

FLEISCHER-HANDWERK

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

**FLEISCHER
MIT ERFOLG:**
Metzgerei Brath,
Karlsruhe



- **NACHWUCHS:** Das SnackStar-Finale 2024
- **PRODUKTSICHERHEIT:** Eine Frage der Kulturen
- **INTERVIEW:** E-Rechnungen
- **BAYERN:** Metzger-Cup
- **REPORTAGE:** Metzgerei Resch, Langquaid

OSTERN 2025

frühlingsfrisch und farbenfroh!

**SCHON
JETZT
BESTELLEN**



OSKUTex
KALLE GROUP

oskutex.kallegroup.com

Mit gutem Gewissen



Marco Theimer,
Chefredakteur
FH Fleischer-
Handwerk

Die erste und wahrscheinlich einzige Ampel-Regierung auf Bundesebene unseres Landes ist Geschichte. Das ist gut so! Warum? Zu viel Streit, ein schwacher Kanzler und das Gefühl der Menschen, so stark wie nie zuvor bevormundet zu werden. Künftige Historiker werden ihr in ihrer Bedeutung wohl nicht mehr als nur eine Fußnote zuteil werden lassen. Nun ist Wahlkampf und die Versprechungen der Parteien werden groß sein und auf allen Kanälen lautstark gegenüber den Argumenten der politischen Gegner vertreten. Die Zeit ist knapp, am 23. Februar 2025 wird also gewählt. Schwarze, Rote, Grüne, Gelbe, Blaue sowie Pink-, Türkis- und Orangefarbene versuchen uns zu überzeugen, das Kreuzchen dann im richtigen Feld zu machen. Was nicht so gut ist – und das wird mal ja mal sagen dürfen – ist der Anteil zu erwartender Stimmen für die so genannte Alternative für Deutschland. Doch auch das ist Demokratie und in anderen Autokratien der Welt wäre eine solche Partei vielleicht nicht möglich und so mancher Parlamentarier und Wähler verschwände für lange Zeit auf Nimmerwiedersehen.

Auch das Handwerk und unsere Landwirtschaft hatten in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten oft mit einer Politik zu kämpfen, die wenig in ihrem Sinne war: immer mehr Bürokratie, fehlende Unterstützung im Gegensatz zu industriellen Lobbyisten oder die Schwächung regionaler Strukturen in Sachen Versorgungssicherheit. Dabei waren Fleischerhandwerk, Landwirte, Direktvermarkter, Bäcker etc. in der Corona-Pandemie doch systemrelevant! Seitdem gaben immer mehr jahrzehntelang erfolgreiche Tierhalter und -erzeuger sowie Familienbetriebe im Ernährungshandwerk auf. Der Nachwuchs- und Fachkräftemangel trug natürlich auch dazu bei. Es muss etwas geschehen, dass es auch künftig noch solche Betriebe gibt. Dazu formulierte der Deutsche Fleischer-Verband im Herbst 2024 zehn Forderungen an eine neue Bundesregierung, etwa eine ideologiefreie Ernährungsstrategie, Bürokratieabbau, sachgerechte, finanzierbare Tierhaltung, bessere Planbarkeit für die Betriebe, Mindestlohn im Rahmen der Tarifautonomie, einheitliche Besteuerung von Lebensmitteln oder die Stärkung regionaler Strukturen. Das sind gute Vorschläge!

Hat man solche, sachlichen und wohlüberlegten Vorschläge schon mal von der blauen Partei gehört? Oder überhaupt etwas, was die Wirtschaft erfolgreicher machen könnte? Nein. Diese Partei kennt nur ein Thema – seit Jahren. Ökonomische Kompetenz: Fehlanzeige. Meine Empfehlung: Wählen Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit gutem Gewissen – statt mit Enttäuschung, Hass oder aus Protest. Und nicht einer „bewegten“ Masse folgen, die unserer Demokratie schaden will. Wer jammert, bremst die Gesellschaft. Und Angst war noch nie ein guter Ratgeber.

Fotos von
Reportagen
& Events

Videos
und
Stories

FOLGEN & LIKEN!

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

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

www.facebook.com/FleischerHandwerk

Foto: Sergey Nivens - stock.adobe.com



14



32



42



10



34

Branchenblick

Mit gutem Gewissen 3
 Meisterliches in der Normandie 8
 Mister Handwerk 2025? 9
 Fokus Bayern:
 Metzger Cup: Die Prüfung 10
 Fleischerschule Augsburg:
 Erfolgreiche Weiterbildungen .. ab 12

Event

Butcher Wolfpack: Mission
 Titelverteidigung in Paris 6

Nachwuchs

SnackStar-Finale 2024:
 Fleischer-Azubis holen Silber 14

Weiterbildung

Meisterehren in Weiterstadt 16
 1. BFS Landshut ab 17

Titelbild: Seine Cuts von der "Alten Wutz" machten den Karlsruher Metzgermeister Heiko Brath überregional bekannt. Seit vielen Jahren setzt er zudem auf Entschwarzer eines Unternehmens aus Hessen.

Foto: Weber Food Technology

E-Rechnungen

"Das müssen Sie wissen",
 Interview mit Kay Hömann,
 Cisbox GmbH 21

Starter- und Schutzkulturen

Eine Frage der Kulturen 24

Fleischer mit Erfolg

Karlsruhe:
 Bewusster Fleischkonsum kann
 das Metzgerhandwerk retten
Heiko Brath 28

Crivitz:
 Einer der auszog,...
 und zurückkehrte
Steffen Michelsen 30

Langquaid:
 Auf einem Bein...
Familie Resch 32

Gut Kerkow – Angermünde:
 Mit dem Hofladen in die City
Manuel Pundt 34

Interview: Social Media

Next Level Handwerk 36

Schlachtung

BESH: Für noch mehr Tierschutz ... 38

Produktion

Schinkenräucherei Meschede 40
 Metzgerei Heinrich, Burladingen... 42

Spültechnik

Mehr als nur sauber 45

Smartstore

Metzgerei Frick, Krauchenwies:
 Umsatzsprung am Sonntag 48

Rubriken

Neu auf dem Markt | Impressum ... 50
 Gesucht & gefunden 52

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



SmartStore24
Smartstore Nr. 50

Mit der „Botte Box“ der Burgmetzgerei Botte in Selters im Westerwald nahm SmartStore24 seine 50. Lösung in Betrieb. Bis Oktober 2024 verzeichneten die SmartStore24-Kunden rund 74.000 registrierte Kunden, welche die personalfreien Verkaufsstellen aktiv nutzen – ohne Berücksichtigung derer, die mit EC- oder Kreditkarten die Shops betreten. „Ihr Produkt bietet eine Menge Vorteile für Ortschaften unserer Größe. Auf kleinstem Raum kann man 24/7 einkaufen und so hochwertige Produkte der regionalen Metzgerei erwerben. Gerade für den ländlichen Raum scheint dieser Verkaufskontainer sehr zukunftsfähig zu sein. Aus der Bürgerschaft sind mir bislang nur sehr positive Reaktionen nach der Inbetriebnahme bekannt geworden“, lobte der Bürgermeister von Selters, Rolf Jung. Neben optischen Self-Scanning-Lösungen wie EAN- und QR-Code bietet SmartStore24 die geschützte RFID-Technologie. Einkaufen: ohne Personal und rund um die Uhr. www.smartstore24.de

Schon bei Facebook geliked?

FH 

VIELEN DANK
für über **10.000** Follower!

Markenschaufenster


STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK

Telefon 07268 392

Dosenverschleißmaschinen
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGMBH.DE

STA 1200 D

Miss & Mister Handwerk 2025 Power People-Kalender



Der Power People Fotokalender 2025 ist da, ein weiterer Meilenstein auf dem Weg zum Finale von „Miss & Mister Handwerk 2025“ beim Kongress „Zukunft Handwerk“ am 12. März 2025 in München. Ob Fleischer, Malerin, Bäcker oder Gebäudereiniger, eines verbindet alle „Kalender-Stars“: die Leidenschaft und Begeisterung für das Handwerk. Der Kalender stellt die zwölf Finalistinnen und Finalisten vor, die die Jury überzeugt haben und um den Titel „Miss & Mister Handwerk 2025“ kämpfen. Dazu wurden diese in ihren Betrieben, auf Baustellen oder an besonders authentischen Locations besucht. Es entstanden stimmungsvolle Fotos, die das Handwerk in seiner Vielfalt und Energie zeigen. Auch spannende Einblicke in die Persönlichkeiten der jungen Handwerksprofis und ihrer Berufe sind enthalten. Für das Metzgerhandwerk dabei als April-Motiv ist Fleischermeister Marius Karl Hanten (s. S. 9) aus Erkrath. Den Kalender gibt es hier: www.powerpeople.shop



Raps Führungswechsel

Nach acht Jahren erfolgreicher Tätigkeit als CEO bei Raps übergab Florian Knell (re.) die Geschäfte zum Jahresbeginn an Dr. Oliver Ebneht (47, li.). „Wir werden 2024 im vierten Jahr in Folge ein exzellentes Jahr abschließen. Dies ist für mich ein sehr geeigneter Zeitpunkt, um allen Weggefährten nach einer so langen Zeit zu danken und Adieu zu sagen“, so Florian Knell. Oliver Ebneht verfügt über langjährige Erfahrung in der Lebensmittelzulieferindustrie und hatte in den vergangenen Jahren Schlüsselpositionen im internationalen Vertrieb und Marketing (General Manager Global Food) beim Ingredients-Anbieter Döhler in Darmstadt inne. Mit dieser Expertise soll er die internationale Expansion weiter vorantreiben. „Florian Knell hat Raps als Vollblutunternehmer äußerst erfolgreich durch die diversen gesellschaftlichen Krisen in der Welt navigiert und zugleich die Basis für unser weiteres Wachstum gelegt, dafür bin ich ihm äußerst dankbar“, sagte Frank Kühne (mi.), Mehrheitsgesellschafter und Beiratsvorsitzender. www.raps.com

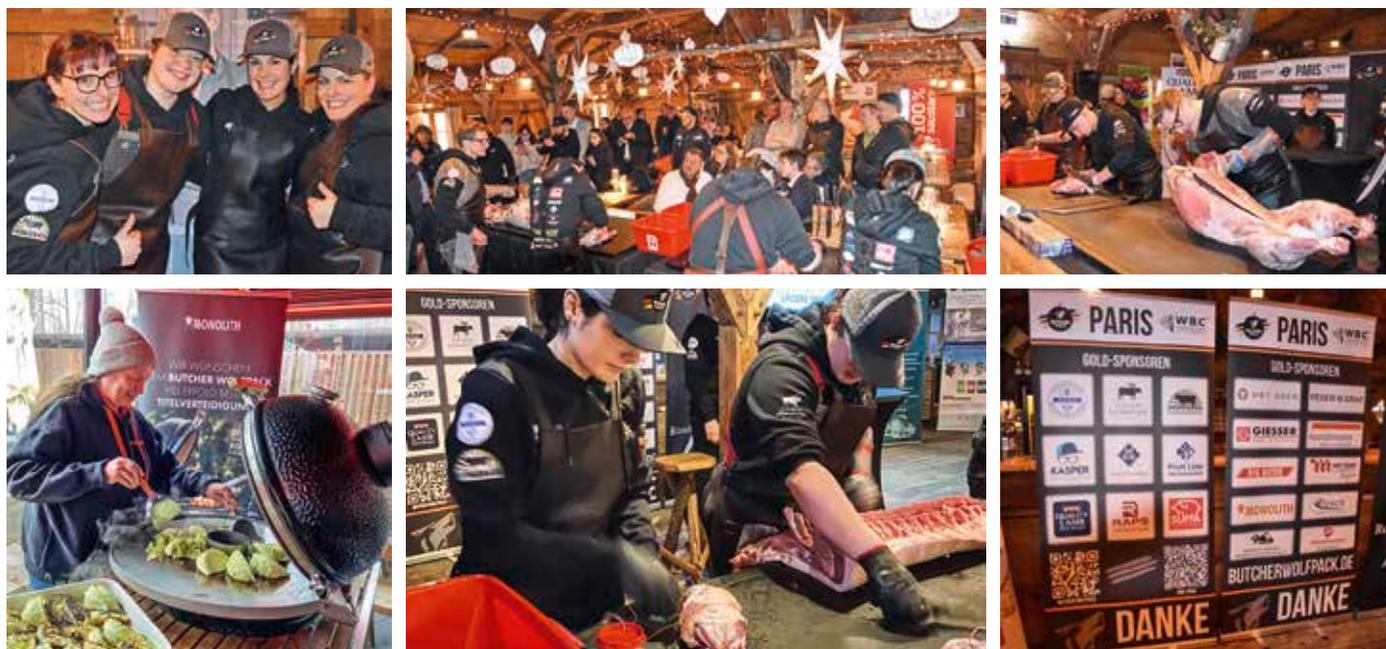


RKW Kompetenzzentrum Ausbildungsbotschafter

Ausbildungsbotschafterinnen und -botschafter stellen an Schulen ihren Beruf und Betrieb vor und bieten Schülerinnen und Schülern somit Orientierungshilfe für ihre berufliche Zukunft. Im Rahmen des Netzwerks der Ausbildungsbotschafter-Initiativen ist die Plattform www.ausbildungsbotschafter.online am Start, mit dem Ziel, die Azubi-Botschafter noch bekannter zu machen. Koordiniert werden deren Einsätze meist von Industrie- und Handels- (IHK) sowie Handwerkskammern (HWK) in fast allen Bundesländern. Die Website bietet neben vertiefenden Infos zum Konzept „Ausbildungsbotschafter“ Kontaktmöglichkeiten zu allen aktiven Initiativen bundesweit, geordnet nach Bundesländern. Auszubildende, Unternehmen und Schulen können mit wenigen Klicks ermitteln, welche Kammer in der jeweiligen Region „Ausbildungsbotschafter“ anbietet.

www.ausbildungsbotschafter.online





Mission Titelverteidigung

„Road to Paris“ – im Rahmen eines Meet & Greet-Events für Partner und Medien am 15. Januar stellte das Butcher Wolfpack seine Strategie für die World Butchers Challenge Ende März 2025 in Paris vor.



Top-motiviert: Michael Keller, Matthias Endraß, Carina Schüssler, Katharina Bertl (oben, v.li.); Pascal Karatey, Ina Endraß-Lacher, Dirk Freyberger, Jürgen Reck und Sabrina Minkenber (unten, v.li.)

Organisiert und moderiert wurde der Event vom Teammitglied Michael Keller, der in der Dependance der Brauerei Riegele – „Lauterbacher am See“ – trotz widrigster Straßenverhältnisse rund 50 Gäste begrüßte. Nach einem Rückblick auf den Titelgewinn im Herbst 2022 in Sacramento/USA, folgten Grußworte, u.a. vom Gold-Sponsor Monolith, der auch den Kontakt zur Event-Location vermittelt hatte, und vom Geschäftsführer des Fleischsommelier Deutschland e.V. und Fachlehrer der Fleischerschule Augsburg, Robert Schedel. „Was dieses Team geleistet hat und leistet, ist enorm wichtig für unser Handwerk und zeigt, wie mannigfaltig unser Beruf ist“, betonte er.

Bis auf die krankheitsbedingt ausfallenden Teammitglieder Lina Wachter und Maxi Baumann und den terminlich verhinderten Werner Braun, begrüßte Teamcaptain Dirk Freyberger alle seine Mitstreiter/-innen, die er mit ihren Aufgabenbereichen und Stärken vorstellte. Elf intensive Trainingswochenenden 2024 an der Fleischerschule Augsburg liegen hinter dem Team, drei weitere folgen noch bis zur World Butchers Challenge in Paris. „Wir sind die Weltmeister und stehen im Kreuzfeuer – im Gegensatz zu 2022. Wir müssen und werden überzeugen“, motivierte Dirk Freyberger sein Team: „Wir werden wieder am Schluss mehr auf dem Tisch haben, als zuvor am Haken.“

Danach zerlegte er mit Pascal Karatey, Carina Schüssler und Ina Endraß-Lacher ein Lamm. „Nicht nur Lammkoteletts, sondern das ganze Tier wird verwertet“, sagte er. Und so kamen Lammkarrees und -rollbraten u.v.m. sowie edle Steaks von Rind und Schwein von den Partnern Goldbeef und BESH auf die Monolith-Grills. Ge grillter Wirsing und verschiedene Kartoffelbeilagen rundeten den gelungenen Event kulinarisch ab. *mth* www.butcherwolfpack.de

BEWERBEN SIE SICH JETZT FÜR DIE **FT & FH** AWARDS 2025

Mit den **FT FLEISCHEREI TECHNIK** sowie den **FH FLEISCHER-HANDWERK Awards 2025** werden zum 9. Mal technische Entwicklungen, Konzepte oder Dienstleistungen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der dort hergestellten Lebensmittel haben. Die Auszeichnung wird an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen. Eine Fachjury nimmt die Beurteilung der eingereichten Vorschläge und Bewerbungen vor. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Ausschreibung für die **FT FLEISCHEREI TECHNIK** und die **FH FLEISCHER-HANDWERK Awards** endet am **24. März 2025**.

Bewerbung:

Bewerbungen und Vorschläge können ab sofort per E-Mail eingereicht werden. Die Kurzbewerbung in digitaler Form sollte enthalten:

- ▶ Motivation für Bewerbung
- ▶ Firmenbeschreibung und fachlichen Hintergrund
- ▶ Schilderung des Projekts bzw. der Innovation auf max. 3 Seiten sowie die Herausstellung des besonderen Innovationsgehalts
- ▶ Bilder



PREISKATEGORIEN:

- ▶ Maschinenbau
- ▶ Smart Factory
- ▶ Ingredients und Gewürze
- ▶ Schlacht- und Zerlegetechnik
- ▶ Nachhaltigkeit
- ▶ Verpackungstechnik
- ▶ Weiterbildung und Forschung
- ▶ Fleischalternativen

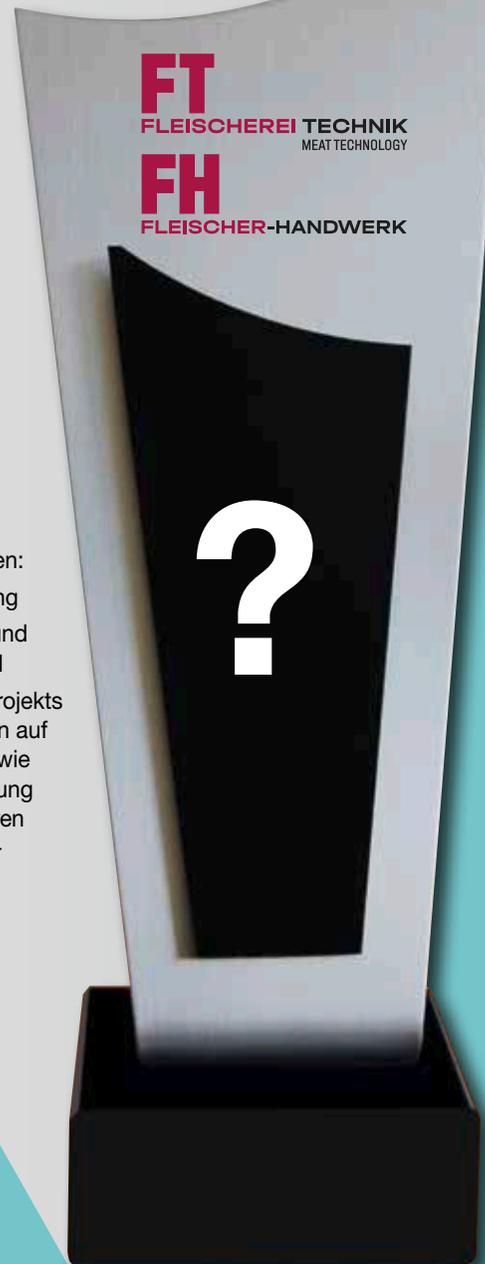


PREISKATEGORIEN:

- ▶ Verarbeitungsmaschinen
- ▶ Ladenbau und Verkaufsförderung
- ▶ Nachhaltige Metzgereibetriebe
- ▶ Klima- und Räuchertechnik
- ▶ Gewürze und Gütezusätze
- ▶ Smartstores und 24/7-Shops
- ▶ Nachhaltige Verpackungstechnik
- ▶ Weiterbildung

Preisverleihung: Die Prämierung der preisgekrönten Entwicklungen und Projekte erfolgt im **Mai 2025** auf der **IFFA in Frankfurt am Main**. Die Preisträger werden außerdem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird nach der Preisverleihung in **FT FLEISCHEREI TECHNIK** und **FH FLEISCHER-HANDWERK** ausführlich berichtet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an die Redaktion:



Christian Blümel, Chefredakteur
c.bluemel@blmedien.de, +49 (89) 370 60-185



Marco Theimer, Chefredakteur
m.theimer@blmedien.de, +49 (89) 370 60-150





Meisterliches in der Normandie

Bei der Europameisterschaft für Wurstspezialitäten 2024 der „Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon“ holte der Detmolder Metzgermeister Andreas Grämmel den Bratwurst-Titel.

Seit 1973 veranstaltet die Feinschmecker-Bruderschaft nationale und europäische Wettbewerbe für Metzgereiprodukte. Bei der Neuauflage Anfang Oktober 2024 kamen auch etliche deutsche Metzger zu Meisterehren. So holte sich Andreas Grämmel (o. li.) den EM-Titel („Champion d'Europe“) für seine Bratwurst. Einen Ehrenpreis („Grand Prix d'Honneur“) erhielt er zudem für seine Weißwurst. Für den stv. Obermeister der Fleischer-Innung Paderborn-Lippe keine Premiere: Seit 30 Jahren nimmt er an den freiwilligen Qualitätstests teil und holte mehr als 25 Pokale und Urkunden. 1995 feierte er den ersten Deutschen Meistertitel für seine Weißwurst.

Und die nun preisgekrönte Bratwurst? Sie sei ein typisches und umsatzstarkes Produkt seiner ostwestfälischen Heimat – relativ feinkuttern, mit geringerer stückiger Einlage, mild gewürzt, in Schweinedarm gefüllt (wie auch in Frankreich üblich) und gebrüht. In dem 1897 von seinem Großvater in Schlesien gegründeten und 1948 in Detmold

wiedereröffneten Betrieb beschäftigt der Metzgermeister heute 15 Mitarbeiter.

Zwei Pokale in einer Familie

Eine Jury unter der Leitung des Grand Maître der Commanderie, Michel Pottier, zeichnete im Salle de la Prairie in Saint-Germain-des-Corbéis viele Top-Produkte im Rahmen von folgenden vier Wettbewerben aus: der 50. Europameisterschaft (EM) der besten Weißwurst, der 18. EM der besten gegrillten Wurst, der 14. EM der kreativsten Wurst (verschiedene Fleischsorten mit besonderen Zutaten) und der 11. EM des festlichsten Wurstwarenprodukts.

Bei der feierlichen Pokalübergabe am 16. November 2024 warteten viele Pokale und Urkunden auf deutsche Metzger – etwa auf den Doppel-Europameister des Vorjahres, Philipp Burkhardt (o. mi.) aus Mannheim. Der Juniorchef der Traditionsmetzgerei aus dem Stadtteil Waldhof wurde im Weißwurst-Wettbewerb bereits zum sechsten Mal Deutscher Meister („Champion

d'Allemagne“). Seine Gattin Anna Burkhardt wurde bei ihrer Premiere im Wettbewerb für ihre innovativen Wurst-Torten Deutsche Meisterin im Bereich der festlichen Produkte. Für diese Leistung erhob sie die Genuss-Bruderschaft in den Ritterstand; sie darf sich nun „Chevalier“ nennen.

Georg Forster (80, Bild u., aus Feucht), der als Prüfer, Schiedsrichter, Ritter und Botschafter („Ambassadeur“) in Süddeutschland seit vielen Jahren die Werbetrommel für die Genuss-Bruderschaft rührt, wurde im Kreativwurst-Wettbewerb „Champion d'Allemagne“ – für eine Champagner-Weißwurst ohne Petersilie, bei welcher der edle Schaumwein der Schüttung für das Brät als Eis zugesetzt wird.

