

FH

FLEISCHER-HANDWERK

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

FLEISCHER MIT ERFOLG:

Landmetzgerei Huber,
Jesenwang



- **MESSE-NACHLESE:** IFFA 2025
- **NACHWUCHS:** Franziska Meyr
- **LADENBAU:** Das Angebot erleben
- **BUTCHER WOLFPACK | WBC 2025 (PARIS):** Vize-Weltmeister
- **FH AWARDS:** Die Preisträger 2025

Die *Collagen*hülle mit *Textil*verstärkung

NalocX

**NEU!
JETZT
BESTELLEN**

OSKUt_{ex}
KALLE GROUP

oskutex.kallegroup.com



1. Michael Resch (Metzgerei Resch, Langquaid), Annika Markus (Metzgerei Haller, Villingen-Schwenningen)
2. Guido Boberg, Marie-Luise Klausmeyer (AVO-Werke), Alexander Bittner (Berger, Perk & Partner)
3. Johannes Richter (Fleischerei Meissmer, Eiterfeld), Heiko Brath (Metzgerei Brath, Karlsruhe)
4. Franziska Meyr („Oxenhof“), Laura Reckmann (Fleischerei Detert)
5. Weißwurstkönigin Sophie I. (Hofmetzgerei Braumiller, Alling)
6. Rüdiger Pyck (Metzgerei Pyck, Sinsheim), Katharina Koch (Landfleischerei Koch, Calden)
7. Christina und Lars Kracker (Miveg)
8. Ronny Paulusch und Michael Teodorescu (B&L Medien)

9. Jost Wetter (K+G Wetter)
10. Matthias Endraß, Katharina Endraß-Lacher, Jürgen Reck (Butcher Wolfpack, Vize-Weltmeister World Butchers' Challenge 2025)
11. Jana und Hans-Dieter Schad (Rudolf Schad)
12. Fabian Schüttler (Hofmetzgerei, Bickenbach) & Gunther Hornung
13. Julia Böbel (Metzgerei Böbel, Rittersbach) und Franz Prostmeier (Metzgerei Stuhlberger, Wartenberg; Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks)
14. Barbara Zink-Funk und Nicole Knogler (1. BFS Landshut)
15. Timo Rögele (Metzgerei Rögele, Gnodstadt)
16. Michael Förster (Landmetzgerei Moosmeier, Neustadt a.d. Aisch), Andreas Kürmeier (Metzgerei Kürmeier, Brannenburg)



8



38



12



30



18

Branchenblick

IFFA-Schnappschüsse	3
Sensorik: Hand- und Tagebuch	6
Preis für Katharina Koch	7
<i>Fokus Bayern:</i>	
Doppelter Meisterkurs	14
Wissen für die Zukunft	16
Metzgerei Böbel: Grüner Faden ...	25

Butcher Wolfpack | WBC 2025

Haarscharf am Sieg vorbei	8
„Go, Lina, go!“	11
„Apfelsaft, Apfelsaft!“	12

Nachwuchs

Franziska Meyr, Oxenhof, Egling-Aufhofen	18
---	----

Grillen & Gewürze

Neue Welle erleben	20
--------------------------	----

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

Fleischer mit Erfolg

Jesenwang:

Fit für die Zukunft
Bernhard und Lea Huber 26

Bremen:

Qualität ist Tradition
und Ansporn
Herbert Dohrmann 28

München:

Schmankerl im XXL-Format
Familie Magnus Bauch 30

IFFA Messe-Nachlese

Innovation und Optimismus	34
Für EuroSkills qualifiziert	36
<i>Die Sieger: FH Fleischer-Handwerk Awards 2025</i>	38
Die nächste Generation	42
Top-Qualität im Ausland	44
DFV-Wettbewerbe:	
Jede Menge Pokale	46
Messe-Neuheiten	41/45/48

Hofmetzgerei

Land.Luft, Leberfing:
Ein klares Bekenntnis 50

Ladenbau

Das Angebot erleben

Weiterbildung

Schinken- und Wurstkompetenz...	59
Corrador-Masterclass Nr. 2	60
1. BFS: Fachkräfte-Booster	62
Architekten des Genusses	63

Rubriken

Neu auf dem Markt Impressum ...	65
Gesucht & gefunden	66

Titelbild: Bernhard und Lea Huber aus der Landmetzgerei Huber im Landkreis Fürstentfeldbruck führen ihren Familienbetrieb motiviert in die Zukunft. Foto: Landmetzgerei Huber

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage der CT Cliptechnik GmbH, Meißen, sowie einem Teil der Auflage eine Beilage der Johannes Schütze AG, Hamburg, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



Wasgau-Metzgerei Gütesiegel „Sicher mit System“

Erneut verlieh die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) der Wasgau Metzgerei das Gütesiegel „Sicher mit System“ als Nachweis für einen im Arbeitsschutz bestens organisierten Betrieb. Das Siegel führt die Metzgerei seit über 20 Jahren. Gemäß den Bestimmungen kann sie es nun drei Jahre tragen

und es danach auf Antrag wieder erneuern. Die wiederholte erfolgreiche BGN-Begutachtung unterstreicht den hohen Stellenwert von Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit. Zudem schafft das Siegel Rechtssicherheit bei der Einhaltung von Arbeitsschutzvorschriften. Zu den entscheidenden Eckpunkten des Arbeitsschutzes zählen etwa eine praxisorientierte Gefahrenanalyse, die Einweisung neuer Mitarbeiter sowie jährliche Schulungen des gesamten Teams durch eine eigens dafür verantwortliche Fachkraft für Arbeitssicherung. „Wir sind stolz über die erneute Auszeichnung, zeigt sich doch mit der Reduzierung der gemeldeten Arbeitsunfälle von 19 auf 13 im vergangenen Jahr, wie erfolgreich wir unser Arbeitsschutz-Managementsystem in der Metzgerei konkret umsetzen“, erklärt Thomas Pfeifer, Prokurist und Betriebsleiter der Metzgerei. www.wasgau.de



AVO Werk wird erweitert

Zur Erweiterung seiner Produktions- und Lagerkapazitäten am Unternehmenssitz in Belm setzt der Gewürzspezialist AVO ein weiteres Bauprojekt um – einen Anbau an den Produktionsbereich. Ziel der Erweiterung ist es, die Kapazitäten in der Produktion von Trockenprodukten, wie Gewürzmischungen, auszubauen. Am 28. März 2025 fand der offizielle erste Spatenstich statt. Bis Herbst 2026 entsteht auf dem Werksgelände ein neuer Gebäude- teil in der Größe des vorhandenen Trockenwerks, sodass sich die Produktionskapazitäten verdoppeln. Durch ein neues Kleinkomponentenlager, in dem einzelne Zutaten für die Gewürzmischungen vorgehalten werden, wird die Zahl der Lagerplätze sogar fast verdreifacht. www.avo.de

M.E.A.T. Fachdossier Kerntemperatur

Ein Fachdossier zur Dynamischen Kerntemperatur-Analyse (DKA) bei der Fleischzubereitung veröffentlichte Dipl.-Fleischsommerler Ronny Paulusch. Es soll das Kerntemperaturdenken in der Fleischbranche revolutionieren und ist kostenlos online verfügbar. Der Geschäftsführer der M.E.A.T. GmbH und langjährige Dozent in der Aus- und Weiterbildung stellt damit ein innovatives Modell vor, das klassische Garstufen hinterfragt und durch wissenschaftlich fundierte, praxisnahe Temperaturstrategien ersetzt. „Die Fleischzubereitung beginnt nicht bei 56°C – sondern mit dem Verständnis für Struktur, Reifung und thermische Eigenschaften. Die DKA bringt Methode ins Handwerk und Wissen in die Küche,“ betont er. Das Dossier analysiert entscheidende Einflussfaktoren wie Muskelfaserstruktur, Wassergehalt, Marmorierung, Reifegrad und Fütterung – und liefert Empfehlungen, wie Kerntemperaturen differenziert und produktgerecht angepasst werden können. Hier der vollständige Fachtext: kompakt, verständlich, anwendungsnah: www.dka.direct



Schon bei Facebook geliked?

FH  **VIELEN DANK für über 10.000 Follower!**

Markenschaufenster

 **STILLER**
VERSCHLISS-TECHNIK

Telefon 07268 392 

Dosenverschleißmaschinen
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGMBH.DE



NovaTaste/eppers Strategische Partnerschaft

Eine solche haben NovaTaste und die Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG („Eppers“) aus Saarbrücken-Bübingen geschlossen. Eppers soll in diesem Zuge in die NovaTaste-Gruppe integriert werden. Dadurch wird das kombinierte Unternehmen sein Angebot maßgeschneiderter Geschmackslösungen stärken. Eppers entwickelt und produziert mit rund

140 Beschäftigten ein vielseitiges Sortiment an Gewürzen, Saucen und Marinaden. Durch die Partnerschaft mit Eppers kann NovaTaste auf dessen Expertise im Flüssigsegment zugreifen und der Standort Saarbrücken wird zur europäischen Liquids-Plattform. Eppers profitiert von den Kompetenzen von NovaTaste bei Gewürzen und funktionalen Produkten und erhält Zugang zur Infrastruktur und zum internationalen Netzwerk der NovaTaste-Gruppe. Die derzeitige Eppers-Geschäftsführung bleibt dem Unternehmen in wichtigen Funktionen erhalten. www.novataste.com, www.eppers-gewuerze.de

**FLEISCH
BILDER.DE**

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

Sensorik: Hand- & Tagebuch



Auf der IFFA stellte die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut das Buch-Set „See. Smell. Taste. Tell.“ – ein „Handbuch für Fleisch- und Wurstprofis“ und ein „Spezialitäten-Tagebuch“ vor.

Für die Autoren Prof. Manfred Winkler und die geschäftsführende Gesellschafterin der 1.BFS Barbara Zinkl-Funk ist es ein Meilenstein, den es so für Fleisch und Fleischerzeugnisse bisher nicht gab. Denn: hier finden Fachleute und Interessierte erstmals eine strukturierte Anleitung für die sensorische Analyse bei ausgewählten Fleischstücken und Fleischerzeugnissen.

Im Handbuch wird die Herangehensweise und das Grundwissen vermittelt – vor allem aber werden die sensorischen Eigenschaften von 30 Fleischstücken und Fleischerzeugnissen aufgelistet. Alle 30 Produkte wurden dafür intensiv analysiert und katalogisiert. Die erarbeiteten spezifischen Eigenschaften sind für jedes einzelne Produkt detailliert aufgeführt. Die sensorischen Grundlagen wurden in Workshops und unter der Federführung von Prof. Manfred Winkler gemeinsam mit Barbara Zinkl-Funk, dem Team und den Absolventen der 1. BFS entwickelt. Alle im Buch abgebildeten Produkte wurden handverlesen ausgesucht und von den Food-Profis Brigitte und Dirk Tacke gestylt und fotografiert. Das Tagebuch dient dazu, eigene sensorische Erlebnisse und Erfahrungen mit Fleisch, Wurst und anderen Fleischerzeugnissen strukturiert festzuhalten. In Kombination erhält man ein Nachschlagewerk, das es ermöglicht, die eigene Kompetenz zu optimieren und die Eigenschaften von Spezialitäten beim Kunden hervorzuheben.

Das Buch richtet sich an Fachleute aus der Fleischbranche, ist aber auch für alle Fleisch- und Wurstgenießer ein attraktives Geschenk und ein Ergänzungsbuch mit hohem Nutzwert für jede eigene Kochbuch-Bibliothek. www.fleischerschule-landshut.de

Das Buch

Prof. Manfred Winkler/Barbara Zinkl-Funk; „See. Smell. Taste. Tell.“ – Fleisch und Fleischerzeugnisse sensorisch erfassen und bewerten; Handbuch: 64 Seiten, Tagebuch: 48 Seiten (14,8 x 21cm); 1. BFS Landshut; 25 Euro; Bestelladresse: info@fleischerschule-landshut.de oder www.amazon.de

Die Autoren



Prof. Dipl.-Ing. Manfred Winkler, MSc, ist seit Jahren ein anerkannter Fachmann für die sensorische Analyse. Er ist Professor für analytische Chemie und Sensorik und ehemaliger Schulleiter der privaten höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn. Als Dozent an der 1. BFS war er wesentlich am Aufbau der zertifizierten Lehrgänge für die Fleisch-, Schinken- und Wurstsommeliers beteiligt und federführend bei der Entwicklung der Methodologie und der Wortfindung für die im Handbuch vorgestellte sensorische Analyse.



Barbara Zinkl-Funk, MBA, ist geschäftsführende Gesellschafterin der 1. BFS Landshut. Bei der Zusammenarbeit mit Prof. Manfred Winkler war es ihr ein Anliegen, mit dem Fach-Booklet das immaterielle Erbe des Schulgründers Max Schöner zu bewahren und Menschen als Botschafter für den bewussten und genussvollen Fleisch- und Wurstkonsum zu begeistern.



Preis für Katharina Koch

Auf der IFFA zeichnete der Zentralverband Naturdarm (ZVN) Katharina Koch von der Landfleischerei Koch mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 aus.

Die engagierte Familienunternehmerin Katharina Koch aus Calden erhielt den Preis für ihr zukunftsweisendes Gesamtkonzept rund um die nordhessische Ahle Wurst – ein traditionsreiches Produkt, das sie erfolgreich in die Gegenwart und Zukunft führt. Der Preis wurde zum 10. Mal wie in jedem IFFA-Jahr mit dem Deutschen Fleischer-Verband und der afz – allgemeine fleischer-zeitung verliehen.

Katharina Koch verbindet in ihrer Manufaktur traditionelle Handwerkskunst mit modernen Vertriebs- und Vermarktungsstrategien, sie bietet authentische Produkterlebnisse bei Führungen im „Wurstehimmel“

und setzt im Betrieb auf den Einsatz digitaler Technologien bis hin zu KI.

„Ich freue mich sehr über diesen Preis, da wir in unserem Familienbetrieb in fünfter Generation auf die Herstellung von nordhessischer Ahler Wurst spezialisiert sind und das Thema Wurst somit sozusagen Teil meiner DNA ist“, sagte die Preisträgerin: „Es freut mich jeden Tag zu erleben, dass die Nachfrage nach einer guten handwerklichen Wurst ungebrochen ist und wir auch in Zukunft vielen Menschen mit unseren Produkten eine Freude bereiten können.“

Die Jury würdigte den „beindruckenden Brückenschlag zwischen Tradition und Inno-

vation“. Diese bestand neben Heike Molkenthin und Hilmar Reiss (beide ZVN) aus der DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Fleischermeisterin Lena Ebersberger, Johannes Bechtel (Vorsitzender der Fleischer-Junioren) und afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler. „Die Ahle Wurst von Katharina Koch steht beispielhaft für das, was Naturdarm als Edelhülle ausmacht: Natürlichkeit, Einzigartigkeit und Nachhaltigkeit“, erklärt die ZVN-Vorsitzende Heike Molkenthin: „Naturdarm ist nicht nur die älteste, sondern auch die modernste Lebensmittelverpackung – ganz im Sinne des Nose-to-tail-Prinzips, das auch in der Landfleischerei Koch gelebt wird.“ Mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ macht der Naturdarmverband kreative Vermarktungsideen und innovative Konzepte sichtbar, die das Kulturgut Wurst in die Zukunft tragen.

www.landfleischerei-koch.de

www.naturdarm.de

Fotos: Sybille Roemer, Landfleischerei Koch



MOGUNTIA

FOOD TRENDS 2025

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

Die zweite Ausgabe ist da!
NEUE WELLE



Mehr Infos auf
unserer Website:



Haarscharf am Sieg vorbei

Keine Eintagsfliege war der WM-Sieg des „Butcher Wolfpack“ 2022 in Sacramento. Um nur 0,91 Punkte verpasste das Team Ende März in Paris die Titelverteidigung und wurde bei der „World Butchers‘ Challenge“ (WBC) Vize-Weltmeister.



Die Stimmung am 31. März 2025 in der Halle 6 des Pariser Messegeländes Porte de Versailles war prächtig. Die meisten der rund 4.000 Fans hier – auch wenn trotz Eintrittskarte nicht alle einen Sitzplatz fanden – kamen aus dem Gastgeberland. Doch auch rund 150 mit allerlei Fanartikeln in Schwarz-Rot-Gold ausgestattete Schlachtenbummler feuerten das deutsche „Wolfsrudel“ der Metzgerschaft stimmgewaltig an. Besonders natürlich die drei deutschen Männer und Frauen, die vor dem französischen Team als vorletztes die große Bühne betraten und nach kurzen Fan-Runde vor „ihrer“ Tribüne das eigentliche Wettbewerbsareal enterten.

14 Nationen nahmen am WBC-Hauptwettbewerb 2025 teil. Neu dabei: Brasilien, Rumänien und Spanien, zudem Australien, Belgien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Island, Italien, Irland, Kanada, Neuseeland und die USA. An den Junioren-Wettbewerben einen Tag zuvor zudem Indonesien und Tschechien. Die Anzahl der Teilnehmerinnen war mit 19 Frauen (15 %) erheblich höher als 2022 in den USA. Im





Teamcaptain Dirk Freyberger



Matthias Endraß



Sabrina Minkenberg



Jürgen Reck



Katharina Endraß-Lacher



Katharina Bertl

Hauptwettkampf starteten neun Frauen, davon drei im deutschen Team.

Exakt um 12 Uhr ging es los. In dreieinhalb Stunden galt es nun, eine Rinder- und eine Schweinehälfte, ein ganzes Lamm und fünf Hühner auszubeinen, zu zerlegen, zuzuschneiden, zu verarbeiten, zu veredeln und kreativ zu präsentieren.

Das Motto des Butcher Wolfpack lautete: „Die Schatzsuche auf Schloss Neuschwanstein“. Etwas mehr als 100 unterschiedliche und veredelte Fleisch- und Wurstspezialitäten waren die Aufgabe. Darauf hatten sich Teamcaptain Dirk Freyberger, Matthias Endraß, Jürgen Reck, Katharina Bertl, Katharina Endraß-Lacher und Sabrina Minkenberg an 15 Trainingswochenenden (Sep. 2023 bis Feb. 2025) vorbereitet. Sabrina Minkenberg (Fleischerei Luther, Coburg) sogar erst seit der SÜFFA 2024. Zum Wolfpack-Team zählten zudem die Junioren Lina Wachter, Carina Schübler und Pascal Karatey, der stv. baye-

rische Landesinnungsmeister Werner Braun als Teammanager, PR- und Teammanager Michael Keller, der Logistiker Martin Jäntschke und die Juroren Robert Schedel und Holger Fricke. Beide Juroren bewerteten an ihrem jeweiligen Einsatztag sachlich, fachlich und fair.

Perfekt vorbereitet

Nicht nur in der Halle feuerten einige tausend Fans die 14 Teams an, auch auf YouTube verfolgten Zehntausende an beiden Tagen das Geschehen in Paris. Ebenso wurden alle Butcher Wolfpack-Arbeitsschritte via TikTok live gestreamt. Rund 5 t Fleisch, die an diesem Tag verarbeitet wurden, kamen caritativen und sozialen Einrichtungen und Organisationen zugute.

