



# FLEISCHER-HANDWERK

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



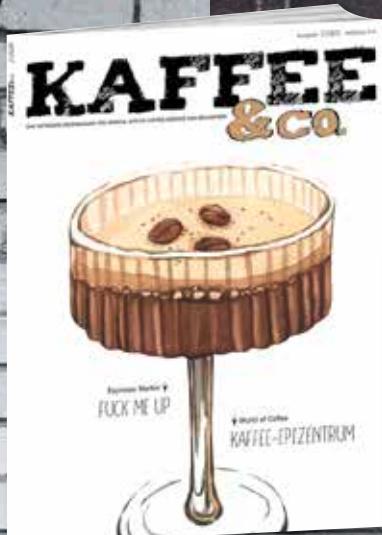
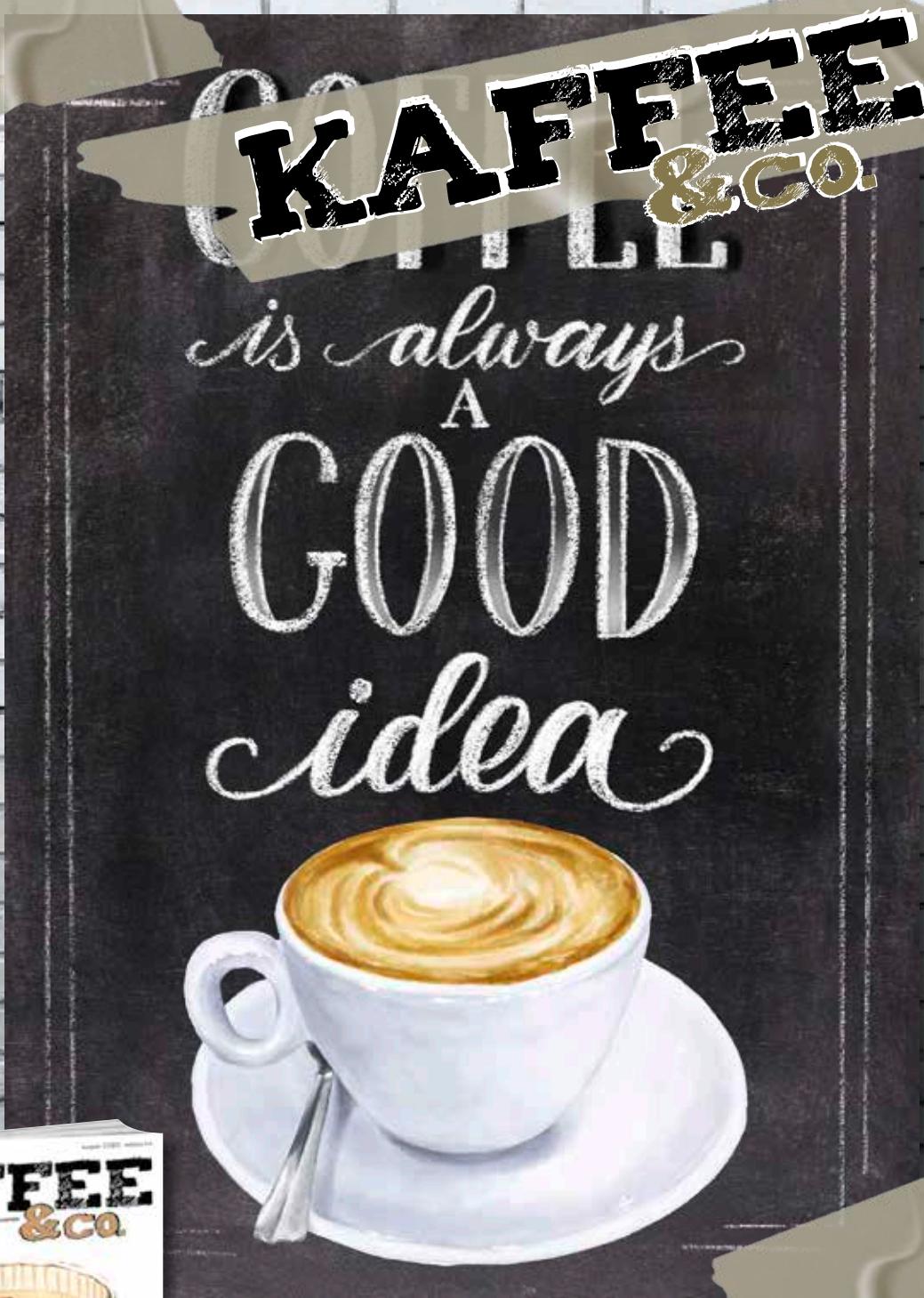
## FLEISCHER MIT ERFOLG:

Metzgerei Endrass,  
Bad Hindelang

- **LADENBAU:** In Wien
- **NACHWUCHS:** Moritz Becker, Fleischerei Becker
- **KÜHLTECHNIK:** F-Gase
- **75 JAHRE:** Metzgerei Hofberger
- **TIERWOHL:** Mobile Schlachtung
- **TRADITION:** Metzgersprung

# Jetzt im Mini Abo erhältlich!

10 € für 2 Ausgaben



089/37060-271 | [abo@blmedien.de](mailto:abo@blmedien.de)  
[www.blmedien.de/kaffee/miniabo](http://www.blmedien.de/kaffee/miniabo)

Das Abo endet nach Erhalt der  
2. Ausgabe automatisch.



# Kein November-Blues



Marco Theimer,  
Chefredakteur,  
FH Fleischer-  
Handwerk

Für viele Menschen auf der nördlichen Halbkugel unseres schützenswerten Planeten bringt der Herbst mit seinen bunten Blättern und im besten Fall spätsommerlichen Sonnenstrahlen positive Gefühle. Doch spätestens nach der Zeitumstellung Ende Oktober verfallen aufgrund der kürzeren Tage viele in den sogenannten November-Blues. Zum Glück gehöre ich eher nicht zu dieser Gruppe. Trotz allgemeiner Herausforderungen in der Gesellschaft, weltpolitischen Kriegen und Konflikten, dem Klimawandel oder den aktuellen und künftigen Szenarien und Veränderungen, die mit der Revolution durch die Künstliche Intelligenz (KI) einhergehen, bin ich meist positiv gestimmt. Das hat auch mit den motivierten Menschen aus unserem Handwerk zu tun, die ich auf Terminen für Reportagen, Interviews, bei Verbandstagen oder Anfang November auf der Deutschen Meisterschaft des Fleischerhandwerks in Friedberg/Hessen (ab S. 16) treffe. Einige davon begegnen Ihnen in dieser Ausgabe – aufmerksamen Leserinnen und Lesern sogar zum wiederholten Mal in den vergangenen Jahren.

Ja, dem deutschen Handwerk könnte es besser gehen, und der Landwirtschaft auch. Doch wie betonte der Astro-Physiker und TV-Wissenschaftsmoderator Prof. Harald Lesch kürzlich auf Instagram: „Lernt erstmal Handwerk, denn in Zukunft konkurriert ihr mit KI, und zwar andauernd. Beim Handwerk kann KI einfach nicht so reinpfschen.“ Und weiter: „Denken ist wie googeln, nur krasser, und nachdenken ist noch besser.“ Wer etwas Handwerkliches macht, weiß abends, was er getan hat. Das schafft Zufriedenheit.

Zufrieden kann – trotz aller Probleme und Herausforderungen – auch das Fleischerhandwerk sein, wie die 2024er-Zahlen des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV) vom Herbst belegen. Obwohl es rund 3.600 Betriebe weniger gibt als 2014 und etwa 13.000 weniger Beschäftigte, stieg der Gesamtumsatz je Betrieb in diesem Zeitraum um rund 700.000 auf etwa 1,9 Mio Euro/Jahr. Das ist auch Ihr Verdienst, liebe Leserinnen und Leser, auch wenn er oft an der Grenze Ihrer Belastbarkeit erreicht wird. Und: Erstmals seit fast 20 Jahren stieg die Anzahl der Auszubildenden innerhalb eines Jahres wieder an, im Fachverkauf (+15,7 %) und im Fleischerberuf (+5,4 %). Ein Grund: die Ausbildung junger Menschen, die aus dem Ausland (Indien, Vietnam etc.) kamen.

Einen Wermutstropfen gibt es aber doch noch: den Abschied von DFV-Vizepräsidentin Nora Seitz aufgrund ihres Bundestagsmandates aus ihrem Ehrenamt. Neun Jahre engagierte sie sich vorbildlich, selbstlos und aufopferungsvoll in ihrem Bereich Aus- und Berufsbildung, gründete die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks und ist nach wie vor Landesinnungsmeisterin in Sachsen. Dafür von dieser Stelle aus ein großes Danke schön! Und die Gewissheit, dass sie sich auch weiterhin an geeigneter Stelle wirkungsvoll für ihr Handwerk einsetzen wird.

**ICH WÜNSCHE IHNEN EIN ERFOLGREICHES GESCHÄFT  
ZUM JAHRENDEN UND DAS BESTE FÜR DAS JAHR 2026!**



## FOLGEN & LIKEN!

Wo wir unterwegs sind? Was wir für die nächsten Ausgaben planen?

Auf Facebook sind Sie fast live dabei:  
Fotos & Videos von Reportagen und Events,  
News aus dem Redaktionsalltag, Selfies,  
u. v. m.. Über 11.000 Follower!

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

**FH Fleischer-Handwerk!**

[www.facebook.com/FleischerHandwerk](http://www.facebook.com/FleischerHandwerk)



12



16



22



30



28

## Branchenblick

- |   |    |
|---|----|
| Kein November-Blues .....                                 | 3  |
| BBQ-Event in Köln .....                                   | 7  |
| 75 Jahre Metzgerei & Catering Hofberger, Oberhaching..... | 8  |
| <b>Fokus Bayern:</b>                                      |    |
| OM-Tagung: Meilenstein .....                              | 10 |
| Metzgersprung in München.....                             | 12 |
| Münchner Fachkräfte .....                                 | 14 |

## Nachwuchs

- |  |    |
|--|----|
| Dt. Meisterschaft Im Fleischerhandwerk: Siegerehrung im Theater .... | 16 |
| Moritz Becker: Allrounder auf der Überholspur .....                  | 22 |

## Interview

- |  |    |
|--|----|
| 100 % saustark – SÜFFA 2026: Sophie Stähle ..... | 21 |
|--|----|

## DFV-Verbandstag

- |  |    |
|--|----|
| Nürnberg:<br>Gemeinsam Wege finden ..... | 24 |
|--|----|

## Fleischer mit Erfolg

- |  |    |
|--|----|
| <b>Bad Hindelang:</b><br>Die Metzger-Geschwister <b>Familie Endraß</b> .....   | 26 |
| <b>Kißlegg:</b><br>In der „Fleischbühne“ <b>Philipp Sontag</b> .....           | 28 |
| <b>Krölpa-Dobian:</b><br>Genuss mit gutem Gewissen <b>Familie Lindig</b> ..... | 30 |

**Titelbild:** Matthias Endraß und Katharina Endraß-Lacher wurden 2025 mit dem Butcher Wolfpack Vizeweltmeister und führen die Metzgerei Endraß im 100. Jahr ihres Bestehens motiviert in die Zukunft. Foto: Butcher Wolfpack

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage der CT Clitechnik GmbH, Meißen, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

## Kältetechnik

- |                               |    |
|-------------------------------|----|
| Alternativen zu F-Gasen ..... | 32 |
|-------------------------------|----|

## Ladenbau

- |                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Neuer Metzger-Style in Wien ..... | 34 |
|-----------------------------------|----|

## Kennzeichnung

- |   |    |
|---|----|
| Tierwohl ist mehr als artgerechte Haltung ..... | 36 |
|---|----|

## Mobile Schlachtung

- |  |    |
|--|----|
| Metzgerei Hagenberger, Wemding:<br>Kugelschuss im Donau-Ries ..... | 38 |
|--|----|

## Mitarbeitergesundheit

- |                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Exoskelett: Rücken schonen ..... | 44 |
|----------------------------------|----|

## Rubriken

- |                          |    |
|--------------------------|----|
| Neu auf dem Markt .....  | 50 |
| Impressum.....           | 51 |
| Gesucht & gefunden ..... | 52 |



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

## Feinkost-Metzgerei Weber, Lenggries Drei erfolgreiche Azubis

Einen besonderen und beachtlichen Erfolg in Sachen Ausbildung in den Berufen Metzger/-in und Fleischerei-Fachverkäufer/-in verbuchte die Feinkost-Metzgerei Weber aus Lenggries im Herbst. Drei Auszubildende wurden im Rahmen der Freisprechung der Handwerkskammer München-Oberbayern geehrt. Prüfungsbester Metzger in Theorie und Praxis wurde Niklas Pfleger. Zudem gab es mit Elisabeth Achner eine Kammer- und Landessiegerin im Fachverkauf und mit Juri Kraft einen Kammersieger bei den Metzgern. Zum wiederholten Mal wurde die Familie um Metzgermeister Karl Weber für ihre Ausbildungsqualität ausgezeichnet. Das ist auch ein Erfolg für die Metzger-Innung Miesbach-Bad Tölz-Wolfratshausen. [www.feinkost-metzgerei-weber.de](http://www.feinkost-metzgerei-weber.de)



Schon bei Facebook geliked?  
**FH**  **VIELEN DANK für  
über 10.000 Follower!**

## Metzgerei Einsle, Bodenmais 20.000stes Weißwurst-Diplom

Ein besonderes Jubiläum fand in der „Königlichen Weißwurstschule“ in der Metzgerei Einsle in Bodenmais statt: Die Urlauberin Katharina Haluda aus Kerpen freute sich über das 20.000. Weißwurst-Diplom. Das 10.000. Diplom fand im August 2023 seine Empfängerin. Seit über zehn Jahren findet das „Königliche Weißwurstseminar“ einmal pro Woche in der Metzgerei des Obermeisters der Metzger-Innung ArberLand, Stefan Einsle, statt. 500 Seminare waren es bisher. Viele Urlaubs Gäste, die die „aktivCard Bayerischer Wald“ nutzen, nehmen daran teil. Nicht nur Individualreisende – auch Reisegruppen, Vereine und Institutionen entdecken es für sich.

„Das Weißwurst-Diplom ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie wir unsere bayerische Kultur lebendig halten und gleichzeitig unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten“, so Bürgermeister Michael Adam. Das Seminar ist zu einem echten Aushängeschild der Region geworden. Jede/r neue Teilnehmer/ Teilnehmerin trägt die bayerische Tradition so weiter.

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



## Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte Metzger beim Erntedankfestzug

Gut 150 Betriebsinhaber, Mitarbeiter, Meisterfrauen und -kinder aus dem Handwerk nahmen in einem „Handwerkerblock“ am Erntedank-Festzug der Michaelis-Kirchweih in Fürth teil, der vom Bayerischen Fernsehen zwei Stunden lang live übertragen wurde. Die örtliche Metzgerschaft um Obermeister Konrad Ammon war mit gut 50 Teilnehmern aus den 47 Betrieben der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte (Nürnberg/Fürth/Lauf) dabei. Sie führte als Blickfang einen 120 Jahre alten, liebevoll mit Blumen geschmückten Viehtransportwagen für Kälber, Ziegen und Schafe mit – geziert von einem lebensecht wirkenden Kunststoff-Rind. Mit ihrem Auftritt erinnerten die Innung an die Feinkostqualität jedes Fachgeschäfts, ihre 140-jährige Tradition und das „Fleisch der kurzen Wege“ aus örtlicher Schlachtung. Die Damen und Kinder verteilten gut 10.000 geräucherte Bratwürstchen an die Besucher. Die Resonanz stimmte – viele Kunden am Straßenrand suchten „ihre“ Metzgerfamilie und winkten ihr zu.



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

## Fleischer-Innung Neumarkt Freisprechungsfeier in der Oberpfalz



Im historischen Reitstadel in Neumarkt in der Oberpfalz sprach die Fleischer-Innung Neumarkt sechs neue Gesellen frei. Ihre Gesellenbriefe persönlich nahmen Leandro Cortes und Fabian Hagert (beide Jura-Fleisch, Neumarkt), Lukas Kiemlein (Hummel Franz und Jonas GdbR, Sondersfeld) und der Prüfungsbeste Lukas Urban (Metzgerei Nibler, Lauterhofen) entgegen. Abwesend bei der Feier waren Allassane Lantam und Koffi Alain Savi (beide Metzgerei Ludwig Walk, Berching). Obermeister Karl Schneider gratulierte den Absolventen zur bestandenen Prüfung.

[www.khs-neumarkt.de](http://www.khs-neumarkt.de)

## Markenschaufenster

**STILLER**  
VERSCHLIESS-TECHNIK  
Telefon 07268 392  
Dosenverschließmaschinen  
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand  
[WWW.STILLERGMBH.DE](http://WWW.STILLERGMBH.DE)

**FLEISCH  
BILDER.DE**

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



Vivi d'Angelo / Josh Flatow  
**Wurst**

Das Buch „Wurst“ der Foodfotografin Vivi d'Angelo und des Kochs Josh Flatow ist am 16. Oktober 2025 im Verlag Eugen Ulmer erschienen. Es bietet einen Einstieg in die stylische, moderne und nachhaltige Wurst-Welt. Die Autoren zeigen, dass Wurst leicht in der eigenen Küche funktioniert und man sich in diesem traditionsreichen Hobby auch kreativ entfalten kann. Liegt das Equipment bereit, kann es losgehen. Neben Rezepten für die drei großen Wurst-Kategorien und neu erdachten, aber auch altbewährten Gerichtideen, können Leserinnen und Leser auf Bonusseiten noch tiefer in Extrawurst-Informationen eintauchen. (Stuttgart, Verlag Eugen Ulmer: Vivi d'Angelo/ Josh Flatow, Wurst, 208 Seiten, 130 Farbfotos, 38 Euro)

## Landkreis Roth **Bester Presssack gekürt**

Zum 19. Mal veranstaltete der Landkreis Roth auf der „Consumera“ in Nürnberg einen Wettbewerb um den besten roten Presssack. Zur Fach- und Bürgerjury zählten u.a. der Metzger-Vizeweltmeister Jürgen Reck (Möhrendorf) sowie der Twitch- und YouTube-Metzgermeister Timo Rögele aus Unterfranken. 13 Metzgereien stellten sich diesem Wettstreit. Es siegte die Metzgerei „Der Peipp“ (Schwanstetten, 2.v.re.) vor der Metzgerei Max Gruber (Spalt-Großweingarten, re.) und dem Vorjahressieger Landmetzgerei Brechtelsbauer (Georgensgmünd-Mäbenberg, 2.v.li.). Im Landkreis Roth hat roter Presssack Tradition. Ob Direktvermarkter, Gasthof oder Metzgerei: Er wird in leidenschaftlicher Handarbeit und mit Liebe frisch aus Backen, Schwarte, Blut und Gewürzen hergestellt. Die weiteren Teilnehmer waren Direktvermarktung Roßkopf (Rohr-Gustenfelden), Direktvermarktung Weiß (Büchenbach-Gauchsdorf), Gasthof Winkler (Thalmässing-Alfershausen), Johnnys Feinkost (Roth-Pfaffenhofen), Hofmetzgerei Jens Braun (Rohr-Dechendorf), Landmetzgerei Riepl (Georgensgmünd-Hauslach), Metzgerei Böbel (Georgensgmünd-Rittersbach), Metzgerei Krotter (Greding-Obermässing), Metzgerei Schlierf (Allersberg) und die Metzgerei Georg Wechsler (Spalt).



Fotos: Verlag Eugen Ulmer, Fleischerverband Hessen, Petro – stock.adobe.com, Landkreis Roth

## Fleischerverband Hessen **Neuer Landesinnungsmeister**

Johannes Bechtel aus der Fleischerei Bechtel (Willingshausen-Zella) ist neuer Landesinnungsmeister (LIM) des Fleischerverbands Hessen. Er folgt Eckhart Neun, der das Amt 20 Jahre innehatte. Florian Schmidt (Mühlheim am Main) und Klaus Kirchschlager (Erbach) sind Johannes Bechtels Stellvertreter. Das ergab die turnusmäßige Wahl des neuen Vorstands bei der Delegiertenversammlung im Schlosshotel Gedern am 9. November



2025. Zugleich rückten sechs neue Vorstandsmitglieder nach; Eckhart Neun, Schatzmeister Georg Volz, Landeslehrlingswart Holger Buss und stv. LIM Rudolf Döring wurden feierlich verabschiedet. Neuer Schatzmeister ist Fleischermeister Kevin Henrici aus Neu-Anspach (Direktmitglied). Weitere Vorstandsmitglieder sind: Landeslehrlingswart/Obermeister Dietmar Laux (Innung Limburg-Wiesbaden), Landeslehrlingswart/Fleischermeister Moritz Becker (Innung Schwalm-Eder Kreis), Obermeister Hans Georg Schneider (Innung Waldeck-Frankenberg), Obermeister Fritz Kästel (Innung Schwalm-Eder-Kreis), Fleischermeisterin Viktoria Klein (Direktmitglied), Fleischermeisterin Lara Schneider (Innung Gelnhausen-Schlüchtern) und Obermeister Christian Kindinger (Innung Bergstraße).

[www.fleischerverband-hessen.de](http://www.fleischerverband-hessen.de)

## Münchener Verein **Keine Fachkräfte? Kein Problem!**



Mit einer betrieblichen Krankenversicherung sichern sich Unternehmer einen echten Wettbewerbsvorteil im Handwerk. Gesunde Mitarbeiter sind das Rückgrat jedes Betriebs und dank flexibler Gesundheitsleistungen wie Hautkrebsvorsorge, Sehhilfen oder schnellem Facharzttermin bleiben sie leistungsfähig und motiviert. Zudem steigt so nachweislich das Arbeitsklima: Mit einer bKV fühlen sich 73 % der Mitarbeiter stärker wertgeschätzt und 42 % zeigen eine höhere Bereitschaft, ihren Arbeitgeber weiterzuempfehlen. Das ist Gold wert im Kampf um Fachkräfte.

Und wenn's mal zwickt? Mit Leistungen wie Physiotherapie, Zahnersatz oder Arzneimitteln sorgt die bKV für rasche Genesung – damit das Team schnell wieder komplett anpacken kann. Weitere Infos bei Marcus Königbauer, Landesdirektor für Bayern und Thüringen, Tel. (089) 5152-2579, E-Mail koenigbauer.marcus@muenchener-verein.de. Mehr ist online unter [www.muenchener-verein.de/bkv](http://www.muenchener-verein.de/bkv) einzusehen.

# BBQ-Weekend in Köln



**Ein Branchentreff mit Potenzial:  
Von 5. bis 7. September 2025 fand in  
der Motorworld in Köln die BBQ Week  
des BBQ-Magazins Fire&Food statt.**

Sonniges Wetter, angenehme Temperaturen und gute Stimmung begleiteten das Event. Während sich am Freitag nur Professionals der Grill- und BBQ-Branche trafen, war die Messe am Samstag und Sonntag für alle Grillinteressierten geöffnet. Damit gelang Fire&Food-Herausgeber Elmar Fetscher ein Treffpunkt für alle, die ihre BBQ-Leidenschaft gerne mit anderen teilen oder diese entdecken wollten. Ein Großteil der Grillindustrie war als Aussteller vertreten, um in entspannter Atmosphäre mit den Besuchern ins Gespräch zu kommen. Appetitanregende Rauch- und Röstaromen luden die Besucher zu einer spannenden Erlebnis- und Entdeckungsreise ein. In den Gesprächen ging es nicht nur um die neuesten Trends, auch der Gedankenaustausch über die Zukunft der Grill- und Barbecue-Branche nahm einen großen Raum ein.