Den Titel „Deutscher Meister im Bratwurst-Wettbewerb“ gewann Roman Hauser, Inhaber der gleichnamigen Marktmetzgerei im bayerisch-schwäbischen Fischach. Für seinen Bierschinken stand er bereits 2022 auf dem Siegertreppchen.

buc/red

www.finsgoustiers.com



Weitere Preisträger

- **Bratwurst-Europameisterschaft:** Philipp Burkhardt (Mannheim), Georg Forster (Feucht), Alexander Webers (Hemer), Klaus Reichel (Bad Alexandersbad).
- **Europameisterschaft der kreativsten Wurst:** Alexander Webers (Hemer), Philipp Burkhardt (Mannheim), Andreas Webers (Hemer).
- **Weißwurst-Europameisterschaft:** Mathias Velte (Sersheim), Alexander Webers und Andreas Webers (beide Hemer), Georg Forster (Feucht), Julius Krug, Hannes Krug, Marco Krug und Christian Krug (alle Gaggenau-Ottenau), Roman Hauser (Fischach).
- **Europameisterschaft des festlichsten Wurstwarenprodukts:** Roman Hauser (Fischach), Philipp Burkhardt (Mannheim), Georg Forster (Feucht).

Projekt Power People

Wird der Fleischermeister Marius Hanten (28) aus Erkrath „Mister Handwerk 2025“?

Ein wichtigen Schritt dazu hat er schon getan: Er ist einer von zwölf jungen Handwerkern und Handwerkerinnen, die sich im Power People-Kalender 2025 präsentieren. Noch bis zum 3. März 2025 läuft auf www.missmisterhandwerk.de das finale Online-Voting des Wettbewerbs „Miss & Mister Handwerk 2025“. Die zwölf engagierten Nachwuchskräfte rufen nun zur Abstimmung auf. Alle sind in persönlichen Videos zu sehen, die auf den jeweiligen Profildaten, bei YouTube sowie auf Facebook, Instagram und TikTok verfügbar sind. Die Entscheidung fällt durch eine Kombination aus Online-Stimmen, Publikumsbewertung auf der „Zukunft Handwerk“ in München und der Jury-Bewertung.

Marius Karl Hanten liebt seinen Beruf – von Kindesbeinen an. „Unsere Metzgerei gibt es seit 1947, immer in Familienhand. Schon als kleiner Junge hat mich mein Vater mit zur Arbeit genommen. Ich bin mit dieser Tradition auf- und in sie hineingewachsen“, berichtet er. Sich selbst beschreibt er als positiv, abenteuerlustig, fleißig und sportlich. „Im Handwerk geht es um Qualität, Tierwohl und Begeisterung, in der Industrie lediglich um Masse und Zeit. Das hat meine Überzeugung und Leidenschaft fürs Fleischerhandwerk gestärkt“, betont der Kandidat. Das Fleischerhandwerk ist für ihn mehr nur ein Job, es ist seine Berufung. „Die individuelle Verarbeitung des Tieres zu einem nachhaltigen Lebensmittel, bei dem ich weiß, wie das Tier gelebt hat, wie es geschlachtet wurde und was in der Wurst ist – und dass ich das an meine Kunden weitergeben kann – das ist es, was mich mit Stolz erfüllt“, sagt er. Stolz



ist es auch, was er über die handwerkliche Arbeit empfindet. „Wir sind nicht nur die Wirtschaftsmacht von nebenan, Nachbarn und Freunde, sondern auch Arbeitgeber in der Region. Es ist wichtig, das Wissen und Können um das Handwerk an die nächsten Generationen weiterzugeben“, sagt er. www.hanten-event.de
ABSTIMMEN UNTER: www.missmisterhandwerk.de

Foto: Sabrina Wackler

Glänzende Sparoffensive beim Energieeinkauf



FH
FLEISCHER-HANDWERK

Eine Kooperation
 mit der

JOHANNES SCHUETZE HOLDING AG

Zahlen Sie auch zu viel für Strom & Gas?

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



Scannen,
 informieren,
 Rechnungs-
 upload &
 sparen!

www.fleischnet.de/FH-energie

Metzger Cup 2024: Die Prüfung



Über 800 Proben aus 188 Metzgereien und fünf Berufsschulen aus ganz Deutschland wurden bei der 43. alljährlichen Qualitätsprüfung des Fleischerverbandes Bayern in der Fleischerschule Augsburg geprüft.

Die Proben kamen aus mehreren Bundesländern. Betriebe aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen, Hessen und Nordrhein-Westfalen waren vertreten. „Das ist eine beeindruckende Steigerung im Vergleich zum Vorjahr. Der Metzger Cup hat sich fest im Jahreskalender der Betriebe etabliert. Ich danke herzlich allen teilnehmenden Kolleginnen und Kollegen. Das zeigt, dass unsere Arbeit wertgeschätzt wird

und die Betriebe viel Vertrauen in das Urteil und die Einschätzungen unserer Prüfungskommission setzen“, resümierte Bayerns Landesinnungsmeister Konrad Ammon. Auch Werner Braun, Prüfungsleiter und stv.

Landesinnungsmeister, war begeistert von der Kreativität sowie der hohen Qualität der eingereichten Produkte: „Das Metzgerhandwerk hat sich einmal mehr von seiner besten Seite gezeigt. Besonders hervorzu-

heben sind die regionalen Unterschiede, die sich in den Spezialitäten widerspiegeln. Es freut mich, dass wir auch viele Einsendungen aus anderen Bundesländern erhalten haben – eine weitere Bereicherung des Wettbewerbs.“

Sonderwettbewerb

Ein besonderes Highlight war der diesjährige Sonderwettbewerb, der im Zeichen der besten „Handwurst“ stand. Sattete 248 Proben wurden dazu eingesandt. Die Wurstvariationen sorgten bei der Jury für Begeisterung. „Die Vielfalt war überwältigend. Es fiel uns nicht leicht, die Sieger zu bestimmen, da oft

„Die Vielfalt war überwältigend. Es fiel uns nicht leicht, die Sieger bei der Handwurst zu bestimmen, da oft wirklich nur aller kleinste Nuancen den Ausschlag gaben.“

Svenja Fries

wirklich nur die aller kleinsten Nuancen den Ausschlag gaben“, erklärte Svenja Fries, stv. Geschäftsführerin des Landesinnungsverbands, die die Organisation der Prüfung gemeinsam mit dem Team des Verbandes und der Schule leitete. Am Ende bestimmte die Jury für jeden Kammerbezirk in Bayern und für die Bundesländer außerhalb Bayerns die beste Handwurst, die mit ihrem Geschmack und ihrer Qualität eben noch einen kleinen Tick überzeugender war. Dies allein ist ein Beweis des hohen Qualitätsstandards dieses Wettbewerbs.

Preisverleihung

Alle geprüften Produkte des Metzger Cups fließen in die Entscheidung um den begehrten Staatsehrenpreis für das Bayerische Metzgerhandwerk ein, der jährlich vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium an die

„Ich danke allen teilnehmenden Kolleginnen und Kollegen. Das zeigt, dass unsere Arbeit wertgeschätzt wird und die Betriebe viel Vertrauen ins Urteil und die Einschätzungen unserer Prüfungskommission setzen.“

Konrad Ammon

zehn besten Handwerksmetzgereien verliehen wird. Die Ergebnisse der Prüfungen wurden den teilnehmenden Betrieben noch vor Weihnachten mitgeteilt. Die traditionelle Verleihung der Urkunden und Pokale findet im Rahmen einer Festveranstaltung am 9. Februar 2025 in der Stadthalle in Neusäß statt. Ehrengast ist Starkoch Alexander Herrmann, der die teilnehmenden Betriebe gemeinsam mit Konrad Ammon auszeichnen wird. „Wir freuen uns darauf, die teilnehmenden Betriebe und ihre Familien und Mitarbeiter bei diesem großen Familientreffen wiederzusehen. Wir rechnen aufgrund der großen Teilnehmerzahl mit 500 bis 600 Gästen. Eine Anfrage bei Ministerpräsident Dr. Markus Söder läuft. Wir hoffen, dass wir auch ihn noch gewinnen können“, so Geschäftsführer Lars Bubnick. **red**

www.metzgerhandwerk.de

Metzgerei Meyer, Nürnberg Gold für Gerhard Meyer

Die KHS und die HWK würdigen die 39-jährige Karriere des Nürnberger Metzgers Gerhard Meyer (62, 2. von li.) mit dem Goldenem Meisterbrief. „Sie gehören damit zur Champions League und nicht zur Seniorenliga“, so Kreishandwerks-, Ober- und Landesinnungsmeister Konrad Ammon bei einer Feier vor gut 150 Gästen in Fürth. Die fünf erfahrenen Kollegen aus drei Gewerken hätten das Handwerk in der Region seit vielen Jahren geprägt. Gemeinsam mit HWK-Vizepräsident Christian Sendelbeck (Fürth) überreichte er die edlen Meisterbriefe. Gerhard Meyer legte 1985 seine Meisterprüfung ab und übernahm den 1962 von seinem Vater am Kirchenweg 39 in Nürnberg gegründeten Betrieb 1992. Viele Jahre war er in der Vorstandschaft der Fleischerinnung Nürnberg und im Aufsichtsrat der Fleischer Genossenschaft Evenord engagiert. 2016 stieg sein Sohn Georg in den Betrieb ein und führt die Metzgerei mit ihm in dritter Generation. Zudem ist er Vorstandsmitglied der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte. www.handwerk-fuerth.de, <https://metzgerei-meyer.de>



Metzger-Innung Mittelfranken-Süd Nikolaus Gempel geehrt



Bei der Jahresabschlussfeier wurde Nikolaus Gempel (mi.) aus Roth von Obermeister Willy Böbel (li.) als innungsbester Fleischerlehrling ausgezeichnet. Nach seinem Lehrabschluss belegte der in der Metzgerei Peter Kanzler in Büchenbach ausgebildete junge Mann beim Praktischen Leistungswettbewerb der Handwerksjugend 2024 in Augsburg Platz zwei auf Landesebene. Nikolaus Gempel beendete seine dreijährige Ausbildung mit einem Notendurchschnitt von 1,55. Seine Arbeit mache ihm großen Spaß, bekannte der 20-Jährige, der nun die

Wurst- und Fleischspezialitäten anderer Länder kennenlernen möchte. Er wird in einer großen Fleischhauerei in Österreich weitere Berufserfahrungen sammeln. Als Anerkennung seiner Leistungen als Innungsbester überreichte ihm Willy Böbel ein Profi-Messer mit Gravur für die Verarbeitung von Fleischwaren.

www.handwerk-mittelfranken.de

Fleischsommelier-Kurs Nr. 37

Zum 37. Mal bildeten sich Fachkräfte aus der Branche an der Fleischerschule Augsburg zum bzw. zur Fleischsommelier/-re weiter. Der im Sommer 2016 ins Leben gerufene Kurs hat bis heute nichts an seiner Attraktivität verloren.



„Fleischflüsterer“ Christoph Grabowski oder Prof. Dr. Gunter Hirschfelder von der Uni Regensburg. Nach und nach kamen weitere hinzu, etwa der 2022er-Metzgerweltmeister und Gewürzsommelier Matthias Endraß von der gleichnamigen Metzgerei in Bad Hindelang oder der Metzgermeister und Experte in Sachen Mangalica-Wollschwein, Christian Maischberger, der beim ersten Kurs 2016 dabei war.

Damals mit dabei waren auch drei Frauen, der osthessische Fleischprofi und Fleischermeister Dirk Ludwig oder die bayerischen Metzgermeister Peter Heimann jun. (Gräfing) und Xaver Leidl (Beilngries), die beide als Nachfolger in die Fußstapfen ihre Väter traten. Zu dieser Zeit gab es nur eine mehrmonatige Weiterbildung zum Fleisch-Sommelier in Österreich, in Augsburg entstand das deutsche „Original“ für die Fleischbranche. Weitere Fleischsommelier-Kurse gibt es auch an der 1. BFS in Landshut sowie dem BTZ Weiterstadt (Ex-Fachschule Heyne). Anfang Januar fand Kurs Nr. 38 statt. Der nächste Kurs zum Fleischsommelier in Augsburg: 10. bis 21. März 2025. *mth*

www.fleischerschule.de

▼ Die Teilnehmer/-innen des ersten Kurses Fleischsommelier im Sommer 2016.

Er zählt bis heute zum Standard des Bildungszentrums des Fleischerhandwerks des Fleischerverband Bayern. Der Kurs startete am 4. November 2024. Am 15. November erhielten nach dem erfolgreichen Abschluss des Kurses 21 neue Fleischsommeliers – darunter auch drei Frauen – ihre Zertifikate. „Ihr seid als Kurs über die Zeit super zusammengewachsen. Es hat alles harmoniert und großen Spaß gemacht“, lobte Kursleiter Robert Schedel.

Seit dem Start 2016 wurden mehrere hundert Fleischsommeliers in Augsburg weitergebildet. Sie kamen aus dem Metzgerhandwerk, dem Handel, aber auch aus Hofmetzgereien der Landwirtschaft. Auch in diesen zwei Wochen ging es rund um verschiedene Fleischarten, Tierrassen oder Anatomie, über die Geschichte des Fleischkonsums, kreative Zubereitungsarten, Foodpairing bis hin zu Genetik, Cuts und Gewürzkunde. Viele der Dozenten und Referenten sind von Anfang an dabei, z.B. der Erfinder des Kurses Ronny Paulusch, der





Zukunft des Handwerks

Über 40 erfolgreiche Fleischermeister und -meisterinnen sowie Verkaufsleiterinnen und Verkaufsleiter der Fleischerschule Augsburg erhielten ihre Meisterbriefe und Verkaufsdiplome.

Die passende Kulisse für diese große Feierstunde bildete im Dezember das prall gefüllte Atrium der Handwerkskammer für Schwaben in Augsburg. HWK-Präsident Hans-Peter Rauch gratulierte den Absolventinnen und Absolventen persönlich. „Sie sind die Zukunft unseres Handwerks und ich beglückwünsche Sie zu ihren hervorragenden Leistungen und zum schönsten Beruf der Welt“, lobte er, der als selbständiger Metzgermeister auch die Bedeutung des Metzgerhandwerks sowie aktuelle politische Themen in seiner Festrede hervorhob.

Viermal Note 1

Robert Baur und Anton Schreistetter, die Vorsitzenden der jeweiligen Prüfungsausschüsse, sprachen die Absolventinnen und Absolventen danach von Gesellen zu Meistern frei. Beide machten bei ihren Ausführungen deutlich, dass alle auf die gezeigten Leistungen stolz sein können, ließen beide Kurse über die vergangenen Monate Revue passieren und hoben besondere Leistungen hervor. So stand in mehreren Zeugnissen gleich viermal die Note 1. Doch auch diese außergewöhnlichen Leistungen seien kein Grund, sich nicht stets weiterzubilden.

Schulleiter Anton Schreistetter verdeutlichte, dass sich der Weg nach Augsburg auch zukünftig für jeden lohnen werde und alle am verbandseigenen Bildungszentrum immer willkommen seien. „Egal ob Sommelier, Grillmeister oder im Rahmen eines Tagessesminars, wir werden immer ein breites Angebot für jeden Bedarf bereithalten und wir freuen uns, wenn sie wieder einmal vorbeischauen“, schloss der Schulleiter.

Kurse 2025 (Auswahl)

- **Sommelier-Kultur:**
10. bis 14. Februar 2025
- **Wurst- & Schinkensommelier:**
24. Februar bis 07. März 2025
- **Zertifizierter Cortador:**
24. bis 26. Februar 2025
- **Fleischsommelier:**
10. März bis 21. März 2025
- **Zertifizierter Grillmeister:**
31. März bis 11. April 2025
- **361. Meisterkurs:**
28. April bis 31. Juli 2025
- **Zertifizierter Asador:**
04. August bis 06. August 2025
- **40. Verkaufsleiterkurs:**
15. September bis 04. Dezember 2025
- **362. Meisterkurs:**
01. September bis 04. Dezember 2025

promedia theken TV



Herausragend
IN SZENE gesetzt

**Bildschirmwerbung,
die auffällt**

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

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:

☎ Tel.: 0 21 03 / 20 47-00

✉ info@promedia-thekentv.de

🌐 www.promedia-thekentv.de





Fleischer-Azubis holen Silber

Die Fleischer-Azubis Kira Harenbrock und Nikolas Finnenkötter sicherten sich beim dritten Finale des als Branchen-Battle durchgeführten Wettbewerbs Homann SnackStar 2024 den silbernen Pokal. Es war aber knapp.

Trotz großen Elans, Spaß, guten Zeitmanagements, nachhaltigen Handelns und Kreativität fehlten den beiden am Ende nur 0,5 Punkte zum ganz großen Erfolg. Doch auch Silber wurde gefeiert und die beiden 21-jährigen gratulierten dem Sieger, dem gelernten Koch Julian Kunz (24,

Snack. „Falafel Waffel“), der im Berliner Restaurant „Oxymoron“ in den Hackeschen Höfen am Saucierposten arbeitet.

„Es war so knapp, da müssen wir einfach im nächsten Jahr noch mal ran“, sagte Nikolas Finnenkötter nach dem Finale. Seinen Final-Snack „Qui Shi“, eine kreative Kombina-

tion aus Quinoa und Sushi, hatte er am Berufskolleg Rheine mit seinem Mitschüler Nico Bühring erfunden. Dieser konnte aber nicht am Finaltag dabei sein. Seinen Platz nahm daher Kira Harenbrock ein. Zum Finale begleitet wurden die beiden von ihrer Fachlehrerin Isabell Reekers. Auf Platz 3 kamen die Auszubildenden zum Bäckerei-Fachverkauf Kateryna Drankova (30) und Jenny Pfob (19) mit ihrer herzhaften Muffin-Variation mit Brokkoli-Topping „Powergem“ – ebenso Berufskolleg Rheine. Bis auf den Sieger waren alle Auszubildenden im zweiten Lehrjahr und reichten ihre Snack-Rezepte über die Berufsschulen ein. Schon 2016 hatte eine Auszubildende aus dem Fachverkauf vom Berufskolleg Rheine beim SnackStar „Gold“ gewonnen.

2024 fand der 2011 gestartete Nachwuchswettbewerb zum 13. Mal statt. 168 junge Talente aus elf Berufsschulen sowie Einzelbewerber nahmen mit 75 Rezepten teil. Im Online-Voting wurden über 2.000 Stimmen gezählt. Erstmals enthielten alle 20 Final-Snacks kein Fleisch. Das Motto lautete: „Good food, good mood“. Das 2025er-Motto wird im März verkündet.

Küchen-Action

Nach einer exklusiven Führung durch die Homann-Saucenproduktion und einem gemeinsamen Abendessen ging es an Tag 2 zur Sache. Zum zweiten Mal nach 2023 fand das Finale im „Concept Court“ am Homann-Firmenstandort in Bad Essen-Lintorf statt. Für die Zubereitung ihrer 20 Snacks hatten die fünf Finalisten und Finalistinnen von 10 bis 12 Uhr Zeit, für die am Vorabend bekannt gegebene Zusatzaufgabe mit weiteren zehn Snacks noch eine Stunde. Es wurden Teige aus Quinoa und Mehl zubereitet, Gemüse in Streifen geschnitten, Muffinförmchen ausgelegt und befüllt, Waffeleisen und Backöfen auf Temperatur gebracht, Brokkoli und Cockailtomaten geschnitten und gegart, Nori-Blätter und Dekorationen vorbereitet u.v.m. Jeder Final-Snack musste mindestens je ein Homann- und Bonduelle-Produkt enthalten. Die Aufgabenverteilung bei Kira Harenbrock und Nikolas Finnenkötter war so: Er – eher stattlich von Statur – war für die

1. Der Final-Snack „Qui-Shi“ **2. Kira Harenbrock (2. von re.) und Nikolas Finnenkötter (2. von li.)** **3. Kateryna Drankova und 4. Julian Kunz (Sieger) in Aktion.**

Die Platzierungen

- 1. Platz (Gold):** Julian Kunz (Gastronomie), 1.000 Euro
- 2. Platz (Silber):** Kira Harenbrock und Nikolas Finnenkötter (Fleischer), 750 Euro
- 3. Platz (Bronze):** Kateryna Drankova und Jenny Pfob (Bäcker), 500 Euro

Feinarbeiten zuständig, etwa das Rollen und Füllen der Nori-Blätter und das Dekorieren, sie – schlank, selbstbewusst und kommunikativ – für „Größeres“ wie das Zubereiten der Quinoa-Masse, aber auch das Schneiden der Paprika. „Unser Snack ist zwar vegetarisch, kann aber ganz leicht mit Putenfleisch, Thunfisch oder Avocado aufgepeppt werden“, betonte sie.

Hektik kam bei alledem nie auf. Die Stimmung war locker. Die Profi-Paten – Guerilla Chef-Gründer Simon Kolar (Gastronomie), Fleischerei-Fachverkäuferin und Fleischsommeliere Catharina Bardun (Fleischer) und die Unternehmerin und BoBo-Gründerin Caro-line Bosselmann (Bäcker) – mussten nur wenig helfen. Pünktlich im 13 Uhr waren die Snacks auf Tellern dekorativ angerichtet.

Die Zusatzaufgabe

Im Sinne eines nachhaltigen Handels galt es zudem, aus den bei der Snack-Zubereitung übrig gebliebenen Lebensmitteln einen Mini-Snack zu kreieren, der sich klar vom ersten Snack unterschied. Mit dabei: Kira Harenbrock und Nikolas Finnenkötter („Paprika-Auster mit Quinoa-Perle“), Julian Kunz („Yin & Yang von Chakachuka“: Tomatensauce, Onsenei und Waffelstückchen) sowie Kateryna Drankova und Jenny Pfob („Wicked – die rote Waffel“).

Nach der Zubereitung präsentierten die Fünf ihre Kreationen in einem Kurzvortrag und standen der achtköpfigen Jury Rede

Die Jury

Simon Kolar (Guerilla Chefs), Caroline Bosselmann (BoBo Hannover), Catharina Bardun (Stadt-Fleischerei Bartsch, Catharinas Tastings), Nicole Studer (Marketing-Managerin, Bonduelle Foodservice), Zoë Drost (Marketing-Managerin, Weitblick workwear), Marco Theimer (Chefredakteur FH Fleischer-Handwerk), Dirk Waclawek (Chefredakteur Back Journal), Manuela Wunderer (Group Key Account Manager, Homann Feinkost)



und Antwort. Danach bewertete diese die erbrachten Leistungen nach den Kriterien „Idee & Name“, „Optik & Geschmack“ und „Zubereitung & Kalkulation“ und begründete ihre Wertungen offen, damit die jungen Leute ein direktes Feedback erhielten.

Dann standen die Platzierungen fest und fast alle freuten sich über ihren Erfolg und zeigten stolz ihre Pokale und Urkunden. Der Textildienstleister Weitblick stellte neben den Motto-Shirts für das Finale auch mit den Namen der Finalisten bestickte, passgenaue dunkelblaue Jacken zur Verfügung, die erst nach der Pokalübergabe angezogen werden durften und nun stets an diesen erlebnisreichen Finaltag erinnern werden. Die Rezepte der Final-Snacks 2024 gibt es hier:

www.homann-snackstar.de/sieger *mth*



Meisterehren in Weiterstadt

22 neue Meisterinnen und Meister im Fleischerhandwerk beglückwünschten die Verantwortlichen der Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne bei der HWK Frankfurt-Rhein-Main.



triebsmanagements an. Mit ihrem erfolgreichen Abschluss zeigen sie auch Führungskompetenzen und unternehmerische Fähigkeiten, die für eine erfolgreiche Karriere entscheidend sind. „Es war ein intensiver und herausfordernder Kurs“, sagte Christian Tangel, der stolz seinen Meisterbrief entgegennahm: „Aber der Einsatz hat sich gelohnt. Wir haben viel gelernt und wertvolle Kontakte geknüpft, die uns in Zukunft weiterhelfen.“ Auch die Schulleiterin Britta Sickenberger-Schwing gratulierte zu diesen hervorragenden Leistungen: „Die bestandene Meisterprüfung ist nicht nur ein Zeichen für das erlernte Handwerk, sondern auch für die Leidenschaft und das Engagement, das die Teilnehmer in den Kurs eingebracht haben.“

www.handwerkskammer-rhein-main.de

Der dreimonatige Meisterkurs hob die Fachkompetenz der Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf eine ganz neue Ebene. Sie übernahmen eine umfassende Schulung, die handwerkliche Fertigkeiten und be-

triebswirtschaftliches Wissen abdeckte. In praxisorientierten Lehrgängen und Theorieeinheiten lernten sie neueste Techniken der Fleischverarbeitung kennen und eigneten sich zudem Know-how des modernen Be-

Profis für Schinken und Wurst

20 Fachkräfte – darunter über die Hälfte Frauen – bildeten sich an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut zum bzw. zur Wurst- und Schinkensommelier/-sommelière weiter.