Das „Rudel“ hatte sich perfekt vorbereitet. Alle sechs wussten, was wann wie zu tun war. Die jeweiligen Arbeitsplätze auf dem

Wettbewerbsareal von den Fans auf der Tribüne aus gesehen: rechts am mittig aufgestellten Arbeitsplatz Dirk Freyberger und Matthias Endraß (ausbeinen, zerlegen, zerschneiden), ihnen gegenüber Katharina Bertl und Katharina Endraß-Lacher (veredeln, präsentieren). Jürgen Recks Passion ist das Wurstmachen: Er wirkte links hinten auf dem Areal: zerlegte fein, wolftete, kutterte, füllte Würste etc. Sabrina Minkenberg steckte im hinteren Bereich des Wettbewerbsareals u. a. Fleischspieße, wolftete ebenso Fleisch, z. B. für Hackfleischpatties oder Beef-Eggs, und füllte Rouladen und Paprika. Jede Minute kam es auf das Zusammenspiel, die Perfektion und die Kreativität aller an.

Von Hektik war trotz des Zeitdrucks nichts zu spüren. Nach gut eineinhalb Stunden landeten die ersten Fleisch- und Wurstkreationen auf dem Präsentationstisch. Einige

„Es war wirklich ein wilder Ritt.“

Katharina Bertl



Beispiele: „Royal Bone Slices“ (Rind), „Coronation Roast“ (Rind) oder „Knights Sword Skewers“ (Rind), „Royal Roast“ (Schwein), „Crown Double Roll“ (Schwein), „Fairy Tale Lamb Pastry“ und „Seeblick Gigot“ (Lamm), „Magds Meat Pralines“ (Huhn), „Royal Burger“ (Hack), „Princess Snack (Hack) sowie Lyoner (Ring), Weiß- und Wollwürste, „Maidens Maultaschen“ oder die „Royal Smoky Cheese Brats“.

So richtig spannend wurde es dann wenige Minuten vor Schluss. Die überdimensionale, folierte Rückwand der Präsentation mit dem Schloss Neuschwanstein und Butcher Wolfpack-Logo musste sehr vorsichtig hinter den Präsentationstischen platziert werden. Schnell wurden noch letzte Kreationen wie Leberkäse daraufgestellt und finale Reini-

„Das Besondere an unserem Tisch ist, dass mehr darauf liegt, als wir am Haken hatten, vor allem wegen der zahlreichen Würste.“

Dirk Freyberger

gungsarbeiten erledigt. Dann lag sich das Team in den Armen und jubelte den Fans zu. Nun war es doch knapper als erwartet. „Es war wirklich ein wilder Ritt“, sagte Katharina Bertl unmittelbar danach. Der Teamcaptain setzte sich passend zum Motto eine goldene Pappkrone auf. „Das Besondere an unserem Tisch ist, das mehr darauf liegt, als wir am Haken hatten, vor allem wegen der zahlreichen Würste“, sagte er. Es folgte die Endbewertung der Jury.

Das Ergebnis

Die feierliche Gala zur Siegerehrung fand am 1. April 2025 im Cabaret „Paradis Latin“ im Stadtteil Quartier Latin statt. Das Butcher Wolfpack verteidigte seinen Titel zwar nicht, freute sich aber doch über Platz 2 (71,23 Pkt.), obwohl es sehr große Zweifel am WM-Sieg (72,14 Pkt.) Frankreichs gab, das die „Friedrich Dick Gol-

Verpasste Chancen

(Auszüge aus einem offenen Brief am 2.4.2025 via Facebook an die Veranstalter von Ronny Paulusch)

- „... außerhalb der Fachwelt nahezu unsichtbar, In der Stadt (Paris) – keine Hinweise (Taxifahrer, umliegende Hotels...“);
- „...medial und organisatorisch weitgehend unter dem Radar...“
- „... überverkauft und unterorganisiert...“;
- ... Hauptwettbewerb Sitzplätze: 1.700, verkaufte Tickets: 3.900...“; „... wer mehr als einen Snack essen wollte, musste das Messegelände verlassen...“
- „... Nachwuchsförderung ignoriert...“;
- „...keine Bühne für Ausbildungsinitiativen, keine echte Mitmach-Struktur...“;
- „...gerade hier wäre das Potenzial riesig gewesen...“
- „... Armdrücken der Teamchefs am Vortag, eine humorvolle Geste, ...aber ohne Fans und Publikum...“
- „... die Fanzone (Partners Area), eine ‚nationale‘ Einbahnstraße. Keine Pavillons anderer Nationen außer dem Hauptsponsor Friedr. Dick...“
- „... keine Stechschutzhandschuhe für alle...“; „...keine Sanktion, kein Hinweis, niemand greift ein...“
- „... Abschlussgala: nur die französische Nationalhymne erklang...“; „...Musik bei Siegerteams anderer Nationen? Kein Ton, keine Ehre, keine Haltung...“

den Knife Trophy“ gewann. Dritter wurde das Team Australiens (71,09 Pkt.).

Jürgen Reck holte mit seiner Apfel-Zwiebel-Bratwurst den WM-Sieg in der Produktkategorie „Best Pork Sausage“. Als besondere Ehre wurden Katharina Bertl – als erste Frau jemals – und Dirk Freyberger von der unabhängigen Jury ins All-Star-Team der WBC 2025 gewählt. Wobei der deutsche Teamkapitän die Ehre des All-Star-Captains in Empfang nahm und vor allem den Partnern, Unterstützern und Sponsoren dankte. Unterstützt wurde das Team u. a. von Giesser Messer, K+G Wetter, MKN, Albert Handmann Maschinenfabrik, Dry Ager, Goldbeef, Raps, Monolith, der Messe Stuttgart (SÜFFA), Aichinger, Hagesüd, thekenplan und dem Fleischerverband Bayern. Die WBC 2025 war ein Erlebnis: für das „Rudel“, die mitgereisten Fans – die Fanreise hatte Ronny Paulusch organisiert – und viele Fleischbegeisterte in Halle 6 und im Internet. **Marco Theimer**
www.worldbutcherschallenge.com
www.butcherwolfpack.de



„Go, Lina, go!“

Beim Nachwuchswettbewerb auf der World Butchers' Challenge belegte Lina Wachter (19) einen tollen 6. Platz. Sie wurde, immer wieder angefeuert von Fans und Butcher Wolfpack-Teammates. bestplatzierte Teilnehmerin.



Noch wenige Minuten vor dem Apprentice-Wettkampf, dem ersten der WBC 2025 in Paris, ist ihr die Anspannung förmlich anzusehen. Doch als der Countdown um 9 Uhr endet, ist die frischgebackene Fleischergelesin und Beste der Handwerkskammer Ulm (Note: 1,1) aus der Metzgerei Sonntag in Kißlegg voll konzentriert bei der Sache. Selbstbewusst wuchtet Lina Wachter pro Disziplin nach und nach das zu zerlegende Fleisch (Rinderhüfte mit Knochen – Beef rump bone in, 350 bis 380 kg; ganze Schweinelende – Full loin of pork, 75 bis 85 kg; Seite vom Lamm – Side of lamb, 18 bis 20 kg) auf den Arbeitstisch. In zweieinhalb Stunden zerlegen, verarbeiten, veredeln und auf einem weiteren Tisch präsentieren muss sie zudem noch zwei ganze Hühner (1,8 bis 2,2 kg), die unter dem Arbeitsplatz in einer Kiste parat liegen. Ebenso

wie ihre elf Konkurrenten und zwei Konkurrentinnen aus Australien, Frankreich, Großbritannien, Irland, Italien, Neuseeland und Rumänien.

„Cocktail & Wedding“

Sie sägt und zerlegt, löst Knochen aus, schneidet Fleisch fachgerecht zu, legt es in oder auf vorbereitete Behältnisse. Alles das folgt ihrem Motto „Cocktail & Wedding“. Ihre Schnitte sitzen, sie weiß, was sie tut, und ist im Flow. Aus dem Fleisch müssen alle Teilnehmer/-innen vorgegebene Stücke wie Braten, Steaks oder andere küchenfertige Erzeugnisse herstellen und zur Präsentation bringen, zudem so viele eigene Kreationen wie möglich. Die Zeit schreitet voran, alle sind voll konzentriert.

Auf Linas Tischen zur Präsentation landen immer mehr Fleischerzeugnisse, z. B. Bür-

germeister-Cut, ein gefüllter Gourmet-Braten (Schwein), Steak-Cut im Speckmantel, französischer Spießbraten, eine ganze Keule im Schweinenetz, eine gefüllte Lammrolle, Lammkarree oder Gourmet Beef-Burger. Die Juroren sind kritisch und bewerten unter anderem die Technik und das individuelle Arbeiten, die Produkte an sich und ihre kreative Präsentation, Sicherheit und Sauberkeit am Arbeitsplatz und persönliche Hygiene. Aufgefallen war Lina Wachter dem Butcher Wolfpack bei den German Butcher Wars Anfang April 2024, als sie als Auszubildende mit ihrem Auftreten und ihrer Arbeitsweise so manchen gestandenen Metzgermeister in der Wertung hinter sich ließ.

Um 11.15 Uhr bringt Lina Wachter die finalen Dekorationen an ihr mit einem weißen Schleier und Efeu umranktes Display und ist fünf Minuten vor der Zeit fertig. Die Anspannung fällt ab. Gespannt erwartet sie die Bewertung, die zwei Tage später abends bei der Finalgala bekanntgegeben wird. Sie landet mit exakt 75 Punkten auf Platz 6 von 14. Zu Platz 3 fehlen ihr nur zwei Punkte. Der Sieger Nino Candela aus Frankreich gewinnt mit 80,17 Punkten. **Marco Theimer**

„Apfelsaft, Apfelsaft!“

Die Fleischerin Carina Schüßler und der Fleischerei-Fachverkäufer Pascal Karatey stellten sich auf der World Butchers' Challenge (WBC) dem Young Butcher-Contest, an dem 23 Nachwuchskräfte aus elf Nationen teilnahmen.

Nachdem an Tag 1 der Metzger-WM (30. März) vormittags der Auszubildenden-Wettbewerb stattgefunden hatte, wurde es für Carina Schüßler (Landmetzgerei Schüßler, Stadtsteinach) und Pascal Karatey (Metzgerei Freyberger, Nürnberg) ab 14.30 Uhr bei ihrer ersten WBC-Teilnahme ernst. Bis 17 Uhr hatten die beiden

Franken Zeit, einen Rinderrücken am Knochen (Beef rump bone in), eine Schweinelende (Full loin of pork), eine Lammhälfte (Side of lamb) und zwei Hühner zu zerlegen, zu verarbeiten, zu veredeln und als küchenfertige Speisen stilvoll auf einem Tisch zu präsentieren. Diese thematische Auslage bestand aus vorgegebenen Produkten und Eigenkreationen mit Zusatznutzen. Carina Schüßlers Motto lautete „Future“, Pascal Karatey hatte „Perfect Barbecue“ für seine Präsentation gewählt. Angefeuert wurden sie lautstark von ihren Butcher Wolfpack-Kollegen und -Kolleginnen sowie einer ganzen Reihe mitgereister Fans. Etwa mit dem Spruch: „Was gibt der deutschen Jugend Kraft: Apfelsaft, Apfelsaft“ und vielen ähnlichen Motivationsgesängen.

Hochkonzentriert, mit unzähligen Trainingsstunden auf dem Buckel und viel Feingefühl, gingen die beiden ans Werk. Auf Carinas Tisch landeten z. B. Lammkarree in Kräuterkruste und eine mit Sternfrucht und Wurst gefüllte Schweinebauchrolle. Pascal Karateys Präsentation enthielt gewürzten Rinderrollbraten, Lammburger-Cupcakes, eine Lammkeule Provencal im SchweineNetz oder eine tropisch glacierte Hühnerbrust.

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen, darunter sechs Frauen, wurden von der WBC-Jury nach den Kriterien Arbeitsumfeld, Hygiene, Zerlegen und Verarbeiten, Zubereitung und Präsentation bewertet. Doch bis zur Entscheidung, wer hier den WM-Titel holen würde, mussten die beiden noch bis zum Abend des 1. April warten. Mit einem hauchdünnen Vorsprung von 0,16 Pkt. vor Carina kam Pascal, der im April 2024 erster Sieger der German Butcher Wars wurde, auf Platz 9.

Erste internationale Wettbewerbserfahrungen sammelte Carina Schüßler 2024 als einzige Frau bereits auf den „Butcher Wars“ in England und belegte zwischen 25 Männern einen beachtlichen 5. Platz.

Die ersten drei Plätze bei dieser Challenge in Paris gingen an Frankreich. Doch Carina kam Pascal können mit ihrer Leistung sehr zufrieden und zurecht stolz sein. Nach zweieinhalb Stunden lagen sie sich in den Armen, hüllten sich nach dem anspruchsvollen Wettkampf gemeinsam in eine schwarz-rot-goldene Fahne und jubelten ihren Fans lautstark zu.

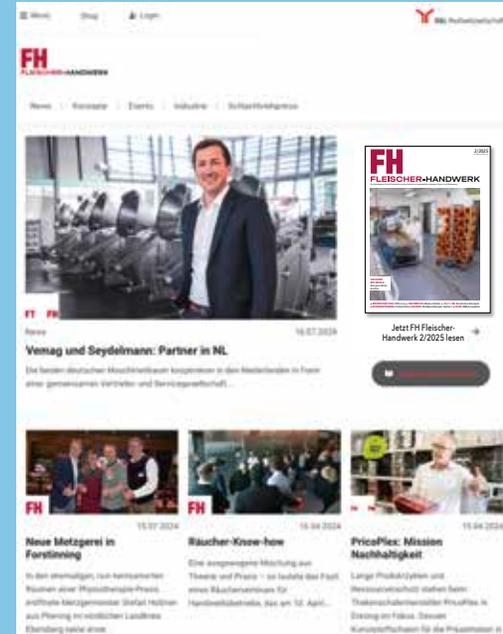
Marco Theimer



NEU!

Das Profi-Portal für das

FLEISCHER-HANDWERK



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



FLEISCHNET.DE



Verlässlicher Partner

Als einer der Hauptsponsoren leisteten auch die Messerspezialisten von Friedr. Dick einen erheblichen Anteil am Gelingen der World Butchers' Challenge 2025 in Paris.

Für die gesponserten Länderteams produzierte Friedr. Dick zur WBC 2025 eine goldene Sonderedition des ErgoGrip Ausbeinmessers. Alle Teammitglieder der Länder, die gesponsert wurden, haben dieses Messer als Geschenk und Glücksbringer in Paris erhalten. Eine kleine Menge verkaufte das Friedr. Dick-Team auch vor Ort an einem Stand in der Partners Area.

„Wir unterstützen das Fleischerhandwerk, welches sich für den bewussten und respektvollen Umgang mit Fleisch und Lebens-

mitteln einsetzt und stehen mit unseren Produkten und unserer Marke Friedr. Dick für kompromisslose Qualität und Funktionalität. Deshalb freuen wir uns umso mehr, das Handwerk auch bei der World Butchers' Challenge zu unterstützen und mit unseren Messern und Werkzeugen für die perfekte Ausstattung der Teams zu sorgen“, begründete das Unternehmen sein Engagement für die Metzger-WM. Doch nicht nur in den drei Wettkämpfen selbst setzten viele Teilnehmer auf das schwäbische Messer-Know-how, die Marke waren quasi omnipräsent.

Der neue Metzgerweltmeister Frankreich reichte bei der Siegerehrung im Theater „Paradis Latin“ im Quartier Latin den „F. Dick Knife Award“ in die Höhe und auch das deutsche Vize-Weltmeister Butcher Wolfpack und das australische Team als Dritter freuten sich über die vom Unternehmen gestifteten Pokale.

www.dick.de





Doppelter Meisterkurs

Rekord-Meisterzahl an der Augsburger Fleischerschule: Im Rahmen einer Feierstunde erhielten 68 neue Meisterinnen und Meister ihre Meisterbriefe.

Aufgrund der Teilnehmerzahl, die so groß war wie in keinem Kurs zuvor in der Geschichte der Augsburger Schule, hatte man sich dazu entschlossen, die im Januar gestarteten Meisterkurse Nr. 360 und 361 parallel abzuhalten. „Von Rostock bis an den Alpenrand von Thüringen bis Nordrhein-Westfalen. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen kamen aus dem gesamten Bundesgebiet. Dieser Zuspruch freut uns sehr, denn er zeigt die enorme Bedeutung Augsburgs als Weiterbildungszentrum im deutschen Fleischerhandwerk“, betonte Schulleiter Anton Schreistetter. Die Kulisse für die Freisprechung bildete das bis auf den letzten Platz gefüllte Atrium der Handwerkskammer für Schwaben. Zu den ersten Gratulanten gehörte der HWK-Präsident und Metzgermeisterkollege Hans-Peter Rauch. „Es ist Tradition, unsere jungen Kolleginnen und Kollegen gebührend zu feiern. Die Überreichung des Meisterbriefs ist nicht nur ein symbolischer Akt, sondern die verdiente Auszeichnung ihrer besonderen Leistungen. Ich bin 40 Jahre Meister und habe diese Entscheidung nicht einen Tag bereut. Dieses positive Gefühl wünsche ich ihnen für ihren beruflichen Weg“, so der HWK-Präsident.

Viermal Note 1

Robert Baur, Vorsitzender des Prüfungsausschusses, sprach die Absolventinnen und Absolventen mit der traditionellen Formel



Julia Böbel

von Gesellen zu Meistern frei. „Sie haben den höchsten Abschluss unseres Berufsstandes erreicht. Es ist beachtlich, was Sie in den vergangenen Monaten geleistet haben. Darauf können Sie stolz sein“, betonte er, der außerdem auch den fairen Umgang und das Miteinander in beiden Kursen lobte. Schulleiter Anton Schreistetter ließ in seiner Festrede die letzten dreieinhalb Monate Revue passieren und hob die besonderen Leistungen seiner nunmehr „ehemaligen“ Schülerinnen und Schüler positiv hervor. So stand in mehreren Zeugnissen gleich vier Mal die Note 1. Zu den 14 Kursbesten, die mit dem Bayerischen Staatspreis geehrt wurden, zählten auch drei Fleischermeisterinnen, eine davon war Julia Böbel aus der gleichnamigen Metzgerei in Georgensgmünd-Rittersbach (s. Seite 25).