## Kommunikative Plattform

Einigkeit bestand darüber, dass es künftig darum geht, neue Zielgruppen für das Outdoor-Cooking zu begeistern, im besten Fall als neue Kunden zu gewinnen und zu halten. Kundenbindung ist der Schlüssel für langfristigen Erfolg. Dazu zählen auch die immer beliebter werdenden Grillseminare, etwa bei grillbegeisterten Fleischern oder Fachhändlern, in denen der Umgang mit dem

Gerät und dem Zubehör geschult wird und zugleich die unterschiedlichsten Techniken des Outdoor-Cooking erlernt werden können. Wie das aussehen kann, konnten die Teilnehmer der „Masterclasses“ der BBQ Week erleben.

Eine ganze Fußball-Jugendmannschaft stand am Samstag am Ticketcounter, um sich für einen der kostenlosen Grillkurse anzumelden. Diese waren speziell für Kinder und Jugendliche im Alter von 8 bis 12 Jahren reserviert, um unter kundiger Anleitung selbst die Grillzange zu schwingen und viel über die Zubereitung von Lebensmitteln zu erfahren.

Beide Publikumstage punkteten mit einer familiären Atmosphäre. An den meisten Ständen der Aussteller gab es frisch zubereitete Leckerbissen zum Probieren, während wissbegierige Besucher auf kompetente Gesprächspartner trafen, um tiefer in die Materie einsteigen zu können. Kulinarischer Höhepunkt war die exklusive „BBQ Night“. Hier stellten Stars der Grill- und Kochszene, zum Beispiel Heiko Antoniewicz, Hawk Blackburn, Christina Becher oder Lokalmatador, ihr Können unter Beweis.

## Darts-Trainingseinheiten und Livemusik

Für Trainingseinheiten an der Dartscheibe sorgte der als „Maximiser“ international bekannte Dartspieler Max Hopp. Livemusik kam von Dead Beatz und EES. „Das Konzept, B2B und B2C auf einer Messe an unterschiedlichen Tagen zu verbinden und so eine hohe Besucherqualität zu erzeugen, ist bei den Ausstellern sehr gut angekommen“, sagte Elmar Fetscher, Herausgeber Fire&Food und Veranstalter der BBQ Week. „Allen Beteiligten ist es gelungen, positive Impulse zu setzen“, resümierte er.

red

[www.fire-food.com](http://www.fire-food.com)





# 75 Jahre in Oberhaching

Mit einem abwechslungsreichen Tag der offenen Tür feierte die Metzgerei & Catering Hofberger im Oktober ihr 75-jähriges Bestehen.

**E**öffnet wurde die Metzgerei inklusive der Übernahme der Gaststätte „Hauser Alm“ am 1. April 1950 von Sebastian Hofberger, Großvater der heutigen Inhaberin Silvia Obermayr, die den Betrieb mit 15 Beschäftigten seit 2013 in dritter Generation führt. 1954 folgte die gesundheitsbedingte Aufgabe der Gaststätte, die Metzgerei aber blieb und etablierte sich. Silvia Obermayrs Eltern Sebastian und Monika Hofberger übernahmen den Betrieb 1970. Sukzessive wurde das Geschäft um den Bereich Partyservice & Catering auf- und ausgebaut, der ebenso wie die rund 100 frisch gekochten Mittagsgerichte pro Tag ein wichtiges Standbein des Betriebes ist. Über die Jahre hinweg gab es immer wieder Umbauten und Erneuerungen.

## Blick hinter die Kulissen

Eine halbe Stunde nach dem Start des Tags der offenen Tür begann die erste Führung durch den Betrieb in der Küche, dem „Reich“ von Silvia Obermayr, die gelernte Köchin ist. Ein gutes Dutzend interessierter Gäste ging dann zur Wurstproduktion, in der ihr Vater



Sebastian Hofberger schon wartete. Der Fokus liegt auf der Wurstproduktion; 16 bis 20 halbe Schweine und ein Bulle werden hier pro Woche verarbeitet, wobei der „Senior“ dem vierköpfigen Team immer noch gerne hilft. Die Gästegruppe, natürlich in Hygienekleidung gewandet, hatte sich inzwischen verdoppelt und in der Wurstküche eingefunden. Dort wurden frische Weißwürste hergestellt. Viele zückten ihre Handys, machten Fotos und Videos.

Fleischermeister und Produktionsleiter Daniel Asael, der seit 2022 bei Hofberger arbeitet, bereitete das Brät am Kutter zu und erklärte die einzelnen Prozessschritte. Dann füllte Metzgergeselle Andre Biberger Weißwürste in Schweinedärme ab. Ein Kollege drehte sie per Hand ab und gab danach TK-Teiglinge für frische Brezen zum Aufbacken in den Kombidämpfer. Nach dem Brühen der Würste genossen die Gäste die Würste mit süßem Senf und Brezen. Weitere solche Führungen folgten.

Zudem gab es Canapees, Wiener, gegrillte Bratwürste in der Semmel, Bier von der Brauereigenossenschaft Oberhaching, alkoholfreie Getränke und zünftige Musik. Für die Kinder standen Hüpfburg, Mal-Zelt inklusive Kinderschminken, Golf-Frisbee und Dosenwerfen bereit. Auch der Fleischerverband Bayern war mit einem Stand zur Kampagne „Butchers Tale 2.0“ präsent (Bild S. 8, u.re.). Dort konnten die Kinder und Jugendlichen via VR-Brille Leberkäse in einer virtuellen Welt herstellen. Außerdem gab es eine Tombola und einen Malwettbewerb.

Im Laden konnten die Gäste an dem Tag bis 15 Uhr einkaufen, etwa auch die beim diesjährigen „Metzger Cup“ ausgezeichneten Chilibeißer (scharf) oder den Bier-Leberkäse. Außerhalb der Ladenöffnungszeiten gibt es die Wurstspezialitäten in einem Automaten vor der Metzgerei und am Schram-Hof in Furth zu kaufen. mth

[www.hofberger-catering.de](http://www.hofberger-catering.de)

Fotos: M. Theimer



1. Silvia Obermayr (im Dirndl) neben ihrem Vater Sebastian (blauer Janker) mit dem Team der Wurstküche (S. 8, oben) und ihren Kolleginnen der Bedientheke (S.8, unten li.).
2. Produktionsleiter Daniel Asael erklärte den interessierten Gästen die Zutaten für die Weißwürste.
3. Im Kutter wurde das Brät für die Weißwürste hergestellt.
4. Metzgergeselle Andre Biberger beim Füllen der frischen Weißwürste,...
5. ...die danach abgedreht wurden.
6. Frisch aus dem Kessel standen die Weißwürste dann den Besuchern zum sofortigen Verzehr bereit.

**Sun®  
Products**  
Vertriebs GmbH

FRÖHLICHE Weihnachten  
UND ALLES GUTE  
FÜR DAS NEUE JAHR!





1



2



3

# Weiterer Meilenstein

**Die erste gemeinsame Obermeistertagung der Fleischerverbände von Bayern, Thüringen und Sachsen fand am 5. November 2025 als Arbeitstagung statt. Ort des Geschehens war einmal mehr das Hotel Arvena Park in Nürnberg.**

Die Reihen des Tagungsraumes waren fast bis zum letzten Stuhl besetzt. Doch bereits vor dem Start der Tagung nahmen die angereisten Obermeister und Delegierten die Möglichkeit des Kollegaustauschs intensiv wahr. Das freute natürlich auch Bayerns Landesinnungsmeister Konrad Ammon: „Ihr Kommen ist ein Zeichen neuer Stärke und ein weiterer Meilenstein dieser neuen Kooperation. Aber: Unser Weg ist noch lange nicht abgeschlossen.“ Er betonte, dass an diesem Tag Input und Wissenstransfer an erster Stelle stehen.

Zunächst folgten Grußworte seiner sächsischen Amtskollegin, der Bundestagsabgeordneten Nora Seitz, die per Videobotschaft über aktuelle Themen ihrer Arbeit sprach, z.B. Mindestlohn, Tierhaltungskennzeichnung und das neu gegründete „Netzwerk Handwerk Deutschland“. Danach richtete Thomas Hönniger, Präsident von Fleischerverhandwerk Thüringen Grußworte an die Kollegenschaft. Seine Aufgabe war es nun – gemeinsam mit den bayerischen Vorstandskollegen – die langjährige Geschäftsführerin des Thüringer Landesverbands der Fleischer, Helgard Anding, zu ehren und ihr 28-jähriges Wirken zu würdigen. Die ehemalige Lehrerin startete im November 1997, war seit 1998 fest angestellt, seit 2006 Geschäfts-

führerin und ab 2007 auch der Thüringer Meisterschule. Sie hob das Amt der „Thüringer Wurst-Königin“ aus der Taufe und war aufgrund ihrer herzlichen und direkten Art u.a. in Sachen Organisation der fleischerverhandwerklichen Belange der Thüringen-Ausstellung in Erfurt bei Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Messe und Politik als Fachfrau sehr geschätzt.

Unter großem Applaus erhielt sie neben Präsenten die Goldene Ehrennadel des Fleischerverbands Thüringen. Die Übernahme der Geschäfte durch Lars Bubnick erfolgt nach Sachsen im Mai 2025 in Thüringen zum 1. Dezember 2025. Beide Verbände übernehmen das bayerische Beitragsmodell 1:1. Danach folgten vier echte Top-Themen.

## Social Media und KI

Den Auftakt machten der mittelfränkische TikTok-Metzger Michael Forster „MichlForster“ aus der Landmetzgerei Moosmeier und der „Küchenschnacker“ Thomas Klein (Fa. MKN). Ihr Thema: „Social Media im Metzgerhandwerk“. 2022 startete Michael Forster

auf TikTok und zählt dort heute 400.000 Follower, zudem 145.000 auf Instagram und weitere auf Facebook. Die beiden erklärten die Unterschiede von TikTok, Instagram, Facebook, YouTube & Co. Fehlende Sichtbarkeit dort bedeute kein Geschäft. Ihr Credo: Einfach machen, denn „digitale Präsenz entscheidet über Kaufentscheidungen.“

Kunden recherchieren Unternehmen zuerst online, bevor sie kaufen. Sie erwarten, dass Marken – auch Metzger – auf Social Media aktiv sind“. Vorteile seien die direkte Kommunikation mit den Kunden in Echtzeit sowie der Aufbau einer starken Community und Markenloyalität.

Michael Forster gelang es so etwa durch einen Online-Shop, den Umsatz eines früheren Verkaufswagens auf einem Wochenmarkt zu kompensieren. Für seine Aktivitäten dort braucht er aber auch eine Social-Media-Zeit von 11,5 Std./Woche, d.h. ca. 1,5 Std./Tag. Mit unterhaltsamen Beispielen untermauerten die beiden Referenten ihr Thema abwechslungsreich.

Zum zweiten Top-Thema „KI im Metzgerhandwerk – wie können Chat GPT & Co. Im


**4**

**5**

Arbeitsalltag helfen?“ referierte Österreichs KI-Pionierin, die TÜV-zertifizierte KI-Beraterin Florentina Zach vom „Institute for AI“ (<https://institute-for-ai.com>). Sie zeigte den Anwesenden Chancen und Risiken auf und demonstrierte live anhand der Tagesordnung das Erstellen von Korrespondenz, KI-Bildern für Social Media und eines Podcasts, der nach 15 Minuten hörbereit war.

## Weitere Themen

Zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelrecht sprach Svenja Fries. Änderungen bei Nitrat/Nitrit, Listerien-Grenzwerten, Fleischhygiene-gebühren sowie dem „Gelben Ordner“ des DFV zur guten Hygienepraxis standen im Fokus. Zwischen den Top-Themen 1 und 2 vormittags und 3 und 4 gab es ausreichend Zeit zum Austausch. In Top-Thema 3 behandelten Matthias Yblagger (Fa. Syltax) und Michael Zinkl (Fa. Zidado) die An- und Herausforderungen von Betriebsprüfung, Kassenführung und Verfahrensdokumentation und stellten praktikable Lösungen vor.

Nach dem Sachstand zur Sanierung der Fleischerschule Augsburg 2026 und ihrer

Aktivitäten 2025 inklusive Ausblick auf das Jahr 2026 von Lars Bubnick, der Schulleiter Anton Schreistetter vertrat, folgte das Top-Thema 4. Eva-Maria Walter (Multivac) präsentierte Hintergründe und Lösungen zum Verpackungshandling und der Recyclingfähigkeit von Lebensmittelverpackungen zur europäischen Transformationsverordnung (PPWR), die das deutsche Verpackungsgesetz ablöst (seit 11.2.2025 in Kraft, ab 12.8.2026 gültig) und in allen EU-Mitgliedsstaaten gilt. So sollen etwa bis 2030 Verpackungsabfälle effektiv pro Kopf um 19 % reduziert werden, bis 2040 sogar um 37 %.

Begleitet wurde die Arbeitstagung von sage und schreibe 28 Partnerfirmen, z.B. Vemag Maschinenbau, Local-to-go, MKN, Handtmann, AVO, B&L MedienGesellschaft (HACCP- und Fleischer-App), Multivac, bfm Ladenbau, Smartstore24, Gilde, Hagesüd oder holac Maschinenbau. Der nächste gemeinsame Termin bayerischer, thüringischer und sächsischer Metzger ist der Fleischerverbandstag Bayern am 13. und 14. Juni 2026 in Dinkelsbühl.

Marco Theimer

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

1. Helgard Anding, 28 Jahre Verbandsgeschäftsführerin in Thüringen, wurde für ihren Einsatz für das Handwerk geehrt.
2. KI-Pionierin Florentina Zach aus Österreich
3. Social Media-Vortrag von Metzgermeister Michael Forster (re.) und Thomas Klein
4. Auch Michael Zinkl (3.v.li.) und Matthias Yblagger (3.v.re.) freuten sich über ein Wurstgeschenk.
5. 28 Unternehmen waren im Vorraum des Tagungsraumes vertreten.
6. Zahlreiche Obermeister und Delegierte aus Bayern, Thüringen und Sachsen waren der Einladung nach Nürnberg gefolgt.



Fotos: M. Theimer

**6**


**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](mailto:info@promedia-thekentv.de)

🌐 [www.promedia-thekentv.de](http://www.promedia-thekentv.de)



# Wasser satt

**Alle drei Jahre werden die acht besten Gesellen und Gesellinnen der Metzger-Innung München feierlich bei einer Zeremonie auf dem Marienplatz freigesprochen.**



## Die Geschichte des Metzgersprungs

Trotz des Endes einer grausamen Pestepidemie im 16. Jahrhundert wagte sich zunächst kaum ein Bewohner Münchens aus dem Haus. Dies sollte sich ändern! Gemeinsam mit den Schäfflern (Fassküfern) brachten die Metzger das Leben wieder in die Stadt. Sie zogen mit Musik und Tanz durch die leeren Straßen und brachten die Menschen zum Lachen und Staunen. Die Schäffler tanzten mit grünen Reigen um den Fischbrunnen am Marienplatz – was sie heute heute alle sieben Jahre wiederholen. Die Metzgergesellen sprangen nach ihrer Freisprechung übermütig ins Wasser; so entstand der „Metzgersprung“. Einerseits sollten die Gesellen durch dieses Bad von ihren Lehrlingssünden reingewaschen werden, andererseits wurde den Münchnern gezeigt, dass Wasser und Luft wieder frisch und sauber waren. [www.metzgerinnung-muenchen.de](http://www.metzgerinnung-muenchen.de)

Seit 1995 ist diese Tradition wieder fester Bestandteil der Münchner Kultur. Angeführt hoch zu Ross vom echten Münchner Kindl (Franziska Inselkammer, seit drei Jahren im Ehrenamt), startete der traditionelle Festzug auf dem Viktualienmarkt. Von dort ging es über Isartor über das „Tal“ zur ältesten Kirche Münchens St. Peter („Alter Peter“). Dabei war es noch trocken, doch nach dem Gottesdienst regnete es schon. Noch bevor das mittägliche Glockenspiel erklang und die Zeremonie um 12.15 Uhr startete, öffnete der Himmel seine Schleusen und es goss in Strömen – 2019 und 2022 war dies übrigens auch der Fall gewesen. Trotzdem ließen sich einige hartgesottene Münchner, Freunde, Familien, Metzgerkollegen und Touristen diesen nassen Spaß nicht entgehen. Münchens Oberbürgermeister Dieter Reiter nannte das Spektakel „den feuchtesten Münchner Brauch“.

## Nasser als nass

Gut beschirmt begrüßten um 12:15 Uhr Münchens Obermeister Andreas Gaßner, Dieter Reiter, der Altgeselle und Lehrlingswart Hubert Gerstacker sowie der Junggeselle Juri Krafft alle Anwesenden. Danach reimte das Münchner Kindl: „Gebet meinen Münchnern, seid's so nett, stets nur beste Qualität – dann kann ich immer sorgenfrei, stolz auf meine Metzger sei.“ Dies sollten sich die neuen Gesellen und Gesellinnen zu Herzen nehmen.

Den Sprung ins kühle Nass des Fischbrunnens absolvierten – ein Jungmetzger war nicht dabei – drei Metzger, zwei Fleischerei-Fachverkäuferinnen und zwei Fleischerei-Fachverkäufer: Johannes Brautsch, Lukas Bär, Maximilian Huber, Durmishkhan Meskhoradze, Sufal Chaudhary, Elisabeth Achner und Romy Schretter. Allen bereitete die Aufmerksamkeit für ihren Beruf und das althergebrachte Ritual Spaß. Gekleidet waren sie





traditionell in Weiß und mit Kälberschwänzen, die heute aus Synthetik bestehen. Sie sprangen hinein, leerten ihre hölzernen Eimer und viele der Umstehenden wurden trotz Regenschirmen ebenso nass wie die Protagonisten des Metzgersprungs. Diese entledigten sich nach der Zeremonie in einem umfunktionierten Kühlaster ihrer durchnässten Kluft und zogen sich trockene Kleider an.

### Nach dem Sprung

Gegen 13 Uhr ging es für den Festzug durch die Fußgängerzone. Viele Fahnenabordnungen befreundeter Vereine, einige Mitglieder der Schäffler, die 2026 wieder auftreten werden, sowie die Klänge des Truderinger Musikvereins sorgten für ein imposante Kulisse. Aus Franken extra ange-

reist waren u.a. Landesinnungsmeister Konrad Ammon sowie der Fleischer-Gehilfenverein Lauf um Obermeister Manfred Weber. Der Regen ließ langsam nach. Viele Touristen, die den Festzug sahen, zückten ihre Smartphones. So waren die Münchner Metzger und die neuen Fachkräfte wieder einmal öffentlichkeitswirksam im Stadtbild präsent. Das Ziel des Zuges war der Augustiner-Keller in der Arnulfstraße. Im großen Saal wurden dort dann mehrere Dutzend Fleischer/-innen und Fleischerei-Fachverkäufer/-innen der Metzger-Innung München und der Handwerkskammer München-Oberbayern freigesprochen und sie erhielten Zeugnisse und Belobigungen. Zudem wurden die Prüfungs- und Kammerbesten geehrt – ein echter Festtag für das bayerische Metzgerhandwerk.

Marco Theimer

Fotos: M. Theimer

Mindestens  
2.250 €\*  
weniger Energiekosten

... für perfekte Kühlung ohne frostige Stromrechnungen!

Die Art des Einkaufs und das Volumen entscheidet über den Preis. Konditionen, die ein einzelner Betrieb nie erreichen kann, schaffen viele gemeinsam. Dafür gibt es jetzt die Kooperation **FH FLEISCHER-HANDWERK** mit der **Johannes Schuetze Holding AG**. Dahinter steht ein ebenso überzeugendes wie einzigartiges Bündelungskonzept für den Einkauf von Strom und/oder Gas.

Alle Infos auf unserer Webseite!



Eine Kooperation mit der

JOHANNES SCHUETZE HOLDING AG



Scannen,  
informieren,  
teilnehmen &  
sparen!

[www.fleischnet.de/FH-energie](http://www.fleischnet.de/FH-energie)



# Münchener Fachkräfte

**Nach dem traditionellen Metzgersprung sprach die Metzger-Innung München mehrere Dutzend Fleischer und Fachverkäufer/-innen im Saal des Augustiner-Kellers frei.**

**D**ieser war wie bereits 2019 zu diesem Anlass voll besetzt: Familienangehörige, Freunde, Chefs und Chefinnen sowie zahlreiche Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft würdigten die Leistungen der neuen Fachkräfte. Anwesend waren etwa Münchens Oberbürgermeister Dieter Reiter, Bayerns Landesinnungsmeister Konrad Ammon, der Geschäftsführer des Fleischerverbands Bayern Lars Bubnick, der stv. Landesinnungsmeister Werner Braun sowie einige Obermeister der Innungen aus den umliegenden Münchener Landkreisen.

## Häuptling Obermeister

Münchens Obermeister Andreas Gaßner hatte sich erneut etwas einfallen lassen: Klärte er nach dem Metzgersprung 2022 als „Rocky“ (Balboa) mit Boxhandschuhen über die Vorzüge der

Berufe im Metzgerhandwerk auf, betrat er in diesem Jahr als Häuptling mit üppigem Federschmuck den Saal. „Klare Ziele ebnen den Weg zum Erfolg“, betonte er in seiner Botschaft. Auch die indigenen Stämme Amerikas hätten ihre Tiere respektvoll und vollständig verwertet, ebenso wie viele Metzgerbetriebe heute. „Nachhaltigkeit, Wertschätzung und Wertschöpfung sind die Garanten unseres Berufsstandes. Handelt ihr so, schützt ihr nicht nur euch, sondern auch den Fortbestand unseres ehrbaren Handwerks“, rief er den neuen Gesellinnen und Gesellen zu. Zudem dankte er Ausbildern und Ausbilderinnen, den Lehrkräften der zuständigen Berufsschulen sowie den Eltern für die Unterstützung der neuen Fachkräfte im bayerischen Metzgerhandwerk, die wie er betonte, „nie wieder arbeitslos würden“.

Danach übergab er mit Lehrlingswart Hubert Gerstacker auf der Bühne die Gesellenbriefe und ehrte die Prüfungsbesten sowie Kammersieger/-innen der Handwerkskammer München-Oberbayern. Prüfungsbeste Fachverkäuferin wurde Sufal Chaudhary (31), ausgebildet bei Vinzenz Murr (München), der erst vor zwei Jahren aus Nepal nach Deutschland kam. Der prüfungsbeste Metzger heißt Niklas Pfleger (Ausbildungsbetrieb: Feinkost-Metzgerei Weber, Lenggries). Beide überzeugten mit Noten besser als 1,5. In der Lenggrieser Metzgerei ausgebildet wurden auch die Kammersiegerin im Fachverkauf, Elisabeth Achner, und der Kammersieger bei den Metzgern, Juri Krafft. Alle erhielten zu ihren Briefen einen Gutschein des Versicherers Münchener Verein. **Marco Theimer**  
[www.metzgerinnung-muenchen.de](http://www.metzgerinnung-muenchen.de)





# Gewinn auf ganzer Fläche

Beste Qualität bei Fleisch- und Wurstwaren – die Produkte der Thomas Riedel GmbH in Wildeshausen gehören zum Sortiment vieler namhafter Handelsketten. Der Unternehmer wollte auch die Ansprüche an eine saubere, klimafreundliche Lieferkette erfüllen.