Was charakterisiert die typische Würste und verschiedene Schinken aus Europa? Welche Gewürze sorgen für einen idealen Geschmack? Wie können Trends wie Fettreduktion in der Produktion aufgegriffen werden? Oder: Wie gelingt Food-Pairing? Diese Themen beleuchteten die 20 Fachkräfte in dem siebentägigen Kurs unter anderem gründlich. In Vorträgen von hochkarätigen Dozenten, Workshops und Exkursionen, etwa zum Gewürzhersteller Zaltech in die „World of spices“, wurden Produktion, Kulinarik und alternative Herstellungsverfahren vertieft. Die Weiterbildung schloss mit einer praktischen und schriftlichen Prüfung ab.

Die Themen reichten von der Ballaststoffanreicherung in Fleisch- und Wurstwaren bis hin zur Flavour-Analyse bei Rohschinken. Um kulinarische Qualität beurteilen zu können, wurden die Sommeliers vom Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler in puncto Gewürzerkennung, -komposition und -addition geschult. Insgesamt kamen über 60 verschiedene Produktproben aus ganz Europa zum Verkosten auf den Tisch. Es wurde die Fähigkeit vermittelt, Wurst- und Schinken zu analysieren und interpretieren sowie Methoden kennengelernt, um diese Qualitätseigenschaften auszuloben. „Was Sie empfinden, müssen Sie sagen und beschreiben, Dafür bedarf es Worte, die oft schwer zu finden sind“, so der Professor. „Die Kostproben ihres Könnens haben deutlich werden lassen, welchen wesentlichen Beitrag ihr als Genussbotschafter für unsere Branche leistet“, gratulierte Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk. Der Kursbeste Holger von Ende (52) aus Schnellroda erhielt als Anerkennung für seine Leistung einen BFS-Bildungsgutschein in Höhe von 300 Euro und ein Landshuter Buchskranzerl.

www.fleischerschule-landshut.de

Der Unterschied liegt im Wie

Zwölf Praktiker – darunter einige Damen – bildeten sich erfolgreich an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut zum bzw. zur „Fleischsommelièr/-sommelière“ weiter.



Ein kompetenter Ansprechpartner in der Fleischbranche weiß über die Vorteile einer gesunden Ernährung, gute Qualität und nachvollziehbare Herkunft Bescheid. Was beim Champagner Faktoren wie Untergrund, Rebsorte oder Flaschengärung sind, sind beim Fleisch u.a. Tierrasse, Haltung, Form und Region. Auch in diesen neun Tagen wurde gelehrt Fleischzeugnisse zu analysieren und zu interpretieren sowie Methoden kennengelernt, diese Qualitätseigenschaften auszuloben und den Kunden näherzubringen. „Im Wie liegt der ganze Unterschied“, betont der Sensoriker und Master of Science (Önologie) Prof. Manfred Winkler.

Mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen machten sich die Fachkräfte aus ganz Deutschland fit. Kursthemen waren etwa US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder Ochsenfleisch. Sie erlangten zusätzliches Fachwissen vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tierchutz bis zu seltenen Fleischsorten. Nach der bestandenen Abschlussprüfung erhielten die Teilnehmer/-innen das renommierte Zeugnis und dürfen nun diesen Titel führen. „Ihre Präsentationen, die Kostproben ihres Könnens, haben erneut deutlich werden lassen, welchen hohen Anspruch sie als Sommeliers erfüllen“, lobte Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk. Der Kursbeste Timm Willi Struzina aus Pulheim bekam für besondere Leistungen einen BFS-Weiterbildungsgutschein (Wert: 300 Euro) und ein Landshuter Buchskranzlerl. Der nächste Kurs findet vom 1. bis 9. Februar und 29./30. März 2025 statt. www.fleischerschule-landshut.de

Fotos: 1. BFS



1. Bayerische Fleischerschule Landshut Wiederholt zertifiziert

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (BFS) erhielt vom Zertifizierungsspezialisten „Certqua“ im Bildungsaudit erneut Bestnoten. Jedes Jahr werden über 500 Fach- und Führungskräfte aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol in zertifizierten Lehrgängen hier fort- und weitergebildet. „Die Fleischerschule überzeugt mit kompromissloser Qualität“, resümierte Henry Klesse, Auditor des unabhängigen Zertifizierungsspezialisten für Bildungsträger „Certqua“ beim stattgefundenen Audit. Die Schule befindet sich unter den Top 3 der über 60 Bildungseinrichtungen in ganz Deutschland, die seinerseits zertifiziert werden.

Neben der Zertifizierung nach der DIN ISO 9001:2015 weist sie nach, dass den Anforderungen der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung – AZAV nachgekommen wird. „Die hohe Teilnehmerzufriedenheit ist unser Maßstab“, sagt die geschäftsführende Gesellschafterin Barbara Zinkl-Funk. „Durch Struktur und klar definierte Ziele können wir als Team am Bildungsmarkt besonders punkten.“ Auch Katrin Barth, Gesellschafterin der 1. BFS, dankte Klaus Eder (Intrasys, Landshut) für die gute Zusammenarbeit als Qualitätsmanagement-Beauftragtem.

www.fleischerschule-landshut.de



BESTE TECHNIK FÜR SIE
Entdecken Sie die Vielfalt von HAGOLA!

BESUCHEN SIE UNS:

INTERNORGA | Hamburg
14.03. – 18.03.2025
Halle B7, Stand-Nr. B7.414

Erfahren Sie mehr über unsere Technik



www.hagola.de |  

Ein großes Ziel erreicht

Anfang Dezember hielten die knapp 30 neuen Jungmeister und -meisterinnen des 455. Meisterkurses an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ihre Meisterbriefe in den Händen.



Der Vizepräsident der HWK Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, die Kursbeste Jaqueline Gruber und Barbara Zinkl-Funk.

Diese wurden ihnen im Rahmen eines Festaktes überreicht. Mit Wissen in die Zukunft investieren: Das hatten sich die Absolventen und Absolventinnen aus Deutschland und Österreich zu Herzen genommen, in eine Topqualifikation investiert und sich in zwölf Wochen und rund 500 Unterrichtsstunden fundiertes Know-how angeeignet. Sie büffelten mit Elan in vier anspruchsvollen Theorie- und Praxisteilen Themen von Buchführung und Lebensmittelhygiene bis hin zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik.

„Sie haben sich mit Ehrgeiz und Fleiß das schönste Weihnachtsgeschenk gemacht, genießen sie das Erreichen dieses großen Zieles“, sagte die Schulleiterin und Geschäftsführerin der Fleischerschule, Barbara Zinkl-Funk. Und auch der Prüfungsvorsitzende von der HWK Niederbayern-Oberpfalz Florian Lang lobte: „Sie haben Tolles geleistet.“

Zukunft des Fleischerhandwerks

Der Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, zitierte in seiner Festansprache den Architekten Frank Lloyd Wright: „Der Preis des Erfolges ist Hingabe, harte Arbeit und unablässiger Einsatz für das, was man erreichen will“. Genau das haben sich die Absolventen und Absolventinnen zu Herzen genommen, um nun als Meister und Meisterinnen auch dem Fachkräftemangel mutig entgegenzutreten und das Image der Branche zu verbessern. Danach sprach er sie frei und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterwürde, Meistertitel“. Neben dem Meisterbrief erhielten sie ein silbernes „Meister-M“, sowie das seit der Gründung der Schule 1928 unveränderte Landshuter Schuldiplom. „Sie haben ausgezeichnetes geleistet und sind die Zukunft des Fleischerhandwerks“, gratulierte Schul-Gesellschafterin Katrin Barth den neuen

Jungmeistern und -meisterinnen zu ihrem persönlichen „Magic Moment“.

Als beste Teilnehmerin wurde Jacqueline Gruber aus Vornau geehrt. Neben einer bemerkenswerten Leistung im theoretischen Teil glänzte sie auch im praktischen Teil mit sehr guten Leistungen. Für diesen Erfolg erhielt sie neben dem Meisterbrief und dem Schuldiplom ein Landshuter Buchschanzler sowie einen Weiterbildungsgutschein in Höhe von 300 Euro. Das Klassengremium überreichte dem Team der 1. BFS im Namen der ganzen Klasse Präsente, um sich für die Begleitung und Betreuung während dieser wegweisenden Zeit zu bedanken. „Der Meisterkurs war insgesamt nicht nur beruflich, sondern auch zwischenmenschlich eine Bereicherung – diese Zeit werden wir unser Leben lang nicht mehr vergessen“, bedankte sich das Klassengremium.

www.fleischerschule-landshut.de

red

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

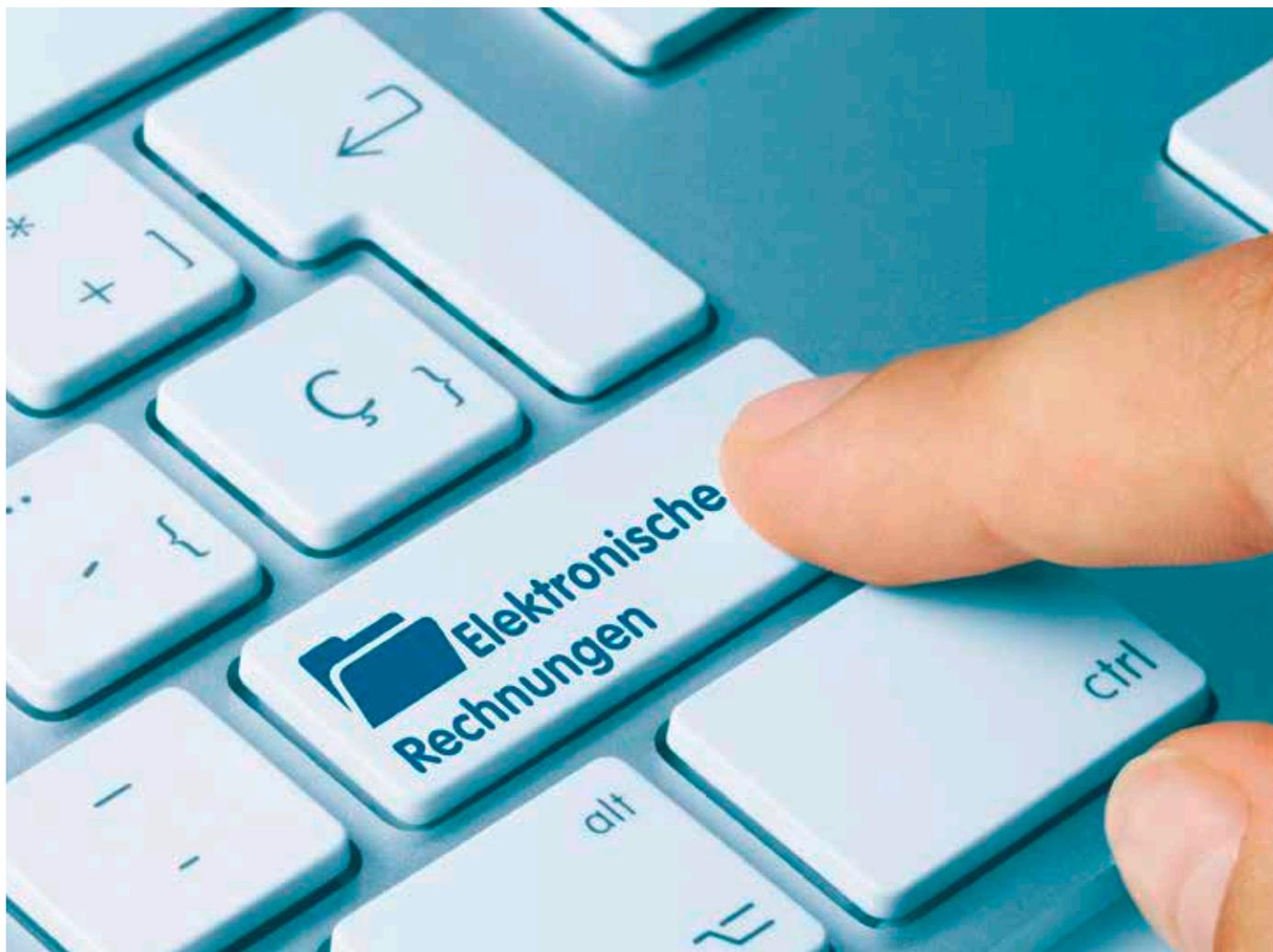


Foto: momius – stock.adobe.com

E-Rechnung: Das müssen Sie wissen

Die E-Rechnungspflicht betrifft seit 1. Januar 2025 fast alle Unternehmen in Deutschland, die B2B-Geschäfte tätigen – also auch das Handwerk. Doch was bedeutet das konkret? Was brauchen Sie für die Umsetzung? Und wie sieht es in puncto Archivierung aus? Dies wird nachfolgend dargestellt.

Die E-Rechnungspflicht kommt und bringt auch für das Handwerk einige Änderungen mit sich. Zumindest dann, wenn Sie als Unternehmer Rechnungen an andere Geschäftskunden stellen. Denn dann sind Sie verpflichtet, E-Rechnungen in einem strukturierten, maschinenlesbaren Format zu empfangen und zu verarbeiten. Ab 2026 müssen Unternehmen außerdem schrittweise auf den Versand von E-Rechnungen umstellen. Diese Verpflichtung basiert auf den EU-Initiativen zur Modernisierung der Mehrwertsteuerberichterstattung („VAT in the Digital Age“) und zur Bekämpfung von Umsatzsteuerbetrug.

Doch was bedeutet das konkret? Was brauchen Sie für die Umsetzung? Und wie sieht es in puncto Archivierung aus? Kay Höhmann, Experte rund um das Thema elektronische Rechnungsverarbeitung und Prozessoptimierung, kennt die Antworten.

Herr Höhmann, was bedeutet denn die E-Rechnungspflicht konkret für Unternehmen, die B2B-Geschäfte tätigen? Welche Herausforderungen kommen auf diese zu? Werden Papier- und PDF-Rechnungen weiter zugelassen?

Seit dem 1. Januar 2025 müssen Unternehmen E-Rechnungen in maschinenlesbaren Formaten wie XRechnung oder ZUGFeRD empfangen und verarbeiten können. Diese Umstellung erfordert technische Anpassungen in Buchhaltungs- und ERP-Systemen sowie Lösungen zur revisionssicheren Archivierung. Wichtig ist, dass zukünftig das XML-Format für die Finanzbehörden aus-

E-Rechnungsformate

XRechnung: Ein XML-basiertes Format ohne visuelle Darstellung, das in der öffentlichen Verwaltung verwendet wird. Es erfordert eine spezialisierte Software zur Anzeige und Verarbeitung und ist komplett auf maschinelle Lesbarkeit ausgelegt. Daher wird eine Software benötigt, die ein lesbares Dokument aus den Daten generiert.

ZUGFeRD: Ein hybrides Format, das XML-Daten für die automatische Verarbeitung mit einer PDF-Ansicht kombiniert, die Menschen lesen können. ZUGFeRD (ab Version 2.0) ist nützlich für Unternehmen, die eine visuelle Darstellung der Rechnung benötigen, erfüllt jedoch auch die maschinelle Verarbeitungsanforderung.



Kay Höhmann

ist Director of Business Development der Cisbox GmbH. Als Experte rund um das Thema elektronische Rechnungsverarbeitung und Prozessoptimierung berät er Unternehmen aus den Bereichen Hospitality, Healthcare, auf kommunaler Ebene sowie aus der Finanzbranche.

schlaggebend ist und nicht mehr das PDF. In manchen Fällen, insbesondere bei der XRechnung, könnte es sein, dass nur eine XML-Datei ohne PDF versendet wird. Unternehmen benötigen daher ein Tool, das die XML-Datei in ein lesbares PDF umwandeln kann. Übergangsweise dürfen Papier- und reine PDF-Rechnungen bis Ende 2026 genutzt werden, bei Unternehmen unter 800.000 Euro Umsatz pro Jahr sogar bis Ende 2027, sofern der Empfänger zustimmt. Danach sind ausschließlich XML-basierte oder hybride Formate zulässig, um den gesetzlichen Anforderungen für E-Rechnungen zu entsprechen.

Was ist eine „echte“ E-Rechnung? Inwieweit ist sie noch für Menschen lesbar?

Eine „echte“ E-Rechnung ist ein strukturiertes, maschinenlesbares Dokument im XML-Format, das den EU-Standard EN 16931 erfüllt. Dieser Standard stellt sicher, dass alle Rechnungsinformationen automatisch verarbeitet werden können, wodurch Fehler reduziert und die Prozesse effizienter gestaltet werden. Dabei unterscheidet man die Hauptformate XRechnung und ZUGFeRD (siehe Kasten links).

Welche Ressourcen benötigen Unternehmen für die Umsetzung der E-Rechnungen?

Für die Umsetzung der E-Rechnungspflicht benötigen diese eine geeignete Softwarelösung, die die Formate XRechnung und ZUGFeRD unterstützt und die revisionssichere Archivierung ermöglicht. Cloud-basierte Lösungen, ERP-Systeme oder spezielle Rechnungssoftware bieten oft die nötigen Funktionen zur Einhaltung der gesetz-

lichen Anforderungen. Es ist also ratsam, dass Betriebe mit Softwareanbietern klären, ob bereits entsprechende Lösungsansätze existieren.

Für kleinere Betriebe, die oft über wenig Zeit und Know-how verfügen, könnte es sinnvoll sein, externe Experten hinzuzuziehen oder Unterstützung durch einen Softwareanbieter in Anspruch zu nehmen.

Bei größeren Betrieben oder welchen mit Filialen sollte die Umstellung als kleines Projekt betrachtet werden, bei dem die relevanten Abteilungen einbezogen werden, da die Einführung in verschiedene Prozesse eingreift und eine sorgfältige Abstimmung erforderlich ist. Externe Expertise kann hier hilfreich sein, um die Einführung reibungslos und regelkonform umzusetzen.

Wie empfängt und versendet man E-Rechnungen?

Für den effizienten Empfang und die Verarbeitung von E-Rechnungen sind automatisierte, vorgelagerte Systeme hilfreich. Solche Systeme können E-Rechnungen automatisch entgegennehmen, in das benötigte XML-Format überführen und direkt in bestehende Buchhaltungs- oder ERP-Systeme integrieren. Diese Lösungen erleichtern den gesamten E-Rechnungsprozess, indem sie den Empfang, die Validierung und die revisionssichere Archivierung der Rechnungen übernehmen.

Der Versand bzw. Empfang ist aber auch über weitere Kanäle möglich:

- **E-Mail:** XML-basierte E-Rechnungen können als Anhang per E-Mail empfangen und automatisch ins System importiert werden, insbesondere wenn die Buchhal-

tungssoftware eine automatische Erfassung unterstützt.

- **Spezialisierte Portale:** Plattformen wie PEPPOL und B2B-Portale ermöglichen den sicheren Austausch von E-Rechnungen. Das ZRE-Portal der Bundesverwaltung unterstützt ebenfalls XML-Übertragungen und erleichtert die Weiterverarbeitung.
- **ERP- und Buchhaltungssysteme:** Viele ERP- und Buchhaltungssysteme ermöglichen die automatische Erstellung und den Versand von E-Rechnungen im vorgeschriebenen XML-Format. Auch Kassensysteme und Rechnungslegungssoftware bieten oft bereits Tools an, um E-Rechnungen direkt zu generieren und zu versenden. Unternehmen sollten prüfen, ob ihre Systeme diese Funktionen bieten oder ob Anpassungen nötig sind, um den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen.

Automatisierte, vorgelagerte Systeme sowie entsprechende Tools in ERP- und Kassensystemen bieten somit eine effiziente Lösung, um den E-Rechnungsprozess reibungslos und gesetzeskonform umzusetzen.

Was müssen Unternehmen noch tun, um den gesetzlichen Vorschriften nachzukommen? Welche Konsequenzen drohen bei einer Missachtung?

Sie müssen ihre Rechnungsprozesse und Software so anpassen, dass sie ab 2025 E-Rechnungen im XML- oder PDF-ZUGFeRD-Format empfangen und verarbeiten können. Die verwendete Software sollte sicherstellen, dass alle gesetzlichen Standards eingehalten werden. Ab 2026 müssen Unternehmen mit einem Jahresumsatz über 800.000 Euro Rechnungen auch in diesen Formaten versenden, während kleinere Unternehmen mit einem Umsatz unter 800.000 Euro eine längere Übergangsfrist haben und weiterhin Papier- und PDF-Rechnungen mit Zustimmung des Empfängers nutzen können.

Bei Nichteinhaltung drohen steuerliche Sanktionen wie Bußgelder oder der Verlust

Info

Die E-Rechnungspflicht wird schrittweise eingeführt:

1. Januar 2025: Alle Unternehmen müssen E-Rechnungen empfangen und verarbeiten können und sind mit Übergangsfristen auch verpflichtet, E-Rechnungen zu versenden.

Ende 2026: Bis zu diesem Zeitpunkt sind unstrukturierte Formate wie Papier und reine PDF-Rechnungen erlaubt, sofern der Empfänger zustimmt.

Ab 2027: Unternehmen mit einem Jahresumsatz über 800.000 Euro dürfen nur noch E-Rechnungen im strukturierten Format versenden; der Versand reiner PDF-Rechnungen ohne XML-Daten ist für diese Unternehmen dann nicht mehr zulässig. Kleinere Unternehmen (mit einem Umsatz unter 800.000 Euro) können mit der Zustimmung des Empfängers weiterhin Papier- und PDF-Rechnungen nutzen.

Ab 2028: Die E-Rechnungspflicht gilt uneingeschränkt für alle Unternehmen im B2B-Bereich.

des Vorsteuerabzugs. Zudem könnte die Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern gefährdet sein, die auf die gesetzeskonformen Formate bestehen und alternative Rechnungsformate ablehnen.

Wie werden E-Rechnungen im besten Fall aufbewahrt?

E-Rechnungen müssen revisionssicher und im Originalformat archiviert werden, vor allem die XML-Datei ist dabei ausschlaggebend. Die Aufbewahrungspflicht beträgt in der Regel zehn Jahre, und die Daten müssen unverändert und maschinell lesbar bleiben. Eine zuverlässige digitale Archivierungslösung, die GoBD-konform ist, gewährleistet die Datenintegrität und erleichtert die Archivierungspflichten. PDF-Versionen dienen optional zur visuellen Darstellung, aber rechtlich verbindlich bleibt die XML-Datei.

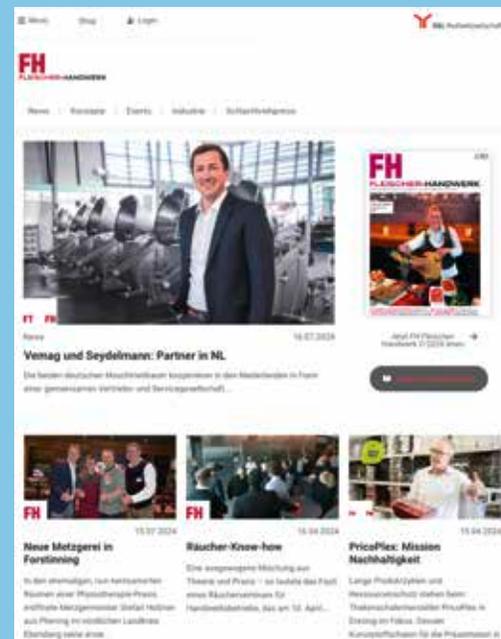
Danke für das Gespräch! Jeanette Lesch

www.cisbox.com

NEU!

