://www.handwerk-mittelfranken.de)



# „Faschingskind“ im Test

Für viele Münchner gilt die Weißwurst als „Faschingskind“, schließlich wurde sie der Legende nach an einem Faschingssonntag erfunden. Zum 22. Mal prüfte die Metzger-Innung München in der Metzgerei Gaßner die bayerische Kultwurst.

Nach sechs Jahren „Abstinenz“ war ich an diesem Januarnachmittag wieder einmal bei der Weißwurstprüfung in „Gaßners Marktstüberl“ dabei. Im Vorbereitungsraum auf je einem Teller platziert waren drei Weißwürste: eine kalt zum Anschneiden in klassischen Längsschnitt um die Struktur zu bewerten, zwei weitere, die nach dem Erhitzen auf 80 bis 100°C an die zwei Prüfungstische gelangten. Insgesamt waren es je zehn frische Weißwürste von

15 Metzgereien aus dem Stadtgebiet und der Adolf-Kolping-Berufsschule, die frühmorgens vom Laborpersonal am Prüfungstag abgeholt wurden. Vier Weißwürste pro Metzgerei wurden in einem unabhängigen Labor lebensmitteltechnologisch untersucht.

Beim Erhitzen der Weißwürste gab Obermeister Andreas Gaßner pro Liter Wasser 20 g Salz in den Topf hinzu: „Das ist wichtig, damit die Würste nicht an Geschmack verlieren“, betonte er.

Bewertet wurden sie nach dem DLG-Schema nach den Kriterien Aussehen, Zusammensetzung, Farbe, Verarbeitung, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Zum Neutralisieren des Gaumens standen den Prüfern und Prüferinnen Wasser und trockene Brötchen – oder Semmeln wie man in München sagt – zur Verfügung.

### Was wurde bewertet?

Erstmals begrüße Andreas Gaßner als Jurorin die Komödiantin, Schauspielerin und Moderatorin Constanze Lindner („Vereinsheim Schwabing“, „München 7“), die nach eigenen Angaben über reichlich Erfahrung mit Münchner Weißwürsten verfügt und nach eigenem Ermessen vor allem Geschmack, Geruch und Konsistenz bewertete. Ihr Jury-Nachbar war der stellvertretende Landesinnungsmeister des Fleischerverband Bayern, Werner Braun, der bereits nach vier Proben sehr zufrieden mit der Qualität war: „Beim Reinbeißen muss die Wurst fluffig sein. Kritische Punkte notieren wir und geben sie den Kollegen als Handlungsempfehlung.“ Weitere Juroren an Tisch 1 waren der Wiesn-Wirt und Gastronom Peter Reichert („Bräurosl“, „Donisl“) und die Amtstierärztin Dr. Katrin Eder. Abzüge gebe es, wenn etwa die enthaltenen Schwarten zu scharf angebraten würden. „Das führt zu einem Bratgeschmack und ein Raucharoma hat in der Weißwurst wirklich nichts zu suchen“, so Werner Braun.

Die Juroren an Tisch 2 waren der Ebersberger Obermeister Peter Heimann, die Veterinärin Dr. Johanna Zipplies, Nockherberg- und Wiesnwirt Christian Schottenhamel und der Wirtschaftsreferent der Stadt München, Dr. Christian Scharpf. Er feierte ebenso seine Jury-Premiere und betonte: „Wir hatten eine durchgängig hohe Qualität bei den Proben. Überrascht haben mich vor allem die Unterschiede im Geschmack.“ Jeder Juror hatte schließlich nach gut zwei Stunden acht Würste bewertet.

Das Ergebnis: 13 x Bewertung Gold und dreimal Silber. Die Urkundenübergabe fand am 11. Februar 2026 statt. Auch die Berufsschule freute sich über ihre Gold-Wertung. Dass es erstmals keine Bronze-Wertung gab, unterstrich das hohe Niveau der Weißwürste in diesem Jahr zusätzlich. **Marco Theimer**

[www.metzgerinnung-muenchen.de](http://www.metzgerinnung-muenchen.de)

# Willy Böbel: Goldene Ehrennadel

## Zum 80. Geburtstag von Willy Böbel: HWK, KHS und Landrat würdigen die Verdienste des Obermeisters der Metzger-Innung Mittelfranken-Süd.



Anlässlich seines Ehrentages am 3. Januar 2026 wurde Willy Böbel mit der Ehrennadel in Gold mit Schmuckstein ausgezeichnet. Kreishandwerksmeister Klaus Weber und Innungsgeschäftsführer Sebastian Dörr überreichten ihm die Ehrenurkunde in Würdigung und Anerkennung seiner herausragenden Leistungen in der Handwerksorganisation.

Willy Böbel absolvierte seine Lehre von 1960 bis 1963 größtenteils in Trier bei seinem Onkel in der Metzgerei Krach. Am 1. August 1967 legte er in Nürnberg die Meisterprüfung ab, übernahm danach die elterliche Metzgerei in Georgensgmünd-Rittersbach und baute sie gemeinsam mit Gattin Marie 1974 neu. Ihre Kinder Claus (heute Chef der Metzgerei) und Carmen Gruber sind beide ebenso erfolgreich im Metzgerhandwerk tätig. Über Jahrzehnte hinweg prägte Willy Böbel das regionale Handwerk. Seit 1997 engagierte er sich in verschiedenen Funktionen der damaligen Fleischer-Innung Schwabach-Roth-Hilpoltstein und bis heute als Mitglied im Prüfungsausschuss für Fachverkäufer/-innen. Seit der Innungsfusion 2008 ist er Obermeister der Metzger-Innung Mittelfranken-Süd. Seine Mitarbeit in der Vollversammlung der HWK Mittelfranken (2010-2020) über mehrere Wahlperioden unterstreicht seinen Einsatz über die eigene Innung hinaus.

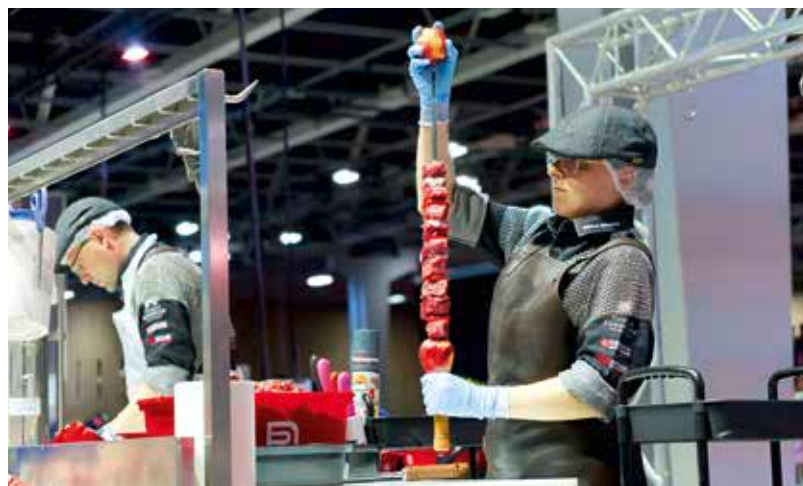
### Unermüdlicher Einsatz

Als Unternehmer, Ausbilder und Ehrenamtsträger habe sich der stets „umtriebige und rastlose Obermeister“ mit großem Engagement jahrzehntelang für Qualität, Nachwuchsförderung und den Zusammenhalt der Innung eingesetzt, lobte Klaus Weber. Landrat Ben Schwarz (SPD) dankte – auch als ehemaliger Georgensgmünder Bürgermeister – dem langjährigen Gemeinderatsmitglied Willy Böbel für die gute Zusammenarbeit; auf ihn könne man immer zählen. Die verliehene Urkunde soll stellvertretend stehen für Jahrzehnte unermüdlichen Einsatzes, große Verlässlichkeit und eine tiefe Verbundenheit mit dem Handwerk. Kreishandwerkerschaft und die Innung würdigten das Wirken des Jubilars (auf dessen Wunsch) zudem mit einer Spende. Die Handwerksorganisationen dankten ihm für seinen außerordentlichen Beitrag zum Metzgerhandwerk und wünschten ihm Gesundheit, Lebensfreude und alles Gute für die kommenden Jahre.

[www.handwerk-mittelfranken.de](http://www.handwerk-mittelfranken.de) [www.umdiewurst.de](http://www.umdiewurst.de)



# Alles kein Zufall



## Seit fast 20 Jahren arbeitet Sabrina Minkenber in der Fleischerei Luther in Neustadt b. Coburg. 2025 wurde die Fleischerei-Fachverkäuferin und Meat Specialist Sales mit dem Butcher Wolfpack bei der WBC in Paris Vizeweltmeisterin. Ein bemerkenswerter Weg zum Erfolg!

**K**urz vor dem Weihnachts- und Jahresendgeschäft treffe ich die 34-jährige Anfang Dezember in der Luther-Filiale in Rödental. Wir tragen Butcher Wolfpack-Outfit – sie als stolze Vizeweltmeisterin, ich aus Verbundenheit zum Team, das ich seit 2018 im Magazin und online unterstütze.

2006 startete Sabrina Minkenber ihre Ausbildung im Fleischerei-Fachverkauf beim „Luther“, wie die Traditionsmetzgerei hier genannt wird. Dort lernte sie – als sie einige Zeit im Versand aus-half – ihren Ehemann kennen, sie bekamen eine Tochter. „Meine Familie ist bei allem, was ich tue und mir im Kopf herumschwirrt eine sehr große Unterstützung“, betont sie: „Ohne die beiden wäre ich heute nicht, wo ich bin.“

Viele Jahre arbeitete sie im Luther-Stammhaus mit Freude, Leidenschaft und Engagement, doch vor etwa fünf Jahren habe ihr trotz des abwechslungsreichen Berufes etwas gefehlt. Sie nahm am Wettbewerb „Mister & Miss Handwerk“ teil, schaffte es aber nicht in den dazugehörigen Kalender. In der Ausgabe 1/2022 berichtete sie mir darüber. Parallel dazu nahmen ihre Follower auf Instagram und Facebook zu. „Ich wollte dort das zeigen, was ich täglich mache. Das kam besser an, als ich dachte“, berichtet sie: Der Branchennachwuchs und die Stärkung ihres Berufes sind ihr sehr wichtig. „Viele sind unzufrieden. Wir sollten uns lieber gegenseitig stärken und motivieren und auch mal was Lustiges auf Social Media zeigen.“

Nach und nach kam sie wieder in die richtige Spur. Sie stellte ihren Beruf mehrfach in einer Mittelschule sowie auf Ausbildungsmessen in ihrer Region vor – unterstützt mit der Kampagne „Butcher’s Tale“ des Fleischerverband Bayern. Sie ging auf Messen, traf Kollegen und Kolleginnen, knüpfte neue Kontakte. Im September 2023 absolvierte sie mit einer Kollegin erfolgreich den Premieren-Kurs „Meat Specialist Sales“ an der Fleischerschule Augsburg. „Die Dozenten Ronny Paulusch und Jörg Erchinger motivierten und inspirierten mich noch besser zu werden“, betont sie.

### Plötzlich Butcher Wolfpack

Ein gutes Jahr verging, Sie machte weiter auf Social Media Werbung für ihren Beruf, setzte ihr neu gewonnenes Wissen in Sachen Fleisch und Special Cuts im Alltag um, ging ihren Hobbys in einer Samba-Gruppe und Inline-Skaten mit ihrer Tochter nach und krenzte ihrer Familie Kreatives vom Herd, Ofen oder Grill. Ende September 2024 fuhr sie zur SÜFFA nach Stuttgart. „Ich wollte Teamchef Dirk Freyberger treffen“; sagt sie, der nach einem Vortrag zu ihr kam und sie direkt fragte, ob sie zum Butcher Wolfpack dazustoßen wolle. Ab 2025 suche das „Rudel“ neue Mitglieder. Sie schrieb

eine kreativ-witzige Bewerbung im Wolfpack-Stil. Als sie kurze Zeit später im Baumarkt stand, rief er sie an und teilte ihr die Termine für Trainingswochenenden in Augsburg mit und dass sie im April mit nach Paris fahre. „Ende Oktober 2024 fuhr ich mit Jürgen Reck zum ersten Training“, berichtet sie weiter. Alle anderen hatten schon ein halbes Jahr Trainingsvorsprung mehr. Zudem galt es die Zeit zu organisieren, die sie bei der WM 2025 sein würde, ihre schulpflichtige Tochter musste ja zehn Tage versorgt sein. „Beim ersten Training wurde ich ins eiskalte Wasser geworfen. Leicht überfordert gab ich mein Bestes“, erinnert sie sich. Es folgten weitere Trainings im November 2024, Januar und Februar 2025.