„Doch auch diese außergewöhnlichen Leistungen sind kein Grund, sich auszuruhen“, sagte Anton Schreistetter. Er verdeutlichte, dass eine fachliche und fundierte Weiterbildung und die Erweiterung des eigenen Wissens und Könnens stets die erste Aufgabe eines Meisters bzw. einer Meisterin sind. „Augsburg ist hierfür immer die erste Anlaufstelle. Sie sind jederzeit herzlich willkommen in ihrer Fleischerschule“, ergänzte er. Natürlich durfte zum Abschluss des Kurses der Sprung in den im Frühjahr noch immer kalten Augsburger Proviantbach nicht fehlen – eine Tradition seit Generationen. www.fleischerschule.de

Landwirtschaftsminister Alois Rainer

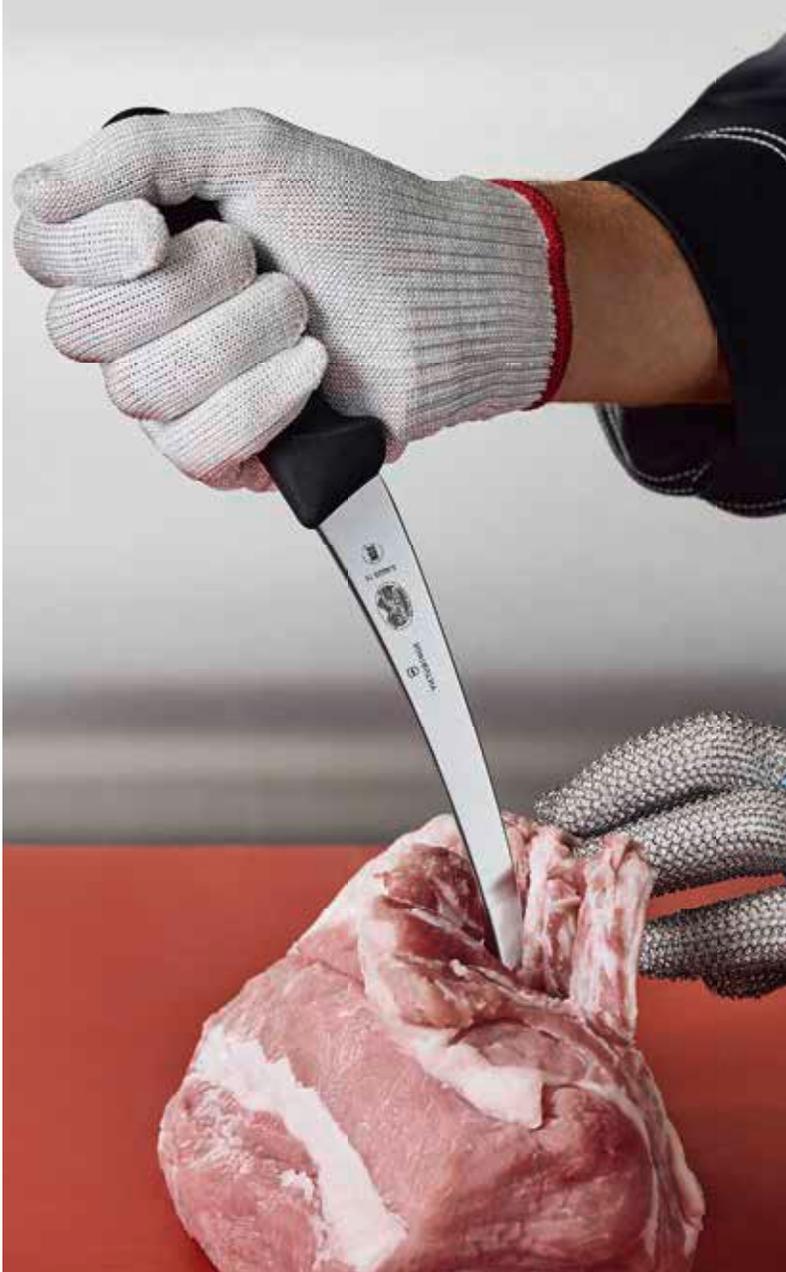
Foto: Inga Haas

Der niederbayerische Metzgermeister und Bundestagsabgeordnete Alois Rainer (CSU) ist im Kabinett Merz neuer Bundeslandwirtschaftsminister.

Er gehört dem Deutschen Bundestag seit 2013 an. Nach dem Rückzug des für dieses Amt von Ministerpräsident Dr. Markus Söder präferierten Präsidenten des bayerischen Bauernverbandes, Günther Felßner, war diese Personalie doch für viele eine Überraschung. Staatssekretärin im Agrarministerium wurde Martina Enghardt-Kopf. Sein Bundestagsmandat verteidigte Alois Rainer (CSU) aus Haibach bei der Bundestagswahl am 23. Februar 2025 und gewann das Direktmandat im Wahlkreis Straubing (46,31 %).

Im Dezember 2021 wählte ihn der Finanzausschuss des Deutschen Bundestags zum Vorsitzenden. Zuvor war er von 2018 bis Oktober 2019 Haushalts- und finanzpolitischer Sprecher der CSU und von 2019 bis Dezember 2021 Verkehrspolitischer Sprecher in der Bundestagsfraktion CDU/CSU. Der 60-jährige absolvierte von 1980 bis 1983 seine Ausbildung zum Metzger und legte 1986 seine Meisterprüfung ab. 1987 übernahm er den elterlichen Betrieb. Bereits sein Vater gehörte von 1965 bis 1983 dem Deutschen Bundestag an. Seine Schwester ist die ehemalige Bundes-Baumministerin und Bundes-Gesundheitsministerin Gerda Hasselfeldt, die von 2011 bis 2017 Vorsitzende der CSU-Landesgruppe war und seit 2017 Präsidentin des Deutschen Rotes Kreuzes ist.

www.alois-rainer.de



VICTORINOX

BEREIT, TAG FÜR TAG ZU ÜBERZEUGEN

Unser Fibrox Ausbeinmesser. Professionelle Schärfe. Rutschfester Zwei-Komponenten-Griff. Überzeugt mit anhaltender Präzision.



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

Wissen für die Zukunft

Zahlreiche Fachkräfte aus dem Metzgerhandwerk bildeten sich in den ersten vier Monaten 2025 in der Fleischerschule Augsburg erfolgreich weiter: Fleisch-, Wurst- und Schinkensommeliers sowie zertifizierte Grillmeister.



Fleischsommeliers

Am 21. März 2025 nahmen die neuen Fleischsommeliers und Fleischsommelierinnen ihre verdienten Zertifikate und Sommelier-Patches in Empfang. Der zweite Fleischsommelier-Kurs 2025 wurde damit ebenso erfolgreich abgeschlossen wie die vorangegangenen Kurse. Zwei Wochen lang gab es Input in Praxis und Theorie zu allen Themen rund um das Fleisch: Haltung, Genetik, jede Menge Sensorik zu allen möglichen Fleischarten, Foodpairing, Tastings, Reifung und allerhand mehr.



Wurst- und Schinkensommeliers

15 neue Wurst- und Schinkensommeliers legten am 7. März 2025 ihre letzte Prüfung des Kurses mit Erfolg ab und durften stolz ihr Sommelier-Zertifikat und die begehrten Patches in Empfang nehmen. Kursleiter Robert Schedel war stolz auf seine Schützlinge und gratulierte allen zu den gezeigten Leistungen. Zwei Wochen ging es rund um die Themen Wurst und Schinken – national wie international. Rohwurstreifung, Roh- und Kochschinken, Fingerfood,

Foodpairing mit Brot und Bier, das umfassende Thema Sensorik, Geschmacksprofile und Ernährungsphysiologie. Am Ende mussten alle Kenntnisse in einer schriftlichen und praktischen Prüfung nachgewiesen werden.



Zertifizierte Grillmeister

Mit 28 Teilnehmern und Teilnehmerinnen war der am 11. April 2025 abgeschlossene Grillmeisterkurs prall gefüllt. Zwei Wochen lang erhielten diese Wissen rund ums Thema Grillen: Grillarten, Grillgeräte, von Steak über Bratwurst bis Gemüse, Gebäck, Maultaschen und Desserts, Asado oder Wettbewerbsgrillen. „Es war ein großartiger Kurs. Die Ergebnisse der praktischen Abschlussprüfung sprechen für sich. Das waren nicht nur optische, sondern auch kulinarische Highlights“, lobte Kursleiter Robert Schedel. Die in der praktischen Prüfung gegrillten Menüs (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise) wurden von den hochkarätigen Jurymitgliedern Oliver Sievers, Heiko Brath und Tom Heinzle bewertet. Zum Abschluss des Kurses sangen alle gemeinsam das Metzgerlied.

Workshop: Plattenlegen

Ebenso erfolgreich abgeschlossen wurde im März ein Plattenlegen-Workshop mit der Fachlehrerin Ramona Holzmann. Die Teilnehmer/-innen lernten, wie man Wurstwaren, Schinken und Käse lecker und kunstvoll präsentiert. Mit kreativen Dekorationen aus Obst und Gemüse und der Anwendung verschiedenen Legetechniken wurden aus einfachen Platten Genusserelebnisse. Weitere Termine sowie Praxis-Workshops sind in der Planung und folgen zeitnah. www.fleischerschule.de



Kollegiales Miteinander

Die Metzger-Innung Landsberg am Lech bestätigte ihren Vorstand und blickt auf ein arbeitsintensives Jahr zurück – mit viel Einsatz für das Handwerk, die Qualität und die nächste Generation.

Die Innung präsentierte sich einmal mehr als kleine, aber engagierte Gemeinschaft, in der kollegiales Miteinander, gemeinsame Aktionen und gegenseitige Unterstützung im Fokus stehen, wie Obermeister Michael Moser betonte. Bei der Versammlung fanden auch die Neuwahlen des Vorstands statt. Michael Moser, der der Innung seit 2001 als Obermeister vorsteht, wurde einstimmig im Amt bestätigt, ebenso sein Stellvertreter Georg Lechle. Als Beisitzer wurden Martin Maisterl, Michael Gschwili sowie neu Martin Neugebauer gewählt. Ronny Spindler bleibt Lehrlingswart. Josef Gayer und Hans Kuhn wurden für ihre langjährige ehrenamtliche Mitarbeit zu Ehrenmitgliedern ernannt.

Ein zentrales Thema war erneut die Nachwuchsgewinnung für das Metzgerhandwerk. Die Innung intensivierte ihr Engagement in diesem Bereich weiter, u.a. durch die Teilnahme an mehreren regionalen Berufsinfo-Veranstaltungen. Michael Moser dankte dem Lehrlingswart Ronny Spindler (Klostermetzgerei St. Ottilien) für seinen großen persönlichen Einsatz. Auch Kreishandwerksmeister Markus Wasserle würdigte das Engagement der Innung und hob die große Bedeutung des Metzgerhandwerks für die Region hervor. Zugleich sprach

er über die Herausforderungen für Handwerksbetriebe – von der Auftragslage über Fachkräftemangel bis hin zu zunehmender Bürokratie.

Regionales Fleisch: Luxusprodukt?

Neben Innungsthemen standen aktuelle fachliche und politische Entwicklungen auf der Tagesordnung. Katharina Bucher und Corinna Huberts von der gastgebenden Firma conline consulting informierten über die E-Rechnungspflicht. Lars Bubnick, Geschäftsführer des bayerischen Landesinnungsverbands, berichtete über aktuelle Themen auf Landesebene. Dabei wurde vor allem die politische und gesellschaftliche Debatte rund um den Fleischkonsum kontrovers diskutiert, nicht zuletzt vor dem Hintergrund jüngster Aktionen von Tierrechtsaktivisten und der Aufnahme des Ziels der Klimaneutralität bis 2045 in das Grundgesetz. Viele Innungsmitglieder waren besorgt, dass dadurch die Nutztierhaltung generell in den politischen Fokus rücken könnte. Rückläufige Tierbestände seien bereits spürbar – etwa an der massiven Verteuerung von Rindfleisch, wie sie am Markt zu beobachten sei. Die Frage stand im Raum: Wird regionales Fleisch künftig zum Luxusprodukt?

www.metzgerinnung-landsberg.de

promedia theken TV

Herausragend
IN SZENE gesetzt

**Bildschirmwerbung,
die auffällt**

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

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:

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



Wissen wo es herkommt

Im November 2024 wurde Franziska Meyr (18) vom „Oxenhof“ in Egling-Aufhofen – rund 30 südlich von München – in Dresden Deutsche Meisterin im Fleischerei-Fachverkauf. Nun macht sie noch eine Metzgerlehre in der eigenen Hofmetzgerei.

Am frühen Nachmittag eines Dienstags treffe ich sie im Hofladen vom „Oxenhof“, der 2020 wenige hundert Meter vor dem Ort auf eigenen Flächen gebaut wurde. Im Ort betreiben Franziskas Eltern Josef und Manuela Meyr seit 25 Jahren den Gasthof-Hotel „Jägerwirt“. Der landwirt-

schaftliche Betrieb ist seit 1917 in Familienhand – einst mit Milchwirtschaft, dazwischen auch mit Gastronomie – heute als Vorzeigemodell regionaler Wertschöpfung „vom „Grashalm bis auf den Teller“, wie es Josef Meyr (45) nennt. Er ist selbst Metzgermeister, Koch und Fleischsommelier. Denn:

das Fleisch der 100 Ochsen – auf Stroh stehend im offenen Maststall – landet jede Woche nicht nur in der Theke des 2022 eröffneten Hofladens, sondern auch bei vielen Gästen des „Jägerwirt“ auf dem Teller.

Franziska Meyr ist die zweitälteste Tochter und entschied sich nach der Hauptschule und einem Tages- und Wochenpraktikum in der Feinkost-Metzgerei Weber in Lenggries, die für ihre ausgezeichnete Ausbildung bekannt ist, für eine Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin. Im Juli 2024 schloss sie diese erfolgreich ab. Doch nicht nur das: Sie war Jahrgangsbeste in der Berufsschule, Kammerbeste der HWK München-Oberbayern und siegte im bayerischen Landeswettbewerb an der Fleischerschule Augsburg. „Dort habe ich aus einem unbekanntem Warenkorb u.a. Platten gelegt, Canapees kreiert und aus einer Schweinelende einen mit Gemüse gefüllten Rollbraten und gefüllte Fleischtaschen gemacht“, berichtet sie. Viel anspruchsvoller war es bei der Deutschen Meisterschaft in Dresden. Zwei Tage lang galt es verschiedene Aufgaben zu meistern und eine Fachjury zu überzeugen. Alles aus dem unbekanntem Warenkorb musste verwertet werden. Sie kreierte u.a. Grill- und Brotzeitplatten, gab Auskunft im Beratungsgespräch und ihr Bestes am Herd. Im Gasthof habe sie dem Vater früh beim Kochen über die Schulter geschaut, sagt ihre Mutter. Trotz wenig Kocherfahrung bereitete sie einen gefüllten Rollbraten aus der Schwanzrolle vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Ofentomaten zu – und wurde Bundessiegerin. Daraufhin bekam sie im April im Bayerischen Landtag einer der Auszeichnungen „Bayerns Beste Ausbildung 2024“.

Familie ist Motivation

„Das alles hat mich überrascht“, sagt sie bescheiden, „aber auch stolz gemacht“. Ihre Mutter berichtet: „Sie wollte schon immer wissen wo etwas herkommt bei den Lebensmitteln, bekam mit elf Jahren eine Eismaschine, mit 13 einen Brotbackofen und mein Mann erklärte ihr im Gasthof verschiedene Fischarten, weil sie es wissen wollte“. Das Wissen aus ihrer Lehrzeit bringt Franziska nun in den Familienbetrieb ein. „Jeden Montag arbeite ich noch bei den Webers in Lenggries, ich bin ihnen sehr dankbar“, sagt

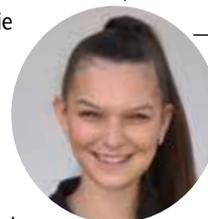


sie. Der Rest der Woche – sie arbeitet gerne – sieht wie folgt aus. Als Metzger-Azubine hilft sie ihrem Vater und einem Metzger jede Woche beim dienstäglichen Schlachten eines Ochsens, beim Zerlegen desselben sowie vierer Schweinehälften und beim Herstellen der Wurst. „Mittwochs machen wir etwa Wiener und rote Ware, donnerstags Weiß- und Brühwürste“, schildert sie. Körperliche Arbeit gleicht sie durch Technik aus. „Das Zerlegen macht Spaß, aber auch das Plattenlegen – weil es eine so schön saubere Arbeit ist – und natürlich das Verkaufen und Beraten im Hofladen“, sagt sie. Der Hofladen auf dem „Oxenhof“ ist donnerstags bis samstags geöffnet. Ihre Motivation sei die Familie, der Betrieb und der Zusammenhalt. „Man kann andere Menschen mit gutem Essen und guten Lebensmitteln glücklich machen“, betont sie. Ob im Hofladen oder im „Jägerwirt“ (Do.-So.), wo sie auch sonntags mit anpackt.

Ehrgeiz schadet nicht

Als Bundessiegerin bekam sie die Chance zur Mitgliedschaft in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerk. Seit kurz vor Weihnachten ist sie dabei. Die gute Nachricht erreichte sie auf dem Rückweg aus der Berufsschule. Ihre Mutter sagte ein besonderer Brief sei angekommen. „Auch das macht mich stolz. Ich habe viele nette Kolleginnen und Kollegen kennengelernt“, sagt sie. Auf der IFFA 2025 war sie erstmals so richtig im Nationaldress im Einsatz. Einsatzbereitschaft zeichnet die Familie Meyr aus. Franziskas ältere Schwester Annalena ist Hotelkauffrau und arbeitet im Gasthof, ihre jüngeren Geschwister Felicitas und Josef jun. gehen noch zur Schule. Auch sie helfen, wo sie können. „In unseren Berufen sollte man nicht schüchtern sein, sondern kommunikativ, freundlich und gerne arbeiten“, ergänzt

die 18-Jährige. Auch Ehrgeiz schadet nicht. Der „Oxenhof“ hat Zukunft: In den umliegenden Städten Wolfratshausen und Geretsried gibt es keine Metzger mehr. Daher



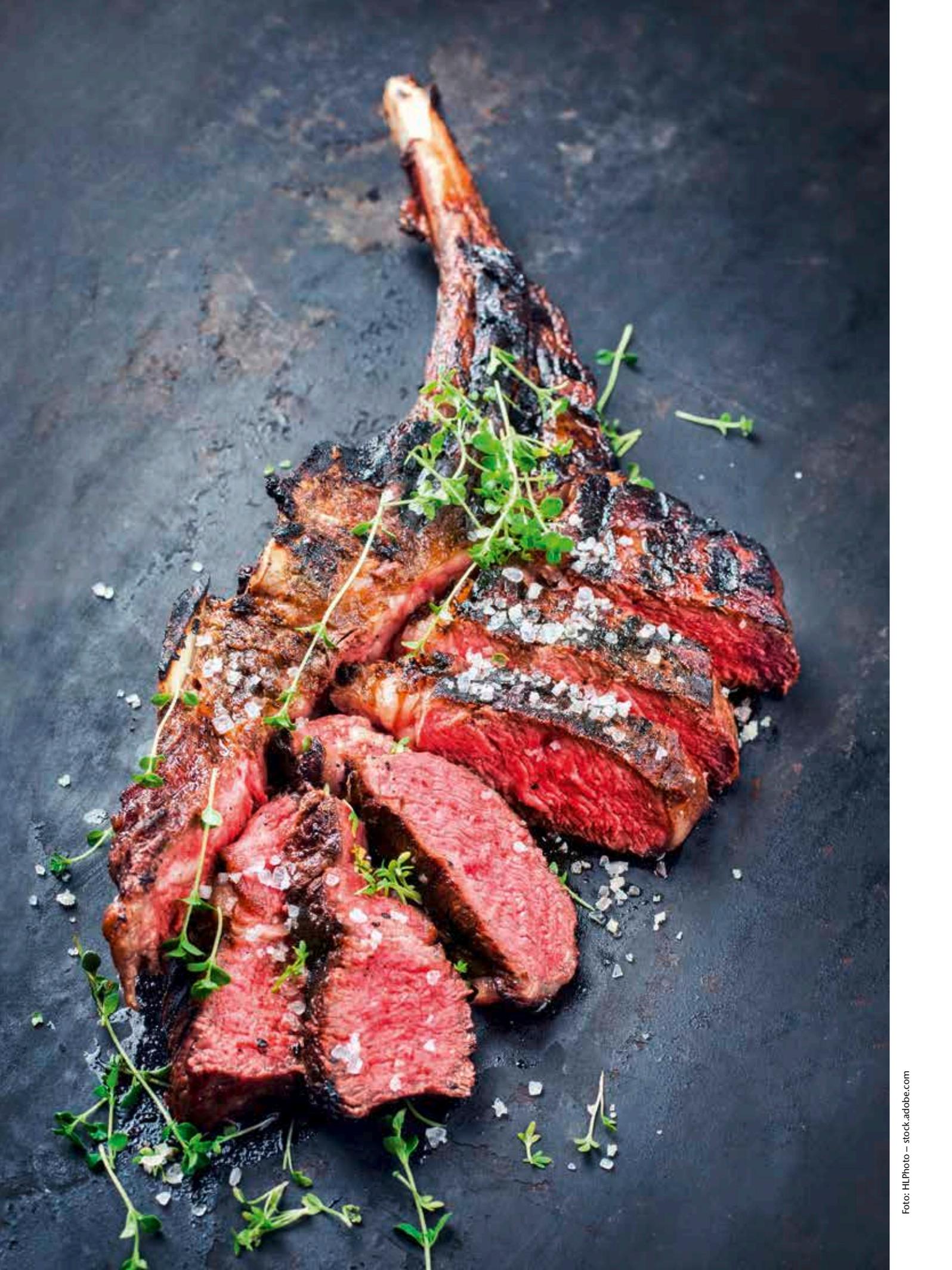
„Man kann andere Menschen mit gutem Essen und guten Lebensmitteln glücklich machen.“

Franziska Meyr

will Franziska Meyr auch beim Marketing unterstützen. Und was noch? „Den Fleischsommelier-Kurs aus dem Stipendium machen und eventuell die ein oder andere Weiterbildung“, sagt sie.