Mit Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage die hochwertige Produktpalette produzieren – erklärtes Ziel des Unternehmers Thomas Riedel, um zwei Punkte gleichzeitig abzuhaken: deutlich mehr Klimaschutz und spürbar weniger Energiekosten.



**„Hohe Eigenstromnutzung, schnell rentabel, nachhaltig – das waren unsere Parameter.“**

**Thomas Riedel, Inhaber und Geschäftsführer**

Die Prioritäten waren schnell gesetzt. Thomas Riedel suchte eine Lösung für ein leistungsstarkes Photovoltaiksystem mit hohem Autarkiegrad und einer Amortisationszeit von knapp acht Jahren. Für dieses Vorhaben musste also groß gedacht werden, wofür sich eine Freifläche von rund 4.665 qm neben dem Firmengelände perfekt anbot.

EWE konzipierte dafür eine PV-Anlage mit 1.806 Modulen und 999 kWp Leistung. Auch die Infrastruktur – wie eine AC-Station mit 3-feldriger Mittelspannungs-Schaltanlage, ein 800-kVA-Transformator und sieben Wechselrichtersysteme – wurde von EWE realisiert.

Mit der PV-Freiflächenanlage samt Batterie deckt das Unternehmen rund 80% seines Strombedarfs, spart jährlich 439 Tonnen CO<sub>2</sub> und erfüllt damit die Klimavorgaben seiner Partner.

Der Clou: Die hohe Investition zahlt sich schnell aus. Vier Fünftel der bisherigen Energielieferung werden eingespart mithilfe der 1.380-kWh-Batterie, zusätzlich wird überschüssiger Solarstrom verkauft, so dass sich die Anlage schon nach gut sieben Jahren rechnet. Der Plan von Unternehmer Riedel ist aufgegangen.

## Die PV-Anlage der Thomas Riedel GmbH in Zahlen:

Fläche: ca. 4.665 qm  
 PV-Anlage: 1.806 Module mit 999 kWp  
 Batteriespeicher: 1.380 kWh  
 Ertrag gesamt: ca. 260.000 € jährlich  
 CO<sub>2</sub>-Ersparnis: 439 Tonnen jährlich

**Jetzt informieren und mit Ihrer eigenen PV-Anlage profitieren:**  
[business.ewe.de/solar](http://business.ewe.de/solar)



**EWE**





Sieger Fleischer/-in (v.li.): Philipp Auerswald, Lynn Neumann, Justin-Christoph Laub und DFV-Vizepräsident Christian Lohff.



Siegerinnen Fleischerei-Fachverkäufer (v.li.): Michelle Böhm, Leana Boger, Elisabeth Achner und DFV-Vizepräsident Christian Lohff.

# Siegerehrung im Theater

In der Johann-Philipp-Reis-Schule in Friedberg (Hessen) wetteiferten am 3./4. November 15 junge Talente der Ausbildungsberufe Fleischer/-in und Fleischerei-Fachverkäufer/-in zum dritten Mal um den deutschen Meistertitel.

**S**pannung lag in der Luft am Finaltag gegen 22 Uhr im Jugendstil-Theater im Dolce Hotel Bad Nauheim. Nach Grußworten, Vor- und Hauptspeise an festlich gedeckten Tischen im hinteren Bereich der Bühne trat der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Fleischer-Verband (DFV), Martin Fuchs, ans Mikrofon. Doch bevor er die neuen deutschen Meister und Meisterinnen 2025 bekanntgab, benannte der die jeweils Besten der an den beiden Tagen ausgetragenen elf Disziplinen und würdigte alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit einer Urkunde. „Ihr alle habt Großartiges geleistet“, betonte er und die rund 40 Gäste, Familien und Freunde applaudierten kräftig.

Danach war es soweit und die neuen deutschen Meister und Meisterinnen in den Berufen Fleischer und Fleischerei-Fachverkäuferin wurden aufgerufen und gefeiert. Bei den Fleischern siegte Phillip Auerswald (LIV Sachsen), der aktuell seinen Meisterkurs an der Fleischerschule Augsburg absolviert, vor der besten Fleischerin Lynn Neumann (LIV Rheinland/Rheinhessen) aus der Metzgerei Zinnecker & Schmidt und Justin Christoph Laub (LIV Nordrhein-Westfalen) auf

## Sie haben gewonnen

### Fleischer/-in:

1. Platz: Phillip Auerswald (LIV Sachsen)
2. Platz: Lynn Neumann (LIV Rheinland/Rheinhessen)
3. Platz: Justin Christoph Laub (LIV Nordrhein-Westfalen)

### Fleischerei-Fachverkäufer/-in

1. Platz: Michelle Böhm (LIV Hessen)
2. Platz: Leana Boger (LIV Niedersachsen-Bremen)
3. Platz: Elisabeth Achner (LIV Bayern)

Platz 3. Neue deutsche Meisterin im Fachverkauf ist Michelle Böhm aus der Fleischerei Schorge aus Gladbach im Landkreis Mar-

burg-Biedenkopf, vor Leana Boger (LIV Niedersachsen-Bremen) und Elisabeth Achner (LIV Bayern), die in der Feinkost-Metzgerei Weber in Lenggries ausgebildet wurde.

## Beste ihres Jahrgangs

15 junge Nachwuchskräfte stellten sich den anspruchsvollen Wettbewerbsaufgaben – elf Fleischerinnen und Fleischer – davon vier Fleischerinnen – sowie drei Fleischerei-Fachverkäuferinnen und ein männlicher Kollege. Zudem fand parallel für vier weitere Fleischer und eine Fleischerin ein Auswahlwettbewerb für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks statt. Zur Deutschen Meisterschaft im Fleischerhandwerk – German Craft

## Die weiteren Teilnehmer/-innen

- **Fleischer:** Josua Träger (LIV Hessen), Alexander Kleemann (LIV Hamburg), Kim Charlene Quentel (LIV Schleswig-Holstein), Nathalie Wolf (LIV Brandenburg), Jannik Schilder (LIV Sachsen-Anhalt), Fabian Rathsack (LIV Mecklenburg-Vorpommern), Mandy-Ayleen Marquart (LIV Berlin) und Stefan Kallert (LIV Bayern)
- **Fachverkauf:** Serafin Karpowitz (LIV Baden-Württemberg)
- **Auswahlwettbewerb Nationalmannschaft:** Laura Fückel (LIV Hessen), Juri Kraft (LIV Bayern), Ben William Aker (LIV NRW), Leopold Walser (LIV Baden-Württemberg), Maximilian Vogt (LIV Baden-Württemberg)

Skills traten die besten Nachwuchskräfte (Landessieger/-innen) an. „Diese jungen Leute gehören zu den Besten ihres Jahrgangs und haben eindrucksvoll gezeigt, wie vielseitig und anspruchsvoll das Fleischerhandwerk heute ist“, betonte Nationalmannschafts-Teamchef Christian Lohff, neuer DFV-Vizepräsident Ressort Ausbildung. „Diese Meisterschaft macht sichtbar, wie viel Leidenschaft, Kreativität und Können in unserem Berufsnachwuchs stecken“, ergänzt er.

Die an den beiden Tagen zu bewältigenden Aufgaben – sechs Disziplinen bei den Fleischern und fünf im Fachverkauf – deckten das gesamte Spektrum des modernen Fleischerhandwerks ab. Sie unterscheiden sich bei jeder deutschen Meisterschaft und wurden erst am jeweiligen Wettbewerbstag bekanntgegeben – was Spontanität, Fachwissen und hohe Präzision erforderte. Für jede Disziplin stand ein vielfältiger Warenkorb zur Verfügung. Acht erfahrene Juroren und Jurorinnen bewerteten die Disziplinen – erstmals digital via Tablet. Für die Fleischer standen den jungen Leuten sowie der Jury Britta Sickenberger-Schwing und für den Fachverkauf Gaby Konermann (beide BTZ Weiterstadt, HWK Frankfurt-Rhein-Main, Ex-Fachschule Heyne) als Obfrauen und Ansprechpartnerinnen zur Verfügung. Top vorbereitet für alles worden waren die Räume des Fachbereichs Ernährung der Johann-Philipp-Reis-Schule von Fachlehrerin Christine Jung und ihrem Kollegen Holger Buss.

## Tag 1: Montag, 4. Nov. 2025

Aufgrund eines Staus auf der A5 und der daraus resultierenden Fahrt durch den Wetteraukreis nach Friedberg, kam ich leicht verspätet an der beruflichen Schule an. Da hatten die Fleischer und Fleischerinnen ihre erste Disziplin schon absolviert: das Ausbeinen eines Schweinekoteletts mit Stiel. Auch die vier Talente im Fachverkauf waren mit der Disziplin Fingerfood beschäftigt. Während es in deren Raum übersichtlich herging, war der Raum mit den Fleischern und Fleischerinnen mit 16 Personen richtig voll besetzt. Alles in allem war aber auch dort kaum Hektik oder Anspannung zu spüren. Die anstehenden Aufgaben wurden in zwei Gruppen zu je acht Leuten absolviert. Konzentration auf die jeweilige Aufgabe, das Hören und Umsetzen was angesagt wurde



## Die Jury

Holger Buss, Johanna Fricke, Jörg Oppen, Olaf Müller, Manfred Schmitt, Anna Steffen, Lara Schneider & Jacqueline Knüpfer (beide aus der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks)

und trotz der Wettbewerbssituation einander zu helfen, prägten das Bild – das war deutlich zu spüren. In beiden Räumen.

Im „Fleischer“-Raum waren vier Disziplinen zu absolvieren: nach dem Ausbeinen folgte das Herstellen einer kreativen Bratwurst, das Binden und Vorbereiten eines Rollbratens und die Zubereitung/Kochen eines Hauptgerichtes mit Fleisch und zwei Beilagen. Dafür waren eine Rezeptur zu schreiben und die Reste getrennt und nach verwertbaren Bestandteilen zu sortieren. „Von der Schwierigkeit her entspricht dieser Tag den Anforderungen bei den EuroSkills“, sagte Britta Sickenberger-Schwing. Im Fachverkauf galt es nach den Fingerfood-Kreationen eine BBQ-Platte und eine Platte mit küchenfertigen Fleischgerichten jeweils inklusive Deko herzustellen. Auch hier zeigten

## Die Disziplinen 2025

Ausbeinen Kotelett mit Stiel (Schwein, F), Herstellen einer Bratwurst (F) und eines Rollbratens (F), Zubereiten eines Hauptgerichtes mit Beilagen (F/FFV), Fingerfood- und BBQ-Platte (F/FFV), Brunch-Platte (FFV), Herstellen küchenfertiges Erzeugnis aus Fleisch (FFV)  
(F = Fleischer, FFV = Fleischerei-Fachverkauf)

die jungen Fachkräfte viel organisatorisches Talent, Engagement und Kreativität.

Am Abend des ersten Tages trafen sich alle zum gemeinsamen Essen und Austausch des Erlebten in der „Hausbrauerei Bauernstube“ in Wölfersheim.

## Tag 2: Dienstag, 5. Nov. 2025

Während der erste Tag mit reichlich unterschiedlichen Disziplinen aufwartete, standen nun zwischen 8:30 und 13:30 Uhr je zwei davon für beide Berufsgruppen auf dem Plan. Die drei Fachverkäuferinnen und ihr Kollege mussten eine Brunch-Platte mit mindestens fünf Produkten auf einem Holzbrett herstellen, davon zwei eigene Kreationen. Dabei sollten auch die Reste sortiert und ggfs. einer Wiederverwertung zugeführt werden können. Aufwändiger wurde es beim Zubereiten eines Hauptgerichtes mit Fleisch (Schweineröllchen) für zwei Personen mit Sättigungsbeilage, Gemüse, Dip/Sauce innerhalb von zwei Stunden.

Im „Fleischer“-Raum war mehr echte Fingerfertigkeit als am Vortag gefragt, denn die Disziplinen lauteten: Herstellen einer BBQ- und einer Fingerfood-Platte inkl. Deko (3 x 3 Teile auf einer Platte, 1 Teil konnte vegetarisch sein, 3 Teile auf Probierteller; Basis: Schweinebauch und -rücken, Hähnchenbrust). Auch diese Disziplinen wurden sach- und fachgerecht sowie zeitlich erledigt. Danach trat die Jury zur Bewertung und Ermittlung der Sieger und Siegerinnen zusammen. Zeitgleich landeten die inzwischen gekühlten Wettbewerbsergebnisse des Vortages sowie die des aktuellen Tages auf Tischen in einem der Schulräume. Es wurde gestaunt, was alle geleistet hatten. einige der feinen Köstlichkeiten verkostet und Fotos mit dem Smartphone gemacht. Auch das launige Gruppenfoto vor dem Schuleingang wird sicher vielen in positiver Erinnerung bleiben – das Networking hatte begonnen.

Mit der Deutschen Meisterschaft im Fleischerhandwerk unterstreicht der DFV die hohe Qualität der handwerklichen Ausbildung und die Zukunftsaussichten des Berufs. Der Wettbewerb zeigt, dass das Fleischerhandwerk mehr ist als Tradition – es ist ein modernes, kreatives und zukunftsähiges Handwerk. Das war in diesen beiden Tagen deutlich zu spüren.

Marco Theimer

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



4 in 1

# Automatenmischwolf AE 130 M



Entleerklappe



Trichter

## Die Vorteile des Automatenmischwolfs AE 130 M auf einen Blick:

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



## Vakuum-Koch-Kutter

Kochen und Kuttern  
in einem  
Arbeitsgang



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

### Die Vorteile der Seydelmann Vakuum-Koch-Kutter auf einen Blick:

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



#### Vakuumausführung:

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



#### Kochausführung:

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

# „100 % saustark“

**Im Interview nimmt Sophie Stähle, Managerin Messe- und Eventleitung bei der Landesmesse Stuttgart Stellung zur aktuellen Kampagne der SÜFFA und beantwortet u.a. die Frage, warum ein neues Selbstbewusstsein der Branche gut sei.**

**A**uf der SÜFFA kommen Menschen und Märkte zusammen. Bundesweit und über die Landesgrenzen hinaus gilt sie als Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Messehallen präsentieren Aussteller aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung einem fachkundigen Publikum ihre Angebote. Die SÜFFA-Specials machen die Messe zu einem besonderen Ereignis. Veranstaltungen wie diese beweisen immer wieder, dass Präsenzmessen trotz fortschreitender Digitalisierung nicht durch Online-Alternativen ersetzt werden können. Die nächste SÜFFA findet vom 7. bis 9. November 2026 statt.

*Frau Stähle, die SÜFFA ist der Branchentreff des Fleischerhandwerks. Die Messe Stuttgart zeichnet als Veranstalter der SÜFFA verantwortlich. Für 2026 bringen Sie mit Ihrem bekannten Slogan „100 % saustark“ eine neue Kampagne auf den Weg. Was steck dahinter?*

Das Handwerk lebt. Wir wollen, dass man das sieht. Mit „100 % saustark“ setzen wir auf ein klares, frisches Versprechen. Gleichzeitig steckt eine ernste Aussage dahinter: Wir bieten auf der SÜFFA 100 % geballte Informationen, Inspirationen und ein vielfältiges Angebot für das Fleischerhandwerk. Sie vereint alles, was die Branche bewegt, vom klassischen Handwerk über Technik und Trends bis zu Nachwuchs und Digitalisierung. Die SÜFFA entwickelt sich immer weiter. Wir haben immer einen geschärften Blick auf die Marktsituation. Deshalb haben wir mit unserer Agentur unser Motto weiterentwickelt und in eine frische Kampagne übersetzt. Die Messe bekommt damit einen modernen Look, der im Gedächtnis bleibt.

*Die Kampagne basiert auf sieben Begriffen: Handwerk, Technik, Verkauf, Trends, Digitalisierung, Live und Nachwuchs ...*

Hinter jedem dieser Schlagworte steckt ein wichtiger Aspekt der Fleischbranche, den wir hervorheben möchten. Wir bündeln damit die Interessen der verschiedenen Gruppen, von Metzgerinnen und Metzgern, Jägerinnen und Jägern bis hin zu Direktvermarktung. So finden alle ihren Anknüpfungspunkt.

*Sie zeigen mit Ihrer neuen SÜFFA-Kampagne ein neues Selbstbewusstsein. Warum tut das der Branche gut – gerade auch im Hin-*

*blick auf den Nachwuchs sowie Interessierte an den fleischerhandwerklichen Berufen?*

Das Fleischerhandwerk ist ein Beruf mit Leidenschaft, Können und Zukunft. Das neue Selbstbewusstsein zeigt: Wir sind stolz auf unser Handwerk, wir gestalten Trends und stehen für Qualität. Genau diese Haltung macht das Handwerk für junge Menschen spannend. Wer heute eine Ausbildung beginnt, will Teil einer Branche sein, die sichtbar, modern und zukunftsorientiert ist. Wenn man auf der SÜFFA erlebt, wie lebendig und innovativ unser Handwerk ist, wirkt das anziehend – für den Nachwuchs genauso wie für die gesamte Branche.



*Das neue Keyvisual der SÜFFA 2026 ist ein modernes, sehr plakatives Gestaltungselement und fungiert als Eyecatcher. Was ist die Idee dahinter?*

Das neue, rein grafische Keyvisual ist modern und plakativ. Gestalterisch setzen wir auf eine kräftige rote Farbfläche, klare Typografie und reduzierte Icons für unsere sieben Kampagnenbegriffe. Diese einheitliche Designsprache sorgt für einen hohen Wiedererkennungswert.

*Angesichts einer vielfältigen Messelandschaft, von kleinen branchenspezifischen Veranstaltungen über Inhouse-Messen bis hin zu weiteren Fachmessen, was zeichnet die SÜFFA als Fachmesse für das Fleischerhandwerk aus, und wie positionieren Sie sich?*

Wir stehen für Nähe zur Praxis und thematische Tiefe, Austausch auf Augenhöhe, Inspiration für den Alltag, konkrete Lösungen für kleine und mittelständische Betriebe. Unsere Ausrichtung spricht klar die Handwerksbetriebe der Fleischbranche an, ihre Mitarbeitenden, Direktvermarkter und Nachwuchskräfte. Für diese Gruppen schnüren wir ein praxisnahes auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Messepaket. Zugleich blicken wir über die Landesgrenzen hinaus und sind auch für Nachbarländer mit starker handwerklicher Tradition ein relevanter Treffpunkt. Die Atmosphäre ist persönlich und kollegial, was unsere Ausstellenden und Fachbesuchenden sehr schätzen. Mein Fazit: Die SÜFFA ist nicht nur eine Fachmesse, sondern ein Statement: 100 % saustark für unser Handwerk!

red

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

# Allrounder auf Überholspur



**Im September bildete sich Moritz Becker aus der Fleischerei H. Becker in Schwalmstadt-Treysa im BTZ Weiterstadt zum Fleischsommelier weiter. Er bezeichnet sich als universell einsetzbar – auch in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.**

**N**ach seinem Abitur in der Corona-Pandemie 2020 noch unschlüssig, welchen beruflichen Weg er einschlagen wollte, entschied sich der 24-jährige 2021 doch dazu eine Fleischerlehre im eigenen Betrieb zu beginnen. „Es war ja viel mehr zu

tun als in der Zeit zuvor und ich habe in dieser Zeit doch die Liebe zu meinem jetzigen Beruf gefunden“, berichtet er mir beim Besuch in der Zwillingsstadt im Schwalm-Eder-Kreis, zu der noch die Stadt Ziegenhain gehört. Seine Ausbildung schloss er 2023

erfolgreich ab, wurde unter 14 Auszubildenden an der Berufsschule Melsungen Innungsbester und nahm am Landeswettbewerb des Fleischerverband Hessen teil. Obwohl er dort nicht Erster wurde, erkannten zwei Prüfer sein Talent und schlugen ihn als Vertreter Hessens für das Casting der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks im November 2023 in Hannover vor.

Seit Anfang 2024 gehört er zu dem Team. „Es macht großen Spaß dabei zu sein und anderen Menschen auf Messen oder anderen Anlässen zu zeigen, wie vielseitig die Berufe im Fleischerhandwerk sind“, betont er. Mitte Oktober war er drei Tage beim 135. Fleischerverbandstag in Nürnberg im Einsatz: Insgesamt war er bei zwölf Terminen dabei.

Seinen ersten Einsatz im roten Nationaldress hat er gut in Erinnerung. „Am ‚Tag des Handwerks‘ in Mainz 2024, wo sich auf dem Marktplatz alle Zünfte in einem Stand präsentiert haben“, berichtet er. „Es liegt mir Menschen im persönlichen Gespräch darüber zu informieren, was unsere Spezialitäten und unseren Beruf ausmacht und wie vielseitig unser Handwerk ist“, ergänzt er. Weitere Höhepunkte 2025 waren das 150-jährige Jubiläum des Deutschen Fleischer-Verband, das pkm-Sommerfest und der Plausch mit Bundeskanzler Friedrich Merz sowie das international besetzte Training auf der IFFA. Zudem nahm er im März an einer viertägigen Reise inklusive zwei Tagen Messe in Bangkok teil, auf der er als einer mehrerer Prüfer 350 asiatische Wurstspezialitäten nach deutschen Standards testen und bewerten durfte. „Ein lehrreicher, außergewöhnlicher und toller Austausch“, berichtet er mit glänzenden Augen.

## Ahle Wurst & mehr

Eine typische Arbeitswoche gibt es bei ihm nicht. Meistens arbeitet er in der Zerlegung und Produktion im Stammhaus, aber auch mal im Büro oder in einer der Verkaufsstellen: der Filiale in der Stadt oder der eigenen Metzgertheke im Rewe-Markt in der Schwalm-Galerie. Beide sind etwa sieben Autominuten vom Stammhaus entfernt. Zudem beliefert



dert hängen sie: unzählige Stracke, Runde und Feldgieker der nordhessischen Ahle Wurst reifen hier bis zu sieben Monate. Schlachtwarm hergestellt stellt die Fleischerei 80 % geräucherte und 20 % luftgetrocknete Ahle Wurst – rote Wurst wie sie Moritz Becker nennt – her. Bei 17°C und 75 % Luftfeuchtigkeit. „Je nördlicher in Hessen, desto mehr Luftgetrocknete gibt es“, erklärt er. Weitere beliebte Spezialitäten sind Kartoffelwurst mit 20 % Kartoffelanteil in verschiedenen Varianten, Bratwürste, Hausmacher Wurst sowie eine reich-

**„Es liegt mir Menschen im persönlichen Gespräch darüber zu informieren, was unsere Spezialitäten und unseren Beruf ausmacht und wie vielseitig unser Handwerk ist.“**

Moritz Becker

die Metzgerei Wiederverkäufer wie andere Rewe-Märkte, einige Gastronomen und ist auf ausgewählten Märkten und Events präsent, z.B. dem „Wecke- und Worschtmarkt“ in Borken. Rund 50 Beschäftigte zählt die Metzgerei. Gegründet wurde sie von Moritz' Ur-Opa Heinrich Becker 1949. Es folgten sein Opa Werner Becker und Vater Jörn Becker. Er wäre die vierte Generation.