Ihre Aufgabe war es u.a. zahlreiche Hackfleischkreationen herzustellen, Spieße zu stecken, etc.. Und als zuverlässiges Bindeglied zwischen den Zerlegern Dirk Freyberger und Matthias Endraß, Wurstspezialist Jürgen Reck und den Finisherinnen Katharina Bertl und Ina Endraß-Lacher zu agieren. „Das geht nur Hand

in Hand. Ich habe das gemacht, was meine Aufgabe war. Nur so haben wir als Team funktioniert“, sagt sie bescheiden. Der Vizeweltmeister-Titel bedeutet ihr als angestellter Fachverkäuferin sehr viel. „Seit der WM bin ich ruhiger und gelassener“, sagt sie – und voll motiviert Neue für das „Rudel“ zu begeistern.

### Steak-Tastings

Es folgten einige Termine und Ehrungen des „Rudels“. In ihrer Freizeit schnupperte sie 2025 einige Tage in die Luthersche Fleischzerlegung rein und stellte in Storys und Reels via Social Media lokale Erzeuger vor, z.B. den Wildsommelier Markus Brehm (Seßlach), den Metzgermeister Tobias Schreiner (Schreiners Hofladen, Wiesenfeld) oder ihren Chef Christian Luther, die wie sie selbst für regionale Vielfalt und Fleischqualität brennen.

Um die ging es ihr auch bei ihrem ersten „Steak-Tasting“ im September. Zuvor sah sie sich ein Tasting ihres Teamkollegen Pascal Karatay in der Metzgerei Freyberger an. „Um zu sehen, wie er es macht, welche Fragen von den Gästen kommen können“, sagt sie. Ihr Chef war überzeugt. Ende Februar findet ihr „Steak-Tasting“ Nr. 2 statt, das auch honoriert wird. Zuvor absolvierte sie vom 19. bis 30. Januar 2026 den Fleischsommelier-Kurs in der Fleischerschule Augsburg und schloss ihn als Drittbeste von 26 Teilnehmern ab – ein weiteres i-Tüpfelchen ihres beruflichen Werdegangs.

Zum Schluss unseres Gesprächs sagt sie selbstbewusst: „Ich habe mein früheres berufliches Tief in Motivation umgewandelt. Ich kann mein Wissen weitergeben und bin wieder zufriedener. Man muss bei sich selbst anfangen und etwas ändern und auch mal mit kleinen Dingen zufrieden sein“.

**Marco Theimer**

[www.luther-fleischwaren.de](http://www.luther-fleischwaren.de), [www.butcherwolfpack.de](http://www.butcherwolfpack.de)

„Es ist schön schmackhafte, gute Produkte von hoher Qualität anzubieten. Das können wir künftig aber nur, wenn die Gesellschaft eine Ausbildung in unseren Berufen wertschätzt.“

Sabrina Minkenber



# Authentische Premiere

**35 Männer und zwei Frauen hielten am Ende des ersten Wagyu-Kurses in der Fleischerschule Augsburg stolz ihre Teilnahme-Zertifikate in die Höhe: nach 2 ½ Tagen intensivem Wissenstransfer über die japanische Wagyu-Kultur.**

**M**itte November wurde in dem Premierenkurs geballtes Wissen über die Wagyu-Kultur vermittelt. Zu den Teilnehmenden zählten erfahrene und künftige Inhaber von Metzgereien, deutsche Wagyu-Züchter, BBQ-Profis und Gastronomen sowie Vertreter aus dem Lebensmittelrecht und der -industrie. Vier Schweizer waren dabei sowie ein Österreicher und ein Südtiroler. Alle Anwesenden einte die Neugier auf Japans Wagyu-Rinder.

Leiter und Erfinder des Kurses war der Diplom-Fleischsommelier und langjährige Dozent Ronny Paulusch, der einen Teil der Teilnehmer von seiner Japan-Exkursion im Mai 2025 kannte. Ein Jahr zuvor hatte er auf eigene Faust Kontakte ins Land der aufgehenden Sonne geknüpft und sich intensiv auf das komplexe Thema vorbereitet.

## Mit dabei waren unter anderem:

- **Aus dem Metzgerhandwerk:** Nikolai Berberich (Metzgerei Berberich), Dirk Lindig (Landfleischerei Lindig), Mike & Maxi Baumann (Fleischerei Seifert), Daniel Fedder (Fedder – Catering Event-Metzgerei), Stefan Müller (Feinkost Müller, Dresden), Oliver und Alexander Orschler (Metzgerei Orschler), Christian Maischberger (Mangalitza-Experte)
- **Wagyu-Züchter:** Georg Stiens (Stiens Beef, Kaufungen) Florian Richter (Taubertal Wagyu, Creglingen), Joachim Sary (Sary Wagyu Beef, Ochsenhausen), Sepp Krätz (German Wagyu Academy, München)

Die beiden wichtigsten Gäste waren aus Japan angereist: Kazuhito ‚Kaz‘ Obara (65), Schulleiter der Federal Meat Academy (FMA), Japans führender Fleisch- und Wagyu-Schule, der nach 35 Jahren das zweite Mal in Deutschland war, und der Master-Cutter Taka-yuki ‚Taka‘ Sokohara (45), der unser Land erstmals besuchte. Übersetzt wurden die Inhalte von Dolmetscher „Toto“.

Da die beiden einige Tage zuvor angereist waren, hatte Ronny Paulusch im Vorfeld einige Fleischexperten und Metzgereien ausgewählt, die gemeinsam besucht wurden: die Landfleischerei Lindig (Krölpa-Dobian, Thüringen), die Fleischerei Seifert (Eppendorf, Sachsen), die Fleischerei Feinkost Müller in Dresden, die Erchinger Fleisch- und Wurstmanufaktur in Berlin und die Bio-Metzgerei Dreymann in Hamburg, wo Oliver Wendt und Andreas Dreymann die Gäste mit einem abendlichen Grillevent von Black Cat BBQ begeisterten. Nebenbei kamen auch Sehenswürdigkeiten wie die Dresdner Frauenkirche, der Reichstag und „Curry36“ oder die Elbphilharmonie nicht zu kurz.

## Tag 1: Historisches & Zerlegung

Tatkräftig unterstützt wurde Ronny Paulusch im Kurs von Kursbetreuer Robert Schedel (Fleischerschule Augsburg), dem 2022er-Metzgerweltmeister, Berliner Fleischermeister und Fleischsomme-



lier Jörg Erchinger und dem gelernten Metzger und Sternekoch Wolfgang Müller, der seine kreativen Kochkünste schon mehrfach im Augsburger Bildungszentrum des Fleischerhandwerks vermittelt hat. Zu Gast war an Tag 1 zudem Masahiro Maeda von der japanischen Außenhandelsorganisation JETRO (Brüssel). Insgesamt gelangten rund 75 kg sehr hochwertiges Wagyu-Fleisch zum Zerlegen für diesen Kurs nach Deutschland.

Zu Kursbeginn referierte Kazuhito Obara über die Historie des Fleischkonsums in Japan und den bedeutsamen Aufstieg der Wagyu-Rinder in der Esskultur seines Landes. Langweilig wurde es dabei nie. So war, bis 1872 der erste Kaiser Meiji öffentlich Rindfleisch aß, dessen Verzehr Jahrhunderte lang verboten. Erst seit 1900 ist es Teil der Hausmannskost. Stets war es dünn geschnitten und mit Stäbchen essbar. 1939 wurde der Tajiri-go-Bulle geboren, der die genetische Basis von 99 % aller Japanese Black-Rinder ist. Die drei Wagyu-Rassen wurden 1944 festgelegt, 1957 kam Short-horn als vierte Rasse hinzu. Ab der 1960er-Jahren erfolgte der Wandel vom Arbeitstier zum Fleischrind, einhergehend mit steigendem Fleischkonsum bis heute. im Jahr 1975 erfolgten die ersten F1-Kreuzungen mit Holsteiner Milchkühen.

Bevor er in die Zerlegung einer 18,3 kg schweren Schulter einstieg, referierte FMA-Master-Cutter Taka Sokohara über die besonderen Merkmale von Wagyu-Fleisch, die Qualitätssysteme und Standards sowie Klassifizierungen. Bei der Feinerlegung nach japanischer Schnittkunst gab er viele Tipps, z.B. dass das Fleisch, je weiter es vom Gelenk entfernt ist, zarter ist und daher für Steaks geeignet, manche Fasern dicker und manche dünner sind. Oder zum Teilstück „Oyster Blade“, das besonders intensiv im Geschmack ist. Parallel dazu zerlegte Jörg Erchinger identische deutsche Wagyu-Teilstücke fein, sodass alle via Großbildschirm die Unterschiede kennenlernten. In den Pausen gab es ausreichend Zeit für Fachgespräche und kollegialen Austausch.

## Tag 2: Zerlegen und veredeln

Der nächste Tag stand ganz im Zeichen der Feinerlegung mehrerer Teilstücke durch den japanischen Master-Cutter. Am Vormittag war ein 15,4 kg schweres Nussstück eines 27 Monate alten Ochsens an der Reihe. Immer wieder erfüllte und bewertete er die Festigkeit des Fleisches, die viel über die Qualität aussagt. Geschnitten wurde die Nuss in Tri-Tip, große, flache und runde Nuss. Dünne Scheiben daraus eignen sich für Shabu-shabu oder Sukijaki, stärkere für Steaks und BBQ. Parallel dazu zerlegte Jörg Erchinger ein identisches Stück deutscher Wagyu-Zucht eines 3 ¼ Jahre alten Ochsens in Tri-Tip, Tafelspitz, flache und runde Nuss. Immer wieder wurden flache Schälchen mit Fleischstücken herumgereicht und die Anwesenden konnten sich sowohl an ihren Plätzen als auch vorne am Zerlegetisch über die Besonderheiten des intensiv marmorierten Fleisches austauschen. Am Nachmittag zerlegte Takayuki Sokohara noch eine 11,5 kg schwere Hüfte mit Tafelspitz.

Fotos: M. Theimer



## BESUCHEN SIE UNS.

### EUROSHOP | DÜSSELDORF

22. - 26.02.2026 | Halle 14, Stand-Nr. 14B21

### INTERSCHANK | WIESBADEN

05.03.2026 | Kulturzentrum Schlachthof

### INTERNORGA | HAMBURG

13. - 17.03.2026 | Halle B7, Stand-Nr. B7.414

## UNSERE VIELFALT

Technik für Gastronomie, Bäckerei, Metzgerei, Tankstelle und LEH



### Tag 3: Wagyu-Wurst & Second Cuts

Der Finaltag startete zur Überraschung der japanischen Gäste mit Wurstspezialitäten, die Metzger aus 100 % deutschem Wagyu-Fleisch hergestellt hatten, etwa die Bio-Metzgerei Dreymann (Ahrensburg) oder die „Hofmetzgerei zur oberen Mühle“ (Egling). Vorgestellt und verkostet wurden Leberwurst im Glas, Wagyu-Mett im Kunstdarm, Zwiebel-Mett und luftgetrockneter Wagyu-Schinken nach Art einer italienischen Bresaola. Wer solche speziellen Produkte anbietet, kann sich durch aktives Marketing und Storytelling im Wettbewerb zum Lebensmitteleinzelhandel abheben und seine Kompetenz untermauern.

Als letzte Zerlegung stand für Master-Cutter Taka eine 12,5 kg schwere Oberschale auf dem Plan. Teilstücke daraus lassen sich

preiswerter anbieten als die Stücke der Vortage, vor allem Second Cuts wie Kluft-Steak („Birne“) oder als Basis für einen Rostbraten nutzen. Zur weiteren Information über Wagyu-Fleisch standen deutschsprachige Broschüren und Arbeitsmaterialien mit vielen Details und Hintergrundwissen zur Verfügung. Nachhaltig war der Wagyu-Intensivkurs zudem. Das zerlegte Fleisch wurde unter den Teilnehmern und Teilnehmerinnen aufgeteilt.