Das Profi-Portal für das

FLEISCHER-HANDWERK



> praxisnah
> marktorientiert
> informativ
> mit aktuellen
Schlachtviehpreisen



FLEISCHNET.DE

Nützlicher Link



Die wichtigsten Informationen zur kommenden E-Rechnungspflicht haben wir Ihnen auch online zusammengefasst. Dort finden Sie auch den Link zum passenden Whitepaper von Cisbox.

www.blgastro.de/24_stunden_gastlichkeit/e-rechnungspflicht-ab-2025

Eine Frage der Kulturen

Kaum ein Bereich der Lebensmittelforschung ist so komplex wie das Thema Starter- und Schutzkulturen. Durch deren Anwendung lässt sich die Produktion von Rohwürsten und Rohpökelwaren standardisieren und sicherer gestalten.



Die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, im speziellen der Schutz vor Listerien, spielt in der Fleischbranche eine große Rolle. Vor allem die Herstellung frischer Rohwürste (wie Pfefferbeißer) und streichfähiger Rohwürste (wie Zwiebelmett und Braunschweiger), ebenso wie die Herstellung von Rohpökelwaren, bietet durch die nicht vorhandene Erhitzung einen optimalen Nährboden für krankmachende Keime wie Listerien und Salmonellen. Auch der Fleischerverband Bayern wies im wöchentlich erscheinenden Newsletter „Das Metzgerhandwerk“ in KW 49/2024 erneut auf das Thema Listerien in Produkten hin, die in letzter Zeit darin wieder öfters gefunden wurden. Die Mikroorganismen können überall vorkommen. Daher ist es umso wichtiger, dass sich jeder Betrieb absichert. Eine Möglichkeit ist der Einsatz von Schutzkulturen.

Challengetests der Lieferanten

Eine Schutzkultur ist bei schnell gereiften Rohwürsten mit geringer Abtrocknung sehr zu empfehlen, wenn nicht sogar „verpflichtend“ einzusetzen, rät der Verband. Diese Kulturen sorgen dafür, dass sich eventuell im Rohmaterial vorhandene Listerien nicht weiter vermehren und sogar abgetötet werden. „Normale“ Starterkulturen für Rohwurst schützen in der Regel nicht genug davor. Eine Schutzkultur hat im Gegenteil zur Starterkultur keinen Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften (bildet kein Aroma), kann also zusätzlich zugesetzt werden, ohne dass die Kundschaft einen geschmacklichen Unterschied bemerkt. „Man sollte aber bei der Auswahl der Schutzkultur darauf achten, dass der Hersteller Challengetests (Nachweise) durchgeführt hat, die belegen, dass Listerien wirklich reduziert werden. Wir können etwa Schutzkulturen von Meat Cracks und Christian Hansen (nun: Novonesis) empfehlen.



AVO Werke



Beck Gewürze und Additive

Beide Produkte haben wir an der Fleischer-
schule Augsburg getestet und Challenge-
tests der Lieferanten geprüft“, so der Verband.

Neue Grenzwerte ab 2026

Auf eine andere wichtige Herausforderung
zum Thema Listerien wies der Deutsche Flei-
scher-Verband (DFV) via Mitglieder-App am
22.11.2024 hin: die Änderung der Grenz-
werte ab 1. Juli 2026. Laut europäischer Ver-
ordnung (EU) 2024/2895 vom 20. Novem-
ber 2024 werden die Grenzwerte für ver-
zehrfertige Lebensmittel, die die Vermeh-
rung von *Listeria monocytogenes* begünsti-
gen können (Kategorie 1.2), verschärft. Bis-
her gelten zwei Grenzwerte: einer von 100
KBE/g während der Haltbarkeitsdauer, so-
fern der Hersteller nachweist, dass dieser
Wert während der gesamten Haltbarkeits-
dauer nicht überstiegen wird. Ist dies nicht
möglich, dürfen *L. monocytogenes* in 25 g
nicht nachweisbar sein, bevor das Lebens-
mittel die unmittelbare Kontrolle des Le-
bensmittelherstellers verlassen hat. Künftig
wird der Zeitraum, in dem *L. monocytoge-
nes* in 25 g nicht nachweisbar sein dürfen,
über die gesamte Haltbarkeitsdauer ausge-

weitet – über den bisher relevanten Zeit-
punkt hinaus. Dagegen sprachen sich der
DFV und andere betroffene Verbände aus,
da dies kleine und mittlere Unternehmen
aufgrund hoher Anforderungen an den
Nachweis der Einhaltung des Grenzwertes
von 100 KBE/g unver-
hältnismäßig belasten
würde. Aufgrund der
schon mitunter sehr
strengen Verwaltungs-
praxis bleibt abzuwar-
ten, ob und wie sich die
Änderung ab Mitte 2026
auf Betriebe des Flei-
scherhandwerks auswir-
ken wird. In jedem Fall
erfordert die Änderung
der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 eine
Überarbeitung vieler Leitfäden, Praxishilfen
und Merkblättern innerhalb der ganzen Le-
bensmittelbranche und -überwachung.

Plus an Sicherheit

Nachfolgend werden einige ausgewählte
Neuheiten aus diesem Produktbereich vor-
gestellt.

Mit einem umfassenden Sortiment an
Starter- und Schutzkulturen warten die AVO.
Werke auf. Die Reifung schnittfester Roh-
wurst etwa unterstützen aus dem Meister-
club-Sortiment die gefriergetrockneten Kul-
turen 111 sowie KL30 aus homofermentativen

Laktobazillen mit ho-
hem Staphylokokken-
Anteil. Ausgewählte
Wurstgewürze sind
als free-Varianten mit
natürlichen Gewürze
und Extrakten verfü-
bar. Sie enthalten we-
der Aromen, Hefe-
extrakt, Geschmacks-
verstärker noch Aller-
gene. Viel mehr Auf-

merksamkeit bedarf die Herstellung von
Zwiebelmett- oder Teewurst. Um Fleischer
und Metzger bei der Einhaltung entspre-
chender EU-Vorgaben zu unterstützen, ent-
wickelte AVO ein Listerien-schutzkonzept
und beauftragte ein unabhängiges Labor für
einen Challenge-test. Am Beispiel frischer
Zwiebelmettwurst wurde belegt, dass die
AVO MC Starterkultur ZM Plus das Listerien-

**Man sollte bei der Auswahl
der Schutzkultur darauf
achten, dass der Hersteller
Challenge-tests (Nachweise)
durchgeführt hat, die
belegen, dass Listerien
wirklich reduziert werden.**

Fotos: AVO-Werke, Beck Gewürze und Additive





Moguntia Food Group



Novonesis

wachstum zuverlässig hemmt. Darin wirkt eine Kombination verschiedener Kulturstämme, die geschmacksbildend sind und schon bei niedrigen Temperaturen hochwirksame Bacteriocine ausbilden. Die Kultur verfügt zudem über nitrat- bzw. nitritreduzierende Eigenschaften. In Kombination mit einer Standard-Reifekultur (z.B. AVO Meisterclub Starterkulturen für streichfähige Rohwurst) hemmen sie die Vermehrung von *Listeria monocytogenes*. Die Starterkulturen AVO RPW und AVO RPW speziell unterstützen die Herstellung von Rohpökelfleisch. Sie fördern den zügigen Abbau von Nitrat und so eine schnellere Umrötung, Farbstabilität und eine lange Fetthaltbarkeit. Diese Kulturen wurden für Knochen- oder Spaltschinken entwickelt und sorgen für eine milde Säurebildung, die das charakteristische Pökelaroma unterstützt. Sie sind auf die Rohpökelfleischmittel aus dem GEPÖ 2000-Sortiment abgestimmt. Um eine entsprechende Deklaration zu erzielen, gibt es Zusätze ohne Laktose sowie ergänzend dazu Gewürzmischungen, Zuckerstoffe, Räucherpulver und Schinkennetze.

Auch im vielfältigen Sortiment von *Beck Gewürze und Additive* spielen Starter- und Schutzkulturen eine wichtige Rolle. So hemmt etwa MicroStart Safe mit einem bacteriocinbildenden Bakterienstamm das Wachstum von *Listerien* und sorgt zugleich für ein aus-

gewogenes, mildes Aroma. Mit der richtigen Starterkultur kann man auch die Konsistenz der Würste beeinflussen. Streichzarte Ergebnisse und ein einen wohl definierten Geschmack verspricht MicroStart TL1. Wer Wert auf Schnittfestigkeit und schnelle Fermentation legt, für den ist MicroStart BE 30 der Zusatz der Wahl. Eine rustikale Salami mit Edelschimmel-Besatz ist nicht nur ein Hingucker im Sortiment. Denn bei luftgetrockneten Rohwürsten hemmt der Edelschimmel zusätzlich die Bildung von schädlichem Schimmel und prägt die Aromabildung während des Reifeprozesses. Einen gleichmäßigen Schimmelbesatz bei mildem Geschmack erzielen Metzgereien mit der Kultur MicroStart Edelschimmel. Weitere Geheimnisse zur Herstellung von Rohwurstva-

rianten enthält gratis das digitale Sonderheft „meats’n spices“ über Rohwürste und Starterkulturen zum Downloaden.

Ab 1. Juli 2026 wird der Zeitraum, in dem *L. monocytogenes* in 25 g nicht nachweisbar sein dürfen, über die gesamte Haltbarkeitsdauer ausgeweitet – über den bisher relevanten Zeitpunkt hinaus.

Wirkungsvoll kombinieren

In ihrem Hürdenkonzept kombiniert auch die *Moguntia Food Group* Starterkulturen mit darauf abgestimmten Gütezusätzen. Das Unternehmen verfügt in diesem Bereich über eine Erfahrung in Forschung und Entwicklung von über 25 Jahren. Neben der Starterkultur spielen Geschmack und pH-Wert-Stabilisierung eine entscheidende Rolle: Daher werden zu den Kulturen und dem Frischhalter Frischin® ZM passende Würzungen angeboten: für den sensiblen Produktbereich Zwiebelmettwurst etwa das Zwiebelmettwurst Kombi-Präparat mit pikanter Würzung M0910 in Kombination mit der Starterkultur M8929 ProtectStart® und M14550 Frischin® ZM. Für Teewurst oder Rohwurst „Pfefferbeißer-Art“ eignet sich die Starterkultur M8943 MildStart FB-CA4 zusammen mit Frischin® ZM und der Würz-

Natrium- und Kaliumnitrat

Seit Jahrhunderten stellen Menschen Rohwurst her. Seit der Entdeckung der konservierenden Eigenschaften von Salpeter, ist Natrium- oder Kaliumnitrat im Einsatz. Nitrite und Nitrate sind Bestandteile des Hürdenkonzepts nach Leistner und somit mitverantwortlich für die Lebensmittelsicherheit der hergestellten Produkte (Leistner, 1985). Neben konservierenden Eigenschaften bringen diese Zusatzstoffe bei richtigem Einsatz, den typischen Pökelschmack sowie die ansprechende Farbe des Pökelfleisches mit sich. Die gesundheitlichen Aspekte von Nitrit/Nitrat in Fleischerzeugnissen werden seit längerem intensiv diskutiert. Mit der Verordnung (EU) 2023/2108 hat die Europäische Kommission im Herbst 2024 eine Änderung der Höchstmengenregelungen für Nitrit/Nitrat in ausgewählten Lebensmittelkategorien eingeführt und die erlaubten Einsatzmengen für Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E 251-252) wurden gesenkt. Neu ist, dass neben maximalen Einsatzmengen auch Höchstmengen für Rückstände in den zum Verzehr angebotenen Lebensmitteln geregelt wurden. (Quelle: NovaTaste)



Nubassa Gewürzwerk



NovaTaste

mischung der Marke Bessavit. Für einen Rohschinken mit Wacholder- und Pfeffergeschmack ist die gewürzte Rohpökelhilfe Premium M7920 zusammen mit der Starterkultur M8944 PökelStart® CB-CA2 einsetzbar. Die reine Schutzkultur SaferStart® M8923 ergänzt alle konventionellen Kulturen und Starterkulturen von Moguntia.

Die multifunktionale Reifekultur SafePro® EasyCure LC von Novonosis (zuvor: Chr. Hansen) kombiniert bedarfsgerecht die Mikroorganismen-Stämme *Staphylococcus carnosus* sap, *Staphylococcus vitulinus*, *Lactobacillus curvatus* und *Debariomyces hansenii*. Jeder Stamm hat seine spezifische Paradedisziplin, in der er extrem stark ist. Die Kultur eignet sich zum Herstellen von Rohwürsten und Rohpökelwaren. Versuchsreihen zeigten etwa beim Einsatz in Coppa und Lachsschinken eine schnellere, intensivere und zugleich stabilere Farbbildung im Vergleich zu entsprechenden Kontrollproben. Die Hefe *Debariomyces* und die zwei *Staphylokokken*-Stämme erzeugen Synergieeffekte in ihrer proteolytischen und lipolytischen Aktivität. Dadurch wird die Geschmacks- und Aromabildung zusätzlich gefördert. *L. curvatus* wirkt u.a. säureregulierend. Die effiziente Kontrolle von *Listeria monocytogenes* ist maßgeblich *L. curvatus* zuzuschreiben. Wird eine Rohwurst unter unüblichen kalten Bedingungen hergestellt, betreiben *L. curvatus* und *S.vitulinus* weiterhin ihren Stoffwechsel. Der kontrollierte Fermentationsverlauf unterstreicht die Effektivität. Trotz des geringeren pH-Wertes im Vergleich zur Kontrollprobe, weist die Charge unter Verwendung

Vorteile für den Einsatz von Starterkulturen

- Reduktion hygienischer Risiken
 - Sicherung einer konstant hohen Produktqualität
 - Steuerung der Entwicklung von Farbe, Geschmack und Aroma
 - Steuerung der Fermentationszeit
 - Kostenreduktion durch kürzere Fermentationszeiten
 - Verhinderung von Fehlfabrikationen
- (Quelle: Moguntia Food Group)

von SafePro® EasyCure LC im Vergleich ein milderer Geschmacksprofil auf. Das ist auf die Fähigkeit der *L. curvatus*-Kultur, die Ausbreitung der unerwünschten Hintergrundflora zu unterdrücken, zurückzuführen.

Auch das *Nubassa Gewürzwerk* führt mit Nuba-Roh-Pök Reifekulturen-Listerienstopp- CL/AF eine Lösung im Angebot. Sie besteht aus mehreren Kulturenstämmen, kommt ohne deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern aus und eignet sich zur Herstellung von Rohschinken im kombinierten Nass-Trocken-Vakuumpökelfverfahren und Rohwurst im abgekürzten Naturreifverfahren. Es wird eine dominierende Konkurrenzflora zur Hemmung von unerwünschten Mikroorganismen aufgebaut. Die Reifekultur sorgt mit ihrer Nitrit- und Nitrataktivität für eine vollständige Umrötung, stabile Farbhaltung sowie ein aromatisches, mildes Pökelaroma. Zudem entwickeln sich antagonistisch wirksame Enzyme, die sich positiv auf die Hemmung und Ver-

drängung von Listerien auswirken. Auch beim traditionellen Trockensalzen von Rohpökelwaren ist die Reifekultur einsetzbar.

Stichwort: Nitrit/Nitrat

Um verlässlich unter die Obergrenze der Restwerte von Nitrit/Nitrat zu gelangen, sollten geeignete Starterkulturen eingesetzt werden. Das gilt für Rohwürste und in verstärktem Maße für Rohschinken. Die Bitec®-Starterkulturen von NovaTaste enthalten *Staphylokokken* und *Kocurien* zur Nitratreduktion und Aromabildung. Der hauseigene *Staphylokokkus*-Stamm darin besitzt eine hohe Nitratreduktase-Aktivität. Er ist etwa im erprobten Produkt Bitec® Starter SM 96 enthalten, einer Starterkultur ohne Säurebildner für alle Arten von Rohpökelwaren und Rohwürsten, die mit GDL hergestellt werden. Soll zur Nitratreduktase, Farb- und Aromaausbildung zudem der Schutz vor Listerienwachstum kommen, empfiehlt das Unternehmen Bitec® Starter B Safe Cured. Diese Kultur mit Schutzfunktion ist für die Trockensalzung und die Spritzpökung geeignet und weist eine hohe Nitratreduktase-Aktivität auf. Zusätzlich wird vor Listerienwachstum geschützt und das Endprodukt sicherer. *mth*

Nützliche Links

- www.avo.de
- www.beck-gewuerze.de
- www.chr-hansen.com
- www.moguntia.com
- <https://europe.novataste.com/de>
- www.novonosis.com
- www.nubassa.de

Bewusster Fleischkonsum kann



Damit der Wettbewerb um die Kundschaft nicht zum Kampf ums Überleben wird, müssen Metzger mit ihrer Expertise offensiv nach außen gehen, findet Heiko Brath. In seinem Karlsruher Familienbetrieb macht er vor, wie man die Lust an bewusstem Fleischkonsum weckt und ihn mit Hilfe kompetenter Partner wie Weber Food Technology auf unverwechselbare Weise bedient.

Wenn ich alt bin und meinen Betrieb schließe, möchte ich immer noch bei einem Metzger einkaufen können“, sagt Heiko Brath – wohlwissend, dass die Aussichten darauf verhalten optimistisch sind. Allein in den vergangenen 20 Jahren halbierte sich die Anzahl der Metzgereien in Deutschland fast. Aus nachvollziehbaren

Gründen: In den Kühltheken der Supermärkte gibt es Fleischprodukte zu Schnäppchenpreisen, die bürokratischen Vorgaben werden immer komplexer, viele Menschen verzichten auf Fleisch und immer weniger Auszubildende können sich für Berufe im Metzgerhandwerk erwärmen. Eine Metzgerei wie seine wirkt daher wie das gallische Dorf, das

eifrig Widerstand leistet. Wie sie trotzdem ein Vorbild sein kann, wird schnell klar, wenn man Heiko Brath und seiner Frau Heike über die Schulter schaut.

Fernab der Schmutzdecke, in die das Metzgerhandwerk gerne verbannt wird, hat der Metzger, der nicht töten möchte, eine Marke kreiert, die weit über Baden-Württemberg hinaus in aller Munde ist: Brath! Brath steht für Grillfleisch. Aber nicht für das von der Stange. Auch wenn das am meisten verkaufte Produkt im Sommer Spare Ribs sind. Die Gründe dafür, dass Größen wie Johann Lafer hier einkaufen, sind andere. Seine „Alte Wutz“ etwa: ein vier Wochen gereiftes Dry Aged vom Landschwein – nur eine seiner revolutionären Ideen. Und ebenso einzigartig wie seine Cuts, die aus gutem Grund an Fleischerschulen gelehrt werden. „Wir schneiden Stücke anders raus, als andere Metzger“, sagt er: „Was bei Kollegen in die Wurst geht, veredle ich zum Steak“.



Fotos: Weber Food Technology

das Metzgerhandwerk retten

Fleischkonsum braucht Expertise

Und das ist es, worum es seiner Meinung nach im Metzgerhandwerk gehen müsse: um Expertise. Auch oder erst recht, wenn der Fleischkonsum sich ändert: „Weniger Fleisch heißt nämlich bewusst und gut. Und das spielt den Metzgern in die Hände“. Vor allem hierzulande, da in kaum einem anderen Land eine solche Kultur des Zerlegens existiere, wie in Deutschland. Wie passend, dass in Braths Produktion der Entschwarter eines deutschen Traditionsunternehmens steht: Die ASB 600 von Weber. Weber Food Technology ist heute zwar vor allem für Verarbeitungs- und Verpackungslinien für Aufschnittprodukte bekannt, die ersten Sporen verdiente das Breidenbacher Unternehmen aber mit dem Bau von Entschwarungs- und Entvliesmaschinen. „In der Nische Rotfleisch ist Weber der absolute Spezialist“, hebt Eric Brunner, Sales Director Skinner bei Weber, hervor. Die ASB 600 unterstützt Heiko Brath dort, wo es um sein Kerngeschäft geht: beim perfekten Schnitt. Damit das wertvolle Muskelfleisch präzise von der Schwarte getrennt wird.

Bewusster Umgang mit Ressourcen

Diese Präzision ist für Heiko Brath nicht nur wichtig, wenn es darum geht, mit Cuts wie dem Cuscino von sich Reden zu machen, sondern auch mit Blick auf den respektvollen Umgang mit seinen Ressourcen. Er legt großen Wert darauf, seinen Einkauf komplett zu werten. Das bedeutet für ihn auch beim Entschwarzen so verlustarm wie möglich zu arbeiten. Mit dem Weber-Entschwarter gelingt ihm das für flache wie runde Teilstücke, da die Kombimaschine von der Bandmaschine für automatische Entschwartung flacher Teilstücke zur offenen Anlage für die Bearbeitung runder Teilstücke umgerüstet werden kann. Dass das mit wenigen Handgriffen möglich ist, schätzt er: „Da gibt es keine Kleinteile, die einem beim Umbau aus der Hand schlüpfen können – schließlich bin ich Metzger und kein Zahntechniker“, lacht er – wissend, dass seine Cuts durchaus Fingerspitzengefühl erfordern. Da es das zu bewahren gilt, schwört Heiko Brath auf die einfache und sichere Handha-

Konzept

METZGEREI BRATH – KARLSRUHE

Auf Dry-Aged-Produkte spezialisierte Traditionsmetzgerei mit umfassendem Angebot an Grill- und Fleischkursen. Nose-to-tail-Philosophie. Social-Media-Kanäle wie YouTube, Instagram und Facebook mit großer Reichweite.

Erfolgsfaktoren

- Qualitativ hochwertige Produkte
- Populäre Social-Media-Kanäle mit großer Reichweite
- Mehr Effizienz durch Weber-Entschwarter
- Vernetzte Warenwirtschaftslösung; aufwandsarme Verwaltung
- Dozent an der Fleischerschule Augsburg



bung der Weber-Skinner: „Da muss ich nicht 1.000 Worte machen, um die Anlage zu erklären“, sagt er. Auch die Reinigung der Maschinen sei aufgrund ihres Designs „ganz easy“ erledigt. So bleibt dem Metzgermeister, Grillmeister und Fleischsommelier mehr Zeit für das, was ihn treibt: Bewusstsein für das Lebensmittel Fleisch zu wecken – beim Konsumenten und Produzenten gleichermaßen.

Mission: Bewusstsein wecken

„Wir müssen es schaffen, das Metzgerhandwerk cool darzustellen“, findet Heiko Brath, „Wir dürfen ein tolles Lebensmittel bearbeiten.“ Das zeigt er auf unterhaltsame Weise. Etwa mit seiner Podcast-Reihe oder auf YouTube, wo er

etwa erklärt, wie man Tafelspitz oder Salzbraten vom Schweinenacken zubereitet. Oder mit Zerlege-Seminaren für Laien, die er in seiner „Fleischwerkstatt“ anbietet. „Wenn ich das ganze Tier verwerten will, müssen die Kunden verstehen, warum nicht alle Stücke gleich sein können“, erklärt er. Er teilt seine Rezepte und besten Cuts, bildet selbst aus und ist Dozent an der Fleischerschule in Augsburg: „Wer Fleisch nicht zubereiten kann, kann es auch nicht authentisch verkaufen“. Zur Ausbildung in seinem Familienbetrieb gehört darum neben der Lehre in der Produktion auch die im Verkauf und in der Zubereitung. „Meinen Auszubildenden sage ich: versucht nie jemanden zu kopieren, der erfolgreich ist. Das eigene Ding zu machen, das macht stark.“

Erfolgsfaktor Geschäftspartner

Das gilt auch für seine Geschäftspartner. Heiko Brath weiß, dass sein Erfolg nicht zuletzt von der Qualität und Expertise derer mitbestimmt wird. Er arbeitet darum mit Unternehmen zusammen, die seine Werte teilen. Ein sehr wichtiger für ihn ist „nur das zu empfehlen, was man selbst auch kaufen möchte.“ Das mache eine gute Geschäftsbeziehung aus: Ehrlichkeit, Authentizität und Kundenorientierung. So, wie bei seinem Schweinelieferanten, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, oder beim Maschinenpartner Weber. „Bei Weber habe ich mir den Maschinenbau vor Ort angesehen und bin von der Wertschöpfungstiefe des Unternehmens wirklich beeindruckt“, berichtet er, „Die drehen sogar ihre Schrauben selbst. An ihren Maschinen und der kompetenten Beratung kann ich erkennen, dass Weber mich und mein Geschäft wirklich versteht“, sagt er. Das scheint auch schon sein Vater so gesehen zu haben. Denn auch der letzte Entschwarter im Hause Brath war von Weber. Von ihm musste sich Heiko Brath nach 40 Jahren trennen. „Nicht, weil die Maschine kaputt war, sondern weil sie den Vorschriften nicht mehr entsprach. Gelaufen ist die immer noch wie die wilde Wutz“, lacht er.

red

www.weberweb.com/de/
www.metzgerei-brath.de



1



5



2



6



3

Konzept

METZGEREI MICHENSEN – CRIVITZ

Bekannte Kleinstadt-Fleischerei mit Familientradition östlich von Schwerin. Nachfolge gesichert, während Eltern mitarbeiten. Standbeine: neben dem Ladengeschäft auch Gastronomie-Belieferungen und Catering.