Marco Theimer

www.gasthof-jaegerwirt.de,
www.oxenhof.de Instagram: Meyrs Oxenhof, Facebook: Oxenhof



„Neue Welle“ erleben

Immer mehr Menschen zelebrieren besondere Genussmomente zuhause – stilvoll, kreativ und ganz im Zeichen des Trends „Draußen im Hause“. Das gilt im Besonderen für das Grillen, wo Genuss und Geschmacksnuancen nachhaltig für Gesprächsstoff sorgen.

Die Musik läuft, die Lichter sind gedimmt – willkommen zu einem Abend, der mehr ist als nur ein Dinner: ein Fest für alle Sinne, das satt und glücklich macht. Der Tisch ist gedeckt mit mutigen Aromen, leuchtenden Farben und einer Extraportion Neugier. Knuspriges trifft auf Cremiges, Süßes flirtet mit Scharfem, Bekanntes begegnet dem Unerwarteten. Von Kimchi-Hotdogs mit Sesamcrunch über gegrillte Satay-Spieße bis hin zu Mini-Burgern mit Gochujang-Mayo – jedes Gericht ist ein kleines Abenteuer mit Mitmach-Charakter. Es darf probiert, kombiniert und entdeckt werden. Ein Beweis dafür, wie spektakulär Essen sein kann, wenn Kulturen und Aromen aufeinandertreffen.

Kreative Fusionen

Was beim gemeinschaftlichen Grillen oder BBQ mit Aromen und Entdeckungen seinen Höhepunkt findet, beginnt mit der Wahl des Ortes: Immer mehr Menschen zelebrieren besondere Genussmomente zuhause. Anstatt auswärts zu essen, entstehen dort besondere Erlebnisse: Hochwertige Zutaten, international inspirierte Gerichte und eine liebevoll Tischkultur vereinen sich zu einem stilvollen Genussmoment. Dabei fließt der Trend „Draußen im Hause“ nahtlos in die „Neue Welle“ ein. Ein weiterer Trend, der kreative Fusionen, authentische Länderküchen und den Mut, kulinarische Grenzen neu zu denken, aufgreift und in die eigenen vier Wände holt. „Mit der neuen Ausgabe unseres Trendmagazins zeigen wir, wie sich die Neue Welle und Draußen im Hause-Foodtrends konkret umsetzen lassen und dabei echte Genussmomente entstehen. So beginnt die Reise in den eigenen vier Wänden, mit hochwertigen Zutaten, bewusstem Geschmack und dem Mut zu authentischen, neuen Kombinationen. Das ist es, wonach Verbraucher heute suchen“, sagt Miguel Rosch, Head of Marketing Deutschland bei der Moguntia Food Group.

In diesem Kontext zeigt sich, wie stark der Einfluss südostasiatischer Küchen auf unseren Geschmackshorizont wächst. Koreanisches Brathähnchen oder Kimchi-Hotdogs zählen nicht mehr nur in Streetfood-Märkten, sie erobern auch heimische Esstische. Die Generation Z sucht aufregende Genussmomente und entdeckt dabei auch Küchen wie die philippinische, indonesische oder kambodschanische neu. Doch es geht um mehr als nur neue Gerichte: Die „Neue Welle“ lebt von Kombinationen, die überraschen, etwa wenn Satay-Spieße auf Trüffel-Mayo treffen oder Gochujang in der Pasta landet. Traditionen werden aber nicht verworfen, sondern veredelt. Genau das ist es, was diesen Trend so stark macht: Sie schafft kulinarische Nähe in einer globalisierten Welt. Nachfolgend

werden weitere geschmackvolle Neuheiten ausgewählter Gewürzspezialisten sowie Rezepte vorgestellt.

Trendbewusst genießen

Auch für Metzgereien, die ihren Kunden fleischfreie Alternativen für die Grillsaison anbieten möchten, bietet AVO entsprechende Lösungen und Produkte an. Das Vegavo-Sortiment wurde um drei BBQ-Produkte erweitert, die auf dem American-BBQ basieren. Sie wurden auf der IFFA 2025 präsentiert: eine vegane Alternative zu Pastrami – fein gewürzt und aromatisch, eine vegane Alternative zu Brisket – zart und saftig für BBQ-Platten und eine vegane Alternative zu Pulled Pork – vielseitig für Burger oder Wraps. „Alle Produkte überzeugen durch authentische Textur, natürlichen Ge-



AVO

NEU!

**Voller Geschmack
– reich an Protein!**

Das neue **AVO SOFIT Sortiment** kombiniert ausgewogene Geschmacksvielfalt mit hohem Proteingehalt. Die Marinaden in den Sorten Gyros, Paprika und Gartenkräuter sowie die Komplettmarinaden Waldpilz und India eignen sich optimal zur Veredelung von High Protein Produkten und sorgen für starke Kaufanreize an der Theke und im SB-Regal.

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



AVO

schmack und Clean Label ohne künstliche Zusatzstoffe. Dank einfacher Zubereitung bieten sie höchste Convenience und Abwechslung in der Bedienungstheke“, betont das Unternehmen. Damit stärkt es seine Position als innovativer Partner für Geschmack und Technologie in der handwerklichen Fleischverarbeitung.

Wer dem BBQ-Hype ganzjährig folgt, kann auch mehr Grillspezialitäten verkaufen. Dafür präsentiert *Beck Gewürze und Additive* in seinem „BBQ-Kompendium 2025“ über 70 Marinaden und Würzmischungen – mit praktischem Farbcode für jedes Grillgut (<https://rb.gy/t8s9wj>). Der Anspruch der Kundschaft beim Grillgut ist hoch. Das neue Equipment möchte getestet werden, etwa mit raffiniert gewürzten Highlights aus fernen Ländern, Special-Cuts vom Schwein, edlen Fleischstücken vom Rind oder Wild, aber auch mit Fisch und Vegetarischem. Einige Beispiele aus dem Beck-Sortiment sind die SoftFix Marinade Caribbean BBQ, die bei gegrilltem Geflügel einen kräftigen Schuss Jamaika auf den Teller bringt, die Soft-Fix-Marinade „Bella Italia“ oG, die sich für Spezialitäten vom Schwein sowie vegetarisches Grillgut eignet oder die SoftFix-Marinade „Hugo“, die Gegrilltem den typischen Geschmack des Cocktailklassikers mit Minze, Holunder und Zitrone verleiht. Das Trocken-



Beck Gewürze und Additive

gewürz „Waikiki“ vermittelt mit Kokos, Ingwer, Lemon, Koriander und Paprika das kulinarische Lebensgefühl Hawaiis. Typische Aromen des Orients vereint das Pistacchio Gewürzsalz, eine exquisite Mischung aus Pistazien, grünem Pfeffer und grüner Paprika.

Klassiker Bratwurst

Neben den seinen bekannten Marinaden und Trockenwürzungen erweitert *Hagesüd* sein Sortiment um zwei besondere Spezialitäten: eine Hopfenbratwurst sowie eine vegane Bratwurst. Die Hopfenbratwurst kombiniert ihre feine Würze mit einer deftigen Hopfennote. Die vegane Bratwurst gilt als geschmackvolle, pflanzliche Alternative für bewusste Genießer und sorgt mit ihrer würzigen Komposition für ein authentisches Grillerlebnis. Beide bringen Abwechslung in die Grilltheke. Die vegane Bratwurst spricht eine Zielgruppe an, die Wert auf pflanzlichen Genuss legt, während die Hopfenbratwurst eine kreative Ergänzung für Liebhaber herzhafter Grillwürste darstellt.

Eine Geflügelbratwurst ist fettarm, leicht und proteinreich und dank vielfältiger Geschmacksprofile auf dem Grill eine Alternative zu klassischen Würsten aus Schweinefleisch. *NovaTaste* verhilft hier zu Abwechslung, etwa mit einer „Excelsior Bratwurst“ mit Zitrone, die Ingwer, Pfeffer, Macis und



Hagesüd

eine aromatische Zitronennote vereint. Auch eine Käsekrauter gelingt mit Geflügel. Hier sorgt die vollwürzige Gewürzaroma-Zubereitung Novapure Frankfurter/Wiener Würstchen für pikante Noten von Muskat und Paprika. Im Fokus steht bei Grillgut in der warmen Jahreszeit die mikrobiologische Sicherheit der Würste. Germex V ist ein Säureregulator auf der Basis von gepuffer-tem Essig, der die Haltbarkeit verlängert und zudem Listerien stark im Wachstum hemmt. Er eignet sich auch für Brühwurst, Kochschinken, Fleischzubereitungen, Convenience- oder fleischlose Ersatzprodukte, die aufgrund der eingesetzten Rohstoffe kritisch sein können.

Intensiv im Geschmack

Auf der IFFA 2025 präsentierte *Lay Gewürze* neue Produkte, die leicht herzustellen sind und das Angebot für die Theke sowie das BBQ-Catering bereichern. Etwa die glasig braunrötliche Marinade „Marinol Bergkräuter“ mit Paprika und einem ausgewählten Bouquet feiner Bergkräuter. Sie ist abgestimmt auf Grillspezialitäten und Kurzgebratenes. Die Bergkräuter-Note hebt sich klar vom Standard ab. Ein feines Zwiebelaroma kennzeichnet die Marinade „Marinol Charlotte“, ob in der Frischetheke oder beim Braten. Eine dezente Rauchnote rundet ihr



NovaTaste



Moguntia



Lay Gewürze



Gorgonzola-Dip

Zutaten:

- 100 ml Milch
- 50 ml Olivenöl
- 200 ml Sahne
- 200 g reifer Gorgonzola
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Stabmixer oder im Standmixer fein pürieren. Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Creative Whip füllen. iSi Professional Charger aufschrauben und 14- bis 16- mal kräftig schütteln. Mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Gebrauch kräftig schütteln.

Aroma ab. „Arrabiato“ ist eine kraftvolle Trockenwürzung für Grill und Pfanne. Ihre intensive Chili-Schärfe wird durch mediterrane Kräuter ausbalanciert und verleiht Fleischspezialitäten eine würzige, pikante Note. Angesichts begrenzter Einsatzmöglichkeiten von Flüssigrauch in der EU entwickelte das Unternehmen zudem zwei intensiven Raucharomen, die sich durch ihre besondere Herstellung weiterhin als „Rauch-aromen“ gemäß der Aromenverordnung deklarieren lassen. Ceylopur® Aroma Typ Rauch EU (flüssig) und Ceylo Typ Rauch EU (Pulver) sind sparsam in der Anwendung und eignen sich für Produkte, bei denen klassisches Räuchern nicht gewünscht oder möglich ist.

Kulinarische Nähe in einer globalisierten Welt, dafür stehen zwei neue Produkte von *Moguntia*. Einen vertrauten Geschmack im neuen Kontext verspricht die Marinade „Chili-Papaya Brillant“ mit kräftigem Zwiebel-Gewürzsalz und feiner Pfeffernote. Die fein abgestimmte Kombination aus Kräutern und Gewürzen verleiht

DANKE FÜR DEINEN BESUCH AUF DER IFFA

Haben wir uns verpasst? Dann lass uns jetzt sprechen!



Heimatliebe für globalen Geschmack



Vegane Grillspieße mit mariniertem Tofu und Gemüse

Zutaten (für 10 Portionen):

- 1.000 g Tofu (natur oder geräuchert)
- 5 bunte Paprikaschoten
- 2 Zucchini
- 2-3 große Zwiebeln
- 20 Kirschtomaten
- 100 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 200 ml Sojasauce, z.B. Kikkoman
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Sesamöl
- 4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Kreuzkümmel (optional)
- 1 TL Chili (nach Geschmack)

Zubereitung:

Tofu in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Für die Marinade Sojasauce, Ahornsirup, Sesamöl, Knoblauch, Paprikapulver, Chili und Kreuzkümmel in einer Schüssel vermengen. Tofuwürfel hinzufügen und mind. 30 Minuten (besser 2 Stunden) ziehen lassen. Paprika und Zucchini in grobe Stücke schneiden, Zwiebeln vierteln, Kirschtomaten ganz lassen. Tofu und Gemüse abwechselnd auf Holz- oder Metallspieße stecken. Die Spieße mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten grillen, bis das Gemüse leicht gebräunt ist und der Tofu knusprig wird. Gelegentlich wenden. Mit Develey-Saucen (z.B. Barbecue, Curry oder Süß-Sauer Sauce) und Beilagen nach Wahl (z.B. gegrillte Kartoffeln oder frisches Fladenbrot) servieren.

Nützliche Links

www.avo.de
www.beck-gewuerze.de
www.hagesued.eu
www.lay-gewuerze.de
www.moguntia.com
<https://europe.novataste.com/de>
www.nubassa.de
www.van-hees.com

riert von mediterranen Aromen mit einem Hauch karibischer Exotik, vereint die Marinade „Aromette Kokos Zitrone“ die süßliche Cremigkeit der Kokosnuss mit der frischen, spritzigen Note von Zitrone. Bei Fisch, Geflügel und Grillgemüse führt das zu einem erfrischenden und überraschend vielseitigen Geschmackserlebnis. Diese Kreation spiegelt Küchen des Mittelmeerraumes wider und bringt eine exotische Note auf den Grill.

Ein solches versprechen laut Aussagen vom Nubassa Gewürzwerk die BBQ Rubs – BBQ Rub Spareribs oder Hot & Smoky BBQ Rub – beim Veredeln von Fleisch oder Fisch. Das Grillgut erlangt damit eine unwiderstehliche Würze und perfekte Kruste beim Grillen. Die Rubs lassen sich leicht auf das Fleisch oder den Fisch auftragen und entfalten beim Grillen ihr volles Aroma. Ob als trockene Würzung oder in Kombination mit Öl für eine Marinade – damit werde jedes Grillgericht zu einem echten Highlight. Auf diese Weise erleben Grillfans und Kunden eine Vielfalt an intensiven Aromen, von würzig-rauchig bis feurig-scharf.

Eine weitere Neuheit im Sortiment der Vantasia®Schlemmer-Öle von Van Hees soll die Liebhaber spanischer Geschmackswelten begeistern: „Chorizo oGAF“. Die Wurstspezialität Chorizo schmeckt so intensiv wie das Temperament der Landesbewohner. „Diese Marinade besitzt das gewisse Extra und macht Fleischprodukte zu einem Highlight in der Theke und auf dem Grill“, heißt es aus dem Unternehmen. Die Geschmacksrichtung ist fruchtig süß mit einer leicht rauchigen, intensiven Paprika- und Knoblauchnote. Ob Spanien, Mexiko, Frankreich oder die Länder Nordafrikas: Die Schlemmer-Öle dieser Range verzaubern deutsche Gaumen mit einem Hauch Exotik. Zusätzlich zu den Neuheiten gibt es das Klassiker-Schlemmer-Öl „Merlin“ oGAF, also glutamatfrei. **red**



Nubassa



Van Hees

Gerichten einen geschmacklich brillanten Feinschliff. Zwiebel, Karotte, Petersilie und Chili sorgen hier für eine ausgewogene Tiefe. Ob Schwein, Rind, Lamm oder Gemüse: Die Marinade bringt eine überraschende Frische und dezente Schärfe auf den Teller und interpretiert klassische Aromen modern. Inspi-



Grüner Faden

Im Rahmen der Regionalmesse „geo 2025“ veranstaltete die Metzgerei Böbel aus Rittersbach am 11./12. Mai erstmals innerhalb der vergangenen zehn Jahre einen „Tag der offenen Tür“.



Hatten sich für ihren „Tag der offenen Tür“ schwer ins Zeug gelegt: Katharina, Claus, Julia und Monika Böbel auf der Treppe ihres „Bratwursthotels“ in Rittersbach.

Nicht an der Stelle eines roten Fadens, sondern eines ohne Stolperfallen gezogenen grünen Fadens – inkl. dazu passenden Quizfragen auf einer Karte – erkundeten interessierte Gäste die Metzgerei und das „Bratwursthotel“.

Überall standen Claus und Monika sowie ihre Töchter Julia und Katharina Böbel für Fragen der Besucher und Besucherinnen bereit. Der Start der Tour war die Rezeption des im September 2018 eröffneten „Bratwursthotels“, dann ging es in das „WURST aurant“ und die individuell gestalteten Zimmer. Im ganzen Betrieb, auf den Speisekarten, als Deko etc. geht es hier um die „fränggische Bratwurst“ im Bändeldarm. Und die Farbe Grün ist bei den Böbels ohnehin seit vielen Jahren Programm und ihr Erkennungszeichen schlechthin.

In der Wurstküche zerlegte Fleischermeisterin Julia Böbel ein halbes Schwein und erklärte Zuschnitt, Teilstücke und Verwendungszweck. Danach stellte sie aus 3 kg

Fleisch, Speck und Gewürzen live die klassische Basisversion der über 50 Bratwurstsorten her. Für alle, die sich stärken wollten, gab es Brote mit Bratwurstgehäck und saure Bratwürste mit Zwiebeln im Brötchen. Der grüne Faden führte nun in den Keller zu den Lager- und Reiferäumen, durch die (Show)-Küche in den Laden und zum geschützt davor stehenden SB-Verkaufsautomaten, in dem tiefgekühlte Bratwürste in mannigfaltigem Sorten sowie Wurstdosens rund um die Uhr erhältlich sind. Monika Böbel erklärte dort die Vorteile dieser Verkaufsform. Fast zum Schluss der Tour gab es die Möglichkeit in der virtuellen Welt mit der VR-Brille am vom Fleischerverband Bayern entwickelten „VR-Leberkäse“-Simulator auch diese bayrische Spezialität herzustellen. Wer die sechs Quizfragen richtig beantwortet hatte, warf die ausgefüllte Karte durch die leicht geöffnete Fensterscheibe des Böbel-Autos und konnte attraktive Preise gewinnen. mth

www.umdiewurst.de



Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Berufskleidung:** Bardusch
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Beck Gewürze & Additive, NovaTaste
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenfabrik (JBT Marel)
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Vakuumentchnik:** Multivac



Fit für die Zukunft

Am 1. Januar 2024 übernahm Bernhard Huber – vierter Metzgermeister in der Familie und der fünfte mit diesem Vornamen – die Landmetzgerei Huber in Jesenwang. Nun führt er diese mit seiner Frau Lea Huber – ebenfalls Metzgermeisterin – in die Zukunft.