### Wagyu verstehen: Prüfstein für Experten

- **Kobe Beef und Matsusuka Beef:** Mast auf der Basis von Tajima-Rindern
- weltweit **einzigartige Marmorierung** (fixe Standards für Fleisch- und Fettfarbe), zarte Textur, süßliches Aroma
- **4 Wagyu-Rassen:** Japanese Black (98 %), Japanese Polled, Japanese Brown, Japanese Shorthorn (alle mager, 2 %); entspricht 1 % der weltweiten Rindfleischproduktion
- **3 Kontrollsysteme:** Abstammung, Bewertung/Klassifizierung, Rückverfolgbarkeit
- Reich an **ungesättigten Fettsäuren** (Olsäure), reichlich intramuskuläres Fett
- Entscheidend sind die **Kenntnis klassischer Cuts** sowie ein **tiefes Verständnis für individuelle Eigenschaften** der einzelnen Muskeln innerhalb eines Teilstücks.
- Auch **Sekundärstücke** aus Schulter, Keule oder Brust bieten Potenzial für hochwertige Steaks.
- Mit **präzisem Wissen über Zerlegung und Parieren** lassen sich diese Stücke veredeln und vermarkten: Das eröffnet auch dem Metzgerhandwerk und seinen Kunden neue Horizonte.
- **Klassische japanische Zubereitungen:** Yonoshi (Beef Bowl, Scheiben 1,2 mm dick); Shabu-shabu (in Brühe, Scheiben 2 mm dick, Unterschale); Sukiyaki (Eintopfgericht, Scheiben 1,5 bis 4 mm dick); Zungenstück: Schulter); Yakiniku (vom Grill/BBQ: Scheiben 5 mm dick, Dünning); Teppanyaki (von heißer Stahlplatte, Scheiben 10 mm dick und mehr)

### Wolfgang Müllers Kochkunst

Wie bei seinen bisherigen Einsätze in Kursen an der Fleischerschule Augsburg, z.B. „Meat Specialist Sales“, „Sommelier-Kultur“ u.a., begeisterte Wolfgang Müller die Anwesenden erneut mit seiner kreativen Kochkunst. Jeweils nach den Zerlege-Teilen von Taka Sokohara und Jörg Erchinger kredenzte er an allen Tagen zum direkt davor kurzgebratenem Wagyu-Fleisch asiatische Speisekomponenten wie chinesisches Tee-Ei, Edamame-Bohnenpüree, Yuzu-Vinaigrette, Teriyaki-Pilze, Seidentofu, Shabu-shabu in Dashi-Brühe mit Shiitakepilzen und Kombu-Alge, getrocknetes Kartoffelpapier mit Wasabi und Nori-Alge oder fermentierten Rettich in Chili-Öl. Die cross-kulturellen Köstlichkeiten begeisterten.

Zum Schluss hatten alle nicht nur exklusives, intensives Wagyu-Wissen erfahren, sondern fuhren stolz und motiviert mit ihren Teilnahme-Zertifikaten in ihre Betriebe zurück. Bei der Übergabe der Zertifikate waren auch Lars Bubnick, Geschäftsführer Fleischerverband Bayern, und der stv. Landesinnungsmeister Werner Braun dabei. Zum Jahresanfang teilten die Fleischereien Lindig, Seifert und Feinkost Müller Ronny Paulusch mit, dass sie gemeinsam eine halbe Palette japanisches Wagyu-Fleisch im Vorweihnachtsgeschäft verkauft hätten. Ein Beweis, dafür, dass es auch im Metzgerhandwerk eine Klientel dafür gibt.

Nach dem Kursende begleiteten Ronny Paulusch und einige der Wagyu-Fans die beiden japanischen Gäste noch zur Wagyu-Zucht von Ludwig „Lucki“ Maurer („Stoi“) und zu einem Fachgespräch in der Metzgerei Freyberger in Nürnberg, bevor diese ihre Heimreise nach Fernost antraten.

Marco Theimer

[www.fleischerschule.de](http://www.fleischerschule.de)

# Sicher ist sicher

Bei der Herstellung von Rohwurst und -schinken stellt sich nicht mehr die Frage, ob Starter- und Reifekulturen eingesetzt werden, sondern welche schädlichen Keime effektiv vorbeugen und den gewünschten Reifeprozess optimal unterstützen.

Schon 1955 erkannte der finnische Fleischtechnologe Dr. Fritz Niinivaara, Professor für Fleischtechnologie an der Universität Helsinki, dass Fermentationen über Jahrhunderte hinweg ohne tiefgehende wissenschaftliche Kenntnisse der zugrunde liegenden Prozesse durchgeführt wurden. Seine Erkenntnis: Zukünftig darf Fermentation nicht dem Zufall überlassen werden. Durch Reinraumverarbeitung ist eine natürliche Hausflora kaum noch vorhanden – kontrollierte Fermentationsprozesse gewinnen damit zunehmend an Bedeutung.

## Wahl der richtigen Kultur

Die Fermentation von Rohwurst- und Rohschinkenprodukten geht weit über klassische Hürdentechnologien hinaus. Neben der Konservierung durch Nitrit ( $\text{NaNO}_2$ ) oder Nitrat ( $\text{NaNO}_3$ ), der pH-Wert-Absenkung, dem Aufbau einer schützenden Konkurrenzflora sowie dem Abtrocknen und gegebenenfalls Räuchern, umfasst sie weitere entscheidende Qualitätsparameter.

Dazu zählen die gezielte Ausbildung des Pökelaromas, die Entwicklung und Stabilisierung der typischen roten Pökelfarbe, die Gelbildung zur Sicherstellung der Schnittfestigkeit sowie der kontrollierte Abbau des Pökelfeststoffes zur Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte. Starterkulturen werden also ganz gezielt eingesetzt, um den Reifeprozess von Rohwurst- und Rohschinkenprodukten sicher zu steuern. Dabei übernimmt



jede Kultur ganz klar definierte Funktionen:

- **Laktobazillen und Pediokokken** zur kontrollierten Absäuerung und Gelbildung
- **Staphylokokken** zur Nitratreduktion, Bildung des Aromas und der Ausbildung einer stabilen Konkurrenzflora
- **Hefen** zur Geschmacksentwicklung und als Sauerstoffzehrer
- **Schutzkulturen** zur Hemmung unerwünschter Mikroorganismen und Krankheitserreger wie Enterobakterien, Listerien oder Salmonellen

Welche Starterkulturen und Stämme für eine Anwendung geeignet sind, hängt vom gewünschten Zielprodukt, den technologischen Möglichkeiten sowie den eingesetzten Rohstoffen ab. Sreichfähige oder weiche Rohwurstarten erfordern langsam säuernde

Kulturen mit Schutzwirkung, da Produkte mit hohem aw-Wert sehr empfindlich gegenüber mikrobiellem Erreger sind.

Bei Rohschinken und Salami werden zusätzlich nitratreduzierende Mikroorganismen eingesetzt, um den Pökelfeststoff optimal für die Umrötung nutzbar zu machen. Zugleich wird sichergestellt, dass Restnitrit- und Nitratmengen zuverlässig unter die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte abgebaut werden, um auch bei einer Reduzierung des Pökelfeststoffes noch ein optimales Ergebnis zu erhalten.

Gerade bei Rohwurst überschreitet die Verwendung von Pökelsalz mit einem Nitritgehalt von 0,8 bis 0,9 % bei der üblichen Anwendungsmenge in allen Fällen die zulässige Höchstgrenze. Somit ist es nur noch möglich, Pökelsalz mit einem Gehalt von 0,4



AVO



Beck Gewürze und Additive



Moguntia Food Group

bis 0,6 % Nitrit in üblicher Form einzusetzen. Umso wichtiger ist es, dass dieses voll verwertet wird und es nicht zur Aufoxidation von Nitrit zu Nitrat kommt. Dazu können Starterkulturen einen wertvollen Beitrag leisten.

### Nitrit-/Nitrat-Mengen: Was gilt?

Die Übergangsregelung für Nitrit-/Nitrat-Mengen endete im Oktober 2025. Welche Werte gelten nun? Schon im Herbst 2023 passte die EU-Kommission die Höchstmengen für Nitrite (E 249, E 250) und Nitrate (E 251, E 252) wurden gesenkt. Die neue Regelung ist nun einzuhalten. Damit nimmt der Gesetzgeber die Anwender und Hersteller in die Verantwortung, die Einhaltung der Vorgaben zu überprüfen.

Neben den maximalen Einsatzmengen gelten neu Höchstmengen für Rest-Nitrit- und Nitrat-Werte bis zum Erreichen des MHD. Diese Restmengen sind als entsprechendes Molekül-Ion angegeben und können von früheren Angaben als Natriumnitrit oder Natriumnitrat mittels eines Faktors um-



NovaTaste

gerechnet werden. Die Umrechnungsfaktoren mg zum Ion sind: 0,67 für Nitrit und 0,73 für Nitrat. Die Änderungen erstrecken sich über die gesamten Haltbarkeitsdauer bis zum Ende des MHDs. Bisher waren allein die Werte am Ende des Produktionsprozesses ausschlaggebend.

Bei Produkten mit geschlossenen Kreisläufen ohne Koch- oder Trockenverlust, etwa Brühwurst und Kochschinken im geschlossenen Darm, ist die Umstellung und Kontrolle der Restmengen leichter. Komplexer stellen sich Fleischprodukte mit Koch- und/oder Trockenverlust durch Reifung dar.

### Ausgewählte Kulturen

Im Meisterclub-Sortiment führt AVO Starterkulturen, die das Herstellen von Rohwurst – ob schnittfest oder streichfähig – sowie Rohpökelwaren erleichtern und die Produktsicherheit erhöhen. Die gefriergetrockneten Kulturen 111 sowie KL 30 aus homofermentativen Laktobazillen etwa verfügen über einen hohen Staphylokokken-Anteil, wodurch schnittfeste Rohwurst mild im Aroma wird. Abgerundet wird der Geschmack durch Würstgewürze, von denen es ausgewählte auch in free-Varianten gibt. Diese enthalten natürliche Gewürze und Extrakte und keine Aromen, Geschmacksverstärker, Hefeextrakt und Allergene. Streichfähige Rohwürste, Teewurst und Zwiebelmettwurst bedürfen aufgrund des Risikos von Listerien und gesetzlicher EU-Vorgaben großer Aufmerksamkeit. Eine von AVO in Auftrag gegebene Studie bei einem unabhängigen Labor bewies, dass die MC Starterkultur ZM Plus das Listerienwachstum bei frischer Zwiebelmettwurst zuverlässig hemmt. Dafür sorgt die Kombination verschiedener Kulturstämme, die geschmacksbildend sind und bereits bei niedrigen Temperaturen hochwirksame Bacteriocine ausbilden. Zusätzlich weist diese Kultur durch nitrat- bzw. nitritreduzierende Eigenschaften auf. Für Rohschinken eignen sich die Kulturen AVO RPW und AVO RPW spezial, die den zügigen Abbau von Nitrat fördern. AVO RPW spezial wurde für größere Schinken, wie Knochen- oder Spaltschinken entwickelt. Sie sind auf die Rohpökelmittel aus dem GEPÖ 2000-Sortiment abgestimmt.

Neben der richtigen Würzung sind Fachwissen und Geschick entscheidend für die Qualität einer Rohwurst. Wichtige Faktoren in der Produktion sind die gezielte Reifung, Haltbarmachung, ansprechende Farbge-

Der Umrechnungsfaktor von Natriumnitrit zum Nitrit-Ion beträgt 0,67. Das bedeutet, dass ein alter Höchstwert von bisher 150 mg/kg für Fleischerzeugnisse einem Wert von (150 mg x 0,67) 100,5 mg Nitrit-Ionen gleichkommt, in der neuen Regelung sind nur 80 mg/kg zulässig. Das bedeutet, dass ca. 20 % weniger Nitrit zugegeben werden kann als bisher. Weiterhin ist zu betrachten, dass der maximale Rest-Nitrit-Wert auch reglementiert ist (45 mg/kg), dies war bisher nicht geregelt.

Fleischerzeugnisse Maximalwerte für Nitrit-Ion			
Fleischerzeugnis	Alter Wert in Nitrit-Ion umgerechnet (mg/kg) Zugabe	Neuer Wert als Nitrit-Ion (mg/kg) Zugabe	Neuer Wert als Nitrit-Ion (mg/kg) Restwert
Kochwürste	100,5	80	45
Brühwürste und Kochpökelwaren	100,5	80	45
Schnittfeste Rohwürste	100,5	80	45
Streichfähige Rohwürste (Teewurst, Mettwurst ...)	100,5	100	50

Quelle: NovaTaste

Fotos: AVO, Beck Gewürze und Additive, Moguntia Food Group, NovaTaste

# 100 FESSMANN

SINCE 1924

Vom Rohprodukt zur *Delikatesse*



Seit einem Jahrhundert die erste  
Wahl für besten Geschmack





# Räuchern, Kochen und Trocknen in Perfektion

## Das Handwerk setzt auf den Fessmann Turbomat T3000



T3000 für 3 Rauchwagen

Minimale Gewichtsverluste, schnelle Prozesszeiten, niedrige Wartungs- und Betriebskosten: Die T3000 von FESSMANN ist eine der erfolgreichsten Universalanlagen weltweit. Mit ihr gelingt es, hohe Stückzahlen von bester und gleichbleibender Qualität möglichst kosteneffizient zu produzieren – und damit die Herausforderungen moderner Metzgereibetriebe souverän zu meistern:

- Komplette aus Edelstahl, niedrige Bauhöhe
- Automatische Reinigungshilfe serienmäßig
- TRIPLEX-Isolierung ohne Wärmebrücken
- Optional mit Klimapaket für optimale Reifung
- Modulare Bauweise für bis zu 6 Wagen
- FOOD.CON Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Mit allen Räucherzeugern der RATIO-Familie kombinierbar
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage und beste Räucherergebnisse

bung und ein gleichmäßiger Schimmelbesatz. Rohwürste zählen zu den klassischen Fleischspezialitäten. Früher hängte man sie in kühlen, dunklen Räumen auf und hoffte auf ein gutes Ergebnis. Heute lassen sich Reifungsprozesse gezielt steuern. Dafür bieten sich Starterkulturen an, wie sie auch **Beck Gewürze und Additive** führt. Diese Mikroorganismen steuern den Reifeverlauf, beeinflussen die Festigkeit des Endprodukts und sorgen für eine kontrollierte pH-Wert-Absenkung. Zugleich schützen sie vor unerwünschten Keimen: Die Kultur „Beck MicroStart Safe“ hemmt bakterielle Risiken wie Listerien und trägt zu einem milden, ausgewogenen Aroma bei. Ob grobe Fenchelsalami, knackige Pfefferbeißer, feurig-mediterrane Chorizo oder zart-sämiger Mettwurst-Aufstrich – mit passenden Starterkulturen lässt sich die Konsistenz gezielt beeinflussen; „Beck MicroStart TL1“ für streichzarte Produkte mit mildem, harmonischem Geschmack, oder „Beck Micro Start BE 30“, für schnittfeste Würste und schnelle Fermentation.