Es geht über eine Treppe nach oben. Im Dachgeschoss des Stammhauses aus dem 16. Jahrhun-



haltige Auswahl an Convenience- und Fertiggerichten in Beuteln, Take-away-Trays oder Gläsern. Auch die Mittagsgerichte für die Stadtfiliale finden großen Absatz. Das Schweinefleisch kommt vom Schlachthof und Fachhandel Helwig aus Ziegenhain von Bauern aus 50 km Umkreis. Der Landkreis zählt die meisten Schweinemäster in Hessen. Rinderviertel bzw. Teilstücke kaufen sie zu.

### **Wissen weitergeben**

Im Alltag gibt Moritz Becker sein Wissen gerne an aktuell vier Fleischer-Azubis weiter. Einer kam mit Deutschkenntnissen aus Marokko, ein weiterer auf Vermittlung der Diakonie aus dem Iran. Für ihr Engagement ehrte die Gilde-Stiftung die Familie Becker 2025 mit dem Preis „Fit für Azubis“. „Auch Schulpraktikanten haben wir immer wieder und im neunten Jahr drei Wochen zwei Mitarbeiter aus Tschechien, die ihr Auslandspraktikum bei uns absolvieren, da die Lehre dort nur schulisch erfolgt“, berichtet er. Zudem engagiert er sich im Vorstand des Fleischerverband Hessen und der Innung. 2024 war er als erster Fachmann Mitglied des hessischen Berufsbildungsausschusses und konzipierte die Abschlussprüfung der Fleischer mit, was bisher nur Berufsschullehrern vorbehalten war. „Mittelfristig noch der Meisterstitel, das hat aber noch ein paar Jahre Zeit“, resümiert er zuversichtlich.

Marco Theimer

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

### **F-LINE Vakuumfüller garantieren:**

- Große Produktvielfalt
- Schneller und einfacher Sortenwechsel
- Hygienic Design und einfache Reinigung
- Exakte Portionsgenauigkeit
- Ergonomische und intuitive Bedienung
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Hohe Energieeffizienz



**Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH**

89542 Herbrechtingen  
info@frey-maschinenbau.de  
www.frey-maschinenbau.de

# Gemeinsam Wege finden

**Der 135. Fleischer-Verbandstag des Deutschen Fleischer-Verband (DFV) fand im Scandic Hotel Central in Nürnberg statt. Es ging dabei darum sich neu auszurichten und Lösungen für aktuelle und künftige Herausforderungen zu finden.**

Nach dem samstäglichen Empfang der früh Angereisten auf der Nürnberger Burg, von dem auch das exzellente Catering der Metzgereien Meyer und Wolf in Erinnerung bleiben wird, folgte am Sonntag die traditionelle Eröffnungsveranstaltung. Dazu begrüßten Bayerns Landesinnungsmeister und der Obermeister der gastgebenden Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte Konrad Ammon und DFV-Präsident Herbert Dohrmann über 200 Gäste. Nürnberg war nach 1900 und 1965 zum dritten Gastgeberstadt des Bundesverbandstages. In seiner politischen Rede betonte Herbert Dohrmann u.a.: „Einfluss kann man nur nehmen, wenn es Sprecher gibt, die durch eine demokratische Wahl legitimiert sind und deshalb die Gesamtheit repräsentieren.“ Durch das neue DFV-Hauptstadtbüro in Person von Daniela Pewny und viele Treffen mit der neuen Bundesregierung stimme die Chemie wieder zwischen Fleischerhandwerk und Politik, anders als bei der Ampel-Regierung. Aber, „Die Stimmung in unseren Betrieben ist angespannt. Das Vertrauen in die Unternehmen muss wieder her, dann können wir viel Bürokratie abbauen, die auf Misstrauen und Missgunst basiert und die der Mühlstein am Hals des Mittelstandes ist“, betonte er.

## Podiumsdiskussion

Erstmals seit Jahren war im Rahmen der Eröffnungsveranstaltung keine Sonntagsrede eines Politikers zu hören, sondern es kamen vier



Betriebsinhaber und ein Fleisch-Experte bei einer abwechslungsreichen Podiumsdiskussion zu Wort. Dazu hatte der DFV-Präsident als Moderator fünf Themen vorbereitet: Rohstoffbeschaffung, Einkaufspreise, Preisgestaltung, Mitarbeiterfindung und „Fleischerhandwerk in 10 bis 20 Jahren“. Er begrüßte auf dem Podium: Benjamin Koithahn (Koithahns Harzer Landwurst Spezialitäten, Hattorf a. Harz), Konrad Ammon (Metzgerei Ammon, Fürth), Matthias Senn (Landmetzgerei Senn, Eimeldingen), Alina Henrici (Metzgerei & Partyservice Henrici, Neu-Anspach) und den Fleischsommelier und Buchautor Christoph Grabowski (Niggemann Food Fleischmarkt, Bochum). Alle gaben ihre Erfahrungen diesbezüglich gerne weiter.

Etwa Benjamin Koithahn, der zwar die Planungssicherheit in Sachen Rohstoffe und die Wege für Schlachtvieh kritisierte, aber bezüglich Mitarbeiterführung folgenden Rat hatte: „Lieber Leute führen und anleiten, die wollen aber nicht können, statt umgekehrt“. Dies sei zwar ein steiniger Weg, aber zielführend. Zudem sei es seiner Ansicht nach stets nötig, Dinge, Abläufe und das eigene Handeln regelmäßig in Frage zu stellen und neue Wege zu beschreiten. Alina Henrici berichtete über ihre erfolgreiche Kooperation mit einem Landwirt, der für Strohschweine extra einen neuen Stall baute und für den es feste Abnahmeverträge gibt. Zudem plant die Metzgerei mittelfristig einen Neubau (Schlachtung, Zerlegung, Produktion) zu errichten. Sie beliefert auch den Lebensmitteleinzelhandel (LEH), hat zwei Meister in den eigenen Reihen, die selbst ausgebildet wurden, und öffnet ihren Betrieb für Schüler- und Kindergartengruppen, um regionale Wertschöpfung zu zeigen.



## Handwerk ist Mehrwert

Über seine erfolgreiche Kooperation mit einer Online-Plattform und seinen Lieferdienst als „kleine Metzgerei“ berichtete Matthias Senn. „Wer plant, auch manchmal mit Risiko, kommt auch an Ware“, sagte Christoph Grabowski. Provokant aber sachlich stellte er die Nahversorger-Funktion des Fleischerhandwerks infrage: „Metzgerhandwerk ist Kulturgut“. Jeder Metzger sei eine Persönlichkeit und müsse seine Besonderheiten und die seiner Produkte hervorheben: „Handwerk ist Mehrwert“. Es gelte sich nicht dem Wettbewerb mit dem LEH zu stellen, sondern das eigene Kulturgut zu leben. Dies unterstützte Konrad Ammon: „Veränderung ist Normalität, haben Sie keine Angst vor der Zukunft“. Dem schloss sich der DFV-Präsident an: „Fleischerhandwerk heißt sich auch immer wieder neu zu erfinden, was unser Verband und seine Mitglieder in den vergangenen 150 Jahren immer wieder bewiesen haben.“ Außerdem anwesend waren neun junge Damen und Herren der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, als Ansprechpartner der neuen Generation und Lernende.

## Video-Call, Berichte & Ausblick

Zur Mitgliederversammlung am Montag per Video zugschaltet war ZDH-Generalsekretär Holger Schwannecke, der die aktuelle Lage der Bundesregierung einschätzte und ebenso mehr Vertrauen in die Kompetenz der Unternehmen des Handwerks von dieser einforderte. Diese gelte es aber aufgrund der Stabilität des demokratischen Systems trotz Frustration und überbordender Bürokratie zu

unterstützen. Ein kurzer Rede betonte DFV-Hauptstadtbüroleiterin Daniela Pewny: „Jeder Kontakt für uns bei Treffen und Events in Berlin ist wichtig, damit unsere Anliegen Wirkung entfalten können.“ Herbert Dohrmann begrüßte die Rückkehr der Fleischerinnung Brandenburg Süd um Obermeister Franz Gerber als Direktmitglied, schlug vor auch mit außerhalb stehenden Partnern zusammenzuarbeiten und mit Ideen zeitnah zu agieren, nicht nur zu reagieren.

Es folgten die Berichte der Präsidiumsmitglieder Dagmar Groß-Mauer, Konrad Ammon, Eckart Neun und Nora Seitz, die in einer hochemotionalen Rede auch aufgrund ihres errungenen Bundestagsmandats aus ihrem Amt ausscheidet und mit stehenden Ovationen und Blumen geehrt wurde. „Für andere übliche Ehrungen bist Du einfach noch zu jung“, so der DFV-Präsident. Sie setzt sich auch in ihrer neuen Position weiter für das Handwerk ein. Zum

**„Ohne Handwerk und Landwirtschaft steht dieses Land still. Regionale Wirtschaftsketten sind Sicherheitsinfrastruktur. Das Fleischerhandwerk steht wie seit 150 Jahren für Qualität, Verantwortung, Verlässlichkeit und Sicherheit.“**

Herbert Dohrmann

Nachfolger im Ressort „Berufsbildung“ wählten die Delegierten mit einer Gegenstimme in Abwesenheit Christian Lohff, ehrenamtlicher Teamleiter der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, der sich viele Jahre für den Branchennachwuchs engagiert.

Eine Ehrung erfuhr auch die nach 28 Jahren aus ihrem Amt scheidende Geschäftsführerin des Fleischerverband Thüringen, Helgard Anding. Es sei ihr eine Ehre gewesen. Nachdem die Delegierten ohne Diskussionen mit zwei Enthaltungen und einer Gegenstimme der Erhöhung des DFV-Mitgliedsbetrags um 20 Euro ab 2026 zugestimmt hatten, lud der Obermeister der Fleischerinnung Mainz-Bingen, Peter Walz, zum Fleischerverbandstag am 18. und 19. Oktober 2026 nach Mainz ein. **Marco Theimer**  
[www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

**HAGOLA**

**GARANTIERT FRISCH**

exklusive Präsentation von  
Fisch und Feinkost

[www.hagola.de](http://www.hagola.de) |



# Die Metzger-Geschwister

Matthias Endraß und Katharina Endraß-Lacher führen die von ihren Urgroßeltern 1925 gegründete Metzgerei im Oberallgäu in die Zukunft. Über einen Besuch in Bad Oberdorf nach acht Jahren. Seitdem ist viel passiert.



Als ich im Herbst 2017 erstmals die Metzgerfamilie Endraß im Bad Hindelanger Ortsteil Bad Oberdorf (822 m ü. NN) besuchte, lag das Jahr des 100-jährigen Bestehens 2025 noch in weiter Ferne. Anfang Oktober der zweite Besuch. Aus einer Nagelschmiede entstand über drei Generationen hinweg eine Metzgerei, die nach dem Motto „Klasse statt Masse“ handelt. Erst die Urgroßeltern, dann Großvater Anton Endraß, die Eltern Karl Heinz und Hiltrud Endraß übernahmen 2001, heute führen Matthias Endraß (37) und Katharina „Ina“ Endraß-Lacher (32) den Betrieb mit neun Beschäftigten inkl. der Familie. Ihre zwei älteren Schwestern haben andere berufliche Wege eingeschlagen.

Die Metzger-Geschwister kann kaum etwas trennen, sie verstehen sich einfach und entwickeln die Metzgerei permanent weiter. Die Überschrift meiner Reportage in der Ausgabe 6/2017 lautete: „Das eigene Ding machen“. „Das haben wir wohl geschafft“, sagt Ina Endraß-Lacher. Das Einzugsgebiet ist viel größer als damals, es wurde in die Technik investiert und Weiterbildungen absolviert. Beide sind Fleischsommeliers (2017, 2018) – auch ihre Mutter seit zwei Jahren. Ina ist Verkaufsleiterin, zertifizierte Grillmeisterin und Co-Autorin („Meister des Geschmacks“ mit Brotommelier Patrick Zimmer). Matthias zudem Gewürz- und Wildsommelier, Cortador (Masterclass) und zertifizierter Grillmaster. Regelmäßig gibt er sein Wissen als Dozent an der Fleischerschule Augsburg zum Thema „Gewürze und Foodpairing“ weiter.

Die größten Erfolge feierten die beiden mit dem Butcher Wolfpack: er 2022 Weltmeister bei der World Butchers' Challenge (WBC) in Sacramento/USA, beide WBC-Vizeweltmeister in Paris 2025. Ina rückte seit Platz 2 bei den „German Butcher Wars“ im April 2024 in Stuttgart ins Hauptteam auf. Trotz des enormen Arbeitseinsatzes in ihrer Freizeit betonen sie vor allem den Zusammenhalt und das Miteinander im „Rudel“. Der Erfolg spricht für sich.

## Neue Dinge wagen

100 Jahre sind eine lange Zeit. Dazu gehören Fleiß, Qualität und Durchhaltevermögen. An diesem Vormittag zerlegen Matthias, sein Vater und ein Fleischer-Azubi im zweiten Lehrjahr Teile eines Hirsches. Auch für Wildspezialitäten ist die Metzgerei bekannt, nicht nur Kaminwurzn oder Kochsalami. „Wir experi-



mentieren mit Wienern oder Weißwurst“, sagt Matthias Endraß. Der Renner: Wildgulasch.

Nach erfolgreicher EU-Zertifizierung für Wild 2025 soll das Angebot sukzessive erweitert werden. „In der Grillsaison landen bei vie-

## Konzept

### METZGEREI ENDRAß – BAD HINDELANG (BAD OBERDORF)

In vierter Generation geführter Familienbetrieb im Oberallgäu, 1925 gegründet. Regional erzeugte, individuelle Wurstspezialitäten – auch aus Wild. Fleischseminare und Grillkurse als Zusatzangebote vermitteln Fleisch-Know-how und fördern die Kundenbindung.

## Erfolgsfaktoren

- Ehrlichkeit bei den Produkten, transparente Wege
- Individueller Geschmack der Spezialitäten, „Klasse statt Masse“
- Regionales Netzwerk und Verbundenheit (Landwirte, Partner, Medien)
- Mehrfach im Jahr Grillkurse mit 4/5-Gänge-Menü, Fleischseminare und Aktionen, etwa „BBQ on the rocks“
- Mut neue Wege zu gehen
- Durch Besonderheiten Präsenz in lokalen Medien

## Profi-Partner

- **Clitechnik:** Poly-clip System
- **Entschwarter:** Weber Food Technology
- **Entsehnungsmaschine:** Baader
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO, Raps
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Messer:** Giesser
- **Misch-Automatenwolf:** K+G Wetter
- **Räuchertechnik:** Bastra
- **Schweinefleisch:** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

len Kunden auch Steaks vom Wild auf dem Rost“, ergänzt seine Schwester. Rehe, Hirsch und Gämsen gibt es hier genug: Zehn Schweine (2017: 3-5) und zwei bis drei Rinder jede Woche (2017: 1) werden verarbeitet: blau-weiße Belgier, geschlachtet in einem kleinen Schlachtbetrieb in Niedersonthofen. Diese stammen von einem Landwirt (3 bis 5 km entfernt) und weiden neun Monate auf der Alm. Matthias Endraß ist stets dabei. „Zu warten, dass die Kunden von alleine kommen, reicht nicht mehr aus. Man muss neue Dinge wagen, sich selbst nicht so wichtig nehmen und auf den Kundenkreis konzentrieren“, betont er.

Das alles geht nicht ohne zuverlässige Technik. Seit dem Jahr 2017 wurden zahlreiche Arbeitsabläufe verbessert, eine Ex-Garage umgebaut, neue Räume und Kühlzellen geschaffen. Investiert wurde u.a. in eine Räucheranlage, Kutter, Misch-Automatenwolf, TK-Froster und eine Entsehnungsmaschine. Alles das erspart Zeit. „Viele kleine Zahnräder müssen bei einem kleinen Team perfekt ineinander laufen. Daher machen wir nur das, was wir personell stemmen können, und das dann richtig“, sagt er.

## Kanzel-BBQ & Events

Was 2017 mit einigen Grillkursen und Zerlegeseminaren mit maximal 15 Personen in der Metzgerei begann, hat sich auch total verändert. Durch die Butcher-WM waren es 2025 von April bis August zwar weniger Grillkurse und Steak-Tastings, dafür gab es im Oktober noch einen Wild-Grillkurs. Die Kurse finden samstags gemietet in einer Grillschule in Immenstadt statt, heute mit 25 bis 30 Gästen. „Immer ausverkauft, das hat sich gut rumgesprochen“, sagt Ina Endraß-Lacher, wie beim Butcher Wolfpack der kreative Kopf in Sachen Food & Finishing. Regelmäßig brutzelt die Metzgerfamilie mit Pavillon und entsprechendem Grill-Equipment Burger unter dem Motto „BBQ on the rocks“ am Aussichtspunkt Kanzel unterhalb von Oberjoch mit traumhaften Ausblick ins Tal, zuletzt am 19. Oktober.

Zum 100-Jährigen gab es kein großes Fest, dass soll 2026 folgen, zum 101-Jährigen. Dafür führten sie im Oktober einen „Werksverkauf“ ein, jeden ersten Mittwoch im Monat, große Fleischstücke und Großpackungen, etwa zehn Landjäger mit 30 % Rabatt. „Alles wird so verkauft, wie abgepackt und etikettiert“, sagt die Vize-Weltmeisterin.

Marco Theimer

[www.metzgerei-endraß.de](http://www.metzgerei-endraß.de)



# In der „Fleischbühne“

Seit zehn Jahren gibt der Metzgermeister und Fleischsommelier Philipp Sontag sein Wissen in Sachen Fleisch, Special-Cuts, Homologie der Wirbeltiere, Dry-aging, BBQ, Garmethoden, etc. in Events und Kursen weiter. 2021 baute er dafür das Dachgeschoss der Metzgerei zur „Fleischbühne“ aus.

**S**ie haben richtig gelesen: in der „Fleischbühne“, nicht auf der „Fleischbühne“, denn eine erhöhte Bühne üblicher Art gibt es in dem loft-ähnlichen großen Raum unter dem Dach nicht. Nur einen großzügig mit Profi-Koch- und Gartechnik, zwei Dry-age-Reifeschränken, Kühlmöbeln ausgestatteten Frontcooking-Bereich sowie Tische und Stühle mit Platz für 35 Gäste. Im Boden vor der Showküche eingelassen, eine mehrere Meter lange Info-Tafel mit dem Vergleich der oberen Extremitäten (Hand, Elle, Speiche, etc.) verschiedener Tiere. Titel: „Homologie der Wirbeltiere“. An der Rückwand hängen Schulterblätter verschiedener Tiere, u.a. vom Rind, Marder, Schwein, Schaf oder Dachs, fein präpariert und sorgfältig beschriftet.

Ein Freitagnachmittag, Mitte September, 17 Uhr. Zum Fleischkurs „Zerlegung und Gar-

methoden“ sind 23 fleischaffine Herren und zwei Damen gekommen. In seiner „Fleischbühne“ veranstaltet Philipp Sontag im Schnitt pro Jahr etwa 25 Events, zu denen dieser Kurs acht- bis neunmal zählt. Der Rest: exklusive Gruppenevents wie Tagungen, Seminare, z.B. für Köche, Jäger, Landwirte usw. Oft buchen Firmen die „Fleischbühne“ inklusive Dozent, um ihren Mitarbeitern oder Kunden mit diesen Fleischerlebnissen etwas Gutes zu tun.

Auf den Tischen stehen Brotzeit-Brettchen mit Rohwürsten und Schinken, Brot und Backwerk. Gekühlte Getränke stehen in den Kühlzimmern zur freien Verfügung zur Wahl. Rund 90 Minuten dauert der erste Teil dieses Kurses. Philipp Sontag referiert pointiert, abwechslungsreich, fachlich und sachlich korrekt und schmückt alles mit Anekdoten aus. Etwa der, als er zu einer Notschlachtung zu einer

Bäuerin kam, die behauptete ein Rind habe sich das Knie gebrochen, es war aber das Sprunggelenk. „Der Kurs richtet sich an Interessierte, die etwas lernen möchten. Es geht um Basiswissen in Sachen Fleisch und Zubereitung“, erklärt er. Zentrale Themen: der Unterschied von Fleisch- und Bindegewebeweiß, Zartheit und Zähigkeit desselben, Anatomie der Vierbeiner (Wo sitzt welches Stück Fleisch?), was passiert physikalisch beim Garen von Fleisch sowie Grundlegendes zu den Garmethoden Kurzbraten und Schmoren.

## Vom Haken auf den Tisch

Von Kopf bis Fuß in Hygienekleidung gewandet, geht es dann zum Teil 2 des Kurses gegen 18:30 Uhr in die Wurstküche und Zerlegung der Metzgerei. Darauf haben die Teilnehmer und Teilnehmerinnen gewartet. Ihre Augen



sind groß, es wird gefachsimpelt, Neugierde gewinnt die Oberhand. Dann ist es endlich soweit. Assistiert von Metzgermeister und Fleischsommelier Mike Hepp, schiebt Philipp Sontag via Rohrbahn ein Hinterviertel einer 380-kg-Färse, die zwei Jahre auf der Weide graste, aus dem Kühlhaus in den Zerlegeraum. Ohne Rücken landet das stattliche Fleischteil auf dem Zerlegetisch. Das Zerlegen beginnt, viele zücken ihr Handy, machen Fotos und kleine Videos.

„Hier: die Achillessehne“, erklärt Philipp Sontag und zieht sie wie einen Expander vor seiner Brust weit auseinander. Detailiert erklärt werden die Fleischteile und Steak-Cuts nach und nach auf den Tisch gelegt: Inside Skirt, Flanksteak, Ribs, Roastbeef, Filet, „Birne“ – ein kleiner Muskel für Steaks und Medaillons –, Bürgermeisterstück, Nuss, Tafelspitz, etc. Alle Anwesenden hören aufmerksam zu und erfahren für was und wie man die einzelnen Special-Cuts am besten zubereitet. „Hier geht es um Fleischverständnis. Aus jedem Stück Fleisch etwas Gutes und Geschmackvolles zu machen“, betont der Metzgermeister und Fleischsommelier. Laut wird es nur, als er die Beinscheiben mit der Bandsäge in ihre bekannte Form schneidet. Die Säge braucht er auch, um den Oberschenkel-

knochen längs zu teilen. „Mein Tipp: Den Knochen bei der Grillparty als „Roasted Bone“ bei 170 bis 180°C stark angrillen und das geschmolzene Mark auf einer Brioche als Amuse guele anbieten. Ihre Gäste werden sich die Finger lecken“, sagt er. Viele weitere Tipps fol-

## Konzept

### METZGEREI SONTAG – KISSLEGG

In sechster Generation geführte Metzgerei im Landkreis Ravensburg (seit 1848). Menschen für das Thema Fleisch sensibilisieren. Philipp Sontag ist Metzgermeister, Fleischsommelier, Dozent (Fleischerschule Augsburg), Fachautor Thema Fleisch („Fire & Food“) und Ausbilder für Veranstaltungen Vorträge, Schulung, Beratung und Erlebnisse rund um Fleisch und Tier.

## Erfolgsfaktoren

- Verwertung des ganzen Tieres
- Eigene Schlachtung und Lohnschlachtung (auch mobil im Herkunftsbetrieb bzw. auf der Weide mit dem eigens entwickelten Schlachtanhänger ELYS)
- Persönliche Beratung der Kundschaft
- Kursangebote in der „Fleischbühne“, Dry-age-Catering & BBQ

gen, auch als danach T-Bone- und Porterhouse-Steaks eines bis zu acht Wochen gereiften Dry-age-Rinderrückens gesägt und geschnitten schneckenförmig drapiert werden. Nun ist der Tisch komplett und die meisten nutzen die Chance zum Einkauf. Voller Eindrücke und hungrig gehen die 25 Fleischfans zurück in die „Fleischbühne“ – entledigt vom Plastikschutz der Hygienekleidung.