Auch in dieser Metzgerei im Landkreis Fürstentfeldbruck war ich schon einmal – im Mai 2018 und schrieb danach eine Reportage für die Ausgabe 4 des Jahres. Ging es damals eher um die erfolgreiche Familiengeschichte der Metzgerei, stehen dieses Mal Lea (27) und Bernhard (30) in der vierten Generation im Fokus. Seitdem ist viel passiert hier; in der Landmetzgerei, die in diesem Jahr 90 Jahre alt wird. Doch erstmal der Reihe nach. Bernhard Huber lernte in der Metzgerei Makula in Germering Metzger, war Praktikant an der Fleischerschule Augsburg und 2018 bei meinem Besuch seit zwei Jahren Meister.

Lea Burkhart absolvierte da gerade ihren Meisterkurs und half ab und zu hier mit. Schon in der Schulzeit jobbte sie bei einem Direktvermarkter und entschloss sich danach für eine Metzgerlehre in der Ur-Münchner Traditions Metzgerei Magnus Bauch. Sie engagierte sich mehrfach in der Münchner Innung für den Nachwuchs, stellte ebenso wie ihr heutiger Mann in der Gläsernen Wurstküche der Int. Handwerksmesse Wurst her und glänzte beim Meisterkurs mit einem Staatspreis. „Nach einem Jahr als Gesellin bei Bauch kam ich 2019 hierher und bringe mich seitdem ein“, sagt sie. Aktuell aufgrund ihrer im August 2024 geborenen Tochter etwas weniger als davor.

„Wenn wir sie brauchen auch in der Wurstküche“, sagt Bernhard Huber. Sonst ist sie eher im Laden und managed das Team dort. Auf 19 Beschäftigte kommt die Metzgerei, davon elf im Laden. 2018 waren es fünf Mitarbeiterinnen dort. „Da es ein schleichender Übergang war mit der Übernahme des Betriebes – mein Vater ist ja jeden Tag da – war die Veränderung gar nicht so groß. Außer dass ich nun in allen betrieblichen und kaufmännischen Dinge entscheide“, berichtet er: „In Abstimmung mit Lea.“ Seine Mutter Ursula arbeitet im Laden mit und auch der 84-jährige Großvater schaut ab und zu vorbei. „Umgesetzt haben wir seit

2019 eine neue Website, ein neues Logo und einen Kunden-Newsletter. Und wir haben in der Familie großzügig in neue Produktionstechnik investiert“, ergänzt Lea Huber.

Positiv entwickelt

Das kommt ihnen heute zugute. Berichteten sie mir 2018, dass sich das Einzugsgebiet der Kunden erweitert habe, ging das in den Folgejahren so weiter. In den umliegenden Gemeinden Geltendorf, Moorenweis und Grafrath gibt es keinen Metzger mehr. Dafür in Jesenwang. Schon vor sieben Jahren lief das Geschäft gut. Durch die Corona-Zeit stieg die Anzahl der Kunden an – und sank auch kaum. „Unser Laden fing ausbleibende Umsätze aus Catering/Partyservice voll auf. Jedes Jahr war finanziell positiv“, sagt Bernhard Huber. „Auch das Catering-Geschäft kam zurück. Viele Kollegen bieten das nicht mehr an. Für Kunden ist das eine preiswertere Alternative zur Gastronomie. Und mein Schwiegervater kocht sehr gerne“, grinst sie. 15 bis 20 % des Umsatzes werden so erwirtschaftet. Zudem beliefern sie

Konzept

LANDMETZGEREI HUBER – JESENWANG
In vierter Generation familiengeführte Metzgerei im Landkreis Fürstentfeldbruck. Spezialist für gefüllte Spanferkel. Außerdem immer wieder Auszubildende, zuletzt mit Lukas Sandmeir sogar den Deutschen Meister im Fleischerhandwerk 2024.

Erfolgsfaktoren

- Regionaler, kontrollierter Bezug der Tiere
- Eigene Schlachtung im Metzgerschlachthof (Schlachthof Hasenheide)
- Familiärer Zusammenhalt
- Unternehmer sein und am Ball bleiben
- Etabliertes Partyservice- und Catering-Geschäft (Spanferkel-Spezialist)

Feste und Veranstaltungen mit Fleisch und Wurst. Drei Köche bereiten 60 bis 70 Mittagsgesamte am Tag zu, außerdem Fertiggerichte wie Suppen, Saucen oder Gulasch für Kunden, die mittags etwas Schnelles zu essen haben möchten. „Zu uns kommen viele Handwerker, Senioren, Schüler und Mütter, die gerne Speisen mit wenig Zeitaufwand kaufen“, erklärt sie weiter. Und waren es 2018 etwa 100 ihrer überregional bekannten gefüllten und gebratenen Spanferkel im Jahr liege die Zahl davon laut ihrem Mann auch darüber. Fast jede Woche stehen Caterings an, außer sonntags. Seit 2022 verheiratet, halten sich die beiden diesen Tag bewusst frei. „Sonst geht es irgendwann an die Substanz“, sagt sie.

Regionale Wertschöpfung

Ihre Schweine beziehen die Hubers von einem Bauern aus Mammendorf, die Rinder von einem weiteren aus Aich. „Zum Schlachthof Hasenheide sind es weniger als zehn Minuten Fahrt. So kennen wir die Herkunft und wir wissen, das es den Tieren gut geht“, sagt sie. Auch danach. Denn: Bernhard Huber schlachtet mit weiteren Metzgerkollegen zehn Schweine und drei Rinder im Monat für den eigenen Bedarf dort montags früh und mittwochs nachmittags selbst. Geschäftsführer seit 2019 sind dort sein Vater als Obermeister, dessen langjähriger Vorgänger Engelbert Jais und der Karlsfelder Metzgermeister Herrmann Eberle. Dort beträgt das wöchentliche Schlachtaufkommen 120 bis 130 Schweine und 18 bis 20 Rinder. Hier wirkten sich die vormaligen Schweineschlachtungen in München positiv aus.

Und was steht nun für das Metzgerpaar außer dem jungen Familienglück noch an? „Wir sind in Sachen Social Media in den Startlöchern, um unsere Bekanntheit vor allem bei jüngeren Menschen zu steigern“, schließt Lea Huber.

Marco Theimer

www.landmetzgerei-huber.de

Qualität ist Anspruch und Tradition

Was die Bremer Fleischerei Dohrmann auszeichnet, ist das kompromisslose Bekenntnis zur hochwertigen Qualität. Zugleich zeigt der Betrieb, wie Tradition und Innovation erfolgreich miteinander harmonieren können.



Konzept

DOHRMANN'S FLEISCHEREI & PARTYSERVICE – BREMEN

1961 von der Familie des heutigen DFV-Präsidenten gegründete Fleischerei mit Stammhaus und -geschäft sowie drei Filialen und zwei Produktionsstandorten in der Hansestadt Bremen.

Erfolgsfaktoren

- Tiefes Verständnis für Qualität in allen Belangen
- „Fleisch der kurzen Wege“
- 95 % Eigenproduktion
- Produktvielfalt: nicht austauschbar sein
- Starkes Teamwork

Straße erweitert. In den Folgejahren kamen weitere Filialen in Bremen und Umgebung hinzu. Mittlerweile arbeiten rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Unternehmen mit zwei Produktionsstandorten.

Natürlich, regional und hochwertig

Seit der Gründung steht die hohe Qualität der Wurst- und Fleischprodukte im Fokus. „Natürlich, regional und hochwertig gefertigt“, so das Credo von Herbert Dohrmann. Dieser Anspruch zeigt sich in jeder Stufe der Produktion. Zentraler Bestandteil des Erfolgs ist die enge Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten. Färsen und Ochsen etwa stammen aus Weidehaltung von Bauern, die er persönlich kennt. „Heute sind die Nachweise für unsere Kundschaft eine wichtige Sache. Das schafft Transparenz darüber, wo das Fleisch herkommt“, betont er. Mit einem Ordner voller Herkunftsnachweise schafft er die benötigte Transparenz und unterstreicht die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit.

Mit einer Kombination aus handwerklichem Können, innovativen Ansätzen und einem tiefen Verständnis für Qualitätsfleisch hat sich die Fleischerei zu einer Institution entwickelt. 1961 gründeten Herbert und Annemarie Dohrmann ihre „Rind- und Schweineschlachtere“. Damals war fettiges Fleisch gefragt, ein Spiegel der

Nachkriegszeit und des Wirtschaftswunders. Heute, über 60 Jahre später, führen Herbert Dohrmann und seine Frau Regina den Betrieb in zweiter Generation.

Unter ihrer Leitung hat sie sich in der Region und über die Stadtgrenzen hinaus etabliert. Bereits 1971 wurde der Betrieb um das heutige Stammhaus in der Friedrich-Humbert-

Eine weitere Besonderheit ist das „Strohschwein-Programm“, das auf tierfreundliche Haltungsbedingungen setzt. Um die Verkaufskräfte mit diesem Konzept vertraut zu machen, organisierte er Besuche bei den Landwirten, inklusive Führungen durch die Ställe.

Diese Einbindung stärkt nicht nur die Identifikation seiner Angestellten mit den Produkten, sondern liefert im Verkaufsgespräch wertvolle Argumente. Dennoch bleibt der Preis ein zentrales Thema, da das Strohschwein-Fleisch im Vergleich 15 bis 20 % teurer ist. „Die Kunden wollen am Wochenende ihr Schweinefilet oder Putenschnitzel, und das berücksichtigen wir in unseren Aktionsangeboten. Aber wir sagen dann auch dazu, dass Strohschwein-Produkte zu diesen Preisen nicht möglich sind,“ erläutert Herbert Dohrmann. Dieser Herausforderung, stellt er sich erfolgreich, indem er das Bewusstsein der Kunden für Qualität und Nachhaltigkeit schärft.

Blick in die Produktion

Die Bremer Fleischerei setzt auf Tradition und Innovationen. In den vergangenen Jahren investierte der Betrieb umfassend in moderne



Zur Person

Herbert Dohrmann ist seit 2016 Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes und vertritt das Fleischerhandwerk gegenüber Politik und Verbänden. Im Vorstand des Fleischerverbandes Nord fungiert der Fleischermeister als Sprecher. Im Landesinnungsverband Niedersachsen-Bremen ist er seit Jahren Landesinnungsmeister. Zudem bekleidet er in seinem Heimatbundesland Bremen seit 2002 das Amt des Obermeisters der dortigen Fleischerinnung. Der Unternehmer ist zudem Träger des Handwerkszeichens in Gold des Zentralverbandes der Deutschen Handwerks sowie Präsidiumsmitglied.

Technologien, darunter eine Softwarelösung für das Bestellmanagement und die Warenwirtschaft. Diese digitale Vernetzung der Arbeitsprozesse steigerte die Effizienz und die Transparenz erheblich. Eine der neusten Investitionen für die Produktion ist eine Vakuumfüllmaschine DP6 mit verschiedenen Vorsatzgeräten von Vemag Maschinenbau. Der Füller gilt als robuster Allrounder und ist bestens für ein genaues Portionieren weicher und fester Massen geeignet. „Mich haben die einfache Handhabung und die Flexibilität der Maschine überzeugt. Auch die Produktwechsel oder die Reinigung gehen schnell von der Hand“, erklärt Herbert Dohrmann die Vorzüge. Durch das Baukastensystem aus Füllmaschinen und austauschbaren Vorsatzgeräten konnte er zielgerichtet investieren.

Zudem wird die Flexibilität in der Produktion gesteigert, da sich mit dem Vemag-System die vielfältigsten Massen – egal, ob pastös, fließfähig oder stückig – exakt verarbeiten lassen. Außerdem kann durch das Baukastenprinzip das Produktportfolio der Fleischerei jederzeit und einfach erweitert werden. So kommt mehr Vielfalt in die Verkaufstheke. Bei Bedarf wächst das System und damit die Produktion mit. Die Mitarbeiter seien von der schnellen und intuitiven Bedienung über das Touchdisplay mit Home-Button begeistert. Die Einarbeitung sei schnell und reibungslos erfolgt. Außerdem sichert die präzise Steuerung des Gesamtsystems genaue Gewichte und eine hohe Systemeffizienz. Die einfache, schnelle Nassreinigung der Vemag-Maschinen und -Vorsatzgeräte ist selbstverständlich. Insgesamt bleibe so mehr Zeit für die Produktion. Die Investition in eine neue Füllmaschine erfolgte nicht nur, um qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren herzustellen, sondern auch, um die Arbeit zu erleichtern. So unterstützt eine Hebe- und Kippvorrichtung die Arbeit in der Produktion. Damit ist diese Fleischerei ein gutes Beispiel, wie Handwerk und Technologie erfolgreich zusammenwirken können.

Vielfalt an Produkten

Die Fleischerei ist breit aufgestellt: die handwerkliche Produktion, das Küchengeschäft sowie der Verkauf in den vier Geschäften. „Unsere Produktvielfalt ist unsere Stärke. So sind wir nicht austauschbar. 95 % der Produkte stellen wir selbst her“, erklärt Herbert Dohr-



mann die Strategie. Ob Brühwurst, Aufschnitt, Feinkostsalate oder Mittagsmenüs – wichtig ist es, der Kundschaft eine dauerhaft hohe Qualität zu bieten. „Es ist jeden Tag eine große Herausforderung und harte Arbeit, aber es gelingt uns als starkes Team. Darauf sind wir stolz“, sagt er zufrieden.

Herbert Dohrmann ist nicht nur Fleischermeister, sondern auch Präsident des Deutschen Fleischer-Verbandes. Dieses Ehrenamt füllt er mit großem Engagement aus, auch wenn er die wachsende Bürokratie kritisch sieht: „Arbeitszeitdokumentation, Allergenkennzeichnung – das nimmt überhand,“ sagt er. Dazu komme der Fachkräftemangel. Dennoch beherzigt er stets den Leitspruch seines Vaters: „Man muss im Betrieb alles immer ein bisschen besser können“. „Wichtig ist, dass man qualitativ ganz hoch angesiedelt ist. Nur ein tolles Produkt zu haben, reicht nicht. Das Gesamtkonzept muss stimmen“, betont der erfahrene Fleischermeister.

Mit ihrem Konzept hat sich diese Fleischerei als Paradebeispiel für die erfolgreiche Verbindung von Tradition und Innovation etabliert. Sie beweist, dass das Fleischerhandwerk auch in einer sich wandelnden Welt Bestand haben kann – wenn Qualität, Investitionsbereitschaft und Kundenorientierung stets im Mittelpunkt stehen.

red

www.vemag.de, www.dohrmanns.com



1

Schmankerl im XXL-Format

10 bis 15 Tonnen Produktionsmenge täglich, mindestens eine Tonne Weißwurst am Tag. Hier geht es hier nicht um einen großen Lebensmittelkonzern, sondern um die Ur-Münchner Familienmetzgerei Magnus Bauch und ihre lange Tradition in der handwerklichen Zubereitung.

Die Ladenfront in der Thalkirchner Straße ist klassisch-schlicht, rote Neon-Schrift, rechts der Eingang zur Metzgerei mit Imbiss, links eine schmale Tür zum Händlerbereich. Erst weiter hinten ist zu erahnen, wie groß diese Metzgerei wirklich ist. Über die gesamte Fläche zweier großer Stadthäuser erstrecken sich die Produktionsräume zwei Stockwerke tief in den Münchner Untergrund. Seit über 70 Jahren entstehen hier Fleischspezialitäten für Läden, Wirte und Kunden aus München und bis weit ins Umland. Dank der Metzgerei freuen sich Gäste vom Löwenbräuzelt auf der Wiesn über die „Käfer-Märkte“ bis hin zu den Snack-Theken bei Münchner Bäckern tagein tagaus über Leckeres aus der Wurstküche. Und weil Bayerisch-Deftiges sowie die Oktoberfest- und Biergartenkultur auch international sehr beliebt sind, schmecken Weißwurst und Leberkäs, Bratwurst und Brotzeitplatten von Magnus Bauch auch Gästen von London bis Grenoble.

Doppelwandige Kochschüssel

Was für die vielen Brüh-, Koch- und Rohwurst-Spezialitäten an Brät benötigt wird, entsteht fast ausschließlich mit zwei Maschinen von K+G Wetter: Neben dem Misch-Winkelwolf MWW 130 steht seit Mai 2024 auch ein CM 360 im Produktionsraum der Metzgerei. Die Besonderheit: Der offene Kochkutter ermöglicht die Herstellung von Kochwurst auch ohne Vakuumfunktion. „Für Kunden, deren Produkte weniger von der Vakuumtechnik profitieren, gibt es unsere Industriekutter mit der Kocheinrichtung aus der Hygienic-Secure-Serie. Das macht die Maschinen wirtschaftlich sehr interessant, da wir für den Einsatz der Kochfunktion nicht mehr zwingend die aufwändige Konstruktion eines Vakuumkutters

1. Das im CM 360 gekutterte und gekochte Fleisch für die Kalbsleberwurst kommt dank Wasserkühlung der doppelwandigen Schüssel schnell auf die richtige Temperatur für die Zugabe der Leber, die in der hydraulischen Beladung bereitsteht.
2. Betriebsleiter Rudi Hischa (mi.) arbeitet seit 48 Jahren bei der Metzgerei Magnus Bauch in München. Wie seine Stellvertreter Maximilian Aigner (re.) und Rainer Jobst (li.) ist er von Mischwolf und Kochkutter des hessischen Unternehmens überzeugt.
3. Metzgermeister Josip Jukic beim Umfüllen des fertigen Leberkäs-Bräts. Auch bei der Zwischenreinigung ist alles gut und einfach zu erreichen.

2



Fotos: K+G Wetter

benötigen. Das senkt die Kosten enorm“, betont Gebietsverlaufsleiter Ralf Klein. Die Lösung, die K+G Wetter für hygienisches und energiesparendes Kochen entwickelt hat, ist eine doppelwandige Kochschüssel. Durch das geschlossene System erhitzt der zugeführte Dampf die Kutterschüssel nur über den Zwischenraum der beiden Schüsselwände schnell und energieeffizient. Dass Wasserdampf so völlig getrennt vom verarbeiteten Produkt bleibt, garantiert hundertprozentige Hygienesicherheit: Das Risiko der Kontamination durch Wasserdampf ist ausgeschlossen.

Kochwurst mit vollem Geschmack

Welche Vorteile der Kutter speziell für Kochwurstsorten hat, erläutert Betriebsleiter Rudi Hischa. Sein ganzes Berufsleben lang und seit fast einem halben Jahrhundert arbeitet der Metzgermeister hier. „Die Alternative bei der Leberwurst wäre es, die Zutaten im Kessel vorzukochen. Dabei gehen natürlich Geschmack und Inhaltsstoffe zum Teil im Kochwasser verloren. Außerdem sind das wesentlich mehr Arbeitsschritte beim Einfüllen, Erhitzen, Abkühlen und Umfüllen“, erläutert er. So verhindert der neue Kutter Brühverluste und bewahrt wertvolle Inhaltsstoffe wie Eiweiß und Mineralien. Da der offene Kochkutter alle Funktionen in einem Gerät bündelt, entfallen viele Zwischenschritte bei der Verarbeitung. Zudem entsteht kein fett- und eiweißhaltiges Abwasser. Am Kutter bereitet Metzgermeister Josip Jukic, einer

Konzept

METZGEREI MAGNUS BAUCH – MÜNCHEN

In direkter Nachbarschaft des Schlachthofs und der Großmarkthalle gelegene Traditionsmetzgerei, die seit über 60 Jahren bayerische und internationale Spezialitäten herstellt. Auch bekannt für exotische Bratwurstspezialitäten. Stammkunden im Laden, aus Gastronomie, Großhandel und internationalen Gefilden.