Ein gleichmäßiger Edelschimmel-Besatz wertet Rohwürste optisch auf, schützt vor unerwünschtem Schimmelbefall und unterstützt die Aromabildung während der Reifung. Mit „Beck MicroStart Edelschimmel“ lässt sich ein harmonischer, milder Geschmack bei typischem Schimmelbild erzielen. Weitere Infos gibt es auch auf der Website im „meats'n spices“-Sonderheft über Rohwürste und Starterkulturen.

Die Reifepreparate von **Moguntia Food Group** nutzen anstatt der allergenen Zutat Laktose unterschiedliche Zuckerstoffe,

deren Auswahl gezielt auf die Bedürfnisse der jeweiligen Kultur abgestimmt ist. Das Unternehmen verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung im Bereich der Forschung, Entwicklung, eigener Produktion und Vertrieb von Starterkulturen. Das Portfolio umfasst Nitratreduktoren und Farbstabilisierer wie RedStart® und PökelStart®, Geschmacksbildner wie Aroma Start®, Schutzkulturen wie ProtectStart® und SaferStart® und kombinierte Kulturen mit unterschiedlichen Fermentationsgeschwindigkeiten wie BessaStart®, Mild Start®, FixStart® und PrestoStart®. Ergänzend



Nubassa Gewürzwerk

dazu gibt es unterstützende Zusatzpräparate wie Frischin® ZM, ein Milchsäurepräparat zur gezielten pH-Wert-Absicherung bei kurzgereiften Rohwurstarten. Durch kontrollierte Fermentationsprozesse lassen sich Reifezeiten verkürzen, was die Prozesseffizienz erhöht und die Kosten senkt.

Alle Bitec®-Reifekulturen von **NovaTaste** unterstützen den Nitrat-Abbau indem sie Nitrat in Nitrit umzuwandeln. Das freiwerdende Nitrit wird chemisch zu NO umgebaut und reagiert mit unterschiedlichen Fleischproteinen, u. a. auch zu stabilem Pökelrot (Nitrosomyochromogen). Nicht nur bei Rohwürsten und -schinken, sondern auch bei Feinkostsalaten, Dips und Aufstrichen leisten Lebensmittelkulturen einen wichtigen Beitrag, indem sie durch natürlichen Wettbewerb unerwünschte Verderbnis-

bakterien und pathogene Keime verdrängen. Die Methode basiert auf der Schutzfunktion der gewollten, „guten“ Bakterien. So etwa die Kultur Bitec® B Fresh. Neben der Wirksamkeit gegen das Wachstum von *L. monocytogenes*, *Pseudomonas*

und *Enterobacteriaceae* ist sie auch eine natürliche Clean-Label-Lösung.

Zum Veredeln von luftgetrockneter Rohwurst führt das **Nubassa Gewürzwerk** die Edelschimmelkultur Baktoferm 4 CL/AF, eine Einstammkultur von *Staphylococcus carnosus* mit nitrit- und nitratreduzierender Wirkung. Nach dem Füll- und Akklimatisierungsprozess sollten die Würste durch Tauchen oder Sprühen mit der vorbereiteten Suspension aus Baktoferm 4 CL/AF und Wasser beimpft werden. Diese Kultur kann zu Beginn des Zerkleinerns auch streichfähigen

und schnittfesten Rohwürsten im Natur- oder Schnellreifeverfahren mit GdL zugegeben werden. Sie bildet keine Säure und beeinflusst so weder die Reifung noch den Verlauf des pH-Wertes. Für Rohschinken im kombinierten Nass-Trocken-Vakuum-pökelverfahren und Rohwurst im abgekürzten Naturreifeverfahren eignen sich die Nuba-Roh-Pök-Reifekulturen CL/AF. Hier wirkt eine dominierende Konkurrenzflora zur Hemmung unerwünschter Mikroorganismen. Die Starter-, Reife- und Schutzkulturen weisen auch eine nitrit- und nitratreduzierende Wirkung. Hier wirken die Nuba-Reifekulturen – Listerienstopp- CL/AF, die auch beim traditionellen Trockensalzen von Rohpökwaren einsetzbar sind. **mth**

## Nützliche Links

[www.avo.de](http://www.avo.de)

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

[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

[www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)

[www.shop.novataste.com](http://www.shop.novataste.com)

**Starterkulturen werden also gezielt eingesetzt, um den Reifeprozess von Rohwurst und -schinkenprodukten sicher zu steuern.**

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





Beim Casting dabei (hintere Reihe, v.li): Nicklas Reinecke, Jonas Hummel, Melvin Hosseini, Mike Hepp, Ralf Preikschat und Robert Schönheit. (vordere Reihe v.li.): Teamcaptain Dirk Freyberger, Ulrike Többen, Norman Rupprecht und Konstantin Klemm.



# Bestes Casting bisher

**Neun motivierte Fachkräfte – darunter eine Frau – nahmen in der Fleischerschule Augsburg am ersten Casting des Butcher Wolfpack für ihre „Road to Australia“ zur World Butchers' Challenge 2028 teil.**

Das Casting-Wochenende startete am Samstag mit einem persönlichen Kennenlernen der bisherigen und potenziellen Teammitglieder, einer Einweisung in den Warenkorb für den bevorstehenden Wettbewerbstag sowie einem fleischaffinen und schmackhaften Team-Grillen am Abend. Nach dem Vize-Weltmeistertitel 2025 in Paris sucht das „Rudel“ neue Mitstreiterinnen und Mitstreiter mit Leidenschaft, fachlichem Können und Teamgeist für einen solchen internationalen Event sowie das Fleischerhandwerk generell. Als besonderer Gast aus Australien zum Casting angereist war George Abourizek.

## Die Aufgabe und Jury

Nach dem gemeinsamen Frühstück trafen sich alle um 9 Uhr in den fachpraktischen Räumen der Fleischerschule. Die Aufgabe: An fünf Tischen mussten Vier Zweiter-Teams und ein Einzelkandidat innerhalb von 30 Minuten eine „Side of pork“ und zwei französische Edelhähnchen unter dem Motto „Oktoberfest“ in kreative küchenfertige Erzeugnisse und Spezialitäten veredeln. Dafür stand ein Warenkorb zur Verfügung, u.a. mit Kartoffel-Kloßteig, frischem Gemüse, Frischkäse, Kräutern, etc. „Spielt eure Stärken aus, arbeitet im Team, achtet auf Sicherheitsaspekte und Hygiene und holt das Beste aus euch raus“, motivierte Teamcaptain Dirk Freyberger.

Um 9:30 Uhr startete die Challenge. Nun wurden Rippen und Fleisch ausgelöst und Knochen gesägt, Füllungen hergestellt, Rouladen und Braten gefüllt und gebunden, Hähnchen zerteilt und gebunden. Die Zeit verging schneller als mancher gedacht hatte und zum Ende hin lagen allerhand Köstlichkeiten auf den Präsentations-

tablets bereit. Die Jury bildeten der Teamcaptain selbst, Jürgen Reck, Matthias Endraß und Sabrina Minkenberg, die auch für Social Media-Content sorgte. Als Manager sagte Michael Keller immer wieder die verbleibende Zeit an. Vom Butcher Wolfpack anwesend waren außerdem die Youngster Lina Wachter, Carina Schüßler und Pascal Karatay.

## Wer ist neu im Team?

Nach der Challenge hieß es Aufräumen und die Jury zog sich zur Bewertung zurück. Das Ergebnis teilten sie den Duos und dem Einzelkandidaten hinter verschlossenen Türen mit, danach auch den weiteren anwesenden Gästen des Castings. „Es war ein knappes Ergebnis und der beste Auswahlwettbewerb bisher. Alle, die es nicht ins Team geschafft haben, können sich Mitte April bei den „German Butcher Wars“ in Stuttgart erneut beweisen. Jeder Wettbewerb trägt dazu bei besser zu werden und dient dazu zu zeigen, wie toll und abwechslungsreich unser Handwerk ist“, resümierte Dirk Freyberger.

Alle Teilnehmer und die Teilnehmerin erhielten als Anerkennung eine Base-Cap sowie ein hochwertiges Messer von Gieser. Neu im Hauptteam sind Ulrike Többen, Mike Hepp und Ralf Preikschat sowie Konstantin Klemm (Apprentice-Contest)

und Norman Rupprecht (Young Butcher-Contest). An Erfahrung gewonnen haben: Jonas Hummel, Robert Schönheit, Melvin Hosseini und Nicklas Reinecke, die sich gerne einem weiteren Auswahlwettbewerb stellen können. Ein weiteres öffentliches Casting ist auf der SÜFFA Anfang November geplant. **Marco Theimer**

[www.butcherwolfpack.de](http://www.butcherwolfpack.de)

**„Es war ein knappes Ergebnis und der beste Auswahlwettbewerb bisher. Jeder Wettbewerb trägt dazu bei besser zu werden und dient dazu zu zeigen, wie toll und abwechslungsreich unser Handwerk ist.“**

Dirk Freyberger



# Liebe zu Beruf und Region

**Dass eine Metzgerei eine wirklich hohe Summe in den Neubau einer Produktionsstätte investiert, ist in diesen Zeiten eher unüblich. Die Metzgerfamilie Gies aus dem osthessischen Großenlüder hat es getan – mit Leidenschaft, Mut und Überzeugung.**



**D**er Betrieb der neuen Produktion startete Mitte März 2024, ein Fest mit Kunden, Partnern und Ehrengästen folgte im Juni 2025. Ende Oktober treffe ich Hans-Georg und Monika Gies und ihre Söhne Maximilian (29) und Leonard (25) – beide Fleischermeister. Der Neubau mit einer Produktions- und Verarbeitungsfläche von ca. 1.600 m<sup>2</sup> liegt gegenüber eines vor rund zehn Jahren eröffneten großen Rewe-Marktes, in dem auch eine der Filialen der Fleischerei mit meterlanger Theke und Wandkühlschränken mit SB-Wurst

zu finden ist. „Dieses Grundstück stand über Jahre hinweg zum Verkauf. Aus Verbundenheit zu unserem Ort und den Kunden kam ein Bau in einem Industriegebiet nicht infrage“, betont Monika Gies, gelernte Fleischerei-Fachverkäuferin und Bürokauffrau, die das Familienunternehmen seit Ende der 1980er-Jahre mit ihrem Mann Hans-Georg führt. „Erste Überlegungen gab es 2016, 2018 wurde es konkreter, im Juli 2022 folgte die Grundsteinlegung“, berichtet er und lobt die Zusammenarbeit aller Beteiligten.



Fotos: Fleischerei Gies, Marco Theimer

Rund 8 Mio. Euro investierte die Familie. „6,4 Mio. Euro gaben wir für Leistungen regional ansässiger Unternehmen aus“, so Hans-Georg Gies und untermauert damit auch die Verbundenheit zur Region und die Bedeutung lokaler Wirtschaftskreisläufe. Seit der Gründung der Metzgerei 1929 fand die Produktion im Stammhaus „In der Burg“ – einem über 300 Jahre alten Haus („altes Rentamt“) – in der Ortsmitte Großenlüders (Gemeinde: ca. 8.000 Einwohner) statt. „Immer wieder um- und angebaut und verwinkelt, mehrere Ebenen und Stufen, begrenzte Lagerkapazitäten. Alles das, war nicht mehr zukunftsfähig“, erklärt er die Gründe für den Neubau.

### Effizientere Arbeitsprozesse

Das Fleisch von 80 bis 100 Schweinen und vier bis fünf Rindern pro Woche wird dort zerlegt und verarbeitet (Produktionsmenge: ca. 10 t). Geschlachtet werden die Tiere, die von Landwirten aus der Gemeinde und dem Landkreis Fulda kommen, im 10 km entfernten Schlachthof Fulda sowie einer Schlachtstätte in Neuhof. Teilstücke werden bedarfsgerecht zugekauft.