## Zeit für BBQ

Es ist 20:45 Uhr. Nun beginnt der gemütliche Teil. Auf einem kleinen Balkon neben der „Fleischbühne“ wurden inzwischen ein Smoker und ein runder Kugelgrill kräftig angeheizt sowie eine den Gästen entsprechende Zahl an Dry-aged-T-Bones sous-vide vorgegart. Die lodernde Glut in den Kugelgrill, Steaks auf den Rost, Flammen schlagen hoch, alles brutzelt. Nach einigen Minuten genießen die Gäste nicht nur dieses edle Fleisch, sondern weitere Spezialitäten aus der Frontcooking-Station, wie Brisket, Pulled Pork, Kraut- und Waldorfsalat, Baguette und verschiedene Salsas. Später nehmen sie ihren Einkauf vakuumiert und in Taschen gepackt sowie ein „Teilnahme-Diplom“ mit nach Hause. Ein gelungener Abend ist zu Ende.

Marco Theimer

[www.metzgerei-sontag.de](http://www.metzgerei-sontag.de)

# Genuss mit gutem Gewissen

40 Jahre gibt es die Landfleischerei Lindig in Krölpa-Dobian 2025. Was Dirk und Sebastian Lindigs Eltern Günter und Gerlinde als eine der wenigen privaten Fleischereien wegen eines Versorgungsengpasses in der DDR starteten, gilt für viele heute als Vorzeigebetrieb.



Vor gut zwei Jahren traf ich Dirk Lindig (51) bei der „Masterclass Cortador“-Premiere Ronny Pauluschs im spanischen Guijelo. Ende September fuhr ich endlich in den Südosten Thüringens, um die Landfleischerei kennenzulernen. Schon sein

Großvater machte Hausschlachtungen und die Familie besaß seit jeher Grund und Boden in Dobian. Es folgten Enteignung, eine LPG, in der 700 Schweine gehalten wurden. 1985 gab es den erwähnten Versorgungsengpass und Günter und Gerlinde Lindig gründeten

mit Unterstützung des Ortsbürgermeisters ihre Fleischerei. Nach dem Umbau eröffnete sie im Herbst 1986 „Das Fleisch wurde uns von Pößneck aus zugeteilt, wir hatten nur alte Maschinen, ein Schlosser machte sie gängig. Zum Ende der DDR wurden 60 Schweine und zwölf Rinderviertel die Woche zerlegt“, erinnert sich Dirk Lindig.

Er startete seine Metzgerlehre noch in einer Privatfleischerei in Saalfeld, schloss sie nach der Wende aber in der Metzgerei Nüßlein (Pleinfeld, Mittelfranken) 1993 erfolgreich ab. „Ich war der erste DDR-Bürger in der dortigen Berufsschule, ein Exot“, lacht er. Seit vier Jahren führt er die Fleischerei zusammen mit seinem Bruder Sebastian (44, Fleischer), der in der Filiale in Saalfeld und im Verkaufswagen auf dem Wochenmarkt, z.B. in Rudolstadt, wirkt. Dessen Frau managed den Dorfladen und die Online-Bestellungen, die gut ein Drittel vom Umsatz ausmachen (im Schnitt 15-20 Pakete/Tag). Dirks Ehefrau ist für alles Kaufmännische zuständig. Sein Neffe Jakob (20) absolviert aktuell eine Fleischerlehre in der Metzgerei Brath in Karlsruhe. „Heiko Brath ist eine echte Größe, da lernt er sehr viel, das macht uns alle stolz“, sagt er. Und was macht der Gründer? Günter Lindig fährt jede Woche montags bis freitags mit dem Kühl-Sprinter – vollgepackt mit Hausmacher Thüringer Spezialitäten nach Sachsen, Berlin und Brandenburg. An fixen Standorten, z.B. vor Einkaufszentren, verkauft er die Wurstwaren (Rohwurst, Halbkonserve, Schinken, etc.) mit Theke und Schirm. Zwei- bis dreimal pro Jahr ist er am selben Ort, bei Bedarf wird Ware nachgeliefert.

## Weiterbildung & Events

In den Gebäuden der ehemaligen LPG – kein riesiger Stall, viele Fachwerkhäuser – hat die Familie Lindig, wie einst, wieder ihren Platz gefunden: kleiner Laden, Produktions- und Lagerräume. „Vom Dorf kann man nicht leben, man muss etwas tun“, betont Dirk Lindig, der seit 2018 Augsburger Fleischsommelier ist. Drei Jahre zuvor entschied er sich eine Garage in einen Raum für Steak-Tastings und Seminare umzubauen, inklusive 20 m<sup>2</sup> Dry-aged-Reifezelle mit Salzsteinen – damals die Drittgrößte ihrer Art in Deutschland. „Eine Entscheidung, die unsere Fleisch-Philosophie stützt“, sagt er. Im Raum hängen alle seine Zertifikate von Weiterbildungen an der Fleischerschule Augsburg (u.a. Grillmeister, Cortador, Asador, Sommelier-Kultur). „Der gute Draht dorthin besteht seit meiner Lehre. Weiterbildung ist Aufklärungsarbeit am Kunden, dafür muss man sich Zeit nehmen“, betont er. Dreimal pro Woche, max. 20 Gäste von 18 bis 22 Uhr, bis Mai 2026 ausgebucht, vermittelt er seine Fleisch-Philosophie.

Das Fleisch von ein bis zwei roten Angus-Rindern pro Woche, die vier Jahre im Freiland weiden, liefert seit 2015 der Züchter Matthias Weise aus dem 15 km entfernten Neustadt/Orla. 30 bis 35 ein Jahr alte Landschweine pro Woche, auf Stroh gehalten, kommen von einem Landwirt aus dem sächsischen Nachbarlandkreis, der auch 14 Monate alte Mangalitza-Wollschweine züchtet. Es gibt keinen Tiertransport, alle Tiere werden auf den Höfen geschlachtet, die Rinder per Weideschuss. Dirk Lindig ist selbst dabei.

Nach dem Kurs zum Zertifizierten Grillmeister wurde der überdachte Outdoor-BBQ-Bereich vor dem Eventraum sukzessive erweitert und ausgebaut. „Für Grill-Events mit fünf Gängen, Craft-Bier, edlen Weinen, u.v.m. Neben der normalen Arbeit, auch Firmenfeiern mit 60 Gästen und unser traditioneller ‚Männerntag‘ im Mai mit bis zu 3.000 Leuten“, sagt er. Nach der Asador-Tour (März 2026) nach Südamerika sollen im Sommer Asador-Abende auf einer angrenzenden Wiese starten – Feuerstelle, Teich und einige Sandsteinreihen gibt es dort schon.

## Ausblick 2026

Was steht an? Im Januar wieder die Teilnahme an der 100. Int. Grünen Woche in Berlin. Seit zehn Jahren vertritt die Landfleischerei Thürin-



## Konzept

### LANDFLEISCHEREI LINDIG – DOBIAN

In zweiter Generation geführte Landfleischerei zwischen Saalfeld und Pößneck im Saale-Orla-Kreis mit Dorfladen und Stadtfiliale (Saalfeld), mobilem Verkauf, Grill- und Fleisch-Events/-Seminare, Online-Shop. Heizen nur mit Holz, kein Gas.

## Erfolgsfaktoren

- Eigene Schlachtung (am Bauernhof) und Produktion
- Erzeugung gemeinsam mit Landwirten aus der Region
- Kein Tiertransport
- Fleisch-Tastings & Grill-Events
- Dry-aged-Reifezelle & Eventraum (seit 2015) mit überdachtem BBQ-Bereich

## Profi-Partner

- **Autoklav:** Korimat
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Moguntia
- **Grills:** Big Green Egg, Münz Die Manufaktur, Merklinger, Weber
- **Iberico-Schweinefleisch:** Beher (Guijelo/E)
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kutter:** Düker-Rex
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Reifezelle:** Schrutta-Peukert
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumtechnik:** Komet
- **Wolf:** Seydelmann



gen alle Tage dort als einziger Handwerksbetrieb. „Das macht mein Bruder, ich liefere an und baue mit auf“, so Dirk Lindig. Schließlich gilt es wie jede Woche ab 4 Uhr morgens 1,5 t Wurstwaren herzustellen – zu dritt in der Wurstküche. „Zum Glück sind es vom Wohnhaus nur ein paar Schritte“, grinst er. Auf der Grünen Woche kam der Kontakt zum schottischen Whisky-Hersteller „Spirit of Highlands“ zustande, mit dem am 11. April 2026 zum vierten Mal ein Raritäten-Tasting „Whisky & Fleisch“ (Motto „Islands“) stattfindet (max. 25 Gäste). Für seine Events macht er keine Werbung. „Qualität spricht sich rum“, sagt er. Auch Schinken und Fleisch vom Iberico-Schwein und Kobe-Rind gibt es hier. Jedes Jahr zum Start der Thüringer Sommerferien macht das Lindig-Team drei Wochen Betriebsurlaub, um Kraft zu tanken. **Marco Theimer**  
[www.landfleischerei-lindig.de](http://www.landfleischerei-lindig.de)

# Alternativen zu F-Gasen

**2030 ist es soweit, doch schon jetzt sind die Auswirkungen für Metzgereien und Betriebe, die Kälteanlagen betreiben, spürbar. Bis dahin will die EU die europaweiten Emissionen klimarelevanter F-Gase, dazu zählen auch fluorhaltige Kältemittel, um fast 80 % verringern.**



(Global Warming Potential) und tragen zur Klimaerwärmung bei.

## Was sind F-Gase?

F-Gase sind technische Gase, die in industriellen Prozessen, etwa als Kältemittel, Anwendung finden und Fluor enthalten. Dazu zählen die Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW), die schon Anfang der 1990er-Jahre verboten wurden. Zu den F-Gasen ohne FCKW zählen vollfluorierte Kohlenwasserstoffe (FKW), teilfluorierte Kohlenwasserstoffe (HFKW), Schwefelhexafluorid (SF<sub>6</sub>) und Stickstofftrifluorid (NF<sub>3</sub>). Bekannte Beispiele sind Kältemittel wie R-134a oder R-32.

## Welche Alternativen zu F-Gasen gibt es?

Es gibt einige nachhaltige und natürliche Alternativen für F-Gase als Kältemittel, z.B. Propan (R-290). Dies ist ein natürliches Kältemittel. Es weist einen sehr niedrigen GWP von 3 auf und ist nicht ozonschädigend. Aufgrund seiner guten Kälteleistung und Energieeffizienz wird es gerne in gewerblichen Kälteanlagen eingesetzt. Vor allem in kleinen Anlagen ist Propan die beste Wahl. Bei größeren benötigten Kälteleistungen wie im Lebensmitteleinzelhandel hat sich Kohlendioxid CO<sub>2</sub> (R-744) etabliert. Dieses gilt aufgrund seines GWP von 1 als eines der umweltfreundlichsten Kältemittel. CO<sub>2</sub> kommt in der Natur vor, ist nicht giftig und nicht brennbar.



**S**ein 2025 sind fluorierte Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) von über 2.500 untersagt. Bis zum Verbot der fluorierten Kältemittel werden kontinuierlich die zur Verfügung gestellten Kontingente reduziert. Dies führt zu einer bewussten Verknappung und Verteuerung der F-Gase. Karsten Kunzmann (re.), Teamleiter Technologie, Kälte & Elektro bei Aichinger, empfiehlt im Interview, frühzeitig zu prüfen, mit welchen Kältemitteln eine Kälteanlage umgerüstet werden kann und mit welchen Kältemitteln die Verdampfer der Kühltheken betrieben werden können.

## Für welche Kälteanlagen gilt die F-Gase-Verordnung?

Diese gilt für alle Klima- und Kälteanlagen und -geräte mit Verdampfer. Ortsfeste und mobile Anlagen wie Kühlanhänger benötigen ein Kältemittel als Arbeitsstoff, um betrieben werden zu können. Traditionelle synthetische Kältemittel wie Fluorkohlenwasserstoffe (FKW) haben aber einen hohen globalen Erwärmungspotenzial-Wert GWP

## Förderung Kälte- und Klimaanlagen

Im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative (Kälte-Klima-Richtlinie) vom 12. Februar 2024 wird der Einsatz von Klimaschutz-Technologien in gewerblichen Anwendungen gefördert. Dazu gehören Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz an stationären Kälte- und Klimaanlagen, die mit nicht-halogenierten Kältemitteln betrieben werden. Dazu zählt auch die Installation von Anlagenkomponenten wie der Wärmepumpenbetrieb zur Abwärmenutzung oder von Speichern. Förderfähig sind die Installation von Anlagen, deren Nach- und Umrüstung sowie die Effizienz-Umrüstung von Kleinanlagen.

[https://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Klima\\_Kaeltetechnik/klima\\_kaeltetechnik\\_node.html](https://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Klima_Kaeltetechnik/klima_kaeltetechnik_node.html)

## Welches Kältemittel wird für die Aichinger-Theken benötigt?

Wir bieten Kühltheken und Kühlmöbel an, die mit allen gängigen Kältemitteln und mit Solelösungen funktionieren. Aichinger bietet als Option die Kühltheke Sirius<sup>®</sup>3 werkseitig bereits mit hybriden Verdampfern an, die mit synthetischen Kältemitteln, dazu gehören einige F-Gase, oder dem natürlichem Kältemittel CO<sub>2</sub> betrieben werden können. Dies ermöglicht den technologieoffenen Betrieb und die Umstellung der Kälteanlage bzw. des Kältemittels, ohne den Verdampfer auszutauschen.

## Neben der Verfügbarkeit der Kältemittel ist die Energieeffizienz für viele Betriebe entscheidend. Wie energieeffizient ist eine Lösung mit einer dezentralen Kälteversorgung der Kühlstellen?

Die zentrale Kälteanlage in einer Metzgerei braucht laut einer Studie der Sachsen-Anhalt Energie (Quelle: [www.foerderung-sachsen-anhalt.de/2025/08/25/kaelteanlage-optimieren-in-metzgereien-sachsen-anhalt/](http://www.foerderung-sachsen-anhalt.de/2025/08/25/kaelteanlage-optimieren-in-metzgereien-sachsen-anhalt/)) etwa ein Drittel der Energiekosten. Dennoch ergibt sich durch die gemeinsame Kälteversorgung der Kühlstellen gegenüber einer dezentralen Kälteerzeugung ein signifikanter Energieeffizienzvorteil in der Gesamtbilanz. Zentrale Kälteanlagen bieten die Möglichkeit, mit einer Wärmerückgewinnungsanlage Kosten für die Warmwasser- und Heizwasserbereitung zu sparen. Der Bund fördert den Einbau von Wärmerückgewinnungsanlagen. Zudem werden Investitionen in den Ländern gefördert, in Sachsen-Anhalt gegenwärtig bis zu 60 %. *red*

**Vielen Dank für das Gespräch!**



Die Kühltheke Sirius PIN bietet Aichinger mit integriertem Propan-Kältesatz an.

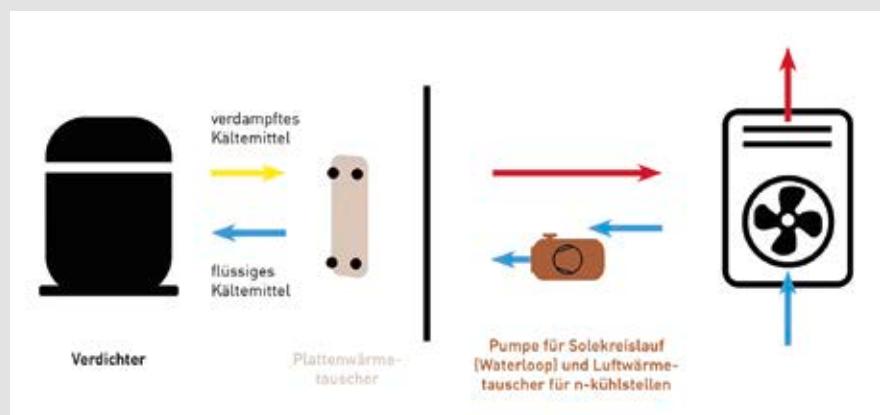
## Alternativen zu zentralen Kälteanlagen

### Kühltheken mit dezentraler Kälteerzeugung und Luftkühlung (steckerfertig)

Bei der dezentralen Kälteerzeugung wird jede Kühlstelle von einem integrierten Kältesatz versorgt. Dabei wird die entstehende Abwärme mittels eines Luftwärmekäfers in den Verkaufsraum abgegeben, weshalb eine Klimatisierung der Verkaufsfläche zu empfehlen ist. Die Abwärme kann nicht genutzt werden. Alternativ zur stationären Kälteanlage werden Kühltheken und -möbel mit integriertem Propan-Kältesatz angeboten. In diesen Geräten sind kleine Kälteanlagen integriert. Aichinger bietet die Kühltheke Sirius PIN auch mit dieser Technologie an.

### Kühltheken mit dezentraler Kälteversorgung und Wasserkreislauf (Waterloop)

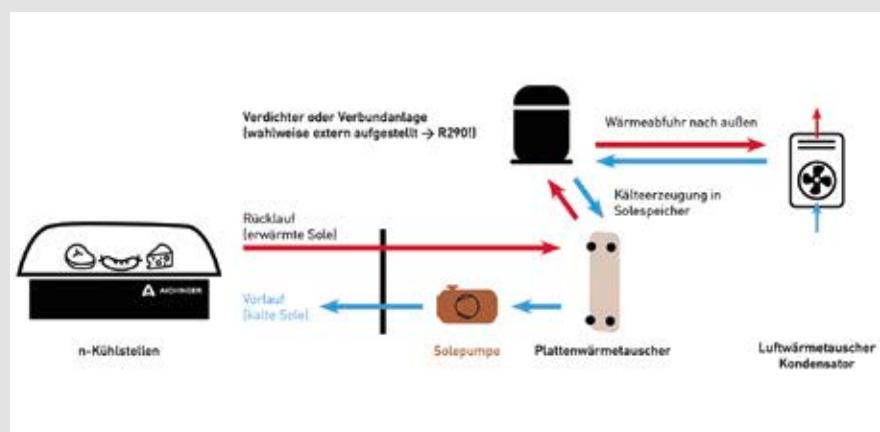
Das Waterloop-System ist eine dezentrale Kälteversorgung von Kühlmöbeln mit einem Wasserkreislauf. Dabei wird die entstehende Abwärme nicht in den Verkaufsraum abgegeben. Dazu wird ein Plattenwärmevertrager mit Anschluss an einen bauseitigen Wasserkreislauf (Waterloop) eingesetzt. Der Plattenwärmevertrager, auch Plattenwärmekäfer genannt, übergibt die Kondensationswärme an den Wasserkreislauf. Dieser führt die aufgenommene Wärmemenge an die Umwelt mittels Rückkühler im Freien ab oder sie wird über ein Wärmerückgewinnungssystem weiterverwendet.



Schematische Darstellung einer Wärmeabfuhr über das Medium Wasser.

### Kühltheken mit dezentraler Kälteversorgung und Solekühlung

Die Solekühlung funktioniert nach dem Prinzip des Waterloop-Systems. Dabei wird nicht die Abwärme eines Kälteaggregats transportiert, sondern die Sole dient selbst als Kälteträger zur Kälteversorgung der Kühlmöbel. Das Wasser wird mit einem geeigneten Additiv wie Antifrogen N versehen, um den Gefrierpunkt auf einen gewünschten Wert abzusenken und korrosionsschützende Eigenschaften einzubringen. Der Solekreislauf benötigt wie das Waterloop-System eine Pumpe zur Förderung des gewünschten Volumenstroms und einen Wärmeübertrager an einer Kälteanlage. Die Kälteanlage dient zur Versorgung des Solekreislaufs mit Prozesskälte und nimmt zugleich die aufgenommene und weitertransportierte Wärmemenge aus dem Kühlgut auf. Diese aufgenommene Wärmemenge wird am Kondensator der Kälteanlage abgegeben.



Schematische Darstellung einer dezentralen Kälteversorgung mit Solekühlung.

# Neuer Metzger-Style in Wien

**Zwei traditionelle Handwerksmetzger der österreichischen Hauptstadt verpassten ihren Geschäften in diesem Jahr ein „neues Kleid“ und vertrauten dabei der langjährigen Expertise eines Ladenbauspezialisten aus der Oberpfalz.**

Ende August eröffnete Metzgermeister Christoph Hödl aus dem 23. Wiener Bezirk Liesing, seinen neu gestalteten Laden. Die Anfrage an Ladenbau Hanke erfolgte 2024, der rund 40 Jahre alte Laden sollte modernisiert werden. Neben den angefertigten Rückwänden, Unterbauschränken und Gehängen bestimmt die 7 m lange, mit zwei Ecken versehene Kühltheke Santana III mit einer Warenauslage in Granit den Raum. Ein Anbautisch mit Granitablage wurde mit einer Heißen Theke (bauseits) kombiniert, die mehrere Ablagen aufweist und so mehr Leberkäse pro Fläche ausstellen kann. Diese ist mit Dampf beheizt, um den Leberkäse warm- und die Austrocknung im Rahmen zu halten. In einer Feinkostecke gibt es einen Gefrierschrank, ein Wandkühlregal kombiniert mit Feinkostregalen für das Zusatzsortiment sowie österreichische Weine. Ausgeleuchtet und in Szene gesetzt wurden der neue Laden und die Theke mit Bäro-Licht in Kombination mit dem Hanke-Spezial-Fleischlicht. Fazit der Familie Hödl: „Eine Theke, die uns überzeugt. Abtrocknung gehört der Vergangenheit an.“

## „Metzker“ im 17. Bezirk

Am 24. September 2025 präsentierte Christian Metzker, der die Fleischerei 2014 übernahm und in dritter Generation führt, seinen Kunden den neuen Laden in Wien-Hernals. 2022 besuchte er den Hanke-Stand auf der IFFA und nach einem Besuch Thomas Hankes vor Ort wurde der 45 Jahre alte Laden neu konzipiert und umgebaut. Aufgrund der geringen Größe galt es jeden Zentimeter auszunutzen und auf Wunsch des Inhabers „keinen dunklen Laden zu schaffen, sondern einen freundlich hellen mit Holz kombiniert“. Frische Wurstwaren liegen nun in der 4,60 m langen Kühltheke Santana III mit zwei Eckanteilen (Granit-Auslage und Arbeitsbrett), verbaut in Kombination mit einer Heißen Theke (3 x 1,5 GN). Alle Ablagen sind in Granit Nero Assoluto matt bestückt, die Wände in hellen Farben in Kombination mit Holz und leichten Schwarztönen gestaltet. An der Wand gibt es drei Tafeln mit Regalböden oder Gehänge-Kombinationen. Im Schaufenster wurde eine Speckkühlung eingesetzt in der abgepackte Speckspezialitäten prä-



In der Metzgerei von Christoph Hödl im 23. Wiener Bezirk Liesing wurde der rund 40 Jahre alte Laden modernisiert. Alles ist nun heller und freundlicher als zuvor. Das freut nicht nur den Fleischermeister, sondern auch sein Team.



Auch der in die Jahre gekommene Laden von Metzgermeister Christian Metzker entspricht nun nach dem Umbau auch künftigen Ansprüchen.