Erfolgsfaktoren

- Hohe Flexibilität durch Familienbetrieb
- „Alles aus einer Hand“
- Qualität statt Quantität
- Produkt-/Fleischherkunft
- Enger Kundenkontakt
- Gute Mannschaft bzw. Team



4



7

Profi-Partner

- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Van Hees, Raps
- **Grill (Vertrieb + Selbstnutzung Outdoor-Küche):** Monolith
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kutter:** Seydelmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Spültechnik:** Winterhalter

1. Steffen Michelsen mit Ehefrau und Kind.
2. Ein Blick in den Laden.
3. Auch viele der Räucherprodukte werden hier auf traditionelle Weise hergestellt.
4. Ein weiterer Mitarbeiter ist gelernter Koch.
5. Im Trio arbeitet es gut: Steffen Michelsen (li.) mit seinem Vater und Bruder.
6. Ein besonderes Erscheinungsbild bietet die Metzgerei auch von außen.
7. Steffen Michelsens Bruder in der Produktion – eine zuverlässige Stütze im Alltag.

Einer, der auszog... und zurückkehrte

Die Metzgerei Michelsen in Crivitz arbeitet nun in der fünften Generation – und zwar ohne Nachwuchssorgen. Denn Steffen Michelsen ist zu seinem Ursprung zurückgekehrt.



Das Backsteinhaus mit den grünen Fensterrahmen und dem stylischen Metzgerei-Logo passt sich perfekt in die einladende Kleinstadt ein. Crivitz liegt am gleichnamigen See und bettet sich nahezu romantisch in die hügelige Landschaft, etwa 30 km südlich der Mecklenburg-Vorpommerschen Hauptstadt Schwerin gelegen. Es ist ein Ort, in dem man gern verweilt. Wohl erst recht, wenn man hier aufgewachsen ist. Steffen Michelsen hatte es nach einigen „Wanderjahren“ wieder in die Heimat gezogen. Der Koch, Fleischermeister, BBQ-Fachmann – und seit 2019 Mitglied in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks – übernahm 2022 die Metzgerei Michelsen von seinem Vater.

Frisch gefüllt

Am blitzblank neuen Handtmann-Füller baut eine Mini-Salami (o.). „Unser Glücksbringer“, sagt Steffen Michelsen, lächelt und fügt hinzu: „Kann man immer gut gebrauchen.“ Gerade scheint er zu wirken. Die Auftragslage ist gut und stimmt das gesamte Team des Familienbetriebs zuversichtlich. Neben dem Verkauf im Geschäft ist vor allem der Großhandel ein wichtiges Standbein: Einer der Abnehmer ist der Schweriner Zoo, ein weiterer großer Kunde ist in Aussicht. „Aber allein für das aktuelle Auftragsvolumen ist die neue Füllmaschine schon wichtig. Weil die Maschine selbst abdreh, braucht man einen Mann weniger, das ist schon sehr praktisch“, lobt er.

Außerdem bietet die Fleischerei Catering-Service an. Im Sommer betreibt Steffen Michelsen zudem seine Outdoor-Küche. Grillen ist sein Steckenpferd. Gemeinsam mit seiner Frau, gelernte Restaurant-Fachfrau mit F&B-Management-Studium, hatte er dieses Stand-

bein, auch bereits vor der Fleischerei-Inhaberschaft, betrieben. Mit der Gründung der eigenen Familie und der Geburt ihres ersten Kindes verschoben sich die Relationen. „Meine Frau unterstützt mich in allem, hält mir den Rücken frei und ist für Büro, Küche und Verkauf zuständig. Insgesamt haben wir ein tolles Team“, freut er sich. Neben ihm und seiner Frau arbeiten sein Vater, Mutter und Bruder mit, insgesamt zehn Mitarbeiter. Auch zwei Azubis gibt es. Er sagt: „Ja, das macht uns froh, es ist vielleicht auch gegen den Trend“. Ob er ein Geheimrezept habe, schließlich würden sich ja viele Fleischereien Azubis wünschen? „Ja, möglicherweise liegt es an unserem guten Ruf. Außerdem sind wir ja auch eine sehr vielseitige Fleischerei. Und haben, mal abgesehen von meinen Eltern, ein sehr junges Team.“

Regionaler Bezug

Geschlachtet wird montags, sechs bis zwölf Schweine, je nach Nachfrage, auch Rinder. Lohnschlachtungen sind üblich, „Viele Leute hier in der Region halten sich Schweine, die wir dann schlachten und auch verarbeiten“, berichtet er. Alle diese Tiere sind in der Umgebung groß geworden. „Der regionale Bezug ist uns wichtig“, sagt Steffen Michelsen. Für die Rinderschlachtung arbeitet er daran, die Weideschussgenehmigung zu erhalten, „ist ein bisschen langwierig, aber wir sind schon mitten im Prozess“. Außerdem verarbeiten sie Wild aus Eigenjagd: „Mein Bruder und Vater gehen regelmäßig auf die Jagd. Ich mache gerade meinen Jagdschein. Das Thema Jagd hat in den vergangenen Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen, insbesondere im Hinblick auf Tierwohl und die Herkunft von Fleisch aus heimischen Wäldern.“

Alle Fleisch- und Wurstangebote in der Theke kommen aus der eigenen Fleischerei, es werde nichts zugekauft, so Steffen Michelsen. Außerdem produziert die Fleischerei Gerichte in Gläsern, Klassiker wie Soljanka, Kohlrouladen, Gulasch, Hühnerfrikassee. „Da kommen wir manchmal gar nicht hinterher“, sagt er. Außerdem verkaufen sie viele frische küchenfertige Produkte, wie mariniertes Fleisch und Spieße. Im Team arbeitet deshalb auch ein Koch.

Blick nach vorn

Er selbst ist nicht nur Fleischermeister, sondern auch gelernter Koch. Mit diesem „Rundumblick“ ist er gern unterwegs – offen für Ideen und Inspirationen. So ist auch die Mitgliedschaft in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks sehr fruchtbar: „Toller Input, auch für’s Geschäft“, sagt er. Auch denkt er darüber nach, mal bei einem österreichischen Kollegen mitzuarbeiten. „Wir haben immer ein Auge darauf, was der Kunde gern haben möchte, wo sich’s hin entwickelt, auch wo unsere eigenen Interessen hingehen. Und klar: Was uns nicht mehr gefällt und nicht so gut läuft, nehmen wir raus.“

Mit den Gewürzen, die er mischte und im Online-Shop verkaufte, war es aber anders: „Das Material, in dem Fall vor allem die Gläser, waren zu teuer geworden, so dass sich das Ganze für mich nicht mehr gut gerechnet hat. Schade, denn die Nachfrage ist noch da.“

Mit dem Blick nach vorn verrät er: „Wenn wir alle im Team weiterhin glücklich sind, die Kunden auch, wäre das einfach gut. Pläne und Wünsche gibt es. Ein Verkaufsautomat wäre etwas, vielleicht auch ein zweites Ladengeschäft, aber das hängt ja von vielen Faktoren ab.“

Heike Sievers



Auf einem Bein...

... steht man schlecht, heißt es sinngemäß in einem Sprichwort. Das gilt auch für die Metzgerei Resch aus Langquaid. Nachdem die Großeltern und die Eltern Markus und Carmen den Betrieb mit Herz und Verstand erfolgreich weiterentwickelt haben, folgen nun ihre Söhne Michael und Tobias der Tradition und bringen neue Ideen ein.



Die 1949 gegründete Metzgerei im westlichsten Landkreis Niederbayerns hat ihren Ursprung in 1937 bis 1940, als Markus Reschs Großvater Michael als „Hausmetzger“ in den Urkunden der Gemeinde erstmalig erwähnt wird. Nach dessen frühem Tod heiratete seine Frau Theresia den Metzger Englbert Wibmer. Der Sohn Michael II. und seine Frau Therese übernahmen 1984, bauten das Geschäft aus, errichteten das Schlachthaus und die Wurstküche. Markus Resch (50) machte seinen Meister 1993 an der 1. BFS Landshut, war nach dem frühen Tod des Vaters zehn Jahre Geschäftsführer hier und führt seit 2010 mit seiner Frau Carmen (48) den Betrieb. Ihr Sohn Michael Resch (20) ist seit 2022 Metzgermeister, war 2024 einer der ersten Fleischsommeliers im Landkreis und ist

seit zwei Jahren aktives Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. In Zukunft wird er sein Wissen noch in anderen Betrieben im In- und Ausland erweitern und vertiefen. Sein Bruder Tobias (16) startete seine Metzgerlehre im letzten Herbst.

„Auch wir haben klein begonnen. Der Betrieb wurde mit Vorausschau weiterentwickelt, neue Standbeine kamen hinzu“, berichtet Markus Resch. Neben dem Stammhaus gibt es eine Filiale im 7 km entfernten Schierling (ca. 8.000 Einwohner), das zum Landkreis Regensburg gehört. Zwei weitere Filialen wurden nach der Corona-Pandemie und den im Anschluss stark gestiegenen Energiekosten geschlossen. „In ein weiteres Standbein haben wir 2019 eine Million Euro investiert. Es wurde eine neue EU-zugelassene Großküche

geplant und gebaut, für unsere Mittagessen to-go (50 bis 70 Stück/Tag), das Kita- und Schulcatering (500 Essen/Tag) und die Caterings, die etwa ein Viertel vom Gesamtumsatz ausmachen“, ergänzt er. Rund 40 Voll- und Teilzeitkräfte sind beschäftigt, hinzu kommen Aushilfen für Events.

2021 tat sich eine weitere „Tür“ auf – die Belieferung der Edeka-Märkte Dillinger (3x/Woche), die einen regionalen Metzger als Zulieferer suchten. „Seitdem können die Kunden Topseller wie Würstl aller Art, Leberkäs, Aufschnitt etc. in zwei Märkten in Kelheim und je einem in Langquaid, Bad Abbach und Schierling kaufen, keine SB-Ware“, sagt er. Die Wurstspezialitäten mit Resch-Logo gibt es in einem separaten Thekenbereich (1,50 m) der Bedientheke zum gleichen Preis wie in den Geschäften der Metzgerei auch. „So bekommen die Leute unsere handwerklichen Spezialitäten auch nach 18 Uhr. Ein weiteres gutes Standbein. Letztlich profitieren wir und der Händler davon“, betont Markus Resch.

Freiluftstall und Schlachtbox

Von ehemals vier Metzgereien gibt es in Langquaid (ca. 6.000 Einwohner) noch zwei, nur die Reschs schlachten noch selbst. Montags 20 Schweine, dienstags oder mittwochs ein Rind. „2023 wechselten wir zu einem 5 km entfernten Landwirt, der in einem zeitweise halboffenen Freiluftstall Duroc/Pietrain-Schweine auf Stroh und nicht auf Spalten hält. Zudem gibt es einen weiteren Lieferanten“, sagt Markus Resch. „Beide ziehen die Ferkel selbst auf und mästen sie langsam, bis zum Schlachtgewicht 130 bis 140 kg. Dadurch und die Fütterung mit selbst angebautem Getreide etc. haben die Duroc/Pietrain-Schweine einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett, was sich positiv auf die Fleischqualität und den Geschmack auswirkt“, erklärt Michael Resch, der in seiner Freizeit auch in der Landwirtschaft aushilft. Fleisch von freilaufenden Fleckvieh-, Angus- und Limousin-Rindern („Lambertaler Weiderind“) vom Hof Robert Christl (Ortsteil Niederleierndorf) landet in den Theken und zwei Dry-ager-Reifeschränken.

Die Schlachtung findet im eigenen Schlachthaus statt. Bei den Rindern kommt eine mobile Schlachtbox zum Einsatz, die Markus Resch vor zehn Jahren selbst entwickelt und von einem befreundeten Metallbauer anfertigen ließ, um den Stress der Tiere bei Transport und Schlachtung so gering wie möglich zu halten. „Das hat

Konzept

METZGEREI RESCH – LANGQUAID

In dritter Generation geführter Familienbetrieb im Landkreis Kehlheim mit einer Filiale, Belieferung von fünf Edeka-Märkten mit Topsellern für Extrateil der Bedientheke (60 % Umsatzanteil), Schul- und Kindergarten-Catering (15-20 % Umsatzanteil), Catering (Events, Partyservice).

Erfolgsfaktoren

- Familiäres Betriebsklima
- Qualität und Regionalität
- Mehrere Standbeine
- Energieeffizienter Maschinenpark
- Nutzung nachhaltiger Energiequellen

Profi-Partner

- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Betäubungstechnik:** Haas
- **Cliptechnik:** Poly clip-System, Tipper Tie
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Raps, Hagesüd
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Convotherm
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räucher- und Reifetechnik:** Peukert, Dry-ager (Landig+Lava)
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja (Marel)
- **Spültechnik:** Meiko
- **Vorbestell-App:** Fleischer App (B&L MedienGesellschaft)
- **Wolf:** K+G Wetter

sich bewährt“, betont er. Auch Milchkälber werden im Herbst und Winter geschlachtet. Zerlegt und verarbeitet wird das Fleisch parallel und an

den restlichen Wochentagen. Das Angebot ist vielfältig, die Basis sind über 50 Jahre bewährte Rezepturen: Lyoner, Schinkenkrakauer, Rinderbierschinken, Sülzen, Kochschinken, ein vielfältiges Grillsortiment u.v.m. Mit zwölf Salamisorten, im Naturreifeverfahren hergestellt, fand auch Michael Reschs Leidenschaft vermehrt Einzug in die Theke – und den Dry-ager.

Azubis, App und „Reschtival“

Und wie sieht es mit Auszubildenden aus? Sechs davon lernen hier, je drei Fleischer und im Fachverkauf. Im April 2024 begrüßten die Reschs zwei Azubis aus Vietnam – Phuoc im Laden und Huy in der Wurstküche. „Eine Kooperation von Fleischerverband Bayern und V-Unite International aus Regensburg. Sie sind fleißig, zuvorkommend, wissbegierig, manchmal mangelt es sprachlich, aber das wird besser“, sagt Markus Resch, der auch stv. Obermeister ist. Einer der beiden jobbt am Wochenende in einer Sushi-Bar, da er den Führerschein machen möchte. Zwei weitere solche Azubis folgen im Jan./Feb. bzw. April.

Relativ neu sind auch die „Fleischer App“ von B&L Medien in der Kombi mit der Homepage, vor allem Mittagsgerichte to-go werden so vorbestellt. Immerhin 25 % des nötigen Stroms erzeugt die Metzgerei mit PV-Anlagen und BHKWs selbst. „Das Highlight 2025 wird unser erstes ‚Reschtival‘-BBQ- und Genussevent am 25. Mai sein. Innerhalb kürzester Zeit waren die 250 Tickets ausverkauft. Es findet auf einem gemieteten Einsiedlerhof im Umfeld mit dem Sternekoch Wolfgang Müller, dem Master-Cortador Oleg Eckhardt sowie 14 weiteren bekannten Protagonisten statt. Darauf freuen wir uns schon sehr.“

Marco Theimer

www.metzgereiresch.de



Mit dem Hofladen in die City

Im Sommer 2024 baute das Gut Kerkow, ein Bio-Direktvermarkter aus Angermünde nördlich von Berlin, seinen Hofladen in der Uckermark um und im feinen Berliner Stadtteil Zehlendorf neu. In Sachen Ladenbau setzte er dabei auf fränkisches Know-how.



Beste Lage: die vierte Hauptstadt-Filiale von Gut Kerkow im Stadtteil Zehlendorf.



Hochwertige Fleischstücke werden im Hofladen in der Vitrine Front-Line professionell präsentiert.

Was haben Besatzdichte bei der Beweidung, Weideschuss und Warmfleischverarbeitung mit Ladenbau zu tun? Beim Gut Kerkow sehr viel. Der Bio-Direktvermarkter setzt auf „Transparenz von der Weide bis zum Teller“. Um das ambitionierte Konzept verständlich zu machen, braucht es Kommunikation an der Theke und ein Einkaufserlebnis, das dem Preisniveau und den Erwartungen der Käufer gerecht wird. Im Hofladen in der Uckermark in einem ehemaligen Getreidespeicher ebenso wie im Stadtteil Zehlendorf. Zusammen mit dem Interior- und Produktdesigner Michael Sans hat Aichinger beide Standorte um- und neu gebaut.

Aufgrund seiner Erfahrung im Bio-Handel erkannte Manuel Pundt bei der Übernahme

Erfolgsfaktoren

- Kontrollierte Aufzucht und Schlachtung
- Eigene Verarbeitung
- Hochwertige, professionelle Präsentation
- Bewährte Vertriebsmöglichkeiten
- Potenziale erkennen und nutzen

Konzept

GUT KERKOW – ANGERMÜNDE-KERKOW

Der Bio-Direktvermarkter wurde 2018 gegründet. Geschäftsführer sind Rainer Herrmann und Manuel Pundt. Es gibt 120 Beschäftigte. Betriebsgröße: 900 Hektar, davon 250 Hektar Grünland (zertifiziert nach Naturland); 420 Black Angus Rinder, 300 Gänse (Freilandhaltung), 30 Schweine im „Ankomm-Stall“ zur Eingewöhnung vor der Schlachtung. Partnerbetriebe halten für das Gut Schweine, Weiderinder, Lämmer, Bisons, Wild und Geflügel. Hofschlachtung: 10 Rinder und 20 Schweine/Woche, Verarbeitung zu Frischwurst, Schinken und Salami. Vertrieb über den Hofladen, vier eigene Filialen, Naturkost- und Bioläden und Gastronomie.



Die neuen Bedientheken im Hofladen von Gut Kerkow halten feine Bio-Spezialitäten bereit.



Geschäftsführer Manuel Pundt

der Geschäftsführung der Gut Kerkow Fleischmanufaktur schnell, dass die Qualität und die Preisstellung von Fleisch- und Wurstwaren in Pre-Packs im SB-Kühlregal und inmitten anderer Produkte in einer Bedientheke in einem Bio-Supermarkt nicht kommuniziert werden können. Und zudem, dass ein rentabler Betrieb allein mit dem Verkauf der notwendigen Mengen über einen Hofladen, der mehr als eine Autostunde von Berlin entfernt liegt, nicht möglich ist. 2020 im April eröffnete er deshalb in Berlin Mitte die erste Filiale und im Juni 2021 eine zweite Filiale in Berlin-Schöneberg.

Dass die entscheidenden Standortkriterien für diese Eröffnungen passen, wusste Manuel Pundt. Das Schwesterunternehmen „Das ist

Brot GmbH“ betreibt daneben eine Filiale der angesagten Bio-Bäckerei Gragger. Diese wurde einst von Starköchin Sarah Wiener und Helmut Gragger gegründet. Eine hohe Bio-Affinität und die Kaufkraft der Käufer, die Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln und die Sichtbarkeit im Stadtbild sind entscheidende Kriterien, nach denen die Filialen in Schöneberg, Friedrichshain und vergangenen August in Zehlendorf eröffnet wurden. Die Zahl der Mitarbeitenden im Verkauf stieg von fünf auf über 24.

Mittlerweile hat die Gut Kerkow Fleischmanufaktur eine Metzgerei übernommen, zwei weitere Filialen in Berlin sind neben den bestehenden vier 2025 in Planung. Mittelfristig sollen in der Hauptstadt acht Standorte selbst betrieben werden und Fleisch- und Wurstwaren von Gut Kerkow auch in den Bedientheken der Bio-Feinkostgeschäfte „Vom Einfachen das Gute“ angeboten werden. Der Eigentümer erkennt – ob der Nachfrage und immer weniger werdenden Metzgereien in Berlin – mittelfristig Potenzial. Inzwischen werden 50 % des Umsatzes in den vier Filialen und im Hofladen erwirtschaftet. Verarbeitungsfleisch wird zudem an den Großhandel, Großverbraucher und die Gastronomie geliefert. Ziel ist es, diesen Anteil noch weiter zu steigern.

Professionell präsentieren

Manuel Pundt ist Berliner, er kennt die Anforderungen und weiß um die Bedeutung einer verkaufsfördernden Umgebung und hochwertigen Präsentation. Die Uckermark, nördlich der 3,8-Mio-Metropole hat sich längst zu einer beliebten Region der Berliner für einen Tagesausflug, eine Datsche und zum Wohnort für

Pendler entwickelt. Der Hofladen ist daher an sieben Tagen geöffnet und wird vor allem an den Wochenenden und in der Urlaubszeit sehr gut frequentiert. In einem ehemaligen Getreidespeicher entstand ein Hofladen mit Bio-Vollsortiment. Im ersten Geschoss wurde eine Fläche für Veranstaltungen geschaffen, Kunst wird in regelmäßigen Abständen im zweiten Geschoss ausgestellt.

Mit EU-Fördermitteln wurde 2024 der eigene Produktionsbereich modernisiert. Zudem wurde mit einer 9-lfm-Thekenanlage von Aichinger in die Präsentationsqualität investiert. Hochwertige Fleisch-Cuts werden auf drei Ebenen in der Vitrine Front.Line präsentiert, Fleischsnacks in der Heißen Theke Gourmet, gekühlte Snacks, Salate und Blechkuchen im Thekenmodul Filou FLixx. Dieses wird mit wenigen Handgriffen zur SB-Theke. „Der Verkauf hat sich extrem gut entwickelt, vor allem an der Heißen Theke“, berichtet Rainer Herrmann. Er verantwortet als Geschäftsführer neben der modernisierten Produktion auch den Hofladen.

Von der Uckermark nach Zehlendorf: anderes Flächenlayout, anderes Umfeld und dennoch die gleiche Aufgabe für den Laden- und Thekenbau. Ein hochwertiges Ambiente und Verkaufsflächen für begleitende Sortimente zu schaffen und die Waren möglichst optimal präsentieren. „Wir glauben an Cross-Selling und möchten an allen Standorten die gleiche Qualität bieten“, betont Manuel Pundt. Offenbar überzeugt die Aufenthalts- und Gestaltungsqualität nicht nur die Kundschaft, sondern auch Kunstschaffende. Jüngst wurde einer der Läden für ein Mode-Fotoshooting gebucht. *red*

www.gut-kerkow.de

Ladenbau

HOFLADEN GREIFFENBERGER STRASSE 8, GUT KERKOW

- **Eröffnung nach Umbau:** Juni 2024
- **Theke:** 9 lfm Kühltheke Sirius®3 mit SB-Modul FilouFLixx, Vitrine Front.Line, Heiße Theke Gourmet mit Wärmesystem Platte 64, Edelstahlmöbel Back.Stage steel

FILIALE TELTOWER DAMM 25, BERLIN-ZEHLENDORF

- **Eröffnung:** August 2024
- **Fläche:** 108 m²
- **Theke:** 7,15 lfm Kühltheke Sirius®3, Heiße Theke Gourmet mit Wärmesystem Platte 64
- **Leistungen Aichinger:** Arbeitsplätze, Flächenlayout und Gestaltung nach Plänen von Michael Sans Design, Theken (an beiden Standorten)

www.aichinger.de

Next Level Handwerk

Marta Sproll (re.) ist Auszubildende im Handwerk, Teil der Gen Z. Social Media ist für sie mehr als nur eine Kommunikationsplattform. Im Interview spricht sie über dieses Thema und warum es so wichtig für die Gewinnung von Branchennachwuchs ist.