Erfolgsfaktoren

- Frische ist nicht durch Gewürze zu ersetzen
- Traditionelle und kreative Rezepturen
- Langjähriger Einsatz professioneller, effizienter Technik
- Ausgezeichnete Ausbildungsqualität
- Erfahrung seit vielen Jahrzehnten

der rund 80 Mitarbeiter, eine Charge Kalbsleberwurst zu. Schritt 1: Ein Fleischwagen voll Kalbsleber wird in wenigen Minuten zu einer feinen Masse vorgekuttert – noch im kalten Zustand. „Die Kalbsleber kommt später roh zum restlichen, gekochten und wieder abgekühlten Wurstbrät. Würde man die Leber mitkochen oder zum zu heißen Brät dazugeben, würde das Eiweiß denaturieren und die Leberwurst hätte keine Bindung“, erläutert Rudi Hischa. Am Kutter entnimmt Josip Jukic die recht flüssige Kalbsleber-Masse aus der Kutterschüssel. Das funktioniert mit dem hydraulisch angetriebenen Auswerfer dieses Kutters schnell und sauber. Im nächsten Schritt füllt der Metzgermeister Fleisch und Gewürze ein und startet den Kochvorgang.

Damit das Wurstbrät schon während des Zerkleinerns schonend gart, wird die doppelwandige Schüssel des CM 360 mit in den Zwischenraum eingeleitetem Dampf bis auf 72,5°C erhitzt. Der Temperaturfühler sitzt bei Kattern von K+G Wetter direkt im Schneidraum und erfasst die Temperatur exakt dort, wo auch Energie über die Messer eingebracht wird. Und nicht nur das: Mit diesen Fühlern und dank der intelligent steuerbaren Dampfventile des CM 360 kann die Dampfmenge entsprechend der aktuellen Temperatur des Kochgutes exakt reguliert werden. Das sorgt für kurze Prozesszeiten und ist sehr sparsam und energieeffizient. Dass kein überschüssiger Dampf aus der Maschine austritt, verbessert zudem das Raum-

Foto: K+G Wetter

Mindestens
2.250 €*
weniger Energiekosten

... für perfekte Kühlung ohne frostige Stromrechnungen!

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



Scannen,
informieren,
teilnehmen &
sparen!

www.fleischnet.de/FH-energie

* bei einem Jahresvolumen ab 150.000 kWh Strom



4. und 5. Deftiges von Magnus Bauch für Metzgereikunden und Handel

klima in der Wurstküche. Auch beim Kühlprozess wird die durch die Schüssel geleitete Wassermenge entsprechend der Temperatur des Kochguts gesteuert. Das Wasser fließt nicht ununterbrochen, sondern nur in der Menge, die für ein optimales, schnelles Herunterkühlen des Bräts benötigt wird.

Im Anschluss sorgt der offene Kochkutter dank doppelwandiger Schüssel auch dafür, dass das Brät schnell wieder auf die für die Weiterverarbeitung erforderlichen 45°C abkühlt. Durch den Schüsselzwischenraum fließt dafür kaltes Wasser und das Brät ist schnell bereit für den letzten Verarbeitungsschritt im Kutter. In die Schüssel kommt nun zusätzlich noch die vorbereitete Lebermasse und wird einige Minuten lang schonend eingearbeitet. Hier bewährt sich der erhöhte Schüsselrand, der bei allen Kuttern des Herstellers Standard ist. Obwohl sich gut 360 kg Brät in der 360-l-Schüssel drehen, schwappt nichts über. Das Ergebnis von Technik und Handwerkskunst: fein glänzendes, perfekt gebundenes Brät, das bald fertig abgefüllt in der Metzgertheke nebenan liegt und später auf dem Brotzeitbrett der Kunden für genussvolle Momente sorgt.

Leberkäs: Verlässlich gut

Als nächstes auf der Produktionsliste steht ein bayrischer Klassiker: Leberkäs. Hier hat die Kochfunktion Pause. Die Leberkäs-Rezeptur hat Rudi Hischa, wie fast alle Rezepte des Familienbetriebs, in CutControl abgespeichert. In dem von K+G Wetter entwickelten Programm zur Rezepturverwaltung und Produktionssteuerung sind die Zutaten und detaillierte Angaben zur Zubereitung, z.B. Schüsselumdrehungen, Messerdrehzahl, Zeiten und Temperaturen hinterlegt. „Wir haben vier Flei-



scher, die am Kutter arbeiten“, sagt der Betriebsleiter. „Und da hat jeder aus der eigenen Erfahrung seine Besonderheiten bei der Verarbeitung. Das schmeckt man einfach im Produkt. Aber da müssen wir einen Standard haben, diese Unterschiede müssen weg“, erläutert Rudi Hischa. Er und sein Team sind von CutControl überzeugt: „Das Wichtigste ist, dass unsere Produkte eine gleichmäßige Qualität in Geschmack und Konsistenz haben.“

Einfach hygienisch

Wichtige Vorarbeit leistet in der Wurstküche der MWW 130 mm: Ein Großteil des Fleisches wird im ersten Schritt im Misch-Winkelwolf vorverarbeitet. Die pneumatische Sortiereinrichtung sortiert dabei Hartanteile zuverlässig aus. Im Einsatz sind dabei die von K+G Wetter entwickelten und nur für die hauseigenen Wölfe erhältlichen ClearCut Sortier- und Frischfleischmesser: „Damit entsteht ein klareres Schnittbild und vor allem die Salami sieht schöner aus im Anschnitt“, sagt Rudi Hischa.

Zwischendurch und am Ende des einschichtigen Produktionstags glänzt der CM 360. Schräge Edelstahl-Oberflächen lassen sich perfekt reinigen, Bauteile wie Messerdeckelauf-

oder Schlüsselabstreifer sind bei den Kuttern mit einem Handgriff zur Reinigung abnehmbar, ebenso der Messerdeckelstreifen. „Was super ist, ist edie Reinigungszeit. Da ist alles gut gemacht, da kommst du überall super hin zum Säubern. Die Schüssel, die Seiten, alles ist top erreichbar“, freut sich Rudi Hischa.

Gewachsene Partnerschaft

Die Entscheidung gegen einen Vakuumkutter von K+G Wetter erklärt Rudi Hischa im Rückblick so: „Wir kommen mit unseren Produkten ohne Vakuum gut klar. Auch die 70 Jahre davor haben wir ohne Vakuumkutter gearbeitet und darum haben wir gesagt, ist uns das dann zum Schluss nimmer ganz so wichtig.“ Dazu kam die niedrige Deckenhöhe in den Tiefen des alten Hauses: Die für den höheren Vakuumkutter nötigen Investitionen zum Umbau standen in keinem Verhältnis zum Nutzen.

Klar war aber, dass es ein K+G Wetter-Kutter sein sollte. „Das liegt sicher auch an der Art und Weise, wie die Firma geführt ist, dem persönlichen Kontakt und dass immer jemand zur Stelle war, wenn wir irgendwas gebraucht haben. Wir haben uns auch Angebote von anderen Firmen eingeholt, das ist ganz klar, aber im Endeffekt sind wir uns eigentlich einig gewesen, dass wir wieder K+G Wetter nehmen“, sagt der erfahrene Betriebsleiter.

Egal ob Koch-, Brüh- oder Rohwurst – das Brät für die Spezialitäten kommt aus dem CM 360. „Wir haben uns dafür entschieden, weil der Kutter multifunktional ist.“ Die Zusammenarbeit bewährte sich schon beim Aufstellen des Kochkutters. Die große Maschine über schmale Zugänge und um mehrere Ecken in die Wurstküche zu bringen, war eine logistische Meisterleistung.

Die Bewährungsprobe

Der CM 360 hatte seine erste große Bewährungsprobe übrigens ganz am Anfang der Einsatzzeit: Für die Fußball-EM in Deutschland im Sommer 2024 gab es eine kurzfristige Bestellung für mehrere Tonnen Currywurst für die Fans im Stadion. Seitdem hat der Industriekutter bei dem handwerklichen Familienbetrieb die Grundlage für mehrere hundert Tonnen bayrische Schmankerl produziert und ist gut gerüstet für die Grill- und Biergartensaison. Ob in München oder überall, wo lecker Bayerisches auf der Speisekarte steht.

www.kgwetter.de, <https://mbwassonst.de>

Unfallschutz für das Handwerk

Tätigkeiten im Fleischerhandwerk werden überwiegend als mittelschwer bis schwer eingestuft. Privater Unfallschutz ist für alle wichtig, auch für Berufstätige in risikobehafteten Berufen.

Das Hantieren mit scharfen Messern oder die Benutzung gefährlicher Maschinen wie einem Kutter oder Fleischwolf erhöhen hier das Unfallrisiko im Arbeitsalltag stark. Hochkonzentriertes Arbeiten ist unverzichtbar. Auch im privaten Umfeld muss man vorsichtig und bei der Sache sein. Mit den Gedanken kurzwoanders und nicht aufgepasst, ist ein Unfall schnell passiert: über 80 % zuhause, in der Freizeit, beim Sport oder im Urlaub. Die gesetzliche Unfallversicherung ist dann nicht zuständig. Sie zahlt nur, wenn sich der Unfall in der Schule, am Ausbildungsplatz, bei der Arbeit oder auf dem Weg dorthin ereignet.

Unfallfolgen wirken sich auf die Finanzen und in jungen Jahren häufig schwerwiegend auf die Zukunft aus. Wie der Münchener Verein unfallbedingte Folgen regelt, zeigen diese Beispiele: Eine Vollbremsung mit dem Fahrrad führt durch ein Schlagloch, Herbstlaub oder Glatteis zum Sturz. Geht es glimpflich aus, können eine neue Brille, Zahnversorgung oder ein kurzer Aufenthalt im Krankenhaus notwendig sein. An diesen Kosten beteiligt sich der Münchener Verein. Rasenmähen ist für viele ein Frühjahrsritual, birgt aber außergewöhnliche Unfallgefahren. An den Klängen verletzt, mit der Hand ins Messer gekommen, den Zaun mit einem Aufsitzrasenmäher durchbrochen: Frakturen oder Amputationen können die Folge sein. Der Münchener Verein hilft mit einer Heilverfahrensbegleitung, der Vermittlung von Handtherapeuten, bei Vereinbarungen von Terminen, der Suche und Organisation einer Spezialklinik, der Reha, einer Umschulung oder Prothesenversor-



ung. Auch die Folgen eines eines Zeckenbisses oder eines Sturzes von der Leiter können mit dem MV-Unfallschutz versichert werden. Privater Unfallschutz ist für alle wichtig: Berufstätige in risikobehafteten Berufen, Selbstständige, Sportler, Familien mit Kindern oder Senioren. Dabei schätzt jede Person Risiken anders ein. Umso wichtiger ist es, sich diese für den persönlichen, privaten Unfallschutz bewusst zu machen.

Unfallschutz nach Maß

Der Tarif „Kompakt“ bietet eine gute Grundabsicherung zum günstigen Preis. Im Tarif „Komfort“ sei eine sehr gute Absicherung zum optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis möglich. Das Konzept des Premiumtarifs spreche anspruchsvolle Kunden an. Zudem seien im MV-Unfallschutz Vorteile enthalten (s. Kasten), die über die reine Schadenregulierung hinausgehen.

Vorteile auf einen Blick

- Keine Gesundheitsprüfung bis 100.000 Euro Grund-Invaliditätssumme
- Top 24-h-Schutz für Sie und Ihre Familie in Beruf und Freizeit – weltweit
- Organisation von Hilfsleistungen und benötigten Hilfsmitteln
- Unterstützung beim bedarfsgerechten Umbau von Auto, Haus, Wohnung
- Kostenbeteiligung für eine Umschulung bis zur vereinbarten Versicherungssumme
- Mehrpersonen-Nachlass bereits ab zwei Personen

Mit dem Tarif, der Gliedertaxe und der Progressionsstaffel wird der Unfallschutz den eigenen Bedürfnissen angepasst. Auf der Basis der gewählten Grund-Invaliditätssumme und einer höheren Progression sind deutlich mehr Leistungen möglich und mit den Plus-Bausteinen Komfort+ sowie Premium+ kann der Unfallschutz maximiert werden. www.muenchener-verein.de



Innovation und Optimismus

Die Branche zeigte Stärke auf der IFFA 2025: Vom 3. bis 8. Mai kamen 63.117 Fachbesucher/-innen aus 144 Ländern zur internationalen Leitmesse nach Frankfurt.

Die Atmosphäre an den Ständen der über 1.000 Aussteller war von einer hohen Investitionsbereitschaft geprägt. In einer komplexen weltwirtschaftlichen Lage zeigte die Branche eindrucksvoll ihre Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit. Der Anteil der Messegäste aus dem Ausland lag bei 74 %. Zur Messe kamen Fachbesucher/-innen aus dem Fleischerhandwerk, der proteinverarbeitenden Industrie, dem Lebensmittelhandel sowie der Verpackungs- und der Gewürzindustrie.

Die ausstellenden Unternehmen zeigten eine Vielfalt innovativer Produktionstechnik sowie Ingredienzien, die wichtigsten Trends für die handwerkliche Fleischverarbeitung sowie neue Produkte aus alternativen Proteinen. Die internationale Fleisch- und Proteinwirtschaft nutzte die IFFA, um die Trends bei Automatisierung, Künstlicher Intelligenz (KI) und Robotik zu erleben. KI-gestützte und datengetriebene Prozessintelligenz ist die Zukunft und viele

Aussteller präsentierten dazu wegweisende Lösungen. „Zur IFFA ist kein Weg zu weit, das hat sich wieder eindrucksvoll gezeigt“, sagte Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. „Drei von vier Besucher/-innen kamen aus dem Ausland, gerade auch von außerhalb Europas wie etwa aus den USA, China, Südamerika und Australien.“ Weiter erklärt er: „Was mich besonders gefreut hat, war das Feedback zu der spürbar positiven Stimmung in den Hallen. Trotz aktuell herausfordernder wirtschaftlicher Rahmenbedingungen herrschte an den Ständen echter Aufbruchgeist. Die IFFA hat gezeigt, wie viel Innovationskraft in der Branche steckt – und dass sie bereit ist, in die Zukunft zu investieren.“

Proteinverarbeitung im Wandel

1.019 Aussteller aus 52 Ländern präsentierten unter dem Motto „Rethinking Meat and Proteins“ Maschinen, Technologien und Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette vom Processing über Verpackung und innovativen Zutaten bis hin zu den Trends im Verkauf. Das umfassende Angebot machte deutlich: Die Fleisch- und Proteinverarbeitung entwickelt sich rasant, angetrieben vom Fachkräftemangel und dem Bedarf an effizienteren Prozessen. Im Fokus standen etwa KI-Anwendungen und Automatisierungslösungen. Ebenso zeigten digitale Technologien zur Analyse von Produktionsdaten ihr Potenzial für mehr Transparenz, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.

Besucher/-innen aus dem Fleischerhandwerk nutzten die IFFA, um einen Überblick über praxisnahe Lösungen für ihren Betrieb zu bekommen: von digitalen Systemen über moderne Betriebsstrukturen bis hin zu zukunftsweisenden Verpackungstechniken. Der Austausch mit Kolleg/-innen, spannende Wettbewerbe und Preisverlei-



Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Pietro Sutera, M. Theimer



hungen zeigten die Vielfalt des Handwerks und rundeten das Messeerlebnis ab. In einem der zahlreichen Branchentalks berichteten etwa die beiden fränkischen Metzgermeister Michael Forster (Landmetzgerei Moosmeier) und Timo Rögele (Metzgerei Rögele, Bild li. Seite, links oben) über ihre TikTok-, YouTube- und Social Media-Aktivitäten, wie sie diese managen und in ihren betrieblichen Alltag integrieren.

Über die Hälfte der Besucher/-innen geht von einer Verbesserung der Konjunktur aus, ein Drittel davon, dass sie gleich bleibt. 98 % der Befragten gaben an, ihre Messeziele erreicht zu haben. Auch im Hinblick auf das Angebot der Aussteller war die Zufriedenheit mit 95 % sehr hoch.

Alternative Proteine sind ein wachsendes Segment der Lebensmittelindustrie. Das zeigte sich am Interesse an der „World of New Proteins“, für die es erstmals ein eigenes Ausstellungsareal gab. Innovationen rund um Geschmack, Textur und Nährwert standen im Mittelpunkt des Interesses. Neue Produkte, basierend auf pflanzlichen Proteinen und Mykoproteinen aus Pilzen, sowie die Präzisionsfermentation waren zentrale Gesprächsthemen.

Das Eventprogramm

Mit einem vielseitigen und praxisorientierten Eventprogramm bot die Messe Impulse und Inspiration. Die „IFFA Kitchen“ überzeugte

mit einem Mix aus Live Cooking, Produktverkostungen und Fachvorträgen. Diskussionspanels spannten einen weiten Bogen: Themen wie der Status quo bei kultiviertem Fleisch, Biointelligenz im Maschinenbau, pflanzenbasierte Proteine für maßgeschneiderte Produkte und Chancen im Sektor der Fleischalternativen aus Sicht von Start-ups stießen auf Interesse.

Die „IFFA-Factory“ zeigte mit einer Innovationsshow und Vorträgen, wie Maschinenbau, Forschung und Start-ups aktiv gegen den Fachkräftemangel vorgehen. Im Fokus: Technologien, die Abläufe smarter machen, die Bedienung erleichtern und die Mitarbeitenden gezielt entlasten. Großen Zuspruch erhielten auch die Discovery Tours, geführte Messerundgänge zu ausgewählten Ausstellern und Produkten.

Das Fleischerhandwerk stellte in der Halle 12.0 bei den renommierten Produkt- und Qualitätswettbewerben des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV) eindrucksvoll die hohe Qualität und Handwerkskunst der Betriebe unter Beweis. Großen Zuspruch erhielten auch die internationalen Wettbewerbe und Preisverleihungen des DFV (s. S. 46) sowie die Aktionen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks (S. 42). Die jungen Nachwuchskräfte (Bild li. Seite, re. oben) waren außerdem als Juroren, in eigenen Wettbe-

Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Pietro Sutera, Messe Frankfurt-Exhibition



„Was mich besonders gefreut hat, war das Feedback zu der spürbar positiven Stimmung in den Hallen. Die IFFA hat gezeigt, wie viel Innovationskraft in der Branche steckt – und dass sie bereit ist, in die Zukunft zu investieren.“

Wolfgang Marzin

werben aktiv, an den Messeständen ihrer Partner gern gesehen Gäste und repräsentierten ihr Handwerk professionell, motiviert und stets gut gelaunt. Die nächste IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins – findet von 13. bis 18. Mai 2028 statt.

www.iffa.com

Der beste Start für Deine automatisierte Spieß-Produktion.