Fotos: Ladenbau Hanke

sentiert werden. Durch das Cally-Wandkühlregal mit Glasmöbel im Eingangsbereich können auch Vorbeilaufende das Sortiment sehen. Eine Akustikdecke dämmt den Geräuschpegel, Bäro-LEDs setzen die Waren ins richtige Licht. Und die Verkäuferinnen – viele junge Mütter – freuen sich über Ladebuchsen für ihre

Smartphones und können diese checken, ob eine Nachricht oder ein Anruf aus der Kita oder Schule eingegangen ist. „Das Hanke-Team hat eine tolle Leistung vollbracht“, betont Christian Metzker. [www.ladenbau-hanke.de](http://www.ladenbau-hanke.de), <https://fleischerei-hoedl.at>, [www.fleischerei-metzker.at](http://www.fleischerei-metzker.at)



# DIE FLEISCHER APP

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






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

**Alle Infos gibt es auf [www.diefleischerapp.de](http://www.diefleischerapp.de)**



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



# Tierwohl ist mehr als artgerechte Haltung



**Tierschutz, artgerecht, tiergerecht und Tierwohl: Diese Begriffe werden oft synonym gebraucht, obwohl sie sich in ihrer Bedeutung deutlich unterscheiden.**

Der Begriff „Tierwohl“ wird nach der Einschätzung der Nutztierethologin Gudrun Plesch vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Deutschland) oft falsch benutzt. Stattdessen sei Tiergerechtigkeit gemeint. Ein artgerechtes Haltungssystem sorgt dafür, dass die Tiere ihrer Art entsprechend fressen, sich bewegen oder fortpflanzen können. Tiergerechtigkeit geht deutlich darüber hinaus, wie die Tierwohlexpertin am Beispiel von Kälbern verdeutlicht: „Zwar werden die meisten Kälber bedarfsgerecht mit ausreichend Wasser, Milch und Raufutter versorgt. Doch ihr artgemäßes Bedürfnis, am Euter der Mutterkuh zu saugen, können sie oft nicht ausleben.“

Noch weiter geht der Begriff Tierwohl. Im Fokus steht hier das Wohlbefinden der Tiere. In der Forschung gibt es Ansätze, das Wohlbefinden anhand von Verhaltentests oder physiologischen Parametern zu bewerten. Der Transfer in die Praxis sei aber sehr schwierig, betont Gudrun Plesch: „Wie sich das Schwein oder das

Rind wirklich fühlt, lässt sich im Praxisbetrieb kaum valide erheben und beruht letztlich auf subjektiven Einschätzungen.“ In der Forschung sei es möglich, Emotionen von Tieren besser abzuschätzen. Als Beispiel nennt sie das Qualitative Behaviour Assessment (QBA), das im Rahmen des EU-Projektes Welfare Quality® für Rind, Schwein und Geflügel entwickelt wurde. Dabei werden die Tiere zehn Minuten im Stall beobachtet: Wie verhalten sie sich gegenüber anderen Tieren und ihrer Umwelt? Wirken sie ängstlich oder freudvoll, weil sie z.B. Spielverhalten zeigen. „Diese Methode setzt allerdings einen geschulten Beobachter voraus, der

sich mit der Tierart gut auskennt, und hat sich in der Praxis leider nicht durchgesetzt“, so die Nutztierethologin.

## Ein langer Weg

Dennoch arbeiten die gängigen Tierhaltungskennzeichen mit dem Begriff Tierwohl. Die Tierhaltungskennzeichnung begann 1991 mit der EU-Öko-Verordnung und entwickelte sich bis zum 2023 erlassenen Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (TierHalt-KennG) weiter. Als entscheidenden Meilenstein sieht Gudrun Plesch die 2004 eingeführte EU-Eierkennzeichnung (0-1-2-3). Mit dem Appell „Kein Ei mit der drei“

habe der Deutsche Tierschutzbund maßgeblich zu deren Erfolg beigetragen.

Neben den Initiativen von NGOs wurden unzählige privatwirtschaftliche Label des Lebensmitteleinzelhandels auf den Weg gebracht. Aber auch die Politik forderte vor rund zehn Jahren ein EU-Tierwohl-Label, angelehnt an das Bio-Label, und ein staatliches Label. „Nicht zuletzt hat der Han-

## Staatliche Haltungskennzeichnung

**I Stall:** Mast nach gesetzlichen Mindestanforderungen

**II Stall + Platz:** mindestens 12,5 % mehr Platz, Buchten müssen strukturiert sein

**III Frischluftstall:**

- innerhalb des Stalls dauerhafter Außenklimakontakt
- mindestens 45 % mehr Platz

**IV Auslauf/Weide:**

- 100 % mehr Platz
- ganzjährig Auslauf bzw. Freilandhaltung

**V Bio:** Anforderungen mindestens gemäß EU-Ökoverordnung

del mit seiner Initiative Tierwohl (ITW) und der Haltungsform-Kennzeichnung die ganze Entwicklung sehr stark forciert und hier mehr oder weniger die Politik vor sich hergetrieben“, sagt sie. Nach langem Hin und Her trat das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz 2023 in Kraft. Es umfasst fünf Stufen, inklusive einer Stufe für die Bio-Haltung.

Die Stufe V enthält analog zur EU-Öko-Verordnung Vorgaben zur Fütterung und Tierbehandlung etc. Aus Sicht der Nutztierethologin garantiert Bio-Haltung per se nicht ein Mehr an Tierwohl, macht es aber wahrscheinlicher. In den übrigen Kategorien werde ausschließlich die Stallumwelt geregelt; es gebe keinerlei Auskunft zur Ernährung und Gesundheit der Tiere.

Die Staatliche Tierhaltungskennzeichnung sei allerdings noch nicht im Handel angekommen und die praktische Umsetzung mühsam. „Aktuell geht es nur um Mastschweine und auch das war eine schwere Geburt“, resümiert Gudrun Plesch. Die verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung wird schrittweise eingeführt und soll im März 2026 mit frischem Schweinefleisch beginnen, sofern es gekühlt oder gefroren, verpackt oder unverpackt an Endverbraucher abgegeben wird.

### Haltungsform-Kennzeichnung LEH

Damit für die Kunden die Haltungsform-Kennzeichnung mit dem staatlichen System vergleichbar ist, passte die ITW ihre Anforderungen an die fünfstufige staatliche Tierhaltungskennzeichnung an. Für die Stufe Stall + Platz wurde das erforderliche Platzangebot um 12,5 % erhöht. Aus Sicht von Gudrun Plesch ist die Strukturierung des Haltungsbereichs ein weiterer Pluspunkt. Neu hinzugekommen ist zudem eine eigene Bio-Stufe. „Viele Konsumierende wollen die Tiere draußen sehen“, betont sie. Am Beispiel der

### Seminare

Unter dem Titel „Licht im Kennzeichnungsdschungel – Tierhaltungskennzeichnung, Bio-Siegel und Co.“ fand 2025 ein Seminar in der Veranstaltungsreihe „Bio verarbeiten“ statt. Diese ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) und adressiert u.a. Metzger, aber auch Lehrkräfte oder Auszubildende. Weitere Seminare zur Bio-Fleischverarbeitung: [www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten](http://www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten)

Hähnchenmast zeigt sie auf, worin sich bei der Initiative Tierwohl die beiden Stufen Auslauf/Weide (Haltungsform 4) und Bio (Haltungsform 5) unterscheiden. „Was die Besatzdichte und das Platzangebot angeht,

### Platz für Schweine

In der Schweinehaltung stehen bei der Stufe Auslauf/Weide 50 bis 120 kg schweren Tieren 1,5 m<sup>2</sup> Platz zur Verfügung, davon 0,5 m<sup>2</sup> im Auslauf. Bei unter 110 kg schweren Bio-Tie-



kann Bio nicht punkten“, sagt sie. Da beide Stufen 21 kg/m<sup>2</sup> verlangen, sei das kein schlagendes Argument für Bio. Dagegen sind Sitzstangen oder erhöhte Ebenen im Stall in der Stufe Auslauf/Weide nicht vorgesehen.

Weitere Pluspunkte der Bio-Hähnchenmast: Das Futter muss gentechnikfrei und ökologisch angebaut sein, also ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. „Hier haben wir zusätzlich eine Umweltwirkung und positive Effekte auf die Biodiversität, was die Konsumierenden mitdenken sollten“, sagt Gudrun Plesch.

Im Bio-Bereich nicht zulässig sind die prophylaktische Gabe chemisch-synthetischer Arzneimittel sowie Eingriffe am Tier selbst. So dürfen die Schnäbel von Bio-Puten nicht kuriert werden. „Bei Verbands-Bio haben wir on top etwa starke Einschränkungen bei Reserve-Antibiotika und Antiparasitika“, betont sie. Werden die Tiere etwa mit bestimmten Mitteln gegen Parasiten wie Würmer behandelt, wirken die Ausscheidungen auf der Weide oftmals toxisch für Insekten, weshalb der Einsatz dieser Mittel stark eingeschränkt ist.

**„Wie sich das Schwein oder das Rind wirklich fühlt, lässt sich auf dem Praxisbetrieb kaum valide erheben und beruht letztlich auf subjektiven Einschätzungen.“**

Gudrun Plesch

ren ist der Platz im Stall mit 1,3 m<sup>2</sup> kleiner, dafür muss der Auslauf mindestens 1 m<sup>2</sup> groß sein. Im Bio-Bereich ist zudem Wühlmaterial im Auslauf vorgeschrieben. Ferner unterscheiden sich die Mindestanteile für Futtermittel aus dem eigenen Betrieb oder aus der Region: 20 % bei Stufe Weide/Auslauf, 30 % bei der Bio-Stufe und mindestens 50 % bei Verbands-Bio.

Die staatliche Tierhaltungskennzeichnung regelt nur stallbauliche Aspekte.

Aus der Sicht von Gudrun Plesch konterkariert das die Bestrebungen in Richtung Tierwohl: „Die Wahrscheinlichkeit wird zwar erhöht, dass es den Tieren besser geht, da die Tierhalter mehr Platz, Frischluft etc. anbieten. Aber es lässt sich nicht garantieren.“ Aus ihrer Sicht sollten Bio-Fleischbranche und Öko-Anbauverbände noch besser kommunizieren, welche Vorteile die Bio-Tierhaltung in puncto Tiergerechtigkeit hat. Gerade unter den Bio-Verbandsbetrieben gebe es Vorzeigebetriebe, die mit Zweitnutzungshühnern, kuhgebundener Aufzucht oder Weidehaltung von Schweinen zum Nachahmen anregen.

**red**

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

# Kugelschuss im Donau-Ries

Rund 40 Bio-Landwirte und Veterinäre aus der Tschechischen Republik informierten sich bei der Metzgerei Hagenberger in Wemding zum Thema mobile Schlachtung auf der Weide.



Der Besuch dieser Gruppe im September kam über einen Vortrag vor zehn Jahren zustande. Damals referierten Dr. Andrea Fink-Kessler (Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlf, Kassel, Seite 39 oben li., li.) und Lea Trampenau (ISS Innovative Schlachtsysteme, Lüneburg, Seite 39 oben li., re.) in Tschechien zu diesem Thema vor exakt den Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die nun in der Metzgerei Hagenberger zu Gast waren. Mit dabei beim Termin war auch die freie Referentin aus dem hessischen Landwirtschaftsministerium und langjährige „Expertin für Kugelschuss“ und mobile Schlachtung im Herkunftsbetrieb, Dr. Veronika Ibrahim (Seite 39 oben li., mi.).

## Mobile Schlachteinheit

Seit April 2022 nutzt Fleischermeister Felix Hagenberger (29) „Hagenbergers mobile Schlachteinheit“, einen bei ISS Innovative Schlachtechnik gekauften Anhänger, der zum Transport von der Weide in die Metzgerei dient. „Da unsere Metzgerei in der Stadt liegt und wir die Rinder keinem zusätzlichen Stress aussetzen wollten, weil das die Fleischqualität negativ beeinflusst, haben wir uns für diese Art der Schlachtung entschieden“, erklärt der Metzgermeister, der seit gut zehn Jahren wieder im Betrieb ist. Gerne sagte er für diesen Termin zu, um den tschechischen Gästen seine Philosophie am Beispiel des stressfreien Tötens eines Ochsen auf der

Weide via Kugelschuss, den sich anschließenden Transport per Anhänger und das Grobzerlegen im Schlachthaus der Metzgerei praxisnah zu demonstrieren. Von September bis Mai schlachtet die Metzgerei (Lohnschlachtung für Landwirte aus der Region) zwischen vier und sechs Rinder (Färsen, Ochsen) pro Woche. Davon verwertet sie ein Stück Großvieh selbst. „Wir haben so eine bessere Fleischqualität und sparen viel Zeit. Dies ist die perfekte Schlachtung für extensiv gehaltene Rinder“, betont Felix Hagenberger. Allerdings waren bis zum Einsatz der Schlachteinheit und der Genehmigung des Kugelschusses viele behördliche Vorgaben zu erfüllen. Das war sehr zeitintensiv.

## Begrüßung & Kugelschuss

Um 15 Uhr begrüßte Felix Hagenberger die Gästegruppe und informierte sie über den Familienbetrieb. Ein Dolmetscher übersetzte. Danach gab es einen Snack mit Wurst, Käseplatten und Backwaren und die Gruppe fuhr mit dem Bus zum nahegelegenen Häberle Hof von Ralf Beck und Conny Reitsam, einem Bio-Hof in Harburg-Großsorheim. Sie halten Angus-Weiderinder und setzen seit zwei Jahren in Kooperation mit der Metzgerei aus Wemding den Kugelschuss ein. Nach der Zerlegung und Reifung erhalten sie das Fleisch zur Vermarktung zurück.

Auf der Weide neben einer großen Halle – wo sich die Gästegruppe in sicherem Abstand aufhielt – grasten sechs stattliche



Angus-Ochsen. Die Spannung stieg und alle an der anstehenden Aufgabe Beteiligten bewiesen Routine und Sachverstand. Nervosität war kaum zu spüren. Felix Hagenberger und Jäger Florian Eberle, der über eine Weiterbildung und behördliche Genehmigung zum Kugelschuss verfügt, gingen auf die Weide. Ein tragbarer Trog mit Getreide diente als Lockmittel. Das Gewehr platzierte der Schütze auf einem Stativ. Ein Schuss und der 650-kg-Ochse lag tödlich in die Stirn getroffen im Gras, während seine fünf Artgenossen kurz erschraken, dann aber ruhig weiter grasten. Das hatte niemand von den Anwesenden so erwartet. Der Ochse wurde gestochen, das Blut in einer Wanne aufgefangen. Bei einer Betäubung auf der Weide muss das Entbluten maximal nach 60 Sekunden erfolgen, beim Kugelschuss zeitnah und das tote Tier muss maximal zwei Stunden später im Schlachtraum der Metzgerei sein. Zuvor hatte ein extra bestellter Veterinär die Lebendbeschau vorgenommen. Nun begutachtete er den Ochsen auf dem Anhänger. Nach weniger als einer halben Stunde war dieser im Schlachtraum der Metzgerei.

**„Wir haben so eine bessere Fleischqualität und sparen viel Zeit. Dies ist die perfekte Schlachtung für extensiv gehaltene Rinder.“**

Felix Hagenberger

sen durch Felix Hagenberger. Ihm assistierte seine Freundin Eva Hasmüller, ebenfalls eine studierte Veterinärin. Als erstes wurde die Zunge herausgeschnitten. Dann der Kopf und die Füße abgetrennt, das Fell abgezogen, die Innereien entfernt und der Schlachtkörper schließlich mit einer von der Decke hängenden elektrischen Säge in zwei Hälften zerteilt und aufgehängt. Dabei erklärte Felix Hagenberger alle Arbeitsschritte detailliert. Der Dolmetscher übersetzte. Etwa, dass das Fell am Bauch behutsam mit dem Messer angeschnitten werden muss, damit die Innereien nicht herausfallen. Oder dass das Rückenmark mit einem Wetzstahl herausgestrichen werden muss. Das alles dauerte etwa eine Stunde. Zum Vergleich zeigte der Fleischermeister den Schädel des Ochsen und den eines via Betäubung am Morgen geschlachteten Rindes. „Beim Kugelschuss geht die Kugel bis zum Atlaswirbel durch“, sagte er – der sichere Tod des Tieres.

Doch der erlebnisreiche Tag war für die Metzgerei und die Gästegruppe damit noch nicht zu Ende. Nach dem Abendessen referierte Dr. Veronika Ibrahim zu ihrem Schwerpunktthema, mit dem sie sich seit 2011 beschäftigt. Ein passender Abschluss eines eindrucksvollen Tages.

Marco Theimer

[www.innovative-schlachtsysteme.de](http://www.innovative-schlachtsysteme.de),  
[www.biofleischhandwerk.de](http://www.biofleischhandwerk.de)

## Zurück in der Metzgerei

Dort angekommen zogen sich alle Anwesenden hygienische Schutzkleidung an und verfolgten die Grobzerlegung des Och-

# Qualität setzt sich durch

**Qualität aus einer Hand von der Genetik bis zur Genussreife, das verspricht Farm's Meat aus Neuss. Handwerk trifft hier auf Innovation, mit Wagyu-Rindern aus eigener Zucht in der Eifel.**



In einer Zeit, in der sich die Lebensmittelbranche im Spannungsfeld zwischen industrieller Produktion und handwerklicher Qualität neu ausrichtet, setzt Farm's Meat ein kraftvolles Zeichen für eine transparente, verantwortungsvolle und kompromisslos hochwertige Wertschöpfungskette

– vom Ursprung bis auf den Teller. „Unser Unternehmen vereint modernstes Fleischherstellwerk mit traditionellen Werten und einem klaren Fokus auf Tierwohl, Regionalität und individuelle Kundenbedürfnisse. Was uns dabei einzigartig macht: Wir kontrollieren und gestalten die gesamte Kette selbst –

Farm-to-table ist bei uns nicht nur ein Marketingbegriff, sondern gelebte Praxis“, erklärt Tom Brass, selbst Metzger und wie sein Partner Bernd Neuhaus Geschäftsführer bei Top Beef, dessen Marke Farm's Meat ist.

## Nachhaltige Aufzucht

Das Fundament der Fleischqualität ist in der Genetik begründet: „Durch unser Partnerunternehmen Eifel Wagyu verfügen wir über den exklusiven Zugang zu den besten 1 %

**„Diese Form der Tierhaltung steht nicht nur für höchste Fleischqualität, sondern auch für unser Selbstverständnis von Verantwortung gegenüber Tier, Mensch und Umwelt.“**

Tom Brass

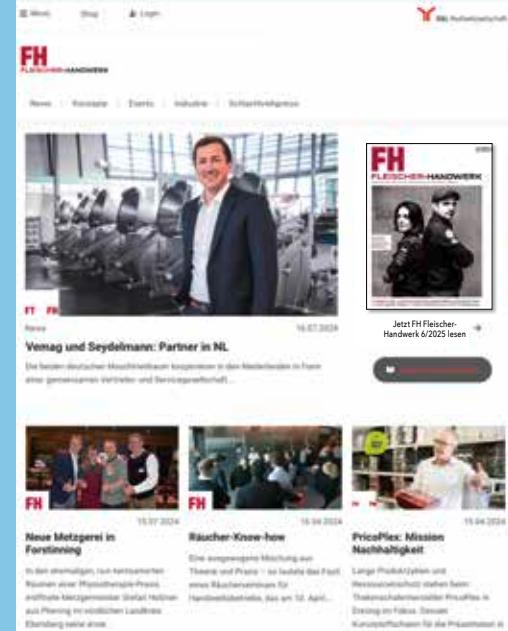
der Wagyu-Genetik weltweit, zertifiziert und importiert aus Australien“, so Tom Brass weiter. In der Eifel werden diese Tiere mit großem Respekt und Sachverstand in extensiver Mutterkuhhaltung aufgezogen, mit natürlicher Kalbung auf der Weide – stressfrei, artgerecht und vollkommen regional. „Diese Form der Tierhaltung steht nicht nur für höchste Fleischqualität, sondern auch für



# NEU!

## Das Profi-Portal für das

### FLEISCHER-HANDWERK



The screenshot shows the homepage of the FLEISCHER-HANDWERK website. At the top, there is a navigation bar with links for Home, News, Events, Industry, and Fleischhandwerk. The main content area features a large image of a man in a suit standing in a modern meat processing facility. Below the image, there is a news article with the title "Vennag und Seydelmann: Partner in NL." and a subtitle "Die beiden deutschen Maschinenbau-Unternehmen haben in den Niederlanden zusammen einen gemeinsamen Vertrieb und Servicegesellschaft gegründet." The article includes several smaller images of people and machinery.



unser Selbstverständnis von Verantwortung gegenüber Tier, Mensch und Umwelt", betont Tom Brass.

#### Handwerk trifft Innovation

Die Weiterverarbeitung erfolgt im eigenen EG-zertifizierten Zerlegebetrieb in Neuss, der auch eine eigene Metzgerei umfasst. Hier arbeiten ausschließlich ausgebildete Fachkräfte, die ihr Handwerk verstehen – vom klassischen Zuschnitt bis zur Feinkostentwicklung. Ob Dry-aged-Cuts, Sonderportionierungen für Fine Dining oder ganze Edelteilstücke: kundenspezifische Verarbeitung ist hier Standard. „Ein besonderes Aushängeschild ist unsere eigene Wurstwarenlinie aus 100 % Wagyu. Hier trifft echtes Metzgerhandwerk auf innovative Produktentwicklung. Ohne künstliche Zusatzstoffe, mit natürlichen Zutaten und nach eigener Rezeptur entstehen Produkte wie Aufschnitt, Salami, Fleischkäse, Schinken, Speck und vielfältige Würstchenvariationen, die neue Maßstäbe im Premiumsegment setzen“, erklärt Tom Brass. Ergänzend zu den eigenen Erzeugnissen bietet Farm's Meat über sein Netzwerk an ausgewählten Partnerunternehmen Produkte aus Schwein, Wild und Geflügel an, selbstverständlich unter denselben strengen Qualitäts- und Tierschutzkriterien, wie sie auch für die eigenen Tiere gelten. „So garantieren wir: Alles aus einer Hand, kompromisslos und transparent“, betont der Metzger.

#### Wissen teilen, Zukunft gestalten

„Trotz des branchenweiten Rückgangs im klassischen Fleischerhandwerk glauben wir fest daran: Qualität wird sich durchsetzen.