Seit 2024 ist sie mit ihrer Kollegin Lea (oben li.) für „Next Level Handwerk“ im Einsatz, einem Angebot der Innungen und Kreishandwerkerschaften für ihre Mitgliedsbetriebe. Das Projekt steht unter der Schirmherrschaft der Aktion Modernes Handwerk, wird von handwerksnahen Partnern unterstützt und inhaltlich durch das Institut für Betriebsführung im Deutschen Handwerk (itb) begleitet. Mit ihrer Serie „Lea & Marta zeigen wie’s geht“ bewerten sie Social-Media-Auftritte von Handwerksbetrieben und Handwerker/-innen. Im Interview mit www.handwerk.de erklärte Marta Sproll, worauf sie dabei achtet und was sie jedem Betrieb ans Herz legt.

Marta, wie lange warst Du heute schon auf Instagram?

Heute tatsächlich noch nicht. Sonst bin ich aber etwa eine Stunde auf Instagram. Am Wochenende deutlich mehr. Im Durchschnitt verbringe ich rund zwei bis drei Stunden auf Instagram und TikTok. Für „Next Level Handwerk“ bin ich mehr auf Instagram und YouTube unterwegs, meine Kollegin Lea mehr auf TikTok und YouTube.

Bist Du noch privat auf Instagram, Facebook oder TikTok unterwegs oder betrachtest Du den Content immer als Expertin von „Next Level Handwerk“?

Privat nutze ich vorwiegend Instagram und

merke, dass es immer schwieriger wird, die Profi-Brille abzusetzen. Zum Beispiel bewerte ich fast schon automatisch Content (Inhalte) auch von handwerksfernen Unternehmen. Generell trenne ich meine private und berufliche Nutzung aber.

Worauf achtest Du als Erstes, wenn Du einen Beitrag aus dem Handwerk siehst?

Vor allem auf die ersten Sekunden eines Videos. Die müssen einfach sitzen. Man muss sich hier in die Nutzer/-innen hineinversetzen, die teils Hunderte Videos anschauen. Ansonsten achte ich auf die Authentizität der Personen und darauf, dass wirklich die Personen im Vordergrund stehen. Mir ist auch



Spezi-Metzger (o.), Landmetzgerei Moosmeier und Metzgermeister Rögeler.

nen möchten. Formate wie „Behind-the-Scenes“, Sketche aus dem Arbeitsalltag oder die Vorstellung von Projekten kommen bei Jugendlichen gut an. Betriebe können hier auch ihre Benefits präsentieren oder durch spannende Tutorials beweisen, dass sie ein attraktiver Arbeitgeber sind. Bei unseren Befragungen haben wir festgestellt, dass viele junge Leute nicht wissen, was das Handwerk mit all seinen Weiterbildungsmöglichkeiten zu bieten hat. Hier sehe ich für viele Betriebe ein großes ungenutztes Potenzial.

Was sind für Dich absolute No-Gos?

Wenn Videos viel zu langatmig sind. Dazu gehören etwa Interviews mit Azubis, die mit einer

veröffentlichen möchten? Worauf sollte man den Fokus legen?

Zuerst vorweg: Ich habe riesigen Respekt vor Handwerksbetrieben, die es schaffen, ein bis zweimal wöchentlich zu posten. Social Media darf man grundsätzlich nicht unterschätzen. Jeder Betrieb sollte zuerst einen Fokus definieren. Das kann etwa die Mitarbeiter- oder Kundengewinnung sein. Beim Content sollte der Betrieb authentisch, humorvoll und selbstironisch sein. Beim Content-Format empfehle ich aufgrund des Algorithmus den Fokus auf Reels zu legen. In Kombination mit den richtigen Schlagworten und Hashtags kann die Reichweite enorm optimiert werden. Außerdem wird die AMH 2024-Interaktion mit anderen Kanälen (Liken, kommentieren, teilen, abspeichern von Beiträgen) auf allen Plattformen belohnt. Zuletzt empfehle ich jedem Betrieb, ein wenig Budget für das gezielte Bewerben von Beiträgen einzuplanen. Unbedingt sollten sie ihren eigenen Content planen und im Auge behalten, um zu verstehen, zu welcher Tageszeit die jeweilige Zielgruppe aktiv ist. Hier lohnt sich besonders ein Business Account auf Meta, um den eigenen Content optimal zu tracken.

Was vermisst Du bei den meisten Social-Media-Auftritten von Handwerker/-innen? Was gefällt Dir besonders gut?

Mir fällt auf, dass einige Betriebe Trends verschlafen. Es ist oft ganz einfach, auf aktuelle Trends aufzuspringen und somit relevanten Content zu erstellen. Bei der technischen Umsetzung fällt mir oft auf, dass ein Grundwissen in puncto Filmschnitt wirklich hilfreich wäre. Der Schnitt sollte zum Takt der Musik passen, die Musik sollte man ausfaden lassen und so weiter.

Diese Basics kann man sich auf YouTube aneignen. Dafür gefällt mir aber besonders gut, dass es viele Handwerker/-innen schaffen, ihren Arbeitsalltag spannend und teilweise auch lustig darzustellen. Der eigenen Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Total cool finde ich Betriebe oder Handwerker/-innen, die sich selbst nicht zu ernst nehmen. Technisch stehe ich auf Drohnenaufnahmen. Das Equipment ist bezahlbar und solche Bilder hauen mich immer wieder mal um.

red

www.nextlevelhandwerk.de

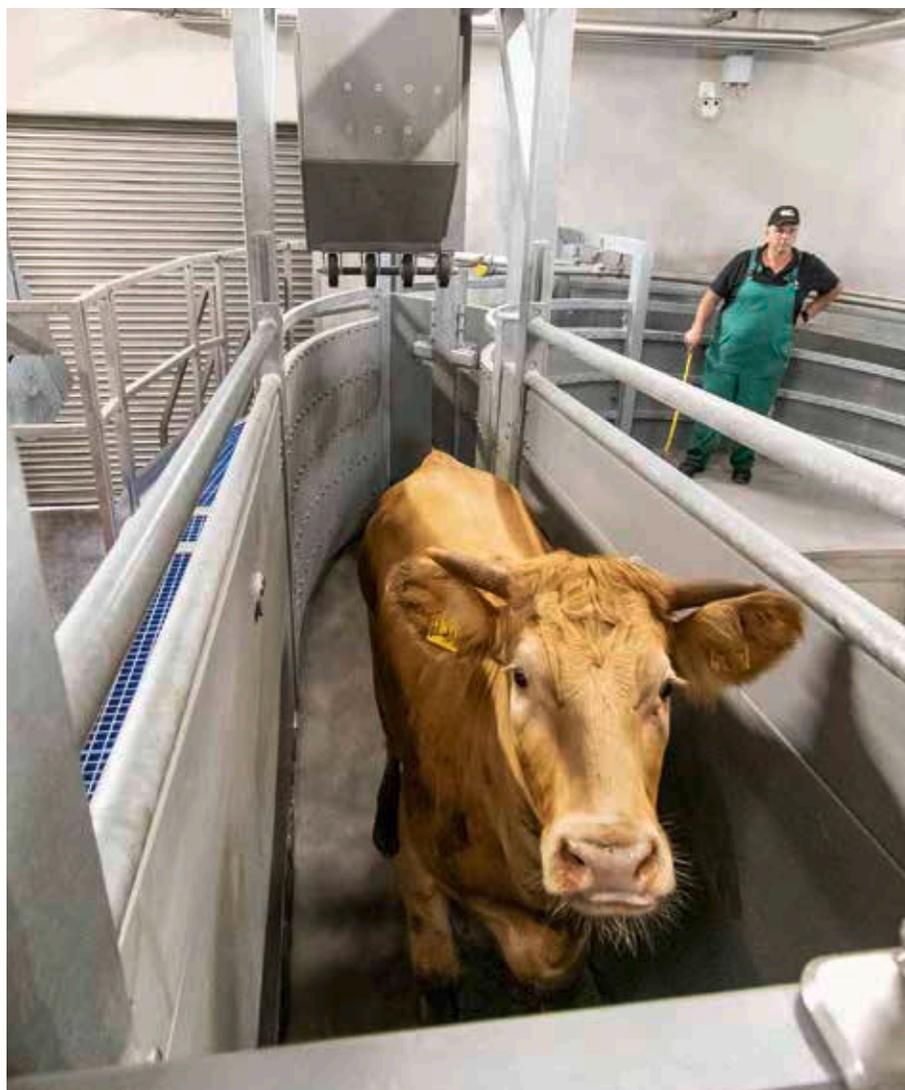
Länge von bis zu 10 Minuten auf YouTube richtig platziert wären. Plattformen wie TikTok, Instagram oder YouTube Shorts leben von kurzen und knackigen Videos. Azubi-Interviews sind oft spannend, doch einfach zu lang. Mein Tipp: Videos kürzen und nur anteaern, die Beschreibung dafür länger formulieren und bei Interesse auf das vollständige Video auf YouTube verweisen. Außerdem sind für mich hintereinander geschnittene Fotos als Reel ebenso ein absolutes No-Go wie fehlerhafte Aussagen oder falsche Versprechungen in Beiträgen.

Welche Tipps gibst Du Handwerksbetrieben, die wöchentlich etwa ein bis zwei Beiträge

wichtig, dass die Leute Spaß an dem haben, was sie auf Instagram & Co. zeigen. Zudem achte ich auf die Video- und besonders die Tonqualität. Wenn das nicht passt, macht es keinen Spaß, die Videos zu schauen.

Kann man pauschal sagen, was junge Menschen heute auf Insta & Co. sehen wollen?

Die zuvor genannten Dinge gelten sicherlich für fast alle Nutzer/-innen. Grundsätzlich sind die Geschmäcker verschieden. Es kommt sehr auf die jeweilige Nische an und wie die jeweilige Zielgruppe aussieht. Als Handwerksbetrieb sollte der Content auf jeden Fall thematisch vom Handwerk handeln, da viele Azubis den Betrieb kennenler-



Für noch mehr Tierschutz

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) nahm neben ihrer tierschutzgerechten Schlachtlinie für Schweine in Schwäbisch Hall eine neue erbaute tierschutzgerechte Rinderschlachtlinie in Betrieb.

Für die Investition in Höhe von 4,5 Mio. Euro erhielt die BESH 40 % staatlichen Zuschuss. Bei der Planung wurde zu allen Güterabwägungen dem Tierschutz Vorrang gegeben. Diese Schlachtstätte steht

für den aktuellen Standard einer besonders tierschutzgerechte Rinderschlachtung. Die Tiere werden von geschulten BESH-Mitarbeitern von den bäuerlichen Mitgliedsbetrieben zum Schlachthof transportiert. Etwa

gleich viele Bauern liefern Tiere mit eigenen Fahrzeugen an. Die Rinder kommen aus dem Landkreis Schwäbisch Hall und den angrenzenden Landkreisen. Insgesamt bündelt die BESH knapp 1.500 Bauern, davon haben etwa ein Drittel Rinderhaltung. Die Bauern profitieren mit der BESH von einem Abnehmer, der garantiert und die Tiere mit Mehrpreis abnimmt. Die Haltungsformen der Rinder sind ganzjährige Weidehaltung, Weidehaltung während der Vegetationsperiode; weiterhin Haltung im Freiluft- und Tretmiststall. Die häufigsten Rinderrassen sind Hohenloher Fleckvieh, Fränkisches Gelbvieh und die alte Rasse Limpurger Rind.

Die Einstellung

Mehrere bauliche und technische Besonderheiten dienen der Ruhe der Tiere. Denn: In den letzten Minuten vor der Schlachtung ist die Ausschüttung von Stresshormonen für alle Schlachttiere hoch und damit nachteilig für die spätere Fleischqualität. Daher ist die Farbgebung des gesamten Lebendviehbereichs einheitlich grau. Böden, Abtrennungen, Türen, Kunststoffscharniere u. a. sind Ton-in-Ton in der gleichen Farbe. Dies war die Empfehlung der beratenden Tierärzte des „Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung“ (BSI Schwarzenbek). Auf den Böden der Gänge für die Rinder wurde alles vermieden, was zur Unruhe führen könnte. Es gibt keine Reflektionen von Licht, störenden Abflüsse, direkte Sonneneinstrahlung und kaum Schattenwurf auf dem Boden. Neben der für die Rinder beruhigenden Wirkung der einheitlichen Farbe wirkt die Ruhe dieses Schlachthofs positiv auf Tier und Mensch. Wo einst Eisentüren laut ins Schloss fielen, bewegen sich die Hängetore nun pneumatisch mit Druckluft. Selbst das bekannte Zischen der Druckluft findet außerhalb des Schlachthofs und damit ohne stressenden Einfluss auf die Rinder statt.

Zutrieb zur Betäubung

Gemeinhin nennt man diesen Weg „Treibgang“. Der Begriff stammt aus der Zeit, als das Treiben der Rinder zur Betäubung unvermeidlich war. Doch bei der BESH wurde so gebaut, dass Rinder aus eigenem Antrieb gehen. Ihr Weg zur Betäubung hat eine definierte Linkskurve und eine leichte Steigung.



Das schafft beim Tier die natürliche Motivation vorwärtszugehen. Dazu ist der Gang so breit, dass zwar auch ein kräftiger Bulle durchpasst, sich aber auch eine schwächere Färs nicht mehr umdrehen kann. Um das Risiko des Zurückgehens, das unter den nachfolgenden Tieren Stress auslösen könnte, komplett zu vermeiden, hat der Gang Rücklaufsperrn. Diese Metallbügel fahren leise nach unten, wenn ein Rind den Bereich passiert hat. BESH-Vorstandsvorsitzender Christian Bühler erklärt: „Wir haben den Weg der Tiere bestmöglich vorgegeben. Zur Betäubung hin wird die Neugierde der Rinder geweckt – gleichzeitig wird alles vermieden, was ihnen Angst machen könnte.“ Auf manche Besonderheit, die das hohe Tierschutzniveau ausmacht, muss der Betrachter hingewiesen werden. Der Bodenbelag der „Treibgänge“ etwa ist aus Gussasphalt. Der

Tierschutzvorteil: Dieser Boden ist geräuschärmer, man hört das Klappern der Hufe nicht so sehr. Dieser Bodenbelag nutzt sich aber schneller ab.

Der Betäubungsplatz: Die Voraussetzung für einen bei jedem Rind passgenauen Bolzenschuss ist die Kopffixierung: Dafür fahren hier gleichzeitig der Nackenhalter aus Kunststoff nach unten und die ausgeformte Kopfaufnahme aus Edelstahl nach oben. Das Rind kann den Kopf jetzt in keine Richtung bewegen. So ist das Risiko einer Fehlbetäubung praktisch ausgeschlossen. Sollte es passieren, kann der Betäuber sicher in Sekundenschnelle einen zweiten Bolzenschuss absetzen.

Fazit: Diese Schlachthoferneuerung setzt einen neuen Standard für die tierschutzgerechte Rinderschlachtung. Ebenso wichtig

ist Christian Bühler ein weiterer Fortschritt: „Neben dem Schutz der Tiere hat das Wohl der hier arbeitenden Menschen Bedeutung. Die Arbeitshöhen müssen etwa so sein, dass



„Wir haben den Weg der Tiere bestmöglich vorgegeben. Zur Betäubung hin wird die Neugierde der Rinder geweckt – gleichzeitig wird alles vermieden, was ihnen Angst machen könnte.“

Christian Bühler

keine übermäßigen Belastungen auf den Muskel-Skelett-Apparat erfolgen.“ Sein Fazit: „Das Schlachten ist enorm wichtig. Mehrere unserer besten Metzger sind im hier beschäftigt. Wir wollen mit dem Neubau diese Arbeitsplätze noch attraktiver machen.“

Seit der Inbetriebnahme haben vielfältige Fachbesucher aus dem Fleischerhandwerk diesen Schlachthof besucht und sich die neuesten Erkenntnisse für tierschutzgerechtes Schlachten genau erklären lassen. Die BESH lädt Fleischerinnungen, Erfa-Kreise, andere Gemeinschaften des Metzgerhandwerks oder auch einzelne Fachbesucher ein, sich vor Ort alles genau anzusehen. Terminvereinbarungen erfolgen über Samuel Rüger (Leiter Premiumprojekte BESH), Tel. (0174) 8 89 67 63. **red**
www.besh.de

Historie des Schlachthofs Schwäbisch Hall

1958/60: Bau des städtischen Schlachthofs Schwäbisch Hall

1988: Gründung der BESH, diese mietet sich im städtischen Schlachthof ein.

2001: BESH gründet die „Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG“ und erwirbt den ehemaligen städtischen Schlachthof um ihn vor der Stilllegung und Schließung zu bewahren. Jeder Bauer zeichnet eine Aktie, angespart durch Tierlieferungen. Heute sind 92 % im Besitz der Hohenloher Bauern, 8 % Streubesitz von Metzgern und Kommunen.

2002-2010: Sanierung und Ausbau des Erzeugerschlachthofs für alle Zulassungen wie EU/IFS/QZBW/sämtliche Bio-Zulassungen

2014: Zwei Hektar Fläche mit Hallenbebauung werden dazugekauft und vervollständigen das Areal. Das Prinzip der vollständigen Verwertung „From-nose-to-tail“ wird umgesetzt.

2019: Planung (mit BSI Schwarzenbek) für „Tierwohl Plus“ als Tierwohlschlachthof mit höchstem Tierschutzstandard.

August 2024: Inbetriebnahme des Erweiterungsbaus für eine tierschutzgerechte Rinderschlachtung neben der tierschutzgerechten CO₂-freien Schweineschlachtlinie.

Abwärme besser genutzt

Durch neue Heiztechnik und dank der Abwärmenutzung mit einer Wasser-Wasser-Wärmepumpe halbierte die Schinkensalzerei und -räucherei August Meschede ihren Gasverbrauch.



Mit 500 Schinken pro Woche gehört diese Schinkensalzerei und -räucherei in Meschede nicht zu den fleischverarbeitenden Betrieben mit hohem Mengendurchsatz, hat aber einen hohen Energieverbrauch pro Kilogramm Ware. Denn: Schinken muss zum Reifen bei ganz bestimmten Temperaturen und der jeweils passenden Luftfeuchtigkeit gelagert werden, damit im Laufe vieler Monate Delikatessen wie der Sauerländer Bauern-Knochenschinken entstehen. „Das Konditionieren der Luft erfordert daher ganzjährig Wärme und Kälte“, sagt Geschäftsführer Alwin Meschede, der den Familienbetrieb zusammen mit seinem Bruder in fünfter Generation führt. Er ist von der neuen Regelungstechnik begeistert: „Der Regler opti-

„Aufgrund dieser zusätzlichen Einsparungen konnten wir unseren Verbrauch an Erdgas und unseren CO₂-Ausstoß halbieren.“

Alwin Meschede

So funktioniert die eXergiemaschine

Die eXergiemaschine stellt eine optimierte Temperaturschichtung im Pufferspeicher (Heizspeicher) her. Dazu arbeitet im Inneren des Geräts eine Wasser-Wasser-Wärmepumpe mit Nennwärmeleistungen von 3 bis 40 kW, die für eine große Temperaturspreizung von etwa 50 K im Pufferspeicher ausgelegt ist und auch bei Quelltemperaturen von 55°C und mehr arbeitet. Während des Betriebs entnimmt die eXergiemaschine über zwei Kreisläufe Wasser aus der Mitte des Speichersystems. Ein Kreislauf leitet es zum Kondensator der Wärmepumpe, wo es erhitzt wird, bevor es in den heißen Teil des Speichers gelangt. Der andere Kreislauf führt über den Verdampfer und leitet das dort heruntergekühlte Wasser in den unteren, kalten Speicherbereich. Die eXergiemaschine gibt es in der 3- und 5-kW-Ausführung als kompaktes Wandgerät und in den Leistungsklassen 5 bis 40 kW Wärmeleistung als Standgerät. <https://exergiemaschine.com>

miert nicht nur die Abwärmenutzung, er macht auch alle Wärme-flüsse transparent.“ Als die Sanierung der alten Erdgasheizung entstand, nahmen sie dies zum Anlass, das Energiesparpotenzial genau zu prüfen und den Betrieb klimafreundlicher zu machen. „Wir hatten eine Wärmerückgewinnung, die Abwärme unserer Kälteanlage nutzbar machte, aber wir wussten: Das Potenzial war längst nicht ausge-reizt“, erinnert er sich. Die Abwärme gelangte mit rund 40°C in einen Pufferspeicher und diente zum Vormischen der Hallenheizung. „Wir konnten die Abwärme aber etwa nicht für die Warmwasserbereitung nutzen.“ Warmes Wasser braucht der Betrieb in großen Mengen, tau-sende Liter täglich. Es dient dem Reinigen der Anlagen und zum Waschen der Schinken. Um die hohen Temperaturen für die Warm-wasserbereitung zu erzeugen, arbeitete stets ein Erdgasbrenner.

Gut nutzbares Temperaturniveau

Der SHK-Fachbetrieb EKI-Therm aus Bestwig wusste, wie sich der hohe Erdgasverbrauch senken lässt: durch eine bessere Abwärmenutzung mit der eXergiemaschine. Dies ist eine spezielle Wasser-Wasser-Wärmepumpe, die varmeco (Kaufbeuren) und ihr Schwei-

zer Partner BMS-Energietechnik für höhere Quellentemperaturen und eine große Temperaturspreizung konzipiert haben. Das Gerät entnimmt einem Wärmepuffer über zwei Kreisläufe Wasser mittlerer Temperatur, im Falle der Räucherei bei ca. 40°C. Ein Teil davon wird auf 65°C erhitzt und steht zum Heizen und für die Warm-wasserbereitung zur Verfügung. Der andere Teil des Wassers wird gekühlt und führt so zu einer niedrigeren Rücklauftemperatur zur Kälteanlage. Aufgrund der guten Kühlung können die Verdichter effektiver arbeiten und die Kältetechnik verbraucht weniger Strom.

Die größere Einsparung entsteht aber auf der Wärmeseite: Dank besserer Abwärmenutzung ist deutlich weniger Erdgas nötig. Entsprechend verringern sich die lokalen CO₂-Emissionen. „Die Energiebilanz ist so viel besser, dass wir die Zusatzinvestition in die eXergiemaschine zu einem Viertel gefördert bekommen haben“, sagt Alwin Meschede.

Heizungstechnik rundum erneuert

Kurz nach der Genehmigung des Förderantrags startete die Um-rüstung: Die alte 100-kW-Erdgastherme wich einer neuen mit

halber Leistung. Diese Leistungsreduktion war aufgrund der besseren Abwärmenutzung mit der eXergiemaschine möglich. Außerdem wurden statt des alten 800-l-Wärmespeichers zwei neue varmeco-Speicher mit je 2.000 Liter eingebaut. Einer ist für den Niedertemperaturbereich vorgesehen und nimmt die Abwärme aus der Kältetechnik auf. Der andere dient als Hochtemperaturspeicher. Daran sind Verbraucher wie die Heizkreise für die Räuchererei und ein neuer Warmwasserbereiter (varmeco-Frischwassererwärmer Vario fresh-nova für bis zu 60 l/min) angeschlossen.



neuen, übergeordneten Regelung ließ sich die Energieeinsparung noch steigern. Der Systemregler VarCon380 von varmeco managt alle Energiequellen und -senken. Zudem zeigt er die Betriebsmodi und Energieflüsse, speichert Daten für eine Auswertung und managt Alarme. Via Webzugriff können Meschede sowie das varmeco-Team die Anlage einsehen und parametrieren. „In der Web-Oberfläche kann ich so beim Energiesparen zusehen“, scherzt der Geschäftsführer der Schinken-salzerei und -räucherei.