Es ist Freitagvormittag. Maximilian und Leonard Gies führen mich durch ihr neues „Reich“. Sie leiten die Produktion zusammen. Der Zugang für die zwölf Mitarbeiter, Umkleide-, Sozial- und Technikräume befinden sich im Untergeschoss. Während der Planungsphase lagen die Baupläne aus und die Mitarbeiter konnten sich mit Ideen und Vorschlägen einbringen. „Viele Arbeitsprozesse sind effizienter als zuvor, alles ist ebenerdig und im Kreislauf angeordnet“, sagt Leonard Gies, seit 2022 Fleischermeister. Maximilian Gies absolvierte nach dem Meister-titel 2018 drei Jahre später den Betriebswirt im Handwerk. Ihre Schwester Hannah-Rebecca ist Bankkauffrau und bald Bank-Betriebswirtin.

Zurück zum Rundgang: fünf Räucher- und Kochanlagen, zwei Füller, Kutter, Wolf, ein besserer Eiserzeuger, Pökelinjektor, Zerlegetische, eine Kistenspülschneide, etc. Alles, was man in einem solchen Betrieb benötigt, gibt es. „Vor allem haben wir ausreichend Kühlräume, etwa für Rind- und Schweinefleisch, die Chargierung von Wagen, zum Pökeln und die fertige Wurst“, betont Maximilian Gies. Wir gehen in den Schnellkühlraum, auch eine Idee der beiden, die umgesetzt wurde. Hier werden die Produkte, die aus der Kochkammer kommen bei 0-2°C zügig heruntergekühlt damit

## Konzept

### FLEISCHEREI GIES – GROSSENLÜDER

1929 gegründete, nun in dritter Generation geführter Familienbetrieb im westlichen Landkreis Fulda mit Hauptgeschäft und sieben Filialen. Geschäftsbereiche: Fleischerei (Filialen: 60-70 % Umsatzanteil), Imbiss, Großhandel (Bäckerei-Filialist, Gastronomie, Altenheime/Klinik), Grillfleisch und Partyservice & Catering. Schwerpunkt: Wurstspezialitäten, 95 % selbst hergestellt. Etwa 90 Beschäftigte, davon drei Auszubildende. Regionaler Fleischbezug.

## Erfolgsfaktoren

- Sozialverantwortung und Risikobereitschaft
- Viele selbst ausgebildete Mitarbeiter
- Familienfreundliche, persönliche, soziale Mitarbeiterführung
- Ein fairer Ansprechpartner für Kunden, Mitarbeiter und Partner sein
- Produktqualität und Frische erhalten
- Hohe Einsatzbereitschaft

## Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Autoklav:** Korimat
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Moguntia, Raps
- **Innenausbau (Produktion):** Wirth Group/FoodTec Buildings
- **Kutter (Vakuumkutter):** K+G Wetter
- **Pökelinjektor:** Günther Maschinenbau
- **Räucher- und Kochtechnik:** Reich Thermoprozesstechnik
- **Spültechnik:** Kitzinger Maschinenbau
- **Vakuumtechnik:** Variovac
- **Wolf:** K+G Wetter

sie für das Verpacken die richtige Temperatur haben. „Auch ein neues Herzstück ist der Reife-raum. Die exakt gesteuerte Luftumwälzung sorgt beim Reifen von Wurst und Schinken für eine gleichmäßige Klimatisierung“, erklärt Leonard Gies. Das erleben wir live, als ein kühler Luftstrom einige Meter weiter „wandert“.

## Acht Filialen

Die Fleischerei hat acht Filialen, von denen viele von Kollegen übernommen wurden, die keinen Nachfolger fanden. „Alle diese Kollegen kamen auf uns zu“, sagt Monika Gies. Beliebt sind u.a. Fleischsalat, dessen Herstellung noch zentralisiert werden soll, Hausmacher Schwarzmagen, Bauen-, Blut- und Leberwurst, die jede Woche 400 bis 800 von den Großeltern mütterlicherseits gerollten Rouladen (Vollkonserven) sowie die täglich wechselnden Mittagsgesichte in den Filialen. Diese befinden sich neben zweien in Großenlüder in FD-Horas, FD-Neuenberg, FD-Nähe Klinikum, Künzell-Bachrain, Schlitz und Bad Salzschlirf. Sie bestellen bis 13 Uhr und werden ab 7 Uhr mit drei Kühlsprintern beliefert.

Viele Mitarbeiterinnen und Filialeiterinnen wurden selbst ausgebildet. Seit kurzem gibt es eine Fachkraft, die sich um die Filialbetreuung und Produktentwicklung kümmert. Auch bezüglich Nachhaltigkeit ist der Neubau gut aufgestellt: PV-Anlagen, BHKWs, Wärmepumpen, Propangastank und Glykol-Wasser-Kühlung, ein Batteriespeicher ist geplant. „Bald zieht die Verwaltung in den Neubau ein, mittelfristig die Küche aus dem Stammhaus“, sagt Hans-Georg Gies. Und auch die zwei Söhne werden ihre Spuren hinterlassen – wie ihre Eltern, die Großeltern Rudi und Lydia und Urgroßvater Karl Gies.

Marco Theimer

[www.fleischerei-gies.de](http://www.fleischerei-gies.de)



Fotos: Marco Theimer





# Frost und Flamme

Mit viel robustem Holz, stylischem Schwarz und jeder Menge feinstem Fleisch:  
Die „Hall of Meat“ in Wildau feiert dieses tierische Lebensmittel.



Fotos: H. Sievers, Meat-Bringer/Hall of Meat

Etwa 30 km südöstlich der Berliner Stadtgrenze gelegen, gilt Wildau lange nicht mehr als Geheimtipp: dank der Technischen Hochschule, wald- und wasserreicher Umgebung sowie der Nähe zum Flughafen. Olaf Mahr, Gründer der „Hall of Meat“, fasst sein Einzugsgebiet weit: „Wir haben hier in der Peripherie fast vier Millionen Leute, dann nochmal zwei Millionen ungefähr. D. h. also, wir haben potenziell sechs Millionen Kunden.“

### Ans Schwein gedacht

Die Idee ist seiner Liebe zum Schwein zu verdanken, so sagt er augenzwinkernd. Angefangen habe alles „ähnlich wie bei Bill Gates, in der Garage“. Er lacht, „ich hatte ein Büro aufgemacht, mit Fleisch-Liefer-Service, und die Leute standen dann vor der Tür und wollten Fleisch kaufen, also haben wir quasi aus dem Kühlhaus rausverkauft.“ Daher stammt der zweite Unternehmensname „Meat-Bringer“. So sei es dann zu den ersten Display-Kühlschränken gekommen – und festangestellten Mitarbeitern. Anfang 2021 mietete er die jetzige „Hall of Meat“, „800 m<sup>2</sup> Hülle, alles rausgerissen und neu gemacht, aus eigenen Mitteln.“ Eröffnet wurde diese dann im Mai 2022.

### Mit Nähe konzipiert

Die Basis des Konzepts sind die Rohstoffe: Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren, die aus der Region stammen. Inzwischen arbeiten „seine“ Bauern fast exklusiv mit ihm zusammen. „Ich wollte gern Schweine, die nicht verfetten. Wir haben deshalb viel ausprobiert, auch mit Rassen. Inzwischen setzen wir auf eine Kreuzung aus Duroc und Leicoma, und wir schlachten sie bei einem Gewicht zwischen 200 und 240 kg.“ Den Markennamen „Märkisches Kartoffelschwein“ hat er sich schützen lassen. Auch für die Rinder fand er Partner: Mit Weidewaltung und Grasfütterung.

Der gebürtige Ostfrieser stammt aus einer Bauernfamilie, studierte in Mannheim BWL und war in der New Economy tätig. Er sagt: „Ich komme aus einer Industrie, in der man eher schnell sein muss und auch flexibel. Das hilft mir hier: Ich hinterfrage alles. Und auch jederzeit unser Tun und Handeln.“

### Gutes noch besser

Weil ihn das Thema Fleisch und gute Qualität interessiert, hat er eine Ausbildung zum

## Konzept

### MEAT-BRINGER | HALL OF MEAT – WILDAU

Großräumige Fleischerei mit mehr als 140 tiefgekühlten Cuts in Kühltheken und -schränken, eigener Schlachtung, Imbiss, Grill-Events und Workshops sowie mobiler Schlachtung. Ländliche Lage südlich von Berlin.

## Erfolgsfaktoren

- Regionalität und Fleischqualität
- Beratung und Know-how
- Starkes Partnernetzwerke aus Landwirten und Fleischern
- Kreativität, Mut und Leidenschaft

## Profi-Partner

- **Füllmaschine:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Soul Spice Bio
- **Kassensystem:** Ready2order
- **Kühl-Kältetechnik im Geschäft:** Nordcap, Dry Ager
- **Mobile Schlachtung (Kühlfahrzeug):** Thermo King und Mercedes Benz
- **Vakuumentchnik:** Komet
- **Wolf:** Mado

„Fleisch-Sommelier“ absolviert. „Ich werde das Messer niemals so führen können, wie jemand, der mit 15 seine Ausbildung zum Fleischer gemacht hat. Aber ich möchte den Bezug nicht verlieren.“

Das Wissen über Fleisch, moderne Cuts und Zubereitungen ist ihm wichtig, auch bei seinem Team. „Wir wollen hier im Laden Rede und Antwort stehen, die Beratung gehört zum Konzept. Dass 95 % der Kunden über Empfehlungen kommen, hat sicher mit der Qualität, aber auch mit der Beratung zu tun.“ Deshalb steht Aus- und Weiterbildung bei seinen Mitarbeitern vorn an.

Derzeit beschäftigt er zehn Leute, Köche, Fleischer, Fleischermeister... Und jeder arbeitet sowohl im Verkauf, als auch in der Produktion. Und er sucht weitere Mitarbeiter. „Mit der Schließung des Tönnies-Betriebes in Eberswalde habe ich Hoffnung, dass Mitarbeiter von dort Interesse haben, sich bei uns zu bewerben. Wer also Lust auf ein tolles From-nose-to-tail-Konzept hat, bei gleichzeitig guter Bezahlung, der ist bei uns genau richtig. Wir suchen dringend Verstärkung!“

## Mobil schlachten

Mit einer weiteren Idee untermauert er seinen Anspruch an regionale Qualität. Im Herbst 2025 erregte er mit seiner mobilen Schlachtung Aufsehen. Aktuell plant er, sechs bis zehn Rinder pro Monat mobil zu schlachten, zusätzlich zum Partnerschlachthof. Er habe bisher die Zulassung für einen Landkreis. „Das Verfahren ist ein bürokratisches Monster, ich nenne mal Stichworte wie Veterinäramt, Sachkundenachweise, Lkw-Zulassung, Toll Collect... wäre ich 25 und hätte mich gerade selbstständig gemacht, hätte ich das Thema mobile Schlachtung hingeworfen“, ist sich Olaf Mahr sicher.

## Freu(n)de am Genuss

In der „Hall of Meat“ sind fast alle Fleischprodukte tiefgefroren. „Wir haben etwa 145 davon, das sind neben den Zuschnitten z. B. New Cuts, Bratwurst, Pattys, Spieße, Pulled Meat. TK sorgt dafür, dass nahezu kein Food Waste anfällt“, sagt er. Ein Imbiss mit Burgern und Suppen rundet das Angebot ab. Geöffnet um die Mittagszeit von Mittwoch bis Freitag. Außerdem gibt es regelmäßige Grill-Events und Workshops.

Derzeit kooperiert er mit drei Fleischern. Ab März 2026 wird es vor Ort eine gläserne Produktion geben, sichtbar durch Fenster vom Imbiss. Der Fokus seines Konzeptes liegt klar auf B2C. „Ohne einen Euro ins Marketing gesteckt zu haben, hatten wir 2025 ein schönes zweistelliges Wachstum. Mit einer 2 vorn“, verrät er. So macht er auch kein Geheimnis daraus, den vielen Nachfragen aus anderen Städten nachkommen zu wollen. „Über eine Expansion denken wir nach, es kamen bereits potenzielle Partner auf uns zu.“ **Heike Sievers**  
[www.meat-bringer.de](http://www.meat-bringer.de)





# Die Bratwurst des Herkules

**Supermarkt und Metzger können ein Traumpaar sein. Beispielhaft zeigt das die Krüger & Wiegand Landfleischerei aus dem nordhessischen Kaufungen mit einer kreativen Bratwurst-Range mit regionaltypischem Erkennungswert.**

**E**in guter Supermarkt profiliert sich auch mit regionalen, handwerklich hergestellten Spezialitäten, etwa von Bäckern und Metzgern. Ein Metzger kann effizienter, planbarer und mit weniger Aufwand produzieren. Das mindert den Personalengpass und bringt zugleich mehr Menge. Dies hilft auch beim Einkauf der Rohstoffe.

Grundlage ist jedoch, eine Marke mit starker Geschichte für die eigenen Produkte zu entwickeln. Diese wird inszeniert, um den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und weitere Wiederverkäufer aus Handel und Handwerk zu gewinnen. Die Einführung bestimmter Produkte sollte dem Handel so leicht wie möglich gemacht werden. So wie es Timo Schmidt mit seiner „Herkules Bratwurst“ angeht.