»Das neue Skewer System 2040 ... macht **erstmal**s die **auto-**matisierte Herstellung von Grillspießen für kleine- und mittel-ständige Metzgerbetriebe zugänglich.« (Zitat FH Fleischer Handwerk)



Skewer System 2040 inkl. Doppelkassettenband. Das bedeutet: **Nur einmal rüsten!** Du produzierst damit **mind. zwei verschiedene Grillspießsorten.**



FH Fleischer
Handwerk Award
04.05.2025

MIVEG
SMART SKEWER SYSTEMS



Am Sandfeld 17
D - 91341 Röttenbach
Tel: +49 9195 99 99 20

info@miveg.de
www.miveg.de



Für EuroSkills qualifiziert

Im Rahmen der IFFA gewann Fleischermeister David Hilpert das internationale Auswahlverfahren für die EuroSkills 2025. Dritter wurde Hannes Maisel, Moritz Becker kam auf Platz 5.



Deutschen wurden im Bundesleistungszentrum der Fleischer der HWK Frankfurt-Rhein-Main vorbereitet: David Hilpert (Arbeitgeber: HWK Frankfurt-Rhein-Main), Hannes Maisel (Metzgerei Leipold, Bad Berneck) und Moritz Becker (Fleischerei Heinrich Becker, Schwalmstadt).

Aufgaben, Austausch und Dialog

Alle Teilnehmer/-innen nutzten die Gelegenheit, sich mit internationalen Kolleg/-innen zu messen. Es galt, sich in fünf Disziplinen zu beweisen: Ausbeinen und Zuschneiden einer Rinderkeule sowie einer Schweinebrust mit Rücken, kreatives Herstellen einer Bratwurst, Zubereitung von Schmorgerichten, BBQ-Spezialitäten und Ready-to-eat. Bewertet wurden sie von Experten der Teilnehmerländer.

Der Wettbewerb war als intensives Trainingsformat konzipiert, das die jungen Fachkräfte gezielt auf die Herausforderungen eines anspruchsvollen europäischen Leistungsvergleichs vorbereitete. Neben dem fachlichen Austausch stand auch der kulturelle Dialog im Mittelpunkt: Der Wettbewerb ermöglichte einen länderübergreifenden Vergleich von Kenntnissen, Fertigkeiten und Produktvielfalt. So entstand ein internationales Lernumfeld, das die individuellen Kompetenzen stärkt und zudem die europäische Zusammenarbeit im Handwerk nachhaltig fördert.

Das Team der Fleischer- und Bäcker-Fachschule J. A. Heyne betreute nicht nur die Wettbewerbsteilnehmer, sondern warb auch für die Berufs- und die Meistersausbildung. „Der Beruf des Fleischers ist im Wandel, er wird offener, moderner und nachhaltiger. Heute geht es um Qualität und darum, traditionelles Wissen mit neuen Technologien und Erkenntnissen zu verbinden“, betonte Nationaltrainerin Britta Sickenberger-Schwing. Mit dem erfolgreichen Abschneiden im Auswahlverfahren blickt das deutsche Fleischerhandwerk selbstbewusst und motiviert auf den anstehenden europäischen Wettbewerb. www.fleischerhandwerk.de, www.rhein-main-campus.de

Alle drei sind Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die in der Fleischer- und Bäcker-Fachschule J. A. Heyne der HWK Frankfurt-Rhein-Main in Weiterstadt trainiert. Am 3. und 4. Mai 2025 kämpften sie im internationalen Wettbewerb um die Qualifikation zur Teilnahme an den EuroSkills 2025. Sie freuten sich mit Nationaltrainerin Britta Sickenberger-Schwing über den Sieg sowie den 3. und 5. Platz.

Als Sieger wird David Hilpert das Nationalteam bei der „EuropeanSkills Challenge“ vom 12.-15. November in Chur/CH vertreten. Er setzte sich im hochkarätig besetzten Teilnehmerfeld gegen sieben Mitbewerber/-innen durch. Platz 2 belegte Carolin Pirrott (Österreich), gefolgt von Hannes Maisel. Insgesamt traten Nachwuchstalente aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Island und Irland an. Der Wettbewerb fand unter realistischen Bedingungen statt. Entscheidend für die Auswahl der EM-Kandidaten waren die Trainingsergebnisse und Leistungen im Wettbewerb. Die drei

Wettbewerb der Berufsschulen

Auf der IFFA zeigte auch der Berufsnachwuchs Spitzenleistungen. Das fachliche Können und der Applaus auf dem „Marktplatz des Fleischerhandwerks“ begeisterten.

Vier Berufsschulen aus Deutschland und Belgien beteiligten sich mit neun Teams am Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“, der auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischerverbandes (DFV) stattfand. Große Freude herrschte bei den drei Siegerteams: Jessica Drescher und Thi Bao Quyen Nguyen (378 Pkt., Hans-Wilsdorf-Schule, Kulmbach), Lea Maier und Jan Vogel (362 Pkt., Gertrud-Luckner-Gewerbeschule, Gera) sowie Soete Sebbe und Milan D'hondt (315 Pkt., Fleischereischule Ter Groene Poorte, Belgien). In der Schulwertung setzte sich diese Schule vor der SBBS Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik sowie der Hans-Wilsdorf-Schule durch.

Foto: Deutscher Fleischer-Verband



Die Teams reisten frühmorgens mit schwerem Equipment an, um in mehreren fleischerhandwerklichen Disziplinen ihr Können zu beweisen. Innerhalb von zwei Stunden mussten die Nachwuchskräfte 24 Teile Fin-

gerfood, eine Grillplatte sowie ein küchenfertiges Erzeugnis herstellen und kunstvoll auf Präsentationstischen anrichten. Zusätzlich galt es, eine gemischte Aufschnitt-, Schinken- oder Bratenplatte zu legen und zu garnieren. Über alle Disziplinen hinweg galt das Thema Fernost. Erfahrene Juroren bewerteten die Arbeiten nach handwerklicher Qualität, Präsentation und Kreativität. Die Jungfleischerinnen und Jungfleischer, die begleitet von Freunden und Bekannten für eine stimmungsvolle Atmosphäre sorgten, nahmen ihre Trophäen aus den Händen von Christian Lohff, Vertreter des Deutschen Fleischerverbandes, entgegen.

www.fleischerhandwerk.de

FLEXIBILITY!

NO SECRET – JUST VEMAG!

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

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

VEMAG: Boundless passion for YOUR solution!

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



Leuchttürme des Handwerks



Seit 2012 zum 9. Mal zeichnete FH Fleischer-Handwerk Unternehmen und Betriebe, die durch ihren vorbildlichen Einsatz einen nachhaltigen Mehrwert leisten, mit dem FH Fleischer-Handwerk Award aus. Erstmals geehrt wurden nachhaltige Metzgereien.

Die Preisverleihung fand am IFFA-Sonntag, 4. Mai 2025, auf der Eventfläche „IFFA Factory“ in der Halle 9.1 statt. Auf der IFFA wurden die Awards bereits zum fünfnten Mal vergeben. Insgesamt 52 Unternehmen und Einzelpersonen freuten sich seitdem über einen FH Fleischer-Handwerk-Award bzw. FT Fleischerei Technik-Award.

Alle Preisträger 2025 haben bewiesen, dass es sich lohnt, dauerhaft am Ball zu bleiben und in die Zukunft zu investieren – auch wenn das oft zu Beginn ein steiniger Weg ist und so mancher Zeitgenosse mit Skepsis darauf blickt.

Sechs FH Fleischer-Handwerk-Awards wurden vergeben: in den Kategorien „Maschinenbau“, „Nachwuchsförderung“, „Smartstore & 24/7-Shops“ sowie „Nachhaltige Metzgereien“. Die Gewinner nahmen an einer Ausschreibung teil, die von November 2024 bis März 2025 in den Fachmagazinen FH Fleischer-Handwerk und FT Fleischerei Technik/Meat Technology stattfand. Mehr als 20 Bewerbungen gingen ein. Angesprochen waren Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister. Die Preisträger 2025 wurden von einer fachkundigen Jury ausgewählt, bestehend aus der Fachredaktion inkl. Verlagsleitung, sowie Fachautoren, z.B. Heike Sievers, ehemalige Chefredakteurin von FT Fleischerei Technik. Sie wurden unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung aus den eingegangenen Einsendungen ermittelt. Der Rechtsweg war und ist ausgeschlossen.

Kategorie Smartstore & 24/7-Shops: bfm Ladenbau GmbH, Lorch Waldhausen

Zum zweiten Mal nach 2019 freute sich die bfm Ladenbau GmbH über einen Award. In diesem Jahr für das Konzept „Twenty4Seven“. Als All-in-one-Spezialist ist das mittelständische Unternehmen aus dem Remstal ein fester Partner des Fleischerhandwerks. Gemeinsam mit den Kunden entstehen individuelle Einrichtungskonzepte, die dessen Qualität, Handschrift und Marke widerspiegeln. Bereits auf der SÜFFA 2023 präsentierte das Unternehmen erstmals sein Konzept „Twenty4Seven“, ein ganzheitliches Smartstore-Konzept und Leistungspaket, das im Kundengeschäft ohne Verkaufsmitarbeiter auskommt und auf Wunsch rund um die Uhr geöffnet hat.

Es umfasst zwei Verkaufskonzepte: den Hybrid Smart Store zur Integration oder Separierung in einem bestehenden Laden und den Stand Alone Smart Store als zusätzliche Verkaufsfläche etwa in einem Container. Beide Konzepte versprechen mehr Umsatz. Über den Preis freute sich erneut bfm-Geschäftsführer Michael Keck (im Bild re.).



Kategorie Maschinenbau: Miveg GmbH, Röttenbach

Die Miveg GmbH aus dem fränkischen Röttenbach wird heute in zweiter Generation geführt und entwickelt und produziert seit über 25 Jahren praxiserprobte, innovative Lösungen im Bereich der Spießproduktion. Ausgezeichnet wurde das neue Skewer System 2040. Es definiert die Herstellung von Grillspiessen neu und macht erstmals die automatisierte Herstellung dieser für kleine- und mittelständische Metzgereibetriebe – auch mit Filialen – zugänglich. Dies war bisher nur großen Industriebetrieben möglich. Ohne Umrüsten oder Rüstzeiten können mit einem Produktionswerkzeug zwei verschiedene Spießprodukte in kürzester Zeit hergestellt werden. Das System wirkt dem Mitarbeitermangel entgegen, ersetzt die langsame Handarbeit und steigert die Effizienz im Betrieb bei konstant hoher Qualität. Mit dem Skewer System 2040 sind bis zu 2.040 Spieße/Stunde möglich. Dies erleichtert auch die Produktionsplanung erheblich. Den Preis nahm das Geschäftsführer-Ehepaar Christina und Lars Kracker (Bild re.) entgegen.



Vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat Kompakta 2-30

-  Schneller und einfacher Sortenwechsel
-  Exakte Portionsgenauigkeit
-  Portionierleistung von bis zu 250 Port/min



Nützliche Links

www.bfm-ladenbau.de, www.eisele-ostrach.de, www.miveg.de,
www.metzgerhandwerk.de, www.metzgerei-filser.de, www.metzgerei-strobel.de

Kategorie Nachwuchsförderung: Fleischerverband Bayern, Augsburg



Seine Premiere als Preisträger feierte der Fleischerverband Bayern – Landesinnungsverband des bayerischen Fleischerhandwerks. Ausgezeichnet wurde das gesamte Team des Verbandes (Haupt- und Ehrenamt) für zwei innovative Virtual Reality-Konzepte: „Leberkäse-VR“ (2023) und „Wursttheke-VR“ (2024).

Beide nutzen Innungen und Metzgereibetriebe auf lokalen Ausbildungsmessen oder anderen Events zur Nachwuchsgewinnung für die Berufe Fleischer/Metzger und Fleischeri-Fachverkäufer(in). Innungen, Schüler und Schülerinnen, Lehrer, Eltern und Politiker sind davon begeistert. Zusammen mit der Innsbrucker Agentur Mediasquad entwickelt und begonnen mit einer VR-Brille, sind seitdem im Rahmen der bayerischen Nachwuchskampagne „Butchers Tale 2.0“ sieben eigene VR-Brillen im Einsatz. Inzwischen hat der Verband die VR-Anwendung 18 mal innerhalb Deutschlands, z. B. an die Fleischerverbände Nord und NRW, sowie in Österreich verkauft. Anfragen aus der Schweiz und den Niederlanden liegen vor. Weitere Ideen zur Umsetzung von Arbeitsabläufen mit Hilfe von VR-Technik sind geplant. Entgegengenommen wurde der Preis vom Geschäftsführer des Verbandes, Lars Bubnick, seiner Stellvertreterin Svenja Fries, Landesinnungsmeister Konrad Ammon und Finanzvorstand Michael Moser (Bild o., v.li.).



Kategorie Nachhaltige Metzgereien: Metzgerei Eisele, Ostrach

Ein zweiter Award in dieser Kategorie ging an einen echten PV-Pionier im Metzgerhandwerk, Metzgermeister Thomas Eisele aus Ostrach im Landkreis Sigmaringen. Er führt die Metzgerei in zweiter Generation. Sie ist weitgehend unabhängig von öffentlichem Strom. Seit 2015 beschäftigt sich Thomas Eisele mit erneuerbaren Energien und Stromspeichern (Autarkie damals: 70 %) und optimierte sein System 2022 erneut. Dieses besteht heute aus drei außen am Boden fest installierten PV-Anlagen mit 115 KWp, BHKW, zwei Speichern mit Pacadu-Technologie, E-Auto (auch als Speicher nutzbar) sowie öffentlich zugänglichen Ladesäulen. Auf alles das hat er via Tablet/Smartphone ortsunabhängig Zugriff. Der nachhaltig erzeugte Strom wird u. a. für die Produktion und nachts zum Beladen zweier 16-t-Lkws genutzt, die auf zahlreichen Wochenmärkten im Bodenseeumfeld und südlich der Schwäbischen Alb im Einsatz sind und die Bevölkerung mit Spezialitäten aus Meisterhand versorgen. Eine Anbindung ans öffentliche Stromnetz ist nur letzte Reserve (Notstromversorgung). Das System amortisierte sich in wesentlich kürzerer Zeit als gedacht. Auf der Bühne freute sich Thomas Eisele (Bild li.).

Kategorie Nachhaltige Metzgereien: Landmetzgerei Strobel, Selbitz-Dörnthal

Mit dem dritten Award in dieser Kategorie geehrt wurde ein Pionier, der in Deutschland wohl als erster das Wort Strohschwein bekannt gemacht hat: Metzgermeister und Diplom-Fleischsommelier Rüdiger Strobel aus Selbitz-Dörnthal im Landkreis Hof in Oberfranken. Das Team der Metzgerei verfolgt ein vierstufiges Nachhaltigkeitskonzept.

- 1. **Tierhaltung:** Seit zehn Jahren gibt es hier nur Fleisch von Strohschweinen von acht Landwirten, die sich mit anderen regionalen Partnern (Metzgern, Gastronomen) zur IG Bayerisches Strohschwein zusammengeschlossen haben und ihre Partner beliefern. Das Rindfleisch kommt großteils aus Weidehaltung.
- 2. **Energie:** Photovoltaik-Anlagen decken 50 % des Strombedarfs, Biomasseheizung mit Hackschnitzeln, Planungen für einen Tiefbrunnen laufen.
- 3. **Mobilität:** vier E-Autos, eine öffentlich zugängliche Schnellladestation am Parkplatz sowie eine Wallbox für E-Autos der Mitarbeiter.
- 4. **Regionaler Wirtschaftskreislauf:** Rohstoffe aus der Region, kurze Wege, kleine Schlachtstätte vor der Haustüre, eigene Energie erzeugen etc. Die Wertschöpfung bleibt in der Region in einem Umkreis von 50 km. Nachhaltigkeit für alle Beteiligten.

Über den Award auf der Bühne der „IFFA Factory“ freuten sich die Inhaber Stephanie und Rüdiger Strobel sowie ihr Betriebsnachfolger Jonas Strobel (Bild re.).



Kategorie Nachhaltige Metzgereien: Filser – der Metzger, Altenstadt



Die familiengeführte Metzgerei aus dem Landkreis Weilheim-Schongau hielt den ersten von drei Awards in dieser Kategorie in den Händen. Seit 45 Jahren handelt sie – heute geführt von Ludwig und Barbara Filser – konsequent bezüglich Nachhaltig-

keit und Ressourcenschutz. Einige Beispiele: Wärmerückgewinnung inklusive Brauchwasser (1980er-Jahre), energieeffiziente Kühltheken beim Ladenumbau (1997, 2023), Räucherholz aus regionalen Wäldern (Anfang 2000er-Jahre), zwei BHKWs und Hackschnitzelheizung (2005), PV-Anlage (2010), Umstellung von Alu- auf Papierformen (2017), ecoBox-Mehrwegpfandsystem (1. Metzgerei in Bayern, 2019), heute 61 % erneuerbarer Strom im Zukauf (seit 2018), Auszeichnung „Umweltpakt Bayern – Erfolgsmodell kooperativer Umweltschutz“ (2021) und die Inbetriebnahme der Erweiterung des Nahwärmenetzes mit einer Gesamt-Energieeffizienz von 98 %. So werden auf einer Länge von ca. 400 m 30 Wohneinheiten, sieben Gewerbebetriebe und drei kommunale Einrichtungen mit nachhaltiger Wärme versorgt was über 100 t CO₂ im Jahr spart. Auf der Bühne nahmen Barbara und Ludwig Filser den Preis entgegen (Bild mi.).

Herzlichen Glückwunsch allen Preisträgern 2025 und weiterhin viel Erfolg!



Ladenbau Hanke Heitheke „HotHot“

Auf der IFFA präsentierte Ladenbau Hanke seine neue Heitheke „HotHot“ aus massivem Edelstahl. Darin lassen sich etwa Schnitzel, Leberkäse, Braten, Fisch etc. bei Temperaturen bis zu 90°C warmhalten (Oberhitze und abgesenkte Hitzeplatte aus Glas, die nur auf der

Messe durchsichtig war). So ist das Verletzungsrisiko durch Verbrennen, z. B. Schneiden von Leberkäse, geringer bzw. fast ausgeschlossen. Die Höhe der Einlage für die beiden 1/1-GN-Schalen ist verstellbar und lässt sich auch schräg stellen. Vorne gibt es ein Schneidbrett mit Abtropfschale (1/2 GN). Zudem sind Anbautische mit verschiedenen Varianten, z.B. Folienhalter, Papierspender etc., möglich. Der schräge Glasaufsatz ist leicht zu reinigen, auch die Frontscheibe kann gedreht werden. www.ladenbau-hanke.de



AVO Bratwurst mit Pflanzencreme

Für die aktuelle Grillsaison hält der Gewrzprofi AVO auch zwei neue Rezepturen für Bratwürste bereit. Beide Sorten werden mit der AVO Pflanzencreme hergestellt, die reich an Omega-3-Fettsäuren ist und der damit hergestellten geschmackvollen Wurst eine gleichmäßige Struktur und einen knackigen Biss verleiht. Je nach Rezeptur ist ein Austausch von bis zu 20 % des tierischen Fetts durch die Pflanzencreme möglich. Die erste Sorte ist eine Chili-Bratwurst, die einem Social Media-Trend folgt, der in zahlreichen Feeds bezüglich neuer Geschmacksrichtungen das Motto „Scharf, schärfer, Chili“ abbildet. So gelangt dieser Trend auch in die Grilltheken im Metzgerhandwerk. Bei der zweiten Variante handelt es sich um eine Döner-Bratwurst, die den knackigen Biss der Bratwurst mit den vielschichtigen Geschmacksnuancen eines klassischen Dners vereint und somit großes Potenzial zu einem Imbiss-Star hat. www.avo.de

Fotos: Ladenbau Hanke, AVO-Werke

DIE NEUE KUTTER-GENERATION Ideal für das Fleischerhandwerk.