Lokale CO₂-Emissionen halbiert

Dank der Transparenz, die der varmeco-Systemregler schafft, ließen sich Verbesserungspotenziale finden. So stellte sich etwa heraus, dass eine andere Pumpenregelung zu einer noch besseren Einkopplung der Abwärme führt. „Aufgrund dieser zusätzlichen Einsparungen konnten wir unseren Verbrauch an Erdgas und unseren CO₂-Ausstoß halbieren“, freut sich der Geschäftsführer. Klimaschutz, der sich rechnet: Nach etwa 7,5 Jahren werde sich die Investition in diese moderne Heiz- und Regelungstechnik amortisiert haben.

red

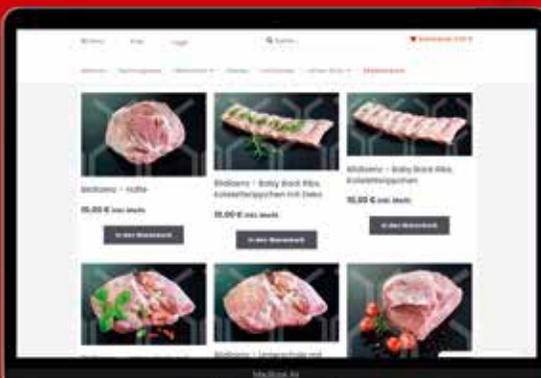
www.varmeco.de, www.schinken-meschede.de

Gasverbrauch merklich gesunken

Die eXergiemaschine mit 20 kW maximal thermischer Leistung hebt die Wärmeenergie aus dem Niedertemperaturspeicher auf das höhere Temperaturniveau von ca. 65°C. „So haben wir genug Energie zur Warmwasserbereitung, ohne dass die Gastherme laufen muss“, erläutert Alwin Meschede weiter. Zwar benötigt die eXergiemaschine Strom, zeigt sich aber genügsam: Für jede Kilowattstunde Strom liefert sie über 5 kWh Wärme. Den zusätzlichen Kosten für Elektrizität steht so eine vielfach höhere Einsparung beim Erdgas gegenüber. Durch die Installation einer

Foto: varmeco

FLEISCH BILDER.DE



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



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

www.fleischbilder.de



Vom Notfall zur festen Größe

Kurz vor Weihnachten: Am Donnerstagmorgen vor den Festtagen, dem 22. Dezember 2022, fällt der Kutter der Metzgerei Heinrich aus. Irreparabel, wie sich herausstellt. Was das Festmahl der Kunden rettete – ein Kutter aus dem hessischen Biedenkopf-Breidenstein.



1



2



3

1. Fleisch und Fett, Salz, Eis und Gewürze stehen bereit. Bei der Verarbeitung zum Leberkäsbrät unterstützt die Rezepturverwaltungs-Software CutControl das Können des Metzgermeisters.
2. Das fertige Brät ist perfekt in Glanz und Konsistenz. Durch die hochwertige Verarbeitung des VCM 120 und die passgenaue Konstruktion des Auswerfers ist die Kutterschüssel im Nu sauber entleert.
3. Die Stauwand verkleinert bei der Produktion des Feinbräts den Schneidraum des Kuttres. Durch den so erzeugten Rückstau verbessern sich Eiweißaufschluss und Emulgierwirkung. Ein positiver Nebeneffekt: Im Deckel bleibt sehr wenig Brät zurück, der Produktverlust wird minimiert.

Das damals auch Heinrich-Spezialitäten die weihnachtlich gedeckten Tafeln rund um Burladingen auf der Schwäbischen Alb bereicherten, ist dabei Ralf Klein zu verdanken. Den zuständigen Gebiets-Verkaufsleiter von K+G Wetter erreichte der Kutter-Notruf von Seniorchef Peter Heinrich um 9 Uhr morgens, kurz nach der Havarie der rund 16 Jahre alten Maschine. „Wir haben schon einen Winkelwolf von K+G Wetter und sind damit sehr zufrieden. Der ist zuverlässig und auf dem neuesten Stand der Technik“, erklärt Peter Heinrich die Entscheidung, sich auch beim Thema Kutter sofort an das hessische Unternehmen zu wenden. Sein Glück: Ralf Klein hat eine passende gebrauchte Maschine zur Verfügung, setzt alle Hebel in Bewegung und der Kutter ist noch am selben Abend um 21 Uhr in der Wurstküche startklar. „Er hat uns da auch sofort noch gut eingeschafft“, sagt Peter Heinrich, der nach kurzen Einarbeitung alle Wurstspezialitäten für die Weihnachtstage produzieren konnte.

Dritte Generation startet durch

Der danach bestellte VCM 120-Vakuumkanter von K+G Wetter steht seit Sommer 2023 in der Produktion der Metzgerei. Kurz nach der Maschine folgte auch noch die neue Metzgergeneration: Peter und Helmut Heinrich haben das Geschäft an ihre Söhne Jan, Michael und Alexander übergeben. Alle drei sind gelernte Metzger: Jan Heinrich hat zusätzlich BWL studiert und kümmert sich um das Kaufmännische, Michael verantwortet die Produktion, Alexander das Thema Verkauf. „Die Mischung aus jungen, kreativen Fleischern und erfahrenen Gesellen, gepaart mit dem Wissen der Meister bringt unser Unternehmen voran“, heißt es auf der Heinrich-Website. „Für uns als ältere Generation ist das junge Team eine Freude“, ergänzt Peter Heinrich mit leuchtenden Augen.

Technik und Können

Auf dem Produktionsplan steht in der Metzgerei gerade ein süddeutscher Klassiker: Leberkäs ist immer gefragt, ob als Aufschnitt, im Weckle zur Mit-

tagszeit oder als Hauptgericht. „Wir nutzen dafür das Magerbrätverfahren“, lässt Metzgermeister Heinrich wissen. Dazu hat er am Vortag das Magerfleisch gewolft – schon hier ist K+G Wetter im Spiel, denn der Winkelwolf WW 130 ist ein bewährtes Mitglied im Metzgereiteam. Die leistungsstarke Maschine spielt auch auf dem Weg zum perfekten Leberkäs ihre Stärken aus: So sorgt etwa die pneumatische Sortiereinrichtung dafür, dass eventuell im Fleisch verbliebene unerwünschte Bestandteile wie Knochenstückchen, Sehnen oder Knorpel bei der Verarbeitung zuverlässig aussortiert werden. Automatisch und ohne zusätzlichen Zeitaufwand entsteht so die Basis für besten Leberkäs genuss. Dank seitlichem Auswurf steht dabei der ganze Querschnitt des Schneidsetzes zur Verfügung und das Wolfen geht schneller.

Die Kutterphasen

Das gewolft, gut gekühlte magere Fleisch lädt Peter Heinrich nun mit einem Meisterkollegen in die Kutterschüssel des VCM 120 und kuttert es mit Salz und Gewürzen einige Runden langsam an. Im nächsten Schritt kommt Eis dazu und die nächste Kutterphase

„Wir hatten bei Salami sonst 14 Tage Trocknungszeit, nun drei Tage weniger. Nach elf Tagen können wir sie anschneiden und verkaufen. Dabei trocknet sie gleichmäßiger und die Wurst wird einfach besser.“

Peter Heinrich

schließt sich an. Parameter wie Schüsselumdrehungen, Messerdrehzahl oder Abschalttemperatur werden dabei von CutControl gesteuert: Die K+G-Software unterstützt das Können der Metzgermeister, indem Rezepturen gespeichert und die Parameter jedes Arbeitsschritts detailliert festgelegt und gesichert werden. „So entsteht immer das gleiche Produkt in Qualität und Geschmack, egal wer am Kutter arbeitet. Das ist wichtig und funktioniert tadellos“, betont Peter Heinrich und startet den nächsten Verarbeitungsschritt.

Dieses Weiterschalten zum nächsten Schritt funktioniert mit dem Öffnen und Schließen des Lärmschutzdeckels, so dass das übersichtliche Touch-Display nicht berührt werden muss. Im nächsten Schritt fügt Peter Heinrich das gewolft und gekühlte Fett zum Brät dazu. Kutterphasen unter Vakuum sorgen bei der Verarbeitung für einen höheren Eiweißaufschluss, ideales Emulgieren des Bräts, verringern Lufteinschlüsse und machen das fertige Produkt haltbarer. Kurze Zeit später ist die Charge fertig. Rund 100 kg Brät warten auf die Weiterverarbeitung auf dem Weg in die Verkaufstheke. „Das sieht perfekt aus“, freut sich Peter Heinrich über das hellrosa fein glänzende Brät, das schon jetzt Appetit macht.



DIE FLEISCHER APP

Vorbestellen und noch mehr
mit der neuen
App für Fleischerien.



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

Alle Infos gibt es auf www.diefleischerapp.de



Diese Qualität ist auch ein Verdienst der flexibel einsetzbaren Stauwand, die den Schneidraum verkleinert und so in kurzer und schonender Verarbeitungszeit das feine Brät erzeugt.

Schneller zur besten Salami

Einen weiteren wesentlichen Vorteil seines neuen Kutters kann Peter Heinrich aus dem Stand mit Zahlen belegen: „Wir hatten bei unserer Salami sonst 14 Tage Trocknungszeit, jetzt drei Tage weniger. Nach elf Tagen können wir die Salami anschneiden und verkaufen. Dabei trocknet sie gleichmäßiger und die Wurst wird einfach besser.“ Der technische Hintergrund: Bei der Produktion von Rohwurst im VCM 120 entfernt er die Stauwand und installiert einen Rohwurst-Messerkopf mit Sichelmessern. „Das gibt einen klaren Schnitt ohne Schlagwirkung. Dabei werden die Fleischfasern sauber abgetrennt“, beschreibt er es. Der vergrößerte Schneidraum verhindert beim Kuttern auf die gewünschte Körnung einen Rückstau. Dadurch wird der Eiweißaufschluss gehemmt, was das Schnittbild noch einmal klarer macht. Zusätzlich verbessert sich so der Kapillarfluss: Ohne einen Eiweißfilm um die einzelnen Partikel geht die Trocknung schneller vonstatten. Rund 20 % schneller landet die Salami nun auf den Vespertellern der Kunden sowie im Stammhaus in Burladingen-Melchingen und den vier Filialen in Burladingen-Killer, Eningen u.A, Hechingen und Mössingen.

Eine rundum saubere Sache

Zwischendurch beim Wechsel auf ein anderes Produkt und am Ende des Arbeitstags sind Kutter und Wolf blitzschnell gereinigt und hygienisch sauber – dank konsequentem Hygienic Design und ausgeklügelten technischen Features. Das beginnt mit fein polierten und schrägen Edelstahl-Oberflächen, die Anhaftungen und Stauwasser verhindern. Die zu reinigenden Teile am Kutter und Wolf sind schnell und einfach – meist werkzeuglos – zur Reinigung zu entnehmen, so dass auch Zwischenreinigungen schnell von der Hand gehen. Dazu kommen clevere technische Lösungen, etwa der herausnehmbare Messerdeckelstreifen oder die dichtungsfreie Konstruktion zwischen Vakuumkessel und Kutterschüssel. „Der Kutter ist in zehn Minuten sauber“, bringt es Peter Heinrich auf den Punkt.

„Ich hätte nicht gedacht, dass dieser Vakuumkutter durch die Bank solche Verbesserungen bringt.“

Peter Heinrich



nehmen, so dass auch Zwischenreinigungen schnell von der Hand gehen. Dazu kommen clevere technische Lösungen, etwa der herausnehmbare Messerdeckelstreifen oder die dichtungsfreie Konstruktion zwischen Vakuumkessel und Kutterschüssel. „Der Kutter ist in zehn Minuten sauber“, bringt es Peter Heinrich auf den Punkt.

Im Laden und online

Seit 1966 und nun in der dritten Generation versorgt die Familie Heinrich in Burladingen und ihren vier Filialen Kunden mit dem klassischen Metzgersortiment und herzhaften Mittagssnacks. Ein weiteres Standbein sind Konserven mit Wurstprodukten und regionalen Spezialitäten – im Laden zu kaufen und via Onlineshop zu bestellen. „Wir verschicken aktuell hauptsächlich im süddeutschen Raum und auch viel nach Frankreich“, berichtet Peter Heinrich. Zu seinen Kunden zählt er dabei etwa Liebhaber von regionalen Delikatessen, aber auch Exil-Schwaben, die die Küche ihrer Heimat vermissen – traditionelle saure Kutteln sind wohl etwas, das in Hamburg oder am Mittelmeer ohne diese Bestellmöglichkeit schwer zu bekommen ist.

Qualität ist der Grundwert

In der Wurstküche arbeitet der Seniorchef nach wie vor Seite an Seite mit seinen Fleischern: Im Heinrich-Team produzieren nur gelernte Fachkräfte. „An Qualität als Grundwert wollen wir festhalten“, betont Peter Heinrich und verweist auf seine ausgewählten regionalen Fleischlieferanten. Und mit Blick auf den VCM 120: „Ich hätte nicht gedacht, dass der Vakuumkutter von K+G Wetter wirklich durch die Bank solche Verbesserungen bringt.“ Diese zahlen sich in der Wurstküche von Arbeitsbeginn bis zum fertigen Produkt aus: Sei es mit Laufruhe und damit wesentlich leiserem Betrieb, über die komfortable Bedienung der Maschine bis hin zur hohen Qualität von Brät und Wurst. Bis heute sorgt die vorweihnachtliche Rettung in der Not 2022 bei den Kundinnen und Kunden der Metzgerei letztlich für Zufriedenheit und Genuss.

red

www.kgwetter.de
www.metzgerei-heinrich.de



4

4. Nur Fachkräfte arbeiten in der Produktion der Metzgerei Heinrich mit dem VCM 120 von K+G Wetter – wie hier Seniorchef Peter Heinrich (li.) und ein Metzgermeisterkollege.

5. Mit einem Winkelwolf und Vakuumkutter aus Nordhessen produziert der Familienbetrieb auf der Schwäbischen Alb in der dritten Generation auch vielfältige Salamispzialitäten.



5

Mehr als nur sauber



Damit Spülgut auch in Metzgereien schnellstmöglich und hygienisch rein wieder zur Verfügung steht, muss die Spültechnik den branchenspezifischen Ansprüchen gerecht werden.

Moderne Fleischereien und Metzgereien sind heute nicht mehr nur in der Verarbeitung von Frischfleisch und Fleischprodukten tätig. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung haben sich viele etabliert, etwa mit Klassikern wie Fleisch- und Leberkäse, Grillspezialitäten aus der Heißen Theke oder abwechslungsreichen, wechselnden Mittagsgerichten – auch ohne Fleisch oder Wurst. Dass auch im hastigen Mittagsbetrieb oder nach großen Cateringeinsätzen viel Spülgut anfällt, ist daher nicht verwunderlich. Die Menge an Geschirr, Besteck sowie

E2-Metzgerkisten aus der Wurstküche ist in so manchem Betrieb beachtlich. Ebenso die Formen und Maße der verschiedenen Utensilien, die hygienisch gereinigt werden müssen, können herausfordernd sein. Bedarfsgerechte, effiziente sowie energie- und ressourcenschonende Spültechnik ist also auch in dieser Branche ein absolutes Muss.

„Etwas höhere Anschaffungskosten werden durch einen dauerhaft geringeren Wasser- und Stromverbrauch schnell amortisiert.“

Robert Simon

So setzt etwa Dietmar Gretenkord aus der gleichnamigen Fleischerei aus Burgstädt in Sachsen in allen 47 Filialen auf Spültechnik von Winterhalter. In den Haubenspülmaschinen der PT-Serie werden Tassen und Teller vom

Frühstücksgeschäft sowie Töpfe, Pfannen und Kochutensilien vom Mittagstisch gespült. Zudem Schüsseln und Schneidebretter aus der Produktion, GN-Behälter und Aufbewahrungsboxen. Sandra Hetsch, Filialleiterin der Fleischerei im Frischecenter Dresden, ist froh eine so zuverlässige Spülmaschine zu haben: „Besonders in der Mittagszeit ist sehr viel los. Die Haubenspülmaschine spült selbst das größte Geschirraufkommen in kürzester Zeit und zuverlässig auch bei Dauerbetrieb. Auch der Kundenservice ist zuverlässig und hat immer eine Lösung parat.“ Nachfolgend werden – nach einigen Jahren redaktioneller Pause – weitere Maschinen und Lösungen von ausgewählten Herstellern vorgestellt – auch hier machte die Weiterentwicklung nicht Halt.



Winterhalter

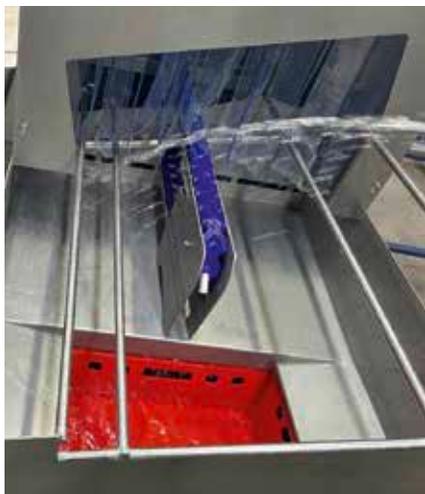


Hobart

Sparsam, robust, nachhaltig

Zwei neue Modelle seiner Einsteigerlinie ecomax stellte *Hobart* im Herbst 2024 vor und optimierte die bestehenden Spülmaschinen dieser Serie. Neu sind die extra tiefe Untertischspülmaschine F515 L, mit der auch Euronorm-Kisten, Tablets und Behälter in der Größe 600 x 400 mm gespült werden können, sowie die Haubenspülmaschine H615, die durch einen allseitigen Maschinengriff und einen Knopf intuitiv bedienbar und mit einem Wasserverbrauch vom 2,2 l laut Hersteller sparsam ist. Alle Modelle der Serie verfügen über drei Spülprogramme für jeden Verschmutzungsgrad, um ein schnelles effizientes Reinigen des Spülguts zu gewährleisten. Optionale Sauglanzen sorgen für eine exakte Dosierung von Reiniger und Klarspüler und so weniger Ver-

Kitzinger Maschinenbau



brauch. Eine teilflächige bzw. flächige Doppelwand, je nach Modell, sorgt für eine bessere Wärme- und Schalldämmung der Waschkammer und dadurch für ein angenehmes Klima in der Spülküche.

Der Offenburger Hersteller *Meiko* bietet für Metzgereien Spülmaschinen für unterschiedliche Anforderungen an.

Ein Beispiel dafür ist die kompakte Upster U 500 XD (B/T/H: 600 x 600 x 820 mm), ein Allrounder, der sich Dank extra breiter Tür für unterschiedlich großes Geschirr und Utensilien eignet. Sogar Spülgut wie E2-Metzgerkörbe oder -kisten, Tablets, Töpfe oder Geschirr mit Maßen von bis zu 400 x 600 mm kommt darin unter. Die Auswahl zwischen drei Spülprogrammen (90/120/240 s) ermöglicht es, den Spülvorgang dem Spülgut anzupassen. Ein intuitives, blau markiertes Bedienkonzept unterstützt den Anwender beim Handling. Der Wasserverbrauch liegt laut Hersteller bei 2,4 l/Spülkorb. Die Maschine benötigt wenig Platz und lässt sich auf Wunsch auf einem Sockel platzieren, um eine ergonomische Bedienung zu ermöglichen. Eine doppelwandige Tür verringert die Lärmbelastung.

Auch die Haubenspülmaschinen der PT-Serie von *Winterhalter*, die es in drei Größen gibt, sind dem Spülgut und dessen Ver-

„Besonders in der Mittagszeit ist hier viel los. Die Haubenspülmaschine spült selbst das größte Geschirraufkommen in kürzester Zeit und das zuverlässig auch bei Dauerbetrieb.“

Sandra Hetsch

schmutzungsgrad über Software-Einstellungen anpassbar. „Ein leistungsfähiges Spülsystem sowie ein durchdachtes Hygienekonzept garantieren erstklassige Spülergebnisse, auch wenn die Verschmutzungen hartnäckig sind“, heißt es vom Hersteller aus Meckenbeuren.

Müssen in Metzgereifilialen neben Geschirr auch Töpfe, Pfannen und Kochutensilien aus dem Mittagsgeschäft ge-

spült werden, bietet sich das Modell PT-Utensil an, das mit ergonomischen Komfort für einfache und flüssige Arbeitsabläufe sorgt. Auch GN-Behälter, Körbe und Auslagebleche finden darin Platz. Programm 1 deckt das klassische Geschirrspülen ab: Teller, Tassen, Besteck. In Programm 2 werden normal verschmutzte Koch- und Arbeitsutensilien, GN-Behälter und EN-Kisten gereinigt. Das leistungsstarke Programm 3 reinigt auch stark verschmutzte Gerätschaften wie Bleche und Töpfe. Um dauerhaft ein perfektes Spülergebnis zu garantieren, verfügt diese Maschine über eine wirkungsvolle Vierfach-Filtration sowie die variable Spüldruckanpassung VarioPower. Normal verschmutzte Teller und Tassen werden mit geringerem Wasserdruck gespült, verkrustete Gerätschaften mit höherem. Zudem werden die Spülzeiten im Programm 2 und 3 erhöht. So kann auf die Anschaffung zweier separater Maschinen zum Geschirr- und Gerätespülen



Meiko

verzichtet werden. Das spart Geld und Platz in der Spülküche.

Viele Jahre Know-how

Der Flensburger Maschinenbauer *Kitzinger* produziert seit weit über 30 Jahren Wasch- und Reinigungsanlagen für die Fleischbranche. Als Hersteller unterscheidet sich das Unternehmen von Start-ups oder Händlern etwa dadurch, dass keine wichtigen Infos verloren gehen und auch Sonderwünsche umsetzbar sind. „Auch eine schnelle Ersatzteillieferung ist sichergestellt. Zudem wird die Anzahl der Anbaukomponenten und Lieferanten, etwa für Getriebe, Pumpen und Gebläse, möglichst gering gehalten ohne dabei Kundenbedürfnisse außer Acht zu lassen“, sagt Geschäftsführer Manfred Kitzinger. Bekannt ist das Unternehmen für Durchlaufwaschanlagen, etwa *continio* für Kisten, oder *Chargenwaschanlagen*. Eine solche wird für mehr als zehn Jahre angeschafft, doch unvorteilhafte Konstruktionen verursachen nicht selten Lebensdauerkosten, die den Anschaffungspreis klar übersteigen. Kitzinger verfügt über eine langjährige Expertise und kontinuierliche Weiterentwicklung seiner Anlagen und könne dies verhindern. Das Lieferprogramm deckt zahlreiche Bedürfnisse ab, egal ob Maschinen zum Reinigen von Kisten, Fleischformen, Paletten, Paloxen, Dosen, Meng- oder Rauchwagen.

Nachhaltigkeit im Fokus

Innovativ, robust im Design, platzsparend und effizient in der Reinigung – so be-



Kerres Anlagensysteme

schreibt *Kerres Anlagensysteme* seine nur 1,70 m lange kompakte Durchlaufwaschanlage *Cleanline S.* Ein weiteres wichtiges Detail dieser ist die einfache Plug-and-Play-Installation. Die Maschine eignet sich für kleine und mittlere Betriebe des Fleischerhandwerks. Dank des durchdachten Filtersystems und der Wiederverwendung des Wassers sei der Verbrauch von Wasser, Energie und Chemikalien minimiert. In der Hauptwaschzone werden etwa E2-Kisten mit warmem Wasser und Reinigungschemie gereinigt, das durch die integrierte Tankheizung konstant auf der gewünschten Temperatur gehalten wird. In der Nachspülzone erfolgt eine Nachspülung mit sauberem Frischwasser, das danach in den Tank der Hauptwaschzone zurückgeführt wird. Mit der leicht zu bedienenden Maschine, die sich zudem in bestehende Arbeitsabläufe integriert

ren lässt, ist es laut Hersteller möglich hohe Hygienestandards zu erfüllen und wertvolle Ressourcen zu sparen. Weitere Informationen zu den vorgestellten Spüllösungen gibt es online (s. unten).