Der Fleischermeister und seine Ehefrau Michaela Schmidt, eine gelernte Fleischerei-

Fachverkäuferin, führen die Landmetzgerei Krüger & Wiegand mit drei Fachgeschäften in Niederkaufungen, Oberkaufungen und Lohfelden im Kasseler Land seit Januar 2023. Als eine der wenigen ansässigen Metzgereien schlachtet sie noch selbst. Äußerst beliebt bei der Kundschaft sind Timo Schmidts Bratwürste. Diese kann er mit wenig Aufwand in zahlreichen Varianten produzieren und hat sogar Kapazitäten frei. Sein ursprünglicher Gedanke also: „Da sollte sich doch mehr draus machen lassen.“

## LEH-Unternehmer begeistern

Zunächst gilt es, den LEH als Kunden zu gewinnen. Tritt eine Metzgerei als Bratwurstlieferant auf, bewegt sie sich in die Austauschbarkeit. Mal ehrlich: Warum sollte ein Supermarkt eine

weitere Bratwurst in seine Kühlregale legen? Kann ein Metzger den LEH-Verantwortlichen aber eine tolle Geschichte erzählen und zeigen, dass diese sich mit dem neuen Produkt richtig ins Gespräch bringen können, macht auch die Kaltakquise mehr Freude.

Ein schlüssiges Konzept aus Marke, Geschichte, Verpackungen, Website und einer Broschüre zeigt einem LEH-Unternehmer, dass er sich mit diesem Produkt profilieren und Gewinn erwirtschaften kann und zudem seinen Kunden einen guten Grund gibt, genau seinen Markt wieder als Einkaufsstätte auszuwählen. Bei der Markenentwicklung und Umsetzung stand Timo Schmidt die auf Metzgereien spezialisierte Agentur Böhmedia zur Seite. Christian Böhms Team ersann die Idee. Die Umsetzung erfolgte schnell und hochwertig.

## Regionalität trifft Kreativität

Eine starke Marke braucht einen einprägsamen Namen als Grundlage. Dann gilt es, eine spannende Geschichte zu erzählen und einen regionalen Bezug herzustellen. Nicht weit von der Metzgerei entfernt liegt der Bergpark Wilhelmshöhe in Kassel. Dort befindet sich auf der Spitze einer Pyramide, die auf einem Oktagon steht, eine Statue: der Herkules, ein Held der griechischen Mythologie. Dieser diente als Vorbild und „Held“ für das Storytelling. Herkules musste verschiedene Aufgaben bewältigen. Daraus entwickelten Timo und sein Team verschiedene Sorten ihrer Bratwurst. Bei der Gestaltung der Werbemittel konnten so mit den Würsten in Zusammenhang stehende Heldenaufgaben präsentiert werden: „Bärlauch-Bratwurst“ als „Die Prüfung des Lossetaler Waldes“, „Chili-Bratwurst“ als „Die Prüfung der Glut“, „Feine Bratwurst“ als „Die Prüfung der Eleganz“ und viele weitere.

Fotos: Krüger & Wiegand Landfleischerei



## Blickfang im Regal

Als die Idee ausgereift war, ging es an die optische Umsetzung. Dabei ging es darum, ein Produkt in die LEH-Regale zu bringen, das sich auf den ersten Blick von allen anderen abhebt. Es wurden neue Gestaltungsmöglichkeiten genutzt: Jede Sorte erhielt ein eigenes Motiv und eine eigene Geschichte, welche die Prüfung des Helden Herkules veranschaulicht. Um den handwerklichen Charakter zu betonen, sollte das Motiv eine Zeichnung sein. Aber: Händische Zeichnungen sind teuer anzufertigen; das wäre bei den vielen Sorten an Bratwürsten außerhalb des Budgets gewesen. Dank der Möglichkeiten von KI können solche Arbeiten aber deutlich günstiger erstellt werden. Zwar wird immer noch Expertise über die Arbeit und die Anwendung der KI benötigt, doch der zeitliche Input ist viel geringer.

So entstanden besondere Motive, die direkt ins Auge fallen. Damit waren alle Zutaten bereit für die perfekte Marke für den Verkauf handwerklicher Bratwürste im LEH. Für Akquise und Verkauf entstand zudem ein Produktheft, in dem die Geschichten in Wort und Bild erzählt werden. Das überzeugt zusammen mit dem Produkt den Handel und ist zugleich eine sinnvolle Unterstützung beim Verkauf an die Verbraucher.

## Schwung für das Ladengeschäft

Das Konzept ist so ausgelegt, dass die Herkules-Bratwürste auch in den eigenen Ladengeschäften verkauft werden können. Broschüre, Bildschirm-Werbung, Plakate, Auszeichnung, Verpackung, alles das hilft, um auch den eigenen Kunden die Geschichte der neuen Bratwürste zu erzählen und zum Zugreifen zu animieren.

## Konzept

### KRÜGER & WIEGAND LANDFLEISCHEREI – KAUFUNGEN

Vor über 125 Jahren gegründete, heute in fünfter Generation geführte Fleischerei in Nordhessen mit drei Ladengeschäften und rund 30 Beschäftigten. Tradition, Leidenschaft und Unternehmerteil kennzeichnen das Handeln.

## Erfolgsfaktoren

- Konsequente Qualitäts- und Herkunftsorientierung
- Über 125 Jahre Handwerkstradition
- Enge Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten
- Eigene Schlachtung (2 x/Woche), 95 % Eigenherstellung des Sortiments
- Faire Mitarbeiterführung, flache Hierarchien, eingespieltes Team
- Stetige, marktorientierte Weiterentwicklung

## Profi-Partner

- Gewürze: Hela
- Fachgroßhandel: Enders
- Füller: Handtmann
- Kutter: Seydelmann
- Ladenbau: Aichinger
- Räuchertechnik: Bastra
- Werbeagentur: Böhm.Media

Eine gute Marke muss geschützt werden. Um die Idee zu schützen, wurde die Marke beim DPMA angemeldet. Denn: Wenn das regionale Partnernetzwerk funktioniert, soll die Herkules-Bratwurst auch überregional in die LEH-Regale kommen. red/Christian Böhm <https://fleischerei-kruegerwiegand.de/>

Zum Start der Vertriebs der neuen Herkules-Bratwurst entstand ein vielfältiges Werbekonzept.

Fotos: Böhm.media



# NEU!

## Das Profi-Portal für das

## FLEISCHER-HANDWERK



> praxisnah  
> marktorientiert  
> informativ  
> mit aktuellen  
Schlachtviehpreisen



FLEISCHNET.DE

# Mit Sommerrolle zu Silber

Im Finale des zum vierten Mal als Branchen-Battle durchgeführten Nachwuchswettbewerbs SnackStar holte die Auszubildende zur Fleischerei-Fachverkäuferin Thi Thu Hang Than (23) aus der Metzgerei Holger Dünkel aus Bindlach den silbernen Pokal.



## Die Platzierungen

- 1. Platz: Bäcker (Gold):**  
**Mikey Wachtel:** Ausbildungsbetrieb: Kathi's Cafe, Bergkamen; **Kei Spitzenberger:** Ausbildungsbetrieb: Bäckerei Potthoff, Hamm-Berge; beide 3. Lj., Elisabeth-Lüders Berufskolleg, Hamm, Snack-Kreation: „Power-Hähnchen Croissant“ (65 Pkt.); 1.000 Euro
- 2. Platz: Fleischer (Silber):**  
**Thi Thu Hang Than:** 3. Lj., Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Holger Dünkel, Bindlach; Berufliches Schulzentrum Kulmbach; Snack-Kreation: „Goi Cuon“, (63 Pkt.), 750 Euro
- 3. Platz: (Gastronomie): Tobias Strauß:**  
2. Lj., Ausbildungsbetrieb: Balthasar Neumann-Kaserne, Veitshöchheim; Snack-Kreation: „Levante Glow Bowl“, (55 Pkt.), 500 Euro

## Die Jury

Catharina Bardun (Stadt-Fleischerei Bartsch, Catharinas Tastings), Caroline Bosselmann (BoBo Hannover), Andreas Stark (Homann Foodservice), Nicole Studer (Bonduelle Foodservice), Annalena Nitsche (Produktmanagerin Eigenmarken, GILDE), Marco Theimer (Chefredakteur FH Fleischer-Handwerk und i.V. der Chefredaktion „24 Stunden Gastlichkeit“) und Dirk Waclawek (Chefredakteur Back Journal)

Zum Sieg fehlten der jungen Vietnamesin im dritten Lehrjahr, die erst seit zwei Jahren in Deutschland lebt, nur zwei Punkte. Eine beachtliche Leistung, die auch die Jury beeindruckte. Ihr Silber-Snack: eine Sommerrolle aus Reispapier mit Garnelen, gebratenem Schweinekamm, Reisnudeln und viel Gemüse. Dazu ein Mix aus Gewürz-Ketchup und Joghurt-Knoblauchsauce von Homann. Unterstützung erhielt sie von ihrer Ausbilderin und Küchenmeisterin Susanne Zopf. In ihrem Ausbildungsbetrieb könnte dieser Snack etwa im Catering angeboten werden, da die Metzgerei aus dem Landkreis Bayreuth auch gastronomisch sehr gut aufgestellt ist.

Platz 1 im Branchen-Battle Fleischer, Bäcker und Gastronomie belegten die Bäckeri-Auszubildenden im Fachverkauf, Mikey Wachtel (21) und Kei Spitzenberger (22). Begleitet wurden sie von ihrer Fachlehrerin

Ann-Christin Bischoff vom Elisabeth-Lüders Berufskolleg. Der dritte Platz ging an Tobias Strauß (23), der seine Ausbildung zum Koch in der Balthasar Neumann-Kaserne in Veitshöchheim absolviert. Hilfestellung leistete ihm die Köchin Astrid Wolf, die in Vertretung seines Ausbilders im Finale mit dabei war.

### Motto: „Power your day“

Der 2011 gestartete Nachwuchswettbewerb fand zum 14. Mal statt. 136 Schüler/-innen aus 17 Berufs- und Meisterschulen nahmen teil. Zudem gab es einige Individualbewerbungen. Gut 50 % der über 70 eingesandten Rezepte kamen aus dem Fleischerhandwerk. Die meisten Einsendungen stammten aus Nordrhein-Westfalen (35 %) vor Niedersachsen (18 %), Hessen und Bayern (jeweils 12 %). Das Durchschnittsalter der Teilnehmenden betrug 22 Jahre. Das Motto 2025 lautete: „Power your Day.“

Nach einer exklusiven Führung durch die Homann-Saucenproduktion, der Besichtigung der Finalstätte und gemeinsamem Abendessen ging es an Tag 2 dann zur Sache. Zum dritten Mal fand das Finale im „Concept Court“ am Firmenstandort von Homann in Bad Essen-Lintorf statt.

Für die Zubereitung der acht Snacks inklusive eines Snacks auf einem Teller zur Präsentation hatten die vier Auszubildenden von 10 bis 13 Uhr Zeit. Die Arbeitsschritte waren vielfältig. Es galt eine Menge Zutaten vorzubereiten. An allen Arbeitsplätzen, Kochinseln und technischen Geräten wie Kombidämpfer, Thermomix oder Backöfen wurde konzentriert gearbeitet. Hektik kam dabei nicht auf. Die Auszubildenden zerbrö-

selten Cornflakes für Panaden, putzten Garnelen und schnitten Gemüse, zerkleinerten Hähnchenunterschenkel und -brüste und brieten sie an, mixten Saucen, höhlichten Croissants aus, rollten Reispapier und kochten Reisnudeln, bereiteten Falafel-Taler zu, lösten Granatapfelkerne aus, rösteten Pinienkerne u.v.m. Hilfestellung bekamen sie von den Profi-Paten Fleischerei-Fachverkäuferin und Fleischsommeliere Catharina Bardun (Fleischer), Caroline Bosselmann (Bäcker) vom BoBo Hannover und Andreas Stark (Homann Foodservice) in Vertretung von Guerilla Chef-Gründer Simon Kolar (Gastronomie). Der Final-Snack musste mindestens je ein Homann- und ein Bonduelle-Produkt enthalten. Weitere Partner des Nachwuchswettbewerbs waren die Messe Stuttgart und GILDE. Deren Leiterin, Produktmanagerin Eigenmarken Annalena Nitsche, überreichte dem Sieger-Duo ein Schneidbrett mit Auszügen.