Deshalb investieren wir nicht nur in Produkte, sondern auch in Wissenstransfer und Inspiration. In unserer eigenen Eventlocation planen wir künftig Fachseminare, Tagungen und Teambuildingformate, in denen wir Know-how, Begeisterung und handwerkliche Exzellenz weitergeben – an Kollegen, Profis und Entscheider der Branche. Farm's Meat ist mehr als ein Fleischproduzent – wir sind Überzeugungstäter mit Vision. Für nachhaltige Qualität, echtes Handwerk und bewussten Genuss. Heute und in Zukunft“, resümiert Tom Brass. *red*

[www.top-beef.de](http://www.top-beef.de), [www.farms-meat.de](http://www.farms-meat.de)

#### Im Profil

##### Lückenlose „Farm-to-table“-Philosophie

- Exklusive Spitzen-Genetik (Top 1 % Wagyu weltweit)
- Regionale Aufzucht mit maximalem Tierwohl
- EG-zertifizierte Verarbeitung und eigene Metzgerei
- Produkte ohne Zusatzstoffe, handwerklich und innovativ
- Höchste Qualitätsstandards auch bei Partnerprodukten
- Seminare & Events für Fachpublikum





# Besonders kritisch

**Themen wie Umwelt und Nachhaltigkeit bestimmen die TV-Berichterstattung über die Lebensmittelbranche. Die Kommunikationsberatung Engel & Zimmermann wertete fast 300 Fernsehsendungen aus dem Jahr 2024 aus.**

Während im politischen Diskurs die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz in Zeiten internationaler Konflikte, der Migrationsdebatte und der konjunkturellen Eintrübung zunehmend in den Hintergrund gerückt sind, spiegelt sich dieser Trend in der TV-Berichterstattung über die Lebensmittelbranche nicht wider. Kein Thema wurde 2024 von den deutschen Fernsehsendern im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Ernährung öfter behandelt als Nachhaltigkeit. Zu diesem Er-

gebnis kommt eine Analyse von Engel & Zimmermann (E&Z), in die 277 TV-Sendungen im Jahr 2024 einflossen. Eine weitere Er-

kenntnis: Die Lebensmittelbranche bleibt unter kritischer Beobachtung. Über 200 Sendungen wiesen eine kritische Tonalität

## Über das TV-Monitoring

Über das gesamte Jahr 2024 wertete Engel & Zimmermann im Fernsehen ausgestrahlte Beiträge – Verbrauchermagazine, Reportagen, Talkshows, Dokumentationen und weitere Formate quer über alle Fernsehsender – rund um die Lebensmittelindustrie aus. Die tagesaktuelle Berichterstattung wurde nicht mitgezählt. Insgesamt flossen 277 TV-Beiträge in die Auswertung ein. Ein besonderer Service der Unternehmensberatung für Kommunikation ist der wöchentliche kostenlose TV-Newsletter, in dem food-relevante Sendungen angekündigt werden.

[www.engel-zimmermann.de](http://www.engel-zimmermann.de)

auf – im Schnitt vier pro Woche. „Damit setzt sich eine Entwicklung fort, die seit Jahren Bestandteil unserer Auswertungen ist: Nach wie vor wird von den Sendern die Qualität von Lebensmitteln in Frage gestellt und das Bild einer Branche gezeichnet, die trickst“, sagt Christian Wolfram, Leiter Beratung bei E&Z.

## Umwelt & Nachhaltigkeit

In den Themenkomplex „Umwelt & Nachhaltigkeit“ sortierte E&Z Beiträge, die sich mit den Themen Umwelt- und Klimaschutz beschäftigten, oder etwa mit den Folgen der industriellen Landwirtschaft auf die Umwelt. Beispiele hierfür sind die ARD-Doku „Wie wir Landwirtschaft nachhaltiger machen“ oder „Lebensmittelverschwendungen – Tonne statt Teller“. Auffällig: Wenn es um Umwelt und Nachhaltigkeit geht, sind die Beiträge fast immer als kritisch zu bewerten. Das bedeutet, dass der Titel der Sendung oder die Sendungsbeschreibung auf einen kritischen Inhalt schließen lassen. Bei Qualitäts- und Geschmackstests, der Themenkategorie mit den meisten Beiträgen, ist das Verhältnis etwas ausgewogener. Zwar dominieren auch hier Beiträge wie „Olivenöle aus dem Supermarkt – Was steckt wirklich drin?“, es gibt aber auch klassische Verbraucherstücke, die keine kritische Tonalität aufweisen. „Die Sender spielen mit dem bewährten Gegensatz von Gut vs. Böse, Groß vs. Klein oder Teuer vs. Günstig“, analysiert Christian Wolfram: „Und natürlich haben wir auch 2024 wieder jede Menge Sendungen entdeckt, in denen es um vermeintliche ‚Tricks‘ der Industrie ging, die die Sender im Sinne der Verbraucher aufdeckten.“

## Landwirtschaft vorn

Im Ranking der Branchen dominiert das Feld „Landwirtschaft“, ein Trend, der sich bei der vorangegangenen Untersuchung 2022 zeigte. Thematisch spielten die Sender hier besonders viele unterschiedliche Themen – von Umwelt- und Klimaschutz in Verbindung mit der Landwirtschaft über Fragen der Tierhaltung bis hin zu den Arbeitsbedingungen und den beruflichen Perspektiven der Landwirte. Einzelne Branchen stehen weniger im Fokus der Berichterstattung. „Das war in früheren Jahren anders, als etwa über die Fleischbranche besonders häufig

und kritisch berichtet wurde“, sagt Christian Wolfram. Auffällig sei auch, dass solche Branchenberichte viel seltener eindeutig kritisch seien als Sendungen, die sich mit der Nahrungsmittelbranche oder Lebensmittelwirtschaft im Allgemeinen beschäftigen (s. Diagramm unten). Beispiele dafür sind „Gesund gemogelte Lebensmittel“ oder „Die Tricks mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum“.

## Richtiger Umgang

Die meisten der von E&Z erfassten Sendungen wurden von den Sendern des öffentlich-rechtlichen Rundfunks ausgestrahlt. „Bei vielen dieser Formate können wir aufgrund der einseitigen Ausrichtung unseren Kunden nur davon abraten, sich mit einem Statement vor der Kamera am Beitrag zu beteiligen“, so Christian Wolfram. Es gebe aber auch Möglichkeiten einer positiven Positionierung im Massenmedium TV. „Hier gilt es immer, Aufwand und Nutzen abzuwägen – denn Dreharbeiten in der Lebensmittelherstellung sind aufgrund der Hygienevorgaben aufwändig. Zudem muss man die Formate genau kennen, um einschätzen zu können, welche Art von Beitrag uns erwartet.“

„Hier gilt es immer, den Aufwand und den Nutzen abzuwägen – denn Dreharbeiten in der Lebensmittelherstellung sind aufgrund der Hygienevorgaben aufwändig. Zudem muss man die Formate genau kennen, um einschätzen zu können, welche Art von Beitrag uns erwartet.“

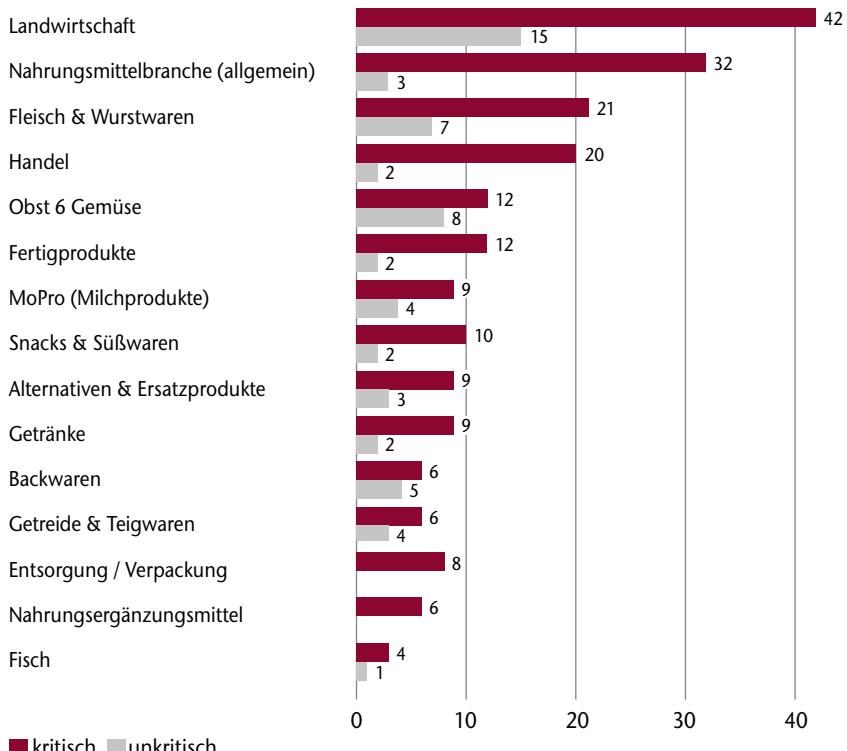
Christian Wolfram

gaben aufwändig. Zudem muss man die Formate genau kennen, um einschätzen zu können, welche Art von Beitrag uns erwartet.“ E&Z verfügt über die Erfahrung und die Kontakte in die Redaktionen, um Unternehmen auf diesem Gebiet professionell beraten und begleiten zu können.

red

## BERICHTE KRITISCH/UNKRITISCH NACH BRANCHEN

### Top 15



Quelle: Engel & Zimmermann; Grafik: B&L MedienGesellschaft



## BionicBack Exoskelett

Dieses Exoskelett entlastet gezielt Handwerksberufe, indem es einen Teil des Gewichts bei schweren Tätigkeiten übernimmt. Dank seines speziellen Aufbaus kann es interne und externe Kräfte effektiv aufnehmen und sicher verteilen. Wissenschaftlich gemessen bietet das Exoskelett je nach Anwendung und Tätigkeit Entlastungswerte von 20 kg Alltagsgewicht. Durch sein leichtes Design ist es leistungsstark, flexibel und für den täglichen Einsatz geeignet.

[www.agr-ev.de](http://www.agr-ev.de)

Rückenunterstützung hilft das Exoskelett, die Wirbelsäule aufgerichtet zu halten, die Muskulatur zu entlasten und so langfristigen Beschwerden vorzubeugen.

■ **Boden- und Fliesenverlegung:** Viele Stunden verbringen Boden- und Fliesenleger in gebückter Haltung, um präzise und körpernah zu arbeiten. Diese dauerhafte Haltung kann langfristig zu Rückenschäden führen. Das Exoskelett gibt Halt, entlastet die untere Wirbelsäule und hilft so, den Arbeitstag kraftvoller und schmerzfreier zu meistern.

■ **Trockenbau und Rohbau:** Fachkräfte wie Trockenbauer und Maurer profitieren ebenfalls vom BionicBack beim Schleppen von Gipskartonplatten, beim Spachteln oder beim Aufstellen von Trennwänden. Das Exoskelett reduziert die Belastung beim Heben schwerer Baustoffe und sorgt für eine gesündere Arbeitshaltung über den gesamten Tag hinweg.

Aber auch in der Holzverarbeitung, im Möbelbau sowie im Garten- und Landschaftsbau ist ein derartiges Exoskelett einsetzbar.

### Ein echter Mehrwert

„Rückenschmerzen und Muskel-Skelett-Erkrankungen zählen zu den häufigsten Gründen für krankheitsbedingte Ausfälle im Handwerk“, erklärt Dominik Heinzelmann, Geschäftsführer der hTrius GmbH: „Mit dem BionicBack bieten wir eine Lösung, die hilft,

# Rückenschonend arbeiten

**Muskel-Skelett-Belastungen sind in vielen handwerklichen Berufen eine dauerhafte Herausforderung. Exoskelette können helfen, diese Belastungen zu verringern und damit im Sinne der Gesundheitsvorsorge für die Beschäftigten zu handeln.**

Wer im Handwerk arbeitet, setzt täglich seinen Körper unter Hochleistung. Ob beim Heben von schweren Materialien, bei der Arbeit in Zwangshaltungen oder bei Tätigkeiten, die ein stundenlanges Bücken erfordern. Hier setzt das BionicBack-Exoskelett von hTrius an: Als erstes AGR-zertifiziertes Exoskelett wurde es speziell für körperlich fordernde Berufe entwickelt. Es unterstützt gezielt den Rücken, reduziert Ermüdung und trägt somit zur langfristigen Gesundheit und Leistungsfähigkeit bei. Das Exoskelett entlastet die Rückenmuskulatur um bis zu 30 % und kann die Ermüdung der Muskeln um bis zu 86 % senken. Das bedeutet: weniger Schmerzen, weniger Ausfalltage, mehr

Wohlbefinden und eine deutlich höhere Produktivität im beruflichen Alltag.

### Ergonomische Entlastung

■ **Metzgerei und Lebensmittelhandwerk:** Metzger arbeiten in meist leicht nach vorn gebeugter Haltung an ihren Arbeitsplätzen und heben regelmäßig schwere Fleischstücke oder Tierhälften. Durch die

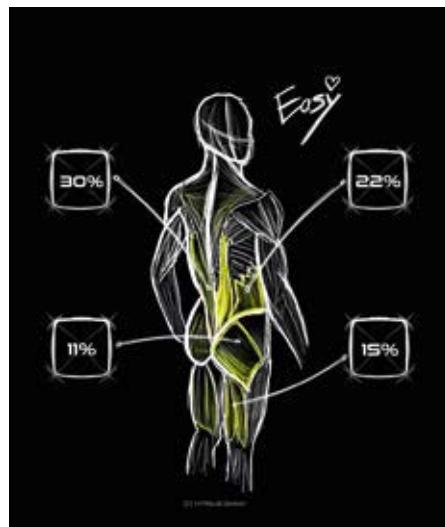
**„Mit dem BionicBack bieten wir eine Lösung, die hilft, Arbeitsplätze gesünder und produktiver zu gestalten – ohne Batterien, Ladezeiten oder Einschränkungen in der Beweglichkeit. Damit investieren Unternehmen in die Gesundheit ihrer Fachkräfte und ihre Zukunftsfähigkeit.“**

Dominik Heinzelmann

Arbeitsplätze gesünder und auch produktiver zu gestalten – ganz ohne Batterien, Ladezeiten oder Einschränkungen in der Beweglichkeit. Damit investieren Unternehmen nicht nur in die Gesundheit ihrer Fachkräfte, sondern auch in ihre Zukunftsfähigkeit.“

Das Unternehmen entwickelt und produziert Exoskelette, die in unterschiedlichsten Anwendungen, etwa in der Logistik, Industrie oder dem Handwerk eingesetzt werden. Als effiziente Hebehilfe ist das BionicBack während der gesamten Arbeitszeit tragbar. Es bietet in Bereichen, in denen eine langfristige Entlastung des Rückens nötig ist, Vorteile, unterstützt die Träger bei der Arbeit und hilft, Rückenbeschwerden zu vermeiden. Das Unternehmen ist darauf spezialisiert, Tools und Technologien zu entwickeln, die körperlich hart arbeitenden Menschen Entlastung verschaffen. Mit Exoskeletten trägt ein Unternehmen dazu bei, die Arbeitsbedingungen seiner Beschäftigten zu verbessern und deren Gesundheit

Grafik & Foto: hTrius GmbH



Diese Muskelpartien (li.) werden durch das Exoskelett entlastet. Es unterstützt den Rücken und trägt somit zur langfristigen Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Beschäftigten bei.

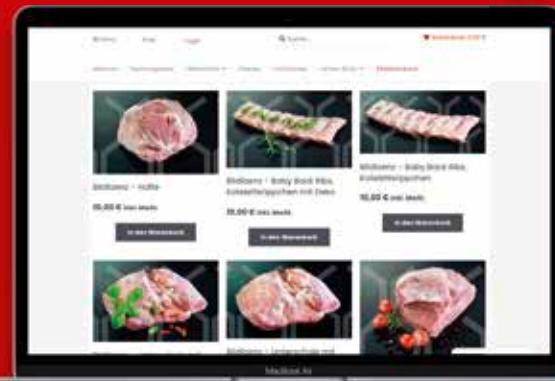
nachhaltig zu fördern. Dass das BionicBack höchsten ergonomischen Anforderungen gerecht wird, bestätigt das Gütesiegel der Aktion Gesunder Rücken (AGR). Als erstes Exoskelett überhaupt erhielt es diese Aus-

zeichnung, ein deutliches Signal an Handwerksbetriebe, die Gesundheit und Sicherheit ihrer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ernst nehmen.

red

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

# 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](http://www.fleischbilder.de)



# Erleichterung für kleine Betriebe

**Zum 1. Januar 2026 tritt für Mitgliedsunternehmen der BGN eine neue Fassung der DGUV-Vorschrift 2 „Betriebsärztinnen und Betriebsärzte sowie Fachkräfte für Arbeitssicherheit“ in Kraft.**



**B**is dahin gilt die bisherige Fassung unverändert. Die überarbeitete Vorschrift konkretisiert das Arbeitssicherheitsgesetz (ASiG). Sie legt genau fest, wie die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung im Betrieb umgesetzt werden soll und welche Aufgaben Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit (Sifa) dabei übernehmen.

Nachfolgend die wichtigsten Neuerungen im Überblick:

**Mehr Unterstützung für kleine Betriebe:** Die neue Vorschrift schafft eine Erleichterung für kleine Betriebe: Die Grenze für die Betreuungsformen nach Anlage 1 und Anlage 4 wird von zehn auf 20 Beschäftigte angehoben. Damit erhalten mehr Betriebe Zugang zum kostenfreien Kompetenzzentren-Modell der BGN.

**Beratung wird digitaler:** Die Betreuung durch Betriebsärzte und Sifas darf künftig auch telefonisch oder online erfolgen. Die neue Vorschrift erlaubt diese Flexibilität unter der Voraussetzung, dass sich die Experten zuvor einen persönlichen Eindruck vom Betrieb verschafft haben. In der Grundbetreuung

dürfen bis zu einem Drittel der Leistungen digital erfolgen, wenn die betrieblichen Verhältnisse bekannt sind. In begründeten Fällen kann der Anteil auf bis zu 50 % steigen.

**Mehr Berufsgruppen zur Sifa-Ausbildung zugelassen:** Wer als Fachkraft für Arbeitssicherheit (Sifa) tätig sein will, muss nicht mehr zwingend einen ingenieurs- oder si-

cherheitstechnischen Hintergrund haben. Künftig können sich auch Absolventen folgender Fachrichtungen qualifizieren: Physik, Chemie, Biologie, Humanmedizin, Ergonomie, Arbeits- und Organisationspsychologie, Arbeitshygiene oder Arbeitswissenschaften.

**Qualitätssicherung durch Fortbildungsnachweis:** Sifas und Betriebsärzte müssen künftig ihre erforderlichen Fortbildungen nachweisen und in ihrem jährlichen Bericht dokumentieren. Das schafft mehr Transparenz für die Betriebe. Zugleich motiviert es die Fachkräfte, ihre eigene Qualifikation laufend aktuell zu halten.

**Neue Betreuungsgruppen und Einsatzzeiten:** Die Zuordnung der Betriebe zu Betreuungsgruppen und die Wirtschaftszweig-Schlüssel (WZ-Kode) wurden überarbeitet. Das kann zu neuen Einsatzzeiten und somit geringeren Kosten führen. Eine Neubewertung lohnt sich. Zudem gilt künftig bei der Grundbetreuung durch Sifa und Betriebsarzt ein einheitlicher Mindestanteil von 20 %. Die bisherige Pro-Kopf-Vorgabe von 0,2 Stunden je Beschäftigtem entfällt damit.

Betriebe, die sich für das alternative Betreuungsmodell (KPZ-Modell oder Unternehmensmodell) entscheiden, müssen künftig eine verbindliche Selbsterklärung zur Gefährdungsbeurteilung abgeben. Sie müssen bestätigen, dass sie eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt haben und über aktuelle Unterlagen verfügen. Bei Fragen zu den Betreuungsmodellen gibt es weitere Infos unter Telefon (0621) 4456-3232.

*red  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)*

## Betreuungsformen ab 2026 im Überblick

Welche Form der Betreuung in Frage kommt, hängt von der Betriebsgröße ab:

- **Betriebe mit mehr als 50 Beschäftigten** müssen in die Regelbetreuung (Anlage 2). Dafür können sie entweder einen externen Dienstleister oder den ASD\*BGN beauftragen. Alternativ bestehen die Möglichkeiten, einen Betriebsarzt und eine Sifa einzustellen oder auszubilden. Die Regelbetreuung umfasst eine Grundbetreuung mit festgelegten Einsatzzeiten sowie eine betriebsspezifische Betreuung, die auf die konkreten Gegebenheiten im Unternehmen zugeschnitten ist.
- **Kleinere Betriebe bis 20 Beschäftigte** können die Regelbetreuung in vereinfachter Form wählen (Anlage 1). In diesem Fall gibt es keine festgelegten Einsatzzeiten – der Betreuungsumfang richtet sich nach der Gefährdungsbeurteilung.
- **Betriebe mit bis zu 50 Beschäftigten** können auch die kostengünstigere alternative Betreuung wählen. Hier übernimmt der Arbeitgeber einen Teil der Aufgaben und lässt sich nur bei Bedarf von externen Experten beraten. Voraussetzung ist eine spezielle Qualifizierung. Für kleine Betriebe bis 20 Beschäftigte gibt es das kostenfreie Kompetenzzentren-Modell (Anlage 4). Betriebe mit über 20 und bis zu 50 Beschäftigten können das Unternehmermodell (Anlage 3) wählen.
- **Keine Betreuung gibt es nicht:** Neue Betriebe müssen der BGN innerhalb von sechs Monaten nach Betriebseröffnung ihre Betreuung nachweisen. Andernfalls übernimmt automatisch der ASD\*BGN.

# Bio-Know-how im Meisterkurs

**Ab Januar 2026 wird in den Meisterkursen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ein Ökomodul verpflichtend enthalten sein. Es besteht aus je einem halben Tag Theorie und Praxis.**

**Z**iel im Landesprogramm „Bio-Regio 2030“ ist: Bis 2030 sollen 30 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen Bayerns ökologisch bewirtschaftet werden. Die Ökopakt-Vernetzungsstelle unterstützt Kooperationen zwischen den Organisationen im Ökopakt und setzt den Aufbau sowie die Stärkung von Bio-Wertschöpfungsketten in Bayern als zentrales Arbeitsfeld. Dazu veranstaltet die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) regelmäßig Workshops mit Ökopakt-Partnern und Info-Veranstaltungen. Zu den Mitgliedern des Ökopaktes zählen Verbände, Kommunen, Unternehmen und eine Hochschule; sie bringen die Perspektiven ihrer Bereiche ein.

## Bio-Fleisch mit Potenzial

Die Projektbetreuung liegt in der LfL bei Holger Reising und Franziska Weiß. Zusammen mit Sabine Bovensiepen (Bildungsoffensive Ökolandbau, Staatliche Führungsakademie Landshut) wurde die



1. BFS dafür gewonnen, künftig ein Ökomodul in die Meisterausbildung zu integrieren. „Der Anteil von Bio-Ware beim Fleisch lag lange Zeit bei 1 %, seit der Corona-Pandemie hat er sich auf 3,5 % mehr als verdreifacht“, erläutert Holger Reising, Barbara Zinkl-Funk, geschäftsführende Gesellschafterin der Fleischerschule, ist optimistisch und führt das Ökomodul ein, das ab Januar 2026 verpflichtend in den Kursen verankert wird.

„Angehende Metzgermeisterinnen und Meister müssen alle aktuellen Marktentwicklungen kennen, um zukunftsfähige Konzepte und Strategien für ihr Handwerk entwickeln zu können“, sagt sie, „dazu zählt natürlich auch der Bio-Sektor.“ Die Initiative kommt zu einem Zeitpunkt, in dem der Bio-Markt in Deutschland wächst und Verbraucher zunehmend Wert auf eine nachhaltige Produktion legen. Darauf wolle man mit dem neuen Modul gezielt reagieren und die Führungskräfte, aber auch das Landesprogramm, unterstützen.

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

## 1. Bayerische Fleischerschule Landshut

### Buch-Set: Fleisch-Sensorik

Das Buch-Set „See. Smell. Taste. Tell.“ der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut gibt es nun mit einem Rabatt für Wiederverkäufer. Metzgereien können es so profitabel anbieten und ihre Kundenschaft zum Thema sensibilisieren.