Transparenz beim Kauf

Die Schweiz nimmt bezüglich der Informationspflicht hinsichtlich Energie- und Wasserverbrauch gewerblicher Geschirrspülmaschinen und der daraus resultierenden Verpflichtung zur Vergleichbarkeit und Markttransparenz bezüglich Energieverbrauch und Wirkungsgrad eine Vorreiterrolle ein. Seit 1. Januar 2024 sind diese Geschirrspüler auf einer öffentlichen Website gemäß der europäischen Norm EN IEC 63136:2019 zu deklarieren. Für die Hersteller der Geräte bedeutet das: Bei Eintank-Untertisch-Spülmaschinen und durch eine Haube verschlossene Eintank-Durchschub-Spülmaschinen müssen im Produktdatenblatt sowie auf der Website der Herstellers oder Händlers die spezifischen Daten zu ihrer Energieeffizienz abrufbar sein.

Dazu zählen verpflichtend u.a. Angaben zum Energie- und Wasserverbrauch, zur Reinigungsleistung und zur elektrischen Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus. „So können sich Endnutzer direkt und objektiv über die Effizienzeigenschaften infrage kommender Spülmaschinen informieren“, erklärt Robert Simon, Leiter von *Colged Deutschland*. „Etwas höhere Anschaffungskosten werden durch einen dauerhaft geringeren Wasser- und Stromverbrauch schnell amortisiert“, betont Robert Simon. *mth*



Colged

Nützliche Links

www.colged.de / www.ecomaxbyhobart.de / www.gretenkord.de / www.kerres-group.de / www.kitzinger-gmbh.de / www.meiko.de / www.winterhalter.de



Umsatzsprung am Sonntag

Im September 2024 stellte die Metzgerei Frick aus Krauchenwies im Landkreis Sigmaringen ihren Werksverkauf auf 24/7 um. Nun steht fest: Der neue Hybridladen „ällaweil Frick“ ist nachhaltig erfolgreich.

Gut 100 Tage nach der Eröffnung zog die Metzgermeisterin und Geschäftsführerin Silke Frick Bilanz: „Der Umsatz erhöht sich wöchentlich. Wir haben aktuell eine Umsatzsteigerung seit Eröffnung gegenüber dem Vorjahr von fast 20 %. Und dabei gab es auch noch eine Straßenspernung.“ Besonders stark ist der Kundenandrang in dem neuen Smartstore, wenn die 3 m lange Bedientheke geschlossen ist. „Der Durchschnittsumsatz pro Kunde am Sonntag hat sich seit der Eröffnung im September um 50 % erhöht“, berichtet Silke Frick. Nachfolgend wird dargestellt, wie es dazu kam.

Ausgangslage und Herausforderung

Die Produktion der Metzgerei aus Krauchenwies (3.500 Einwohner) liegt direkt an der

B 311. Hier fahren täglich 30.000 Autos vorbei. Die Metzgerei hat eine eigene Abfahrt von der Bundesstraße. Schon vorher gab es direkt neben der Produktion den Werksverkauf „Kilomarkt“. „Wir achten gleichermaßen auf Servicequalität und auf die Personalkosten. Die Stundenumsätze in den Filialen sind unsere wichtigste Kennzahl“, erklären Silke und Irina Frick. Beide sind Metzgermeisterinnen und haben ein BWL-Studium abgeschlossen. Die Logik liegt auf der Hand: Wer bei steigenden Umsätzen die Personalkosten reduziert, hat die Gewinn-

„Wir achten sehr darauf, unsere Kunden digital nicht zu überfordern. Deshalb ist die Einlasskontrolle mit der EC-Karte so einfach.“

Silke Frick

nerkarte gezogen. Die Metzgerei ist ein moderner Betrieb mit rationellen Abläufen und umweltfreundlichen Technologien: Belege dafür sind etwa die automatische Würstchenaufhängung oder die PV-Anlage und Filteranlage auf dem Dach der Produktion. Zugleich bleibt aber die Liebe zum traditionellen Metzgerhandwerk: Alles beginnt beim Lebewiehe-Einkauf bei den Bauern in der Umgebung.

Das hybride Konzept

Das neu gebaute Gebäude misst 12 x 12 m. Es beherbergt den 40 m² großen Smartstore „ällaweil Frick“ (ällaweil = jederzeit), den Im-



Die Metzgerfamilie im „ällaweil Frick“: Silke und Irina Frick mit ihren Eltern Roswitha und Karl Frick sowie Daniel Schwarz von Ladena.



biss und eine 3 m lange Bedientheke. Diese wird vor allem für Aktionsverkäufe genutzt. Denn: Auch die Frick-Kunden reagieren positiv auf Sonderangebote.

Als Generalunternehmer fungierte Daniel Schwarz, Verkaufsleiter bei Ladena, der hier viel mehr als bloß ein Ladenbauer war. Er hatte alle Fäden in der Hand. „Wir haben ihm immer vertraut, er hat sich um alles gekümmert und alles hat funktioniert. Wir würden ihm bei einer Google-Bewertung fünf Punkte geben“, lobte ihn die Inhaberfamilie bei der Eröffnung.

„Es ist wie beim Auto. Das Geschäft hat zwei Antriebe“ – so erklären es die Frick-Schwester. Am Anfang wurde den Kunden der Einlass und die Bezahlung im „ällaweil“ persönlich erklärt. Manche kamen am Vormittag, haben es ausprobiert. Dann kamen sie am Nachmittag wieder und haben nochmal eingekauft. Der Bedienbereich öffnet Montag bis Freitag von 7.30 bis 14 Uhr und samstags von 8 bis 12 Uhr. Danach ist „ällaweil Frick“ bis zum nächsten Morgen geöffnet.

Einfach muss es sein

Wenn Digital Natives, die „Eingeborenen des Internetzeitalters“, Läden bauen, be-

steht das Risiko, dass die Internet-Affinität der Kunden überschätzt wird. Nicht so bei der Metzgerei Frick. Silke und Irina Frick erklären: „Wir achten sehr darauf, unsere Kunden digital nicht zu überfordern. Deshalb ist die Einlasskontrolle mit der EC-Karte so einfach. Daher braucht der Kunde keine App und kein Internet, um in den Laden zu kommen. Und deshalb erklären wir auch viel persönlich. Somit haben wir Kunden aller Altersklassen in unserem Smartstore.“

Bargeld ist beliebt, macht aber viel Arbeit. Deshalb können die „ällaweil Frick“-Kunden während der Öffnungszeiten auch bar an der Imbiss-Kasse bezahlen. Nach den Öff-

Im Profil: Ladena

Der inhabergeführte Ladenbauspezialist aus Leinefelde im Harz hat einen Kundenschwerpunkt im Lebensmittelhandwerk. Bekannt ist das Unternehmen als Pionier bei 24/7-Smartstores und Hybrid-Läden. Eine weitere Alleinstellung liegt darin, dass die meisten Werkstücke direkt im Werk hergestellt werden. So wird die Abhängigkeit von Subunternehmern reduziert. Inhaber ist Marcus Napp, Verkaufsleiter ist Daniel Schwarz, der im Fleischerhandwerk ein anerkannter Berater für die Planung von erfolgreichen Läden ist. www.ladena.de

nungszeiten des Bedienbereichs läuft die Bezahlung bargeldlos. Wer gerne preiswert einkauft, liebt „ällaweil Frick“. Je größer die Packung, desto niedriger der Kilopreis. Ein Beispiel: Ein einzelnes mariniertes Nackensteak kostet 15,90 Euro /kg. Wer den Pack mit acht Steaks kauft, zahlt 9,90 Euro.

Alles funktioniert zusammen

Seit den 1990er-Jahren nutzt die Metzgerei das Bizerba-Warenwirtschaftssystem CWS – das steuert und kontrolliert nun auch den Smartstore. Im „ällaweil Frick“ spielt alles zusammen: Der Ladena-Ladenbau, das Bizerba-System zum Check-out und auch die Überwachungskameras von Bosch.

Die Metzgerei mit ihren 26 Filialen, die Produkte, der zeitgemäße Neubau mit dem „ällaweil Frick“, die Preisgestaltung u.v.m. imponieren. Das größte Lob verdienen diese zwei jungen Frauen: Silke und Irina Frick sind Botschafterinnen des traditionellen Metzgerhandwerks und Vertreterinnen einer neuen Generation, die den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen Priorität gibt und für Veränderungen offen ist. Eine Empfehlung: Hinfahren, anschauen und überlegen, was man vielleicht nachmachen könnte. *red*
www.metzgerei-frick.de

Schaumreinigung ohne Druckluft

Mit normalem Hauswasseranschluss ab 4 bar ist das mobile Schaumreinigungssystem Cleanmaster RSW von **Höcker** einsatzbereit. Eine Druckerhöhungsanlage und Satellitenstationen mit hohem Druck und Schaum sind nicht nötig. Das System eignet sich als kostenbewusste Alternative und ist auch in schwer zugänglichen Bereichen nutzbar. Das Gestell verfügt über eine stabile Kanisteraufnahme für das Reinigungsmittel. Das System besteht aus einem Schauminjektormodul inkl. Rückschlagventil, Ansaugschlauch für die Reinigungslösung, 10 m langem PU-Trinkwasserschlauch und einem Schlauchhalter. Dazu kommt die Ausstattung mit Reinigungspistole inklusive Schaumfächer, Schaum- und Spüllanze. Dank Schnellkupplungsverbindungen am Ein- und Ausgang der Reinigungspistole und des Schauminjektors ist es flott einsatzbereit oder umgerüstet. www.hoecker.de



Würzig um die Welt

Für gegrilltes Fleisch oder Gemüse, Pfannengerichte oder Currys eignen sich vier neue BBQ-Fix-Trockenmarinaden von **NovaTaste**, die mit Öl veredelt werden können. Verglichen mit Flüssigmarinaden lässt sich laut

Hersteller damit bei Transport und Lagerung Geld sparen. Die Haltbarkeit der hergestellten Produkte verlängern die Marinaden durch eine integrierte Frischhaltung mit Rosmarin-Extrakt. Smokey Santa Fe bringt den Geschmack New Mexikos auf den Teller. Die kräftig rote Variante Puszta begeistert mit Paprika, Knoblauch und Pfeffer. Deftige Genussmomente verspricht Garlic Herbs mit Petersilie, Thymian und Knoblauch. Asiatisch wird es mit Lemongrass Chili, einer pikanten roten Marinade mit Chili, Koriander und Zitronengras. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Allergene oder Geschmacksverstärker sind nicht enthalten. <https://europe.novataste.com/de>

Kompakter Datenlogger nicht größer als ein USB-Stick

Der HACCP-zertifizierte und EN 12830 konforme Datenlogger LOG40 (100x40x16 mm) von **Dostmann electronic** eignet sich zur Temperaturaufzeichnung beim Lagern und Transportieren. Er misst regelmäßig die Umgebungstemperatur (Genauigkeit: $\pm 0,5^\circ\text{C}$). Sein Speicher zeichnet kontinuierlich bis zu 40.000 Datensätze auf (Messbereich: -40° bis $+60^\circ\text{C}$). Das Display zeigt auch Max-Min-Werte, Batteriezustand und den Alarmstatus an. Auch Bewegungen werden erfasst, so dass Ortsveränderungen dokumentiert werden. Für die Auswertung wird der Logger in die USB-Schnittstelle des PCs eingesteckt, wo er automatisch eine vordefinierte Auswertung (pdf-Datei) und eine Listendatei (Messwert, Datum, Uhrzeit) erzeugt, die mit MS Excel bearbeitet werden kann. Die Gratis-Software Log Connect dient der freien Konfiguration der Speicherabstände für die Temperaturmessung von 30 Sekunden bis zu 24 Stunden und der Einstellung von Alarmgrenzen. www.dostmann-electronic.de



Collagenhülle mit Textil verstärkt



Mit NaloCX bietet **Oskutex** eine Wursthülle aus textilem Geweberüst, die mit modifiziertem Collagen beschichtet ist. Sie ist als genähte Abschnitte mit Litze oder mit Clip und Schlaufe im Kaliber in den Längen 25 cm, 40 cm und 50 cm sowie als Raupenware mit 30 m erhältlich. Zahlreiche Vorteile machen NaloCX laut Unternehmen zur inter-

interessanten Hülle. die sichere Reifung, eine exzellente Rauchdurchlässigkeit, die fast transparente Optik mit einer matten Oberfläche und das leichte Handling beim Abziehen der Hülle. „Das Produkt ist kalibertreu und hat ein ausgezeichnetes Schneidverhalten. NaloCX ist die perfekte Rohwursthülle, auch geeignet für die Schimmelreifung“, heißt es in einer Mitteilung. Infos gibt es in einem Flyer, der angefordert werden kann, und online hier: <http://www.oskutex.kallegroup.com/>, www.wursthuellenshop.de

Klinge aus Keramik

Neu im Sortiment von **Friedr. Dick** ist ein Keramikwetzstahl zum Nachschärfen und Scharfhalten. Die 20 cm lange Klinge des Vollkeramik-Wetzstahls besteht aus Aluminiumoxid-Keramik. Durch die Körnung 1.000 (entspricht Korn 3.000 japanischer Norm) wird beim Schärfen eine feine Schneide erzielt. Aufgrund des Sinterns der Keramikkörner bei Hochtemperatur ist der Wetzstahl härter als Stahl und so auch für Messer mit hoher Härte geeignet. Zum Schärfen die Messerklinge am Wetzstahl (Winkel: $15-20^\circ$) führen. Dann den Wetzvorgang mit weniger Druck wiederholen und so die Schneide abziehen und verfeinern. Vor jedem Gebrauch das Messer am Keramikstab abziehen, der feine Grat, mit dem die Klinge schneidet, wird wieder neu aufgerichtet. Beim Wetzen entsteht Metallabrieb vom Messer, der sich in der Oberfläche (Poren) des Keramikstabs ablagert. Sind die Poren verstopft, wird wenig oder kein Material abgetragen. Durch regelmäßige Reinigung mit einem Radiergummi oder Rostradierer und einem feuchten Schwamm ist die Schärflistung schnell wiederhergestellt. www.dick.de



Whiskey & Rauch

Für Vorfreude auf die diesjährige Grillsaison sorgen auch die Painmaker BBQ Saucen und der Painmaker Liquid Smoke des Feinkostspezialisten **Händlmaier**. Die scharfen Saucen in den Sorten Sweet & Hot Whiskey, Moonshine Whiskey und Habanero Chili eignen sich zum Marinieren, Glacieren, Würzen, als Dip oder zu Steaks. Für US-amerikanischen Stil sorgen das an eine Whiskeyflasche angelehnte Verpackungsdesign sowie der darin enthaltene Moonshine-Whiskey. Rauchig-feinherb ist die Sweet & Hot Whiskey BBQ Sauce, deren Originalrezept aus dem Jahr 1894 stammt. Die Variante Moonshine Whiskey punktet mit viermal mehr Whiskey als üblich. Painmaker Liquid Smoke schließlich verfeinert Marinaden und Saucen und verleiht Gegrilltem einen unverwechselbaren rauchigen Geschmack. www.haendlmaier.de



Maultaschen und mehr

170 verschiedene Teigwaren-Spezialitäten, darunter 35 Beilagen und Knödel, stellt das in dritter Generation geführte Familienunternehmen **Bürger** her. Bekannt ist es vor allem für seine Maultaschen. Echte Allrounder bei den Beilagen sind die vorgegarten „Schwäbischen Eierspätzle“ und „Unsere Besten Eierspätzle“, die auch in Stoßzeiten an der Heißen Theke schnell verfügbar sind. Für deftige Wintergerichte eignen sich Semmelknödel und Laugensemmelknödel. Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Emmentaler und Zwiebeln oder eine Lasagne Bolognese Rind sind nach zehn Minuten verzehrfertig. Rasch zubereitet sind auch die „Gerollten Maultaschen“, gefüllt mit Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und Gewürzen, sowie die „Gerollten Fleisch-Emmentaler-Taschen“. www.buerger-profikueche.de



Kühlanlagen nachhaltig verbessern

Die Kühlanlagensteuerung Nector 200 von **Control Instruments** gibt es nun in einer Version mit elektronischen Expansionsventilen (EEV). Der Vorteil einer elektronischen Überhitzungsregelung mit EEV ist die optimale Befüllung des Verdampfers mit Kältemittel. Selbst bei starken Leistungsschwankungen (Teillastfällen) ist die einzuspritzende Menge an Kältemittel genau dosierbar. So verbessern sich der COP-Wert der Kälteanlage und die Energieeffizienz. Betreiber von Kühlzellen bzw. kleineren Kühlräumen können so über den Lebenszyklus ihrer Kälteanlage Betriebskosten einsparen. Weitere Merkmale sind die einfache Verbindung und Bedienung via Bluetooth sowie die Programmierung mit der App MyPego. Die Verbindung zur Pego-Cloud (Ethernet od. Wifi) ermöglicht dem Betreiber 24/7 online mit der Kühlzelle bzw. dem Kühlraum in Verbindung zu bleiben, um Status-, Betriebs- und Alarmpfeifen anzuzeigen oder HACCP-konform aufgezeichnete Daten einzusehen. www.ci-gmbh.com



Fotos: Bürger, Händlmaier, CI Control Instruments, ppg >

Recyclefähige Oberfolie



Mit dem „Mono APET Floatfilm Peel“ bietet die **ppg** eine interessante Weiterentwicklung für den Verschluss von Aufschnittverpackungen. Das Konzept zielt darauf ab als Basis für kreislauffähige flexible Verpackungen zu dienen. Das Herzstück der schwimmfähigen Oberfolie (Dichte < 1 g/cm³) ist die zertifizierte Recyclingkompatibilität ihrer Peelstruktur, was die Separation vereinfacht. Die Kompatibilität wurde vom unabhängigen Institut cyclos HTP zertifiziert. PET kann effektiv und öfter ohne signifikanten Qualitätsverlust mechanisch recycelt werden. Bei Getränkeflaschen ist dieser Materialkreislauf seit Jahrzehnten etabliert. Ein anderes Thema sind Rückstände der Siegelmedien auf PET-Trays. Da PET an sich nicht siegelfähig ist, liegt die Herausforderung darin, eine Verpackung vollständig dicht zu verschließen und zugleich eine verbraucherfreundliche Öffnung sicherzustellen. Dabei gilt es das Ganze so zu gestalten, dass im Recycling keine störenden Rückstände des Siegelmediums auf dem PET-Tray verbleiben. Mit dieser Oberfolie ist dem Unternehmen eben dies gelungen. www.prepacgroup.de

Impressum 14. Jahrgang

FH
FLEISCHER-HANDWERK



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

Verlagsleitung München:
Sebastian Lindner -215
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stv.) -270

Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.):
Marco Theimer (mth) -150
Redaktion:
Christian Blümel (chb) -185
Ständige Autoren:
Heike Sievers, Horst Buchmann, Verena Wagner
Anzeigen:
Sebastian Lindner (Leitung) -215
Rocco Mischok -220
Bernd Moeser -200
Kilian Roth -246
Concetta Herion -240

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

Abonnementbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270
Roland Ertl (r.ertl@blmedien.de) -271
Bezugspreis: Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben/Jahr).
Abonnementpreis: Inland jährlich 109 €, Ausland jährlich 121 €. Einzelpreis: Inland 21,50 €, Ausland 23,50 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Aboppreis 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 1327Z00000326043
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 Bayrischem 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 %).

Dosier- und Fülltechnik



Wir kriegen's gebacken!
 PROFESSIONELLE LÖSUNG für alle **Brat- und Backformen**

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

SPRÜH-SYSTEME

UNFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Fleischereimaschinen

Dueker REX FLEISCHEREIMASCHINEN
 ▲ Füllen
 ▲ Kuttern
 ▲ Wolfen
 Telefon: +49 (0)60 93 99 32-190
 Mail: info@dueker-rex.de
 Internet: www.dueker-rex.de

SOS-KINDERDORF STIFTUNG



WERDEN SIE ZUKUNFTSTIFTER!
 Nachhaltig und langfristig helfen
 www.sos-kinderdorf-stiftung.de

Gewürze

Service. Geschmack. Vielfalt.
 Wenn's um die Würze geht:
 Beck
 Gewürze und Additive
 Jetzt informieren:
 Tel. + 49 9153 9229-0
 info@beck-gewuerze.de

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE

VAN HEES
 we know how
 van-hees.com

Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE
 VAN HEES
 we know how
 van-hees.com

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

Hygienetechnik

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

 Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.
 www.walter-cleaningsystems.de

Pökelinjektoren

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

Pökel- und Massiertechnik

Suhner
 food processing equipment
 Suhner AG Bremgarten
 Fischbacherstrasse 1
 CH-5620 Bremgarten
 Telefon: +41 56 648 42 42
 Fax: +41 56 648 42 45
 E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
 www.suhner-ag.ch

Schlachthofeinrichtungen

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

Tumbler

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

Walzensteaker

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

FLEISCHNET.DE
 > praxisnah
 > marktorientiert
 > informativ
 > mit aktuellen Schlachtviehpreisen

SOCIAL PRODUCT
 GEMEINSAM LAUT, STARK
 FÜR GEMEINNÜTZIGE ORGANISATIONEN
 NGO EMPOWERMENT
 + NACHHALTIGE PRODUKTE
 www.socialproduct.de

Kunstdärme

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



SAUGUT...

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

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

Das Management-
Magazin für das
Fleischerhandwerk



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

Impulse finden
Sie in

FH
FLEISCHER-HANDWERK

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

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



DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

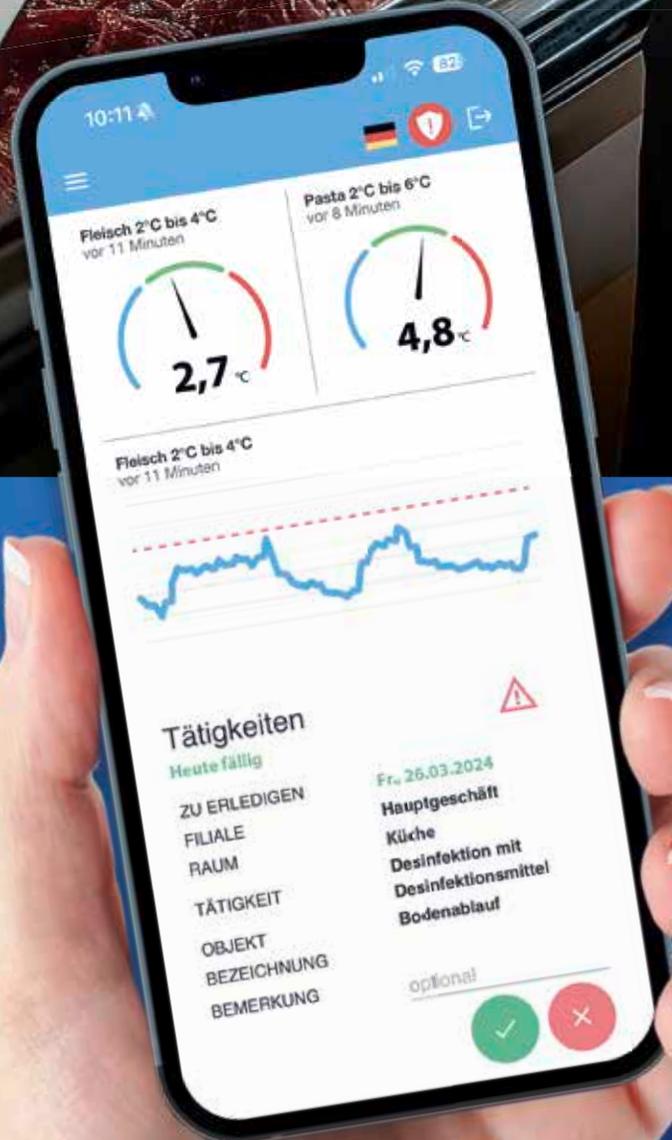


**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

2,7°C

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

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



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de