### Die Zusatzaufgabe

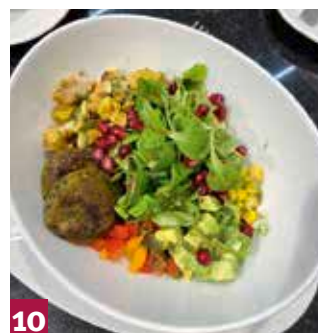
Im zweiten Teil des Finales galt es, aus einem vorgegebenen Warenkorb sowie den beiden Homann-Neuprodukten 2026 „Ranch-Dressing“ und „Sweet Sour Sauce“ einen neuen Snack zum Motto „Fußball-WM 2026“ zu kreieren: vier Snacks plus einen zur Präsentation. Mikey Wachtel und Kei Spitzenberger kreierten „Beet’n Goal Bag“, eine geschmacklich intensive Blätterteigtasche u.a mit Pesto, Birne, Ziegenkäse, Zwiebeln und Honig. Thi Thu Hang Than glänzte mit „Deutschland trifft auf Vietnam“, zwei panierten Bällchen aus Hackfleisch bzw. Käse mit einem kreativen Saucen-Duo und Nachos. Tobias Strauß schuf eine „Mexiko Crunch Roll“, ein mit Frischkäse und Tomatensauce gefülltes Hähnchenfilet im Taco-Sesammantel.

Nach der Zubereitung aller Snacks präsentierten die Vier ihre Kreationen via Kurzvortrag und standen der siebenköpfigen Jury Rede und Antwort. Danach bewertete diese die erbrachten Leistungen. In einer offenen Bewertungsrunde teilte die Jury den Azubis ihre Ansichten mit. Die Stimmzettel wurden ausgewertet. 70 Punkte je Branche waren möglich. Glücklicherweise über den Verlauf des Finales, wurden Selfies und Gruppenfotos gemacht und die kreierten Snacks genossen. Die Rezepte der Final-Snacks gibt es unter: <https://www.homann-snackstar.de/sieger>

Marco Theimer



1. Im Finale top: Mikey Wachtel, Kei Spitzenberger, Thi Thu Hang Than, Tobias Strauß
2. Gruppenbild mit Paten und Partnern
3. Mikey und Kei am Kochblock in Aktion
4. Bäcker-Snack: Power-Hähnchen-Croissant
5. Küchen-Action im „Concept-Court“
6. Thi Thu Hang Than rollt die Sommerrollen.
7. Ihr Snack: „Goi Coun“ - partyservicetauglich
8. Auch ihre Zusatzaufgabe war sehr kreativ.
9. Tobias Strauß startet das Befüllen der Bowl,
10. Sein gesunder Snack: „Levante Glow Bowl“
11. Auch seine Zusatzaufgabe erforderte nochmals viel Fingerspitzengefühl.





# Bio-Fleisch als Chance

**Die Verarbeitung von Bio-Fleisch treibt die regionale Wertschöpfung in Deutschland voran. Das belegt eine Studie des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW).**

**O**hne Bio-Molkereien gibt es keine neuen Bio-Milchviehbetriebe, ohne Öko-Mühle und Öko-Bäckerei keinen Hektar Öko-Getreide und ohne Bio-Schlachthof und Bio-Metzgerei keine Bio-Tierhaltung. Als erzeugungsnaher Abnehmer landwirtschaftlicher Rohstoffe sind Bio-Verarbeitungsunternehmen nicht nur ein wichtiger Arbeitgeber, sondern steigern auch die Wertschöpfung vor Ort. Das trifft auch auf das Bio-Fleischerhandwerk und die hofeigene Bio-Fleischverarbeitung zu, wie eine Studie des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) zeigt. Das Projekt „BioVerarbeitungStark“ erhob Zahlen zu Bio-Fleischereien und Bio-Hofverarbeitern. Gefördert wurde die Studie vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat über das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL).

## Heterogene Bio-Fleischverarbeiter

In seiner Studie befragte der BÖLW 33 bio-zertifizierte Betriebe aus der Fleischverarbeitung. Darunter 14 Hofverarbeiter mit eigener Landwirtschaft. Allerdings ist es schwierig, Metzgereien von Hofverarbeitern exakt abzugrenzen. Nur wenige sind in der Handwerksrolle registriert. 27 der in der Studie ausgewerteten Betriebe sind reine Bio-Verarbeiter. Von den 33 Befragten verarbeiten 24 das Fleisch selbst. Die anderen geben die komplette Fleischverarbeitung oder einzelne Arbeitsschritte wie das Schlachten, Zerlegen oder Verwürsten in andere Hände.

Zusammen erwirtschafteten die in der Studie befragten Fleischereien und Hofverarbeiter für ihre Bio-Produktschiene 184 Mio. Euro Umsatz. Diese Umsatzzahlen (2023) basieren auf den Angaben von 31 Betrieben. Demnach erzielte jedes Unternehmen mit Bio-Produkten einen durchschnittlichen Jahresumsatz von rund 5,94

Mio. Euro. Die Bandbreite reicht von 20.000 Euro bis zum Spitzenwert von 73 Mio. Euro. Während knapp über 60 % weniger als 1 Mio. Euro/Jahr umsetzte, haben rund 3 % der Unternehmen mit über 50 Mio. Euro im Umsatzranking die Nase vorn. Gut jeder vierte Betrieb erzielte einen Jahresumsatz zwischen 1 und 5 Mio. Euro.

2023 beschäftigten die befragten Bio-Fleischereien und Bio-Hofverarbeiter 1.643 Mitarbeitende. Im Schnitt kam jeder befragte Betrieb auf 53 Personen. Im größten Unternehmen arbeiteten 400 Personen. Dagegen stemmte im kleinsten Betrieb nur eine Person die gesamte Arbeit. Mehr als jeder zweite befragte Betrieb bildete aus – so gab es 2023 in diesen 18 Unternehmen 44 Ausbildungsplätze. Die Hälfte der Betriebe gab an, nicht alle davon besetzen zu können. Unter den Ausbildungsberufen dominierten handwerkliche und technische Berufe. Aber auch als Kaufmann/-frau, Landwirt, Gärtner, Marketing- und Vertriebskraft, auch in den Bereichen Heilerziehung, Lager und Logistik bieten die Fleischereien und Hofverarbeiter eine berufliche Perspektive.

## Absatz und Vertrieb

Neben dem klassischen Verkaufsgeschäft im eigenen Laden nutzen die befragten Fleischereien und Hofverarbeiter zusätzliche Absatzkanäle: 62,5 % beliefern ihre Bio-Fleischprodukte an den Naturkostfachhandel, 72 % vermarkten sie selbst. Als dritt wichtigster Absatzkanal hat sich in der Erhebung der LEH mit 37,5 % herauskristallisiert. Hinzu kommen Kantinen und Restaurants (18,8 %). Gut jeder fünfte Betrieb betreibt einen eigenen Online-Shop, über 15 % nutzen den Online-Shop eines anderen Anbieters. Gerade mal 3 % exportieren ihre Produkte ins Ausland.

**Nina Weiler**

[www.boelw.de](http://www.boelw.de)

# Bio, ja oder nein?

**Carola Krieger, Referentin für Verarbeitung und Handel beim BÖLW, über Vor- und Nachteile.**

*Frau Krieger, in Zeiten, in denen die Menschen beim Lebensmitteleinkauf sparen – warum lohnt es sich dennoch für einen Hof-Fleischer bzw. Direktvermarkter, auf Bio-Fleisch umzustellen?*

Trotz Inflation und steigender Lebenshaltungskosten sind die Umsätze und die Nachfrage nach Bio auch in den vergangenen Jahren weiter gestiegen. Immer mehr Menschen legen Wert auf Bio und Tierwohl und fragen Bio-Produkte nach, auch wenn sie insgesamt preissensibler einkaufen. Gerade für kleinere Fleischereien und Hofverarbeiter bietet eine Umstellung auf Bio die Chance, sich durch staatlich geprüfte Qualitätsstandards von Mitbewerbern abzuheben.

*Wie beurteilen Sie die Verfügbarkeit von Bio-Fleisch- und Bio-Wurstwaren für den Endverbraucher in Deutschland? Wie schätzen Sie die Zukunft diesbezüglich ein?*

Insgesamt hat sich die Verfügbarkeit von Bio-Fleisch für Endverbraucher in den vergangenen Jahren deutlich verbessert, vor allem durch das vermehrte Angebot im klassischen LEH und Discount. Es gibt aber nach wie vor Luft nach oben, die Nachfrage ist im Schnitt weiterhin höher als das heimische Angebot.

*Was ist für eine Bio-Hofmetzgerei rentabler – Direktvermarktung oder Belieferung des Handels mit Bio-Fleisch und -Wurst?*

Pauschal lässt sich das nicht beantworten, da die Rentabilität und geeignete Strategie stark vom jeweiligen Betrieb, der Region und den Vorlieben der Betreiber abhängt. Eine Direktvermarktung von Bio-Produkten bietet sich vor allem im Umfeld von Ballungsgebieten oder touristisch geprägten Regionen an. Neben dem Verkauf direkt an Endkunden kann es für Betriebe interessant sein, Abnehmer in der Außer-Haus-Verpflegung, Betriebskantinen oder Restaurants zu beliefern. Dieser Weg kann durch längerfristige Kooperationen Sicherheit bieten.

Natürlich hat eine Belieferung des klassischen Handels auch Vorteile, letztlich wirkt sich aber jede Zwischenstufe auf den erzielbaren Produktpreis aus. Je nach Betrieb kann sich auch eine Kombination verschiedener Vermarktungswege lohnen, um eventuelle saisonale Schwankungen auszugleichen.

*Manche Fleischverarbeiter oder Fleischereien befürchten, dass die Nachfrage nach Bio-Fleisch und Bio-Wurstwaren stagnieren wird. Ist diese Sorge berechtigt?*

Um einem (zu) starken Konkurrenzkampf oder Preisdruck auszuweichen, kann es gerade für kleinere Fleischverarbeiter und Metzgereien sinnvoll sein, bei der Fleischherkunft auf spezielle Qualitäts-

standards zu setzen. Hinter der Marke „Grasrind vom Bodensee“ etwa schlossen sich Rindfleisch-Erzeuger aus der Bodenseeregion zusammen. Sie stellen die besondere Qualität ihrer Rinder aus Weidehaltung und deren Wert für die Landschaftspflege in den Fokus. Ein weiteres Beispiel ist das BÖL-Projekt „Hof bis Teller“. Dessen Ziel ist es, in Brandenburg regionale Bio-Wertschöpfungsketten für hofnah geschlachtetes Bio-Rindfleisch gemeinsam mit Akteuren aus Landwirtschaft, Schlachtereie und Handel zu schaffen.

*Wirtschaft, Handwerk und Landwirtschaft beklagen die überbordende Bürokratie. Trifft dies auch auf Bio-Verarbeiter zu? Wie kann man dem begegnen?*

Oh ja! Bio-Betriebe sind teils doppelt betroffen, da sie zusätzlich zur regulären Bürokratie in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben Dokumentationspflichten zur Bio-Qualität zu erfüllen haben. Sie müssen die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung und evtl. zusätzlich Richtlinien der Bio-Verbände erfüllen. Der BÖLW setzt sich seit langem dafür ein, dass Anforderungen, die über die Bio-Zertifizierung nachweislich erfüllt werden, nicht doppelt oder dreifach für andere Regelungen dokumentiert werden müssen.

Bio-Verarbeiter sind eher mittelständisch oder handwerklich strukturiert, verfügen also selten über eigene Abteilungen für das Erledigen von Dokumentations- und Berichtspflichten. Stattdessen müssen sich die Inhaber selbst darum kümmern. Mit gezielten Maßnahmen zur Entlastung von Bio-Unternehmen könnte die Politik auf Bundes- und Länderebene wichtige Impulse zur Stärkung von Wirtschaft und Nachhaltigkeit geben.

Wichtig ist, dass die Regelflut nicht zunimmt und neue Regeln immer unter Einbezug der unternehmerischen mittelständischen Praxis ausgestaltet werden.

Konkret bietet sich dabei das Prinzip „Think small first“ an: Als erstes werden Regelungen mit Vertretern von KMUs entwickelt. Erst danach können diese auf industrielle Betriebe hochskaliert werden. Bisher geschieht dies häufig andersherum und die Vorgaben aus der Industrie sind schlicht nicht anwendbar oder nur mit enormen Belastungen für kleine Betriebe verbunden.

*Welche Impulse für eine Stärkung regionaler Bio-Wertschöpfungsketten sollte die Bundesregierung setzen?*

Grundsätzlich braucht es ein stärkeres Bewusstsein für die Zusammenhänge in Lebensmittelwertschöpfungsketten und die Notwendigkeit kohärenter politischer Maßnahmen. Ganz wichtig ist es, bei Nachhaltigkeits- und Bio-Zielen die ganze Kette mitzudenken und Entlastungs- und Förderprogramme mit Nachhaltigkeitszielen zu verknüpfen.

**Nina Weiler**



# Nachhaltig mit UVC entkeimen

**Die Metzgerei Keller aus Langenbach im Landkreis Freising legt großen Wert auf höchste Fleischqualität. Diese wird auch durch eine innovative UVC-Entkeimung gewährleistet.**

Seit 1908 ist das Familienunternehmen, geführt von Metzgermeister und Fleischsommelier Augustin Keller, im Metzgerhandwerk tätig. Von jeher wird dort größter Wert auf hochwertige Fleischerzeugnisse gelegt. Um diese hohen Standards auch im modernen Produktionsumfeld gewährleisten zu können, wurde nach einer innovativen Lösung zur Entkeimung der Räume und Sicherstellung der Produktqualität gesucht. Die Wahl fiel auf die UVC-Technologie der Schweizer sterilAir AG. Mit UVC-Installationen gelang es, eine chemiefreie Hygienelösung zu etablieren, die ökologisch nachhaltig ist und zudem Kosten spart.