Es vereint fundiertes Fachwissen mit praxisnaher Anwendung und ermöglicht eine neue Art, über Fleisch und Wurst zu sprechen, diese zu bewerten und den Kunden die Qualität handwerklicher Produkte verständlich und greifbar zu machen. Das Set besteht aus zwei aufeinander abgestimmten Booklets: dem „Handbuch für Fleisch- und Wurstprofis“ mit einer systematischen Beschreibung sensorischer Merkmale von 30 verschiedenen Fleischstücken und -erzeugnissen sowie dem „Spezialitäten-Tagebuch“, das Raum für eigene Notizen und Verkostungserfahrungen bietet. So entstand ein Nachschlagewerk, das Fachwissen vertieft, den Blick für sensorische Details schärft und das Qualitätsbewusstsein stärkt.

Statt zum regulären Verkaufspreis von 25 Euro können es Fachbetriebe nun zum Sonderpreis von 20 Euro/Exemplar beziehen. So kann man das Werk mit fairer Marge vor Ort im Laden anbieten, als Geschenkidee, Fachliteratur oder hochwertiges Zusatzprodukt für qualitätsbewusste Kunden. Das Buch-Set bietet mehr als nur

Lesestoff: Es schafft einen idealen Gesprächsanlass an der Bedientheke und erleichtert die anschauliche Vermittlung von Qualitätsunterschieden zwischen handwerklich hergestellten Produkten und industrieller Massenware. Zudem regt es Konsumenten dazu an, sich intensiver mit sensorischen Eindrücken wie Geschmack, Textur und Geruch auseinanderzusetzen. Ein Aspekt, der bei genussorientierten Käufern auf großes Interesse stößt. Mit der Aufnahme des Sets ins Sortiment profitieren Metzgereien mehrfach: Sie erweitern ihr Angebot um ein hochwertiges Produkt, stärken ihre Beratungskompetenz und schaffen einen Mehrwert für ihre Kundenschaft.

Auch für Schulungszwecke oder im Rahmen von Aktionen für die Kundenschaft lässt sich das Set einsetzen, etwa bei Tastings oder Produktvorstellungen im Laden. Wer das Buch empfiehlt, unterstreicht seine Fachkompetenz und Positionierung als Qualitätsanbieter.

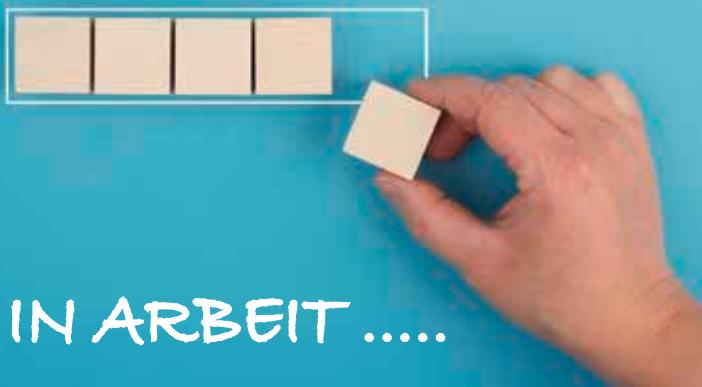
**Infos & Bestellung: per Mail an [info@fleischerschule-landshut.de](mailto:info@fleischerschule-landshut.de) oder unter Telefon (0871) 720 30.**



# Sechs digitale Lösungen

**Effizienter arbeiten in der Metzgerei: Digitale Lösungen sparen Zeit und Nerven und helfen dabei, bürokratische Arbeit und lästigen Papierkram im Alltag zu reduzieren.**

## DIGITALISIERUNG



Wurst herstellen, Fleisch fachgerecht verarbeiten, Kundenwünsche aufnehmen, gleichzeitig die Kasse bedienen – und am Ende des Tages wartet noch der Papierkram. In vielen Fleischereien bestimmen handschriftliche Notizen und manuelle Abläufe den Alltag. Dabei könnten viele Prozesse deutlich einfacher, schneller und übersichtlicher per Software organisiert werden.

Wer auf digitale Systeme setzt, schafft nicht nur Freiräume für den Kundenkontakt, sondern senkt Fehlerquoten und auch den täglichen Druck. Dieser Beitrag zeigt, bei welchen sechs Bereichen sich eine Umstellung auf digitale Lösungen lohnt und wie sich dadurch Effizienz und Rentabilität steigern lassen.

### Traditionelle Arbeit stößt an Grenzen

Ein zentrales Problem vieler Betriebe ist, dass es an klar strukturierten Prozessen und digitalen Werkzeugen fehlt. Ohne passende Technologien entstehen schnell Unübersichtlichkeit und Mehraufwand. Informationen werden mehrfach abgelegt, Fehler häufen sich, Tätigkeiten werden doppelt erledigt. Kommen Lieferscheine abhanden oder werden Bestellungen unvollständig dokumentiert, entstehen schnell Missverständnisse oder Verzögerungen. Auch intern gibt es dann oft Reibungsverluste: Wichtige Angaben werden mehrfach erfragt oder gehen unterwegs verlo-

ren. Wer hier nicht gegensteuert, läuft Gefahr, den Anschluss zu verlieren, und kann den Erwartungen der Kundschaft kaum noch gerecht werden.

### So gelingt der Einstieg

■ **Kundenbestellungen zentral erfassen:** Anstelle von Anrufen oder handgeschriebenen Notizzetteln ist eine Online-Bestelllösung die praktikablere Wahl. Eine digitale Plattform für Vorbestellungen sorgt dafür, dass auf einen Blick erkennbar ist, welche Produkte in welcher Menge benötigt werden. Das erleichtert nicht nur die Planung für Einkauf und Produktion, sondern beugt auch Übermengen oder Engpässen, insbesondere an Wochenenden, zuverlässig vor.

■ **Digitale Werbung clever einsetzen:** Werbung muss nicht zeitaufwändig sein: Digitale Kanäle ermöglichen es, Angebote automatisiert zu verbreiten. Beiträge lassen sich vorplanen und zielgerichtet veröffentlichen, so dass die laufende Betreuung minimal bleibt. Einmal eingerichtet, läuft der Werbeprozess automatisch ab und spart im Vergleich zu manueller Pflege erheblich Zeit.

■ **Kommunikation im Betrieb optimieren:** Über Messaging-Dienste oder digitale Plattformen lassen sich Informationen gezielt und schnell an alle Mitarbeitenden weitergeben. Ob Rezeptänderung oder Hygieneanweisung: Alles kann zentral und nachvollziehbar geteilt werden. Rückfragen verringern sich, unnötige Wege entfallen. Das spart Zeit und Nerven.

■ **Einkaufs- und Lagerprozesse über die Cloud steuern:** Digitale Inventurlisten in einer Cloud-Lösung sorgen dafür, dass Bestandsveränderungen sofort für alle sichtbar sind. Bestellvorgänge können in Echtzeit angepasst werden, ohne Formulare zu drucken oder Listen per Hand zu verteilen. Das reduziert den Papierverbrauch und beschleunigt die Abläufe.

■ **Buchführung per Software automatisieren:** Mit Anwendungen wie Lexware oder Datev lassen sich Belege digital erfassen, Rechnungen zusammenfassen und Zahlungsvorgänge vorbereiten. So wird die Zusammenarbeit mit der Buchhaltung effizienter und viele Fehlerquellen werden von vornherein ausgeschlossen. Auch der Austausch mit dem Steuerbüro wird unkomplizierter.

■ **Mitarbeiter Schulungen digitalisieren:** Ob Einweisung oder Sicherheitsschulung, diese Inhalte lassen sich einmalig als Video aufzeichnen und online bereitstellen. So erhalten neue Teammitglieder jederzeit dieselben Infos, unabhängig davon, wer gerade eingearbeitet wird. Das sorgt für einheitliche Standards, mehr Rechtssicherheit und größere Flexibilität vor allem bei häufig wechselndem Personal.

## Stressfreier arbeiten

Wer diese sechs Bereiche digital organisiert, stärkt nicht nur die Zukunftsfähigkeit seines Betriebs, sondern schafft sich wertvolle Spielräume. Informationen sind heute jederzeit und überall verfügbar, Missverständnisse werden reduziert und auch die interne Zusammenarbeit wird reibungsloser. Auch kleine Teams profitieren: Dank klarer Prozesse kann sich jeder wieder auf das konzentrieren, was wirklich zählt: erstklassige Produkte, zuverlässiger Service und die Nähe zum Kunden.

Tobias Fichtel, Fichtel Consulting

## Zum Autor

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



Fotos: Fichtel Consulting, Der Ludwig



## Der Ludwig, Schlüchtern Bester Web-Shop

Der Online-Shop des osthessischen Fleisch-Experten Dirk Ludwig wurde vom TV-Sender n-tv und dem Deutschen Institut für Service-Qualität als Deutschlands bester in der Kategorie Fleischhandel geehrt. „Die Auszeichnung basiert auf den Bewertungen unserer Kunden, das heißt, wir machen vieles

richtig“, freute sich Dirk Ludwig. Rund 70.000 Kunden haben E-Commerce-Marktführer, aber auch Szene-Spezialisten wie Fleischermeister Dirk Ludwig in den Kriterien Preis-Leistungs-Verhältnis, Versand, Angebot, Kundenservice, Internetauftritt sowie Weiterempfehlungsrate bewertet. Im Bestellmanagement erreicht der Fleisch-Experte eine Auslieferungsrate von 97 % an Tag 1 nach Bestellung. Viele Produkte gibt es nur im Online-Shop, z.B. ein „Dry Aged Ribeye Black Label“ von der Simmentaler Färse. [www.der-ludwig.de](http://www.der-ludwig.de)

*Zum anbeißen!*

*Nicht essen!*

*Lesen!*

*!!!*

*LUST AUF FLAMM!*

**SORRY!**  
ABER WIR  
KÖNNEN NUR  
LECKER!

*Wir entschuldigen uns bei allen Fleischern, deren Kunden und carneo-Lesern für unsere „heißen“ Food-Pinups. Wir können aber leider nur lecker! Deshalb übernehmen wir keine Haftung für die carneo-Nebenwirkungen wie plötzliche Fressattacken oder Fleisch-gelüste und deren Auswirkungen...*

*Euer carneo-Team*

**carneo®**

*Das Kundenmagazin des  
Deutschen Fleischerhandwerks*



*Weitere Infos und Musterheft:  
[www.blmedien.de/carneo](http://www.blmedien.de/carneo) oder Tel. 02103/204444*

*Scan me*



## Schinken vom Hirsch

Zwei herbstlich-winterliche Spezialitäten für die Bedienungstheke hat die **Bedford** Wurst- & Schinkenmanufaktur nun im Sortiment: einen gepökten Hirschkochschinken und eine cremige Kürbispastete. Der fettarme Schinken vom Hirsch wird aus magren Oberschalen hergestellt, mild gepökelt, schonend gegart und gebacken. Es gibt ihn bis Ende Dezember. Saisonal erhältlich ist die Kürbispastete, eine Komposition aus Schweinefleisch und sorgfältig vorbereiteter frischer Schweineleber. Kürbiswürfel und -kerne sowie Kokosmilch verleihen ihr ihren typischen Geschmack. Beide Produkte sind gluten- und laktosefrei und enthalten keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe.

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

## Drahtloses Thermometer

Das RFX Drahtlose Kochthermometer-System des englischen Herstellers ETI Ltd. vertreibt **PSE - Priggen Special Electronic**. Es wurde entwickelt, um Temperaturkontrollen (Koch-, Kühl- und Lagertemperaturen) nach HACCP-Standard lückenlos, effizient und sicher zu gestalten, misst Kerntemperaturen bis +100°C und überträgt die Daten in Echtzeit per Funk an eine zentrale Empfangseinheit, Smartphone oder Tablet. Die Übertragung von max. 50 Sonden erfolgt auch über größere Distanzen, was den Einsatz in weitläufigen Räumen erleichtert. Der obere Teil der Sonden, oberhalb der Eintauchlinie hält Backofentemperaturen bis zu +538°C stand. Eine manuelle Prüfung durch Mitarbeiter entfällt. IP69K-spritzwassergeschützt und spülmaschinenfest leistet das System einen wichtigen Beitrag zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit. [www.priggen.com](http://www.priggen.com)



## Arbeitsschuhe aufbewahren

Die Clog- und Stiefelhalter aus Edelstahl von **Höcker** schaffen Ordnung und tragen zur Hygiene im Betrieb bei. Geordnet gelagert kann das Schuhwerk trocknen, was die Keimbildung reduziert und das Reinigen erleichtert. Zugleich wird das Risiko von Stolperunfällen minimiert und die Lebensdauer der Stiefel und Clogs verlängert sich. Ob Boden- und Deckenhalter mit teleskopierbarem Rohr für variable Raumhöhen bis 3.375 mm, frei aufstellbare Modelle, mobile Ausführungen oder die Schuh- bzw. Clogbank in der Sit-Over-Version: eine stabile Sitzbank mit Polyethylen-Sitzfläche, unter der das Schuhwerk in getrennten Fächern für Straßen- und Arbeitsschuhe verstaut werden kann – eine Lösung zur Trennung von reinem und unreinem Bereich. Ein aufgeräumter Umkleidebereich senkt das Risiko von Unfällen und die sachgerechte Lagerung verlängert die Lebensdauer der Schuhe.

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



## Spülen ohne Stress

Auch bei der Spülmaschinenserie **Colged** 4.0 des gleichnamigen Herstellers profitieren alle Seiten u.a. vom Einsatz langlebiger Materialien. Eine benutzerfreundliche Bedienoberfläche mit intuitiv gestalteten Anzeigen und übersichtlichem Menü führt den Anwender stets zum gewünschten Spülgang. Durch die ProGlide-Türöffnung und ProLift-Haubenautomatik ist die Bedienung auch unter ergonomischen Gesichtspunkten für die Spülkräfte einfach gestaltet. Voreingestellte Programme ermöglichen eine reibungslose und schnelle Einrichtung. Bis zu 32 angepasste Spülprogramme lassen sich individuell auf die Bedürfnisse des Betriebes einstellen. Selbstreinigungsprogramme, schmutzfreie Spülkamern und ein spezielles Filtersystem minimieren den Wartungsaufwand. Oberflächenfilter fangen grobe Partikel auf, eine dreifache Filtration blockiert kleinere Rückstände. [www.colged.de](http://www.colged.de)

## K-Food & Fußball-WM

Auf der anuga 2025 in Köln stellte **AVO** neue Produkte und Konzepte vor. Dem anuga-Partnerland Südkorea entsprechend, zählen nun authentische Saucen und Dips mit intensiven Aromen zum Sortiment, etwa die Korean BBQ Sauce mit ausgewogener Süße, Soja und feiner Knoblauchnote, die sich zum Marinieren und Glasieren von Fleisch und Gemüse eignet. Der Bibimbap Dip ist inspiriert von einem beliebten Reisgericht, vereint Sesam, Soja und Tomate und schmeckt dem K-Food-Trend folgend zu Fleisch oder als Dressing für Bowls. Und damit Metzgereien von der Fußball-WM 2026 in den USA, Kanada und Mexiko profitieren können, gibt es spezielle Marinaden und Rubs, die die beliebtesten Geschmäcker der drei Länder aufgreifen und in praxistaugliche Anwendungen übersetzen: Marinaden im Cajun Style, Smokehouse Rubs, Fajita-Würzungen bieten vielfältige Optionen für ein internationales BBQ. [www.avode](http://www.avode)



## Berufskleidung gut aufgehoben

Ordnung gilt auch für die Unterbringung von Berufskleidung. Das stellt manche Betriebe vor Herausforderungen, oft herrscht Platzmangel. Wie also schmutzige und saubere Arbeitskleidung ordentlich trennen und aufbewahren? Und es den Mitarbeitenden möglichst einfach und bequem machen, saubere Kleidung für den Wechsel vorzufinden? Zur Organisation der Arbeitskleidung für das Team gehören Spinde, Abwurfbehälter und Schranksysteme. **DBL** bietet flexible Lösungen: im Schrank- und/oder Hängesystem. Diese füllen die Servicefahrer der DBL-Partner regelmäßig und pünktlich auf. So benötigen die Spinde etwa durch ein extra Staufach im oberen Bereich weniger Stellfläche. Abschließbare Fächer sorgen für Ordnung und verhindern unberechtigten Zugriff. Bei Bedarf lassen sich die Fächer von Einzel- zu Doppelfächern umrüsten, für mehr Stauraum und Flexibilität. [www dbl de](http://www dbl de)



## Genussformel für Gans

Wie wird die Gans zum Fest wirklich knusprig? **NovaTaste** hält dafür praktische Lösungen bereit, z.B. die Gewürzmischung „Wiberg Gänse-/Enten-Knuspr“ mit Kristall-Natursalz, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Pfeffer und Zwiebel. Ingwer und Orangennuancen verleihen dem Gänsebraten Fruchtigkeit. Bekömmlicher wird dieser durch Beifuß, der zudem für das richtige Maß von zitrusartig-frischen und bitter-würzigen Note sorgt. Profis reiben die Gans am Tag zuvor außen und innen mit der Gewürzmischung ein. Gerade bei raffinierteren Beilagen wie Erdäpfel-Nussknödel oder Maronen-Nuss-Polenta



wird dem Ganzen noch ein süßlich-fruchtiger Geschmack hinzugefügt. Dafür eignen sich Crema di Aceto Pflaume oder Chutney Orange-Mango. Mit der Wiberg Braune Grundsauce (auch vegan) ist man für alle Gänse- oder Entengerichte gewappnet.

[www europe novataste com](http://www europe novataste com)

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

## Modulares Auflagensystem

Mit dem H-Form Rauchwagen und einem modularen System höhenverstellbarer Auflagen bietet **Mohn** eine wirtschaftliche und praxisnahe Lösung für Metzgereien. Der Rauchwagen wird mit vielen separaten erhältlichen Auflagen kombiniert, die sich in der Höhe flexibel verstehen und bedarfsgerecht tauschen lassen. Die Auflagentypen Nr. 5, 6 und 7 nehmen sowohl Gittersatzen als auch Rauchstöcke auf. So lassen sich mit einem Wagen unterschiedliche Produkte verarbeiten: etwa große Schinken, lange Rohwürste, kompakte Brühwürste mit engem Etagenabstand. Jeder Produktionsbedarf ist individuell abbildungbar – ohne aufwändige Fuhrparks aus vielen konventionellen Rauchwagen. Weitere Vorteile: weniger Investitionsbedarf und Lagerfläche für zusätzliche Wagen, hohe Anpassungsfähigkeit für wechselnde Produkte und die volle Kontrolle über Etagenabstände. [www mohn gmbh com](http://www mohn gmbh com)



## Nachhaltige Grilltechnologie

Die Grilltechnologie des britischen Anbieters **Synergy Grill** ist in der Kategorie „Klima“ für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis Produkte nominiert, der am 4./5. Dezember 2025 verliehen wird. Dank dieser verbrauchen die Grills laut Hetseller im Vergleich zu üblichen Profigeräten weniger als die Hälfte der Energie. Durch das Prinzip der thermischen Masse wird die Strahlungswärme eines klassischen Holzkohlegrills erzeugt – doch durch den patentierten Luftwirbel kommt es dabei zu einer Verbrennung ohne beißenden Rauch. Die „fettvernebelnden“ Grills machen auch eine Fettauffangschale oder ein Wasserbad überflüssig. Strahlungswärme, Flamme und Dampf wirken zusammen, um die Speisen doppelt so schnell zu garen, ohne Kompromisse bei Saftigkeit oder Geschmack einzugehen. Bei entsprechendem Strombezug ist der Grill komplett CO<sub>2</sub>-neutral zu betreiben. Auch Herstellung und Lieferkette sind auf Nachhaltigkeit ausgerichtet, mit 95 % Recyclingquote. [www synergygrill com](http://www synergygrill com)

## Impressum 14. Jahrgang

**FH**  
FLEISCHER-HANDWERK

**METZGER**  
HANDWERK  
Bayern

**Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,**  
Verlagsniederlassung München  
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München,  
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München

Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111  
Internet: [www blmedien de](http://www blmedien de), E-Mail: muc@blmedien.de

**Verlagsleitung München:**

Sebastian Lindner -215  
Basak Aktas (Stv.) -270

### Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.):

Marcos Theimer (mth) -150

### Redaktion:

Christian Blümel (chb) -185

### Ständige Autoren:

Heike Sievers, Horst Buchmann, Verena Wagner

### Anzeigen:

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

**Gültige Anzeigenpreisliste:** Nr. 26 vom 1.1.2025

### Anzeigenabwicklung:

Felix Hesse	-261
-------------	------

### Layout:

Michael Kohler	-254
Rita Wildenauer	-254
Claudia Zusammenschneider	-257

### Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270

Roland Erl (r.ert@blmedien.de) -271

### Bezugspreis:

Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben/Jahr).  
Abonnementpreis: Inland jährlich 109 €, Ausland jährlich 121 €. Einzelpreis: Inland 21,50 €, Ausland 23,50 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.

### Repro und Druck:

Ortmairer Druck GmbH, Birnbachstraße 2  
84160 Frontenhausen

### Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden  
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00  
BIC: COBADEFFXXX  
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Bei-

träge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger 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 Lietzennmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

### Gerichtsstand:

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



## Trennmittel-Sprühsystem



**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](http://www.boyensbackservice.de)

**SPRÜH-SYSTEME**

**UNIFILLER-SYSTEME**

**BACKTRENNMITTEL**

## Gewürze

INNOVATIVE GÜTEZÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



**VAN HEES**  
we know how

### Gütezätsze

INNOVATIVE GÜTEZÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



**VAN HEES**  
we know how

## Hygienetechnik

**WALTER**  
next level cleaning

Wenn ein Gerät alle Probleme löst, ist es **next level cleaning**.



Individuelle und ressourcen-schonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

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

## Kunstdärme



**HansSchütt**

Kunstdärme für jede Anforderung  
Ihr Partner für flexible Folien  
Hans Schütt e. Kfm. · [info@hans-schueft.de](mailto:info@hans-schueft.de)  
Immelsweg 19 - 25469 Halstenbeck  
Tel. 04101 8560-0 · Fax 04101 8560-77

## 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](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)

[www.suhner-ag.ch](http://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](http://www.renner-sht.de)

## Schmiermittel

**High-Tec Allrounder** für die Fleischerei-Branche

**SCHMIERUNG**  
**KORROSIONSSCHUTZ**  
**WARTUNG**

[www.brunox.swiss](http://www.brunox.swiss)



## 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](http://www.guenther-maschinenbau.de)  
E-Mail: [info@gmb-fm.de](mailto: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](http://www.guenther-maschinenbau.de)  
E-Mail: [info@gmb-fm.de](mailto:info@gmb-fm.de)

Anzeigen werden  
gelesen! Sie tun es gerade!



# SAUGUT...

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

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

**Das Management-  
Magazin für das  
Fleischerhandwerk**



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

**Impulse finden  
Sie in**

**FH**  
**FLEISCHER-HANDWERK**

**(089) 370 60-272 | [abo@blmedien.de](mailto:abo@blmedien.de) | [www.blmedien.de/fh/jahresabo](http://www.blmedien.de/fh/jahresabo)**

Foto: © Alexander Rath - stock.adobe.com  
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](mailto:abo@blmedien.de).



# DIE HACCP APP

FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



HACCP  
TEMPERATUR  
SENSOREN

2,7 °C



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



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

zertifiziert nach ISO 9001 und ISO 27001