## Herausforderungen

Die mikrobiologische Qualität der Raumluft wird in der Metzgerbranche als entscheidender Hygienefaktor oft unterschätzt. Denn: Sie leistet einen entscheidenden Beitrag zur finalen Qualität und Haltbarkeit der Fleisch- und Wurstherzeugnisse. Produktions- und Kühlräume werden mittels Raumluftkühlern (Verdampfer) gekühlt. Vielen Herstellern von Lebensmitteln ist nicht bewusst, dass genau hier die größte Kontaminationsquelle liegt.

Aerosole, die u.a. bei der Nassreinigung entstehen, werden von Raumluftkühlern angesaugt. Diese kleinen Wassertröpfchen enthalten Staub, Produktreste und Mikroorganismen. Am Verdampfer sammeln sich die Keime und vermehren sich dort. Nach und nach werden Kühllamellen und das Innere des Verdampfers mit einem Biofilm überzogen. Aufgrund hoher Luftströme durch den Luftkühler, die durch das Zusetzen der Lamellen verstärkt werden, können Bestandteile des Biofilms in den Raum hinausgetragen werden. Hier kontaminieren sie die Luft, produktberührende Oberflächen oder das verpackungsfertige Endprodukt.

## Produktqualität gesteigert

In Kooperation entstand ein Hygienekonzept, damit die Qualität der Raumluft kein hygienisches Risiko mehr darstellt. Die Implementierung der UVC-Entkeimungslösungen hatte weitreichende positive Auswirkungen auf die Betriebsabläufe. Dafür wurden alle Raumluftkühler mit der sterilAir E-Serie ausgerüstet. Die kontinuierliche UVC-Entkeimung garantiert, dass der Verdampfer frei von Biofilm und so der gesamte Raum frei von Schimmelbildung bleibt.

Den zentralen Nutzen der UVC-Technologie bestätigt Augustin Keller: Er stellte seit Inbetriebnahme eine deutliche Reduzierung der Kontaminationen fest. Dies bedeutet frischere Produkte über einen längeren Lagerzeitraum hinweg und so hohe Kundenzufriedenheit. Die lange Haltbarkeitsdauer ist von enormer Bedeutung; dass die Schweizer UVC-Technologie zuverlässig unter den herausfordernden Umgebungsbedingungen einer Metzgerei funktio-



niert, findet er sehr bemerkenswert. Zusätzlich zur im Dauereinsatz befindlichen E-Serie entschied er sich im Produktions- und Kistenspülraum ein weiteres UVC-Gerät einzusetzen. Dort tritt viel Feuchtigkeit auf, Schimmelwachstum sei da nicht weit entfernt. Der UVC-Umluftentkeimer UVR-4K hält die Luft keimfrei. Die Desinfektionsleistung liegt bei bis zu 90 % gegenüber Schimmelsporen. Neben den Vorteilen der UVC-Technologie schätzt Augustin Keller den Service. Er lobt die transparente Kommunikation und den reibungslosen Ablauf, ebenso die dauerhafte Verfügbarkeit und den schnellen Versand von Verbrauchsmaterialien. **red**

[www.sterilair.com](http://www.sterilair.com), [www.feinkost-keller.com](http://www.feinkost-keller.com)



## Clippen & Etikettieren

Mit dem automatischen Doppelclipper PDC-A 700 und dem Etikettiersystem ES 6000 hält **Poly-clip System** eine integrierte Lösung bereit, welche die Qualität und Rückverfolgbarkeit sichert, Arbeitsabläufe verbessert und es ermöglicht Betrieben, ihr Fachpersonal an anderen Stellen einzusetzen. Der Doppelclipper verarbeitet unterschiedliche Wurstsorten und Därme – von Kunststoff- bis Naturdarm – bis zum Kaliber von 115 mm. Eine elektropneumatische Steuerung sorgt für einen gleichmäßigen Verschluss und reproduzierbare Ergebnisse. Die Zweihandauslösung beim ersten Clip erhöht die Arbeitssicherheit. Das Etikettiersystem bringt während des Clippens fälschungssichere Etiketten am Produkt an, die alle relevanten Angaben wie Produktname, Hersteller, Los-Nr. und MHD enthalten. Die Etiketten können individuell gestaltet, flexibel verändert und mit Bar- oder QR-Codes versehen werden.

[www.polyclip.com/de](http://www.polyclip.com/de)

## Hülle mit Textilverstärkung

Mit Nalo CX bietet **Oskutex** eine Collagenhülle mit Textilverstärkung an, die einfach im Handling ist und nach eigenen Angaben ein perfektes Ergebnis liefert. Sie eignet sich für die Herstellung von Rohwurst und ist als Abschnittware oder in geraffter Form lieferbar. Rohwurst zählt weltweit zu den beliebtesten Würsten und genießt vielerorts den Rang einer regionalen Wurstspezialität. Lokale Vorlieben bestimmen oft die verwendete Fleischbasis. Egal, ob diese vom Schwein, Rind oder Geflügel stammt. Auch Gewürze sowie die Art der Reifung prägen den Charakter einer Rohwurst maßgeblich und bringen einen abwechslungsreichen Geschmack auf den Tisch des Verbrauchers. Die richtige Wursthülle ist außerdem ein modernes Marketinginstrument und verbindet hochwertige Grundmaterialien mit kreativen Gestaltungsmöglichkeiten.

<https://oskutex.kallegroup.com>



## Genuss inszenieren

Im Fokus des Messeauftritts von **Hagola** auf der Euro Shop steht u.a. eine runde Umluft-Kühlwanne als exklusive Fisch- und Feinkostkühlung. Darin lassen sich gekühlte Delikatessen, Fleisch, Fisch, Käse und Feinkost attraktiv in Szene setzen. Das Feinkost-Rondell ist für die Auslage auf Crushed-Ice geeignet und neben der wasserfesten Ausführung mit intelligenten Details ausgestattet. Eine weitere Neuheit, die auf der Internorga (Halle B 7, Stand 414) zu ausgestellt wird, ist ein Vitrinenkonzept mit einer Kombination aus einer Kalt- und einer Warmvitrine. Es verfügt über eine transparente Wärmeschutzverglasung, eine effiziente Umluftkühlung sowie ein leistungsstarkes Umluft-Wärmesystem mit beheiztem Wasserbad für Konzepte, bei denen kalte und warme Speisen und Snacks appetitlich, frisch präsentiert ausgegeben werden sollen. [www.hagola.de](http://www.hagola.de)  
**EuroShop: Halle 14, Stand-Nr. 14 B21**



## Pizza-Snacks & mehr

Neu im Sortiment des Gewürzspezialisten **AVO** ist ein Saucensortiment für die einfache Herstellung verschiedener Pizzasorten und kreativer Snacks. Neben einer klassischen Pizzasauce Pomodoro auf Tomatenbasis ist die Pizzasauce Bianco mit Ricotta eine cremige Grundlage für neue Kreationen. Auch für Pinsa – ein pizzaähnliches Brot, das nach dem Backen belegt wird – gibt es mit dem fließfähigen „Pesto Crema“ die passende Sauce. Ergänzt wird die Produktreihe um eine Sauce für Flammkuchen, die Zwiebeln, Speck und Gewürze enthält und so die Herstellung effizient macht. Bei den Belägen können Metzgereien auf die eigenen Fleisch- und Wurstwaren zurückgreifen und diese so neu in Szene setzen. Die Wurstgewürze und technologischen Zusätze des Anbieters sorgen für eine gleichbleibende Qualität. [www.avo.de](http://www.avo.de)



## Messerklingen schützen

Den magnetischen Klingenschutz von **Friedr. Dick** gibt es nun für das gesamte Messersortiment (Größe 1: Klingen bis 15 cm Länge, Größe 2: Klingen bis 22 cm Länge und Größe 3: Klingen bis 30 cm Länge). Die Klingenschützer dienen als umfassende Lösung für die sichere Aufbewahrung und den komfortablen Transport aller Messertypen. Durch einfaches Aufklappen lassen sich scharfe Klingen präzise schützen. Starke Magnetverschlüsse sorgen für sicheren Halt und eine komplette Klingensicherung – ohne lästiges Hantieren mit Schnallen oder Knöpfen. Die Klingenschützer bestehen aus strapazierfähigem Oxford-Gewebe, einem Material, das sich im Handwerk bei Werkzeugtaschen bewährt hat. Es ist widerstandsfähig, wasserabweisend, hygienisch waschbar und schützt Messer vor äußeren Einflüssen. Neodym-Magnete gewährleisten zusätzlich, dass diese sicher fixiert sind und nicht verrutschen. Damit sinkt auch das Verletzungsrisiko. [www.dick.de](http://www.dick.de)

Hygienetechnik



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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

[www.walter-cleaningsystems.de](http://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

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](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)  
[www.suhner-ag.ch](http://www.suhner-ag.ch)

Schlachthofeinrichtungen



Systems for the red meat industry  
**RENNER**  
Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd  
Telefon 0 73 66/9 2096-0  
Telefax 0 73 66/9 2096-99  
[www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.de)

Schmiermittel



High-Tec Allrounder für die Fleischerei-Branche  
**SCHMIERUNG KORROSIONSSCHUTZ WARTUNG**  
[www.brunox.swiss](http://www.brunox.swiss)


**FLEISCH BILDER.DE**

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



**LÖSCHT NICHT NUR DEINEN EIGENEN DURST**  
Viva con Agua fördert weltweit Wasserprojekte. Mit dem Kauf unseres Mineralwassers unterstützt du uns dabei. Informieren, mitmachen & spenden unter: [vivaconagua.org](http://vivaconagua.org)

**FLEISCHNET.DE**

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



**FÜR GEMEINNÜTZIGE ORGANISATIONEN**  
NGO EMPOWERMENT  
+ NACHHALTIGE PRODUKTE  
[www.socialproduct.de](http://www.socialproduct.de)

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!



**Goldeimer**  
100% Recycling  
Goldeimer ist DAS soziale Klopapier - alle Gewinne werden für Aufklärungsarbeit und zur Unterstützung von Sanitärprojekten eingesetzt. Demnach weltweit haben 3 Milliarden Menschen keine Toilette.  
**ALLE FÜR KLOS! KLOS FÜR ALLE!**  
[WWW.GOLDEIMER.DE](http://WWW.GOLDEIMER.DE)



Hilf mit deiner Spende: [www.wwf.de/plastikflut](http://www.wwf.de/plastikflut)  
STOPP DIE PLASTIK FLUT  
WWF-Spendenkonto:  
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

Impressum 15. 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](http://www.blmedien.de), E-Mail: [muc@blmedien.de](mailto:muc@blmedien.de)

Verlagsleitung München:  
Sebastian Lindner -215  
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 Moesser -200  
Kilian Roth -246  
Concetta Herion -240  
Rainer Lapp (089) 18 92 19 00

**Gültige Anzeigenpreisliste:** Nr. 27 vom 1.1.2026  
**Anzeigenabwicklung:**  
Felix Hesse -261  
**Layout:**  
Rita Wildenauer -254  
Claudia Zusammenschneider -257  
Michael Kohler

**Abonnenntbetreuung:**  
Basak Aktas (verantwortlich) ([b.aktas@blmedien.de](mailto:b.aktas@blmedien.de)) -270  
Roland Ertl ([r.ertl@blmedien.de](mailto: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: Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.  
**Repro und Druck:**  
Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2  
84160 Frontenhausen  
**Bankverbindung:**  
Commerzbank AG, Hilden  
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00  
BIC: COBADE33XXX  
Gläubiger-ID: DE 13ZZ00000326043  
Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder.

Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.  
**Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:**  
Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen  
**Gerichtsstand:** Hilden  
**ISSN: 2192-5033**  
Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.

Bekanntgabe laut Bayerischem Pressegesetz vom 3.10.1949: Inhaber der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG D-40724 Hilden sind (Anteile in Klammern): Harry Lietzenmayer (33,4%), Stephan Toth (33,3%), Björn Hansen (33,3%).





# 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](mailto:abo@blmedien.de) | [www.blmedien.de/fh/jahresabo](http://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. 3 Monate vor Ablauf  
des berechneten Bezugsjahres gekündigt wird. Dazu reicht eine E-Mail an [abo@blmedien.de](mailto:abo@blmedien.de).



**DIE HACCP APP**  
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



**HACCP  
TEMPERATUR  
SENSOREN**

**2,7°C**

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



Kostenlose Beratung & Infos unter:  
[www.diehaccpapp.de](http://www.diehaccpapp.de)

zertifiziert nach ISO 9001 und ISO 27001



zertifiziert nach ISO 9001 und ISO 27001