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

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



Alle Kutter mit Folienastatur oder Touchpanel/Joystick bestellbar!

ADE, WAR SCHEE!

WIR SAGEN DANKE! FÜR IHREN BESUCH
AUF DER IFFA 2025 IN FRANKFURT.



Paul KOLBE GmbH
Gewerbestraße 5
89275 Elchingen

www.kolbe-foodtec.com





Die nächste Generation

In wechselnder Besetzung war auch die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf der IFFA in Aktion. Die nächste Generation präsentierte sich motiviert, fachlich versiert, kompetent und mit fröhlichem Schwung auf der Messe.

O b in der Jury der Qualitätswettbewerbe, als Tour-Guide für amerikanische Gäste, Ansprechpartner für interessierte Eltern, Schüler und Schülerinnen oder in eigenen Wettbewerben – die jungen Frauen und Männer gaben an allen Messetagen ihr Bestes. Die Nachwuchskräfte in ihren roter Kluft waren vor allem in der Halle am und um den Stand des Deutschen Fleischer-Verbandes zu finden und aktiv. Aber auch bei Sponsoren oder Partnern in anderen Messehallen waren sie gern gesehene Gäste. Beim Produktwettbewerb „Young Tastings“ zeigten Auszubildende aus dem Fleischerhandwerk, was in ihnen steckt. Mit eigenen Kreationen, die sie einreichten und die dann vom Nationalteam bewertet wurden.

An vier Tagen fand die „Butcher-Master-Challenge“ statt, bei der sieben Disziplinen anstanden. Am Messe-Montag fanden die ersten beiden statt: die Herstellung einer Charcuterie-Platte und Fingerfood – klein, raffiniert, geschmackvoll und mit handwerklicher Finesse umgesetzt. Alle Teilnehmenden zeigten eine beeindruckende Präzision, Kreativität und echtes Handwerkskönnen. Am nächsten Tag folgten die Disziplinen 3 und 4: das Zerlegen und Zuschneiden einer Schweineschulter inklusive eines unbekanntes Teilstücks sowie die Zubereitung von zwei küchenfertigen, gefüllten Schmorgerichten (Braten und Rouladen). Der Messe-Mittwoch stand bei der Challenge im Zeichen des Herstellens und kunstvollen Arrangierens von Schinken- und Bratenplatten sowie von Barbecue-Spezialitäten aus einem vorgegeben Warenkorb. Am letzte Messetag waren kreative Snack-Kreationen mit Backwaren gefordert. Auch hier freuten sich, wie an den vorigen Tagen auch, jede Menge Sieger und Siegerinnen über ihre starke Leistung und die Urkunden.

mtH

www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de



K+G Wetter
Mischen und wolfen

Erstmals auf der Messe zu sehen war der Misch-Winkelwolf MWW 200 von K+G Wetter. In kompakter Winkel-Bauweise, die ohne Beladung mit weniger als 4 m² Stellfläche auskommt, punktet der Wolf mit leistungsstarkem Antrieb, großem Trichtervolumen und einer Mischleistung von bis zu 400 kg pro Charge. So eignet er sich auch für enge Produktionsumgebungen, ohne Abstriche bei Leistung oder Produktqualität. Ein asymmetrisches Trichterdesign sowie eine speziell entwickelte Schnecken-Geometrie verhindern Materialabriss und Tunnelbildung. Fleisch, Gewürze und Einlagen werden gleichmäßig schonend gemischt, ohne dass sogenannte Nester entstehen. Das reduziert manuelle Eingriffe, verhindert Chargenabweichungen und spart Zeit. Für ein klares Schnittbild sorgt „Clear Cut“. Die exklusiven Wolf- und Sortiermesser des Systems ermöglichen im Zusammenspiel mit der optionalen Sortiereinrichtung eine verlässliche Qualität der Produkte mit klarer Rot-Weiß-Trennung und ohne störende Hartanteile wie Knochen oder Knorpel. Das Ergebnis: weniger Ausschuss. „Der MWW 200 stieß auf enorm viel Interesse“, so K+G Wetter-Geschäftsführer Andreas Wetter und belegt, wie überzeugend die Leistungsfähigkeit und Effizienz des vielseitigen Wolfs sind. „Die erste der



Maschinen steht kurz vor der Auslieferung. Besonders überzeugt hat unseren Kunden das große Mischvolumen von 400 kg.“

Die Bedienung erfolgt standardmäßig über Drucktasten; optional ist der Wolf mit einem Touchpanel ausstattbar. Die Hygiene-Features: Die Zubringerschnecke lässt sich werkzeuglos entnehmen. Die integrierte Spülkammer ermöglicht die zuverlässige Reinigung auch an sensiblen und schwer zugänglichen Dichtstellen der Antriebswellen. Handpolierte Oberflächen sowie großzügige Bodenfreiheit vereinfachen die Reinigung zusätzlich – auch bei festeren Anhaftungen durch Gewürzmischungen. Für standardisierte Abläufe lassen sich erprobte Schneid-satz-Kombinationen produktspezifisch hinterlegen und abrufen. Das spart Zeit und eliminiert Fehlerquellen bei der Maschineneinrichtung.

www.kgwetter.de

Fotos: K+G Wetter



DIE FLEISCHER APP

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



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

Alle Infos gibt es auf www.diefleischerapp.de



Top-Qualität im Ausland

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) ehrt alle drei Jahre auf der IFFA auch eine ganze Reihe internationaler Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Der DFV richtet alle drei Jahre die Internationalen Qualitätswettbewerbe des Fleischerhandwerks aus. Aufgrund strenger lebensmittelrechtlicher Vorgaben, die den Import von Fleischerzeugnissen aus Nicht-EU-Ländern nach Deutschland erschweren oder sogar unmöglich machen, führt der Verband die Qualitätsprüfungen nicht nur auf der Messe in Frankfurt, sondern zum Teil auch direkt vor Ort im Ausland durch. Teilweise waren bei diesen Auslandseinsätzen auch Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks involviert, um die Produkte mit zu bewerten.

In Kooperation mit dem Partnerverband American Association for Meat Processors (AAMP, Bild o.) wurden im Januar 2025 in Iowa über 600 Produkte amerikanischer Fleischereien geprüft. Auf der IFFA zeichnete der DFV 21 US-Betriebe für ihre hohe Produktqualität aus. Die ausgezeichneten Ergebnisse dieser Prüfungen belegen eindrucksvoll die hohen Qualitätsansprüche und das handwerkliche Können der US-Betriebe.

Im Februar 2025 bewerteten die DFV-Experten zusammen mit dem australischen Partnerverband, dem Australian Meat Industry Council (AMIC, Bild mi.), in Melbourne rund 350 Produkte dortiger Fleischereien. Auf der IFFA ehrte der DFV über 20 Fleischereien für ihre außergewöhnliche Produkt-



qualität. Die dabei erzielten Ergebnisse spiegeln das hohe Qualitätsbewusstsein und die handwerkliche Spitzenleistung der Betriebe aus Down Under wider.

Für den südostasiatischen Raum fand der Wettbewerb im März 2025 in Bangkok auf der Messe „Meat pro Asia“ statt, organisiert von der Messe Frankfurt, dem DFV und der FPS-ATTEC ASIA Co., Ltd. Dort wurden knapp 200 Produkte von Fleischereien aus Thailand, Indonesien, Bangladesch, Sri Lanka, Indien, Vietnam, China, Singapur, Myanmar und Brunei bewertet. Auf der IFFA ehrte der DFV schließlich Fleischereibetriebe aus Südostasien für ihre herausragende Produktqualität im Rahmen der „IFFA – DFV Global Meat Product Awards 2025“ (Bild li.). Damit würdigt der DFV die Spitzenleistungen der teilnehmenden Betriebe und unterstreicht die internationale Bedeutung handwerklicher Qualitätsstandards im Fleischerhandwerk. www.fleischerhandwerk.de



Fotos: Deutscher Fleischer-Verband



Korimat
Überschüssiges Heißwasser nutzen

Mit dem „Wagrumat“ von Korimat stellte das gleichnamige Unternehmen auf der IFFA eine praktische Lösung zum Speichern und Wiederverwenden von überschüssigem heißen Wasser vor, das während des Kochens im Autoklaven erzeugt wird. So wird keine Energie verschwendet. Der Kochvorgang wird nahtlos fortgesetzt. Zur Wahl stehen die drei Größen KA 160, KA 240 und KA 380. Nach der Kochphase wird heißes Wasser in den Wagrumat geleitet und dort gespeichert. In der nächsten Kochphase wird es in den Korimat zurückgeführt und verkürzt die nächste Aufheizphase. Nach dem Ende der Produktion kann das heiße Wasser anderweitig eingesetzt, kontrolliert abgekühlt oder entsorgt werden. Der Wagrumat lässt sich leicht in ein bestehendes Korimat-System integrieren, kommuniziert reibungslos mit diesem und kann nutzerfreundlich bedient und gesteuert werden. www.korimat.de

holac Maschinenbau
Mit Schneidetechnik begeistert

Auch für holac Maschinenbau war die IFFA 2025 ein voller Erfolg. In der Halle 8.0 präsentierte der Schneidespezialist seine jüngsten Innovationen und überzeugte mit hochpräziser Schneidetechnik für unterschiedliche Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung. Besonderes Interesse galt den flexiblen Vielzweckschneidern der Baureihen Cubixx, Maxx und CS 28. Die Fachbesucher waren beeindruckt von den leistungsstarken Würfel- und Streifenschneidern, die durch hohe Effizienz, exakte Schnittqualität und kompakte Bauweise überzeugen. Durch innovative Features wie hydraulische, druckabhängige Vorpressung, Mehrfachmesser und gehärtete Messerleisten setzte holac erneut Maßstäbe in der Schneidetechnologie. Auch die Scheibenschneider der SECT-Baureihe stießen auf reges Interesse. Die Modelle, allen voran der Sect 230 TC, überzeugten durch ihre Präzision beim Schneiden von frischem, gekühltem oder angefrorenem Fleisch – mit oder ohne Knochen. „Ihre Vielseitigkeit macht sie zur idealen Wahl für verschiedenste Anwendungen in der Fleischverarbeitung“, heißt es aus dem Unternehmen.



Friedr. Dick
Professionell nachschärfen

Seine neue Generation von Messerschärfen mit den überarbeiteten Schärfstäben HyperDrill II stellte Friedr. Dick vor. Durch ihre besondere Oberfläche wird ausreichend Material abgetragen und zugleich die Schneide geglättet.



Daher bleibt die erzeugte feine Schneide, die nicht reißt, lange Zeit erhalten. Die Messerführung ist bei allen Messerschärfen so ausgelegt, dass keine fehlerhafte Bedienung möglich ist. Die Schärfstäbe Hyper Drill II gibt es in drei Ausführungen: Rapid Steel (ergonomische Form für schnelles, sicheres Arbeiten; Mechanik fest verschlossen und so sicher vor äußeren Einflüssen), Magneto Steel (mit integrierten Magneten, die das Messer permanent winkelgenau in der Schärfeinheit führen; Edelstahl-Schutzplatten vermeiden Kunststoffabschnitte im Fleisch und führen das Messer sicher in die Schärfeinheit ein, Griffmulden auf der Vorderseite für sicheren Halt) und Master Steel (Handgerät mit Schutzstäben, führen das Messer optimal in die Schärfeinheit ein). Gezeigt wurde zudem die 2024 eingeführte Nassbandschleifmaschine SM-130 mit wassergekühltem Schleifband (1.000 mm lang, 50 mm breit). www.dick.de



Kerry / Red Arrow
Fleisch-Disruptoren



Als „Next-Gen Meat Disruptors“ präsentierte sich Kerry/Red Arrow auf der IFFA 2025. Die Geschichte des Unternehmens ist ein klassisches modernes Industriemärchen: von einem kleinen Milchbetrieb im Südwesten Irlands zu einer globalen Organisation

mit beinahe 20.000 Beschäftigten. Kerry/Red Arrow hat mittlerweile über 50 Jahre Erfahrung in den Bereichen Geschmack, Ernährung und Lebensmittelwissenschaft. Das Portfolio umfasst die Bereiche Lebensmittel, Getränke, Biotechnologie, Pharma und proaktive Gesundheit. Am Stand in Frankfurt zeigte der internationale Konzern seine Produktgruppen Raucherzeuger und -gewürze, Gewürzmischungen, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, Räucherspäne, Rauchcondensate und -aromen, Panaden, Coatings sowie Proteine. www.kerry.com

Fotos: Korimat, holac Maschinenbau, Friedr. Dick, Kerry/Red Arrow

Sun[®] Products
Vertriebs GmbH
Parkstr. 21 - 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de



WE LOVE VEGGIE!

JETZT auch für VEGETARISCHE & VEGANE Anwendungen erhältlich.

Jede Menge Pokale

Bei den Int. Produktwettbewerben des Deutschen Fleischer-Verbandes wurde erneut deutlich: Die Qualität der Wurstwaren aus handwerklicher Betriebe ist unverwechselbar.

An mehreren Tagen suchten ausgewählte Juroren aus Deutschland sowie anderen Nationen dabei auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) die besten Spezialitäten – nicht nur sensorisch betrachtet eine echte Mammutaufgabe. In einem herausragenden Teilnehmerfeld von 250 der besten Unternehmen weltweit behaupteten sich zwei deutsche Betriebe eindrucksvoll: Den Titel des „IFFA-Champions 2025“ teilten sich die Obere Metzgerei Franz Winterhalter aus Elzach und die Genuss-Manufaktur Doll aus Bürstadt. Beide Sieger nahmen an allen vier Internationalen Qualitätswettbewerben teil. Insgesamt wurden dafür über 2.500 Spezialitäten aus der ganzen Welt eingereicht. Die



Sieger überzeugten die internationale Jury und kehrten je mit 68 Goldmedaillen nach Hause zurück – ein wahrer Medaillenregen, der die außergewöhnliche Qualität und Handwerkskunst ihrer Produkte eindrucksvoll unter Beweis stellt. „Die Internationalen Qualitätswettbewerbe der IFFA sind mit ihren vielen Teilnehmern aus aller Herren Län-

der ein idealer Ort für unsere Betriebe, ihre Produkte im internationalen Vergleich prüfen und bewerten zu lassen. Wer hier erfolgreich ist, hat sich mit den Besten der Welt gemessen“, würdigt Eckhart Neun, DFV-Vizepräsident und -Sprecher die herausragende Leistung der beiden Unternehmen.

www.fleischerhandwerk.de



Die Obere Metzgerei Franz Winterhalter, vertreten durch Wendelin Winterhalter und seinen Sohn Max und die Genuss-Manufaktur Doll, vertreten durch Michael Gärtner, wurden mit dem Titel „IFFA Champion 2025“ geehrt. www.obere-metzgerei.eu, www.dolls-metzgerei.de



Sieger des **Int. Qualitätswettbewerb für Schinken** und „Schinkenkönig 2025“ wurde Hofmann's Fleischer-Fachgeschäft aus Osterburken (re.). Gunter Hofmann holte mit 22 Gold- und drei Silbermedaillen und einmal Bronze den „Großen Preis im Internationalen Qualitätswettbewerb für rohen und gegarten Schinken“. Platz 2 ging an die Obere Metzgerei Franz Winterhalter (li.). Zusätzlich wurden viele weitere Betriebe mit Sonderpreisen für handwerkliche Spitzenqualität ausgezeichnet. www.metzgerei-hofmann.de



Platz 1 beim **Int. Qualitätswettbewerb für Wurst** belegte die Genuss-Manufaktur Doll aus Bürstadt mit 40 Gold-, 4 Silber- und einer Bronzemedaille. Zweiter wurde die Obere Metzgerei Franz Winterhalter als Elzach. Zusätzlich wurden 90 weitere Betriebe aus dem In- und Ausland in den Kategorien Roh-, Brüh- und Kochwurst sowie „Verzehrfertige Fleischerzeugnisse“ mit Medaillen für handwerkliche Spitzenqualität geehrt.

www.dolls-metzgerei.de, www.obere-metzgerei.eu

Vemag Maschinenbau
Effizienter produzieren

Auch Metzgereien bietet Vemag Maschinenbau passgenaue Technik zum Formen, Füllen, Portionieren von Lebensmitteln an. Auf dem 1.800 m² großen Messestand auf der IFFA zeigte das Unternehmen effiziente und innovative Lösungen. Dank des modularen Baukastensystems profitieren Kunden von einer hohen Flexibilität. Die robusten Maschinen sind leicht zu bedienen, garantieren Gewichtsgenauigkeit und lassen sich mühelos reinigen.

Zu sehen waren u.a. Vakuumpfüller und Vorsatzgeräte. Die neue Vakuumpfüllmaschine HPnx portioniert unterschiedliche Massen, pastöse Lebensmittel und weitere Rohstoffe präzise und schonend. „Sie gewährleistet höchste Produktqualität, minimierte Restmengen und eine hohe Maschinenverfügbarkeit – was zu reduzierten Betriebskosten führt“, heißt es vom Unternehmen. Der neue kompakte Fülltisch FT722 eignet sich zum teilautomatisierten Befüllen von Schalen, Gläsern, Bechern und anderen Behältern, z.B. mit Soßen, Salaten oder Suppen. Diese smarte Automatisierung für kleinere Chargen, steigert die Effizienz und Präzision in der Produktion und ermöglicht eine optimale Anpassung an individuelle Anforderungen. Für die Produktionskontrolle gibt es mit SmartLink eine Lösung zur Erfassung von Betriebs- und Produktdaten, die Transparenz und Effizienz in der Produktion steigert. Die intelligente Betriebsdatenerfassung ermöglicht eine exakte Qualitätskontrolle, präzise Kostenkalkulation und optimierte Ressourcennutzung. www.vemag.de



Foto: Vemag Maschinenbau

IFFA 2025: BECK trumpft mit Genuss-Weltreise auf

Anzeige



Hier gratis zum Download!



Als die IFFA 2025 in der ersten Mai-Woche in Frankfurt/Main ihre Pforten öffnete, sah man auf der Weltleitmesse für die Nahrungsmittelbranche überwiegend zufriedene bis euphorische Gesichter. Der enorme Zuspruch, den die über 1.000 Aussteller vom hochkarätigen internationalen Fachpublikum aus 52 Ländern erlebten, stimmt sehr optimistisch. Auch BECK Gewürze und Additive aus dem fränkischen Schnaittach verbucht seinen IFFA-Auftritt als vollen Erfolg.

BECK reiste mit großem Gepäck zur Messe an – und präsentierte sich unter dem Motto „Heimatliebe für den globalen Geschmack“ an einem aufwendig gestalteten Stand, der nicht nur sofort ins Auge fiel, sondern auch schon von weither mit verführerischen Düften lockte ...

Vom deftigen BBQ bis vegan: Messe-Auftritt für alle Sinne

Kein Wunder, denn BECK tischte von morgens bis abends für seine Gäste richtig auf. Gebrutzelt wurden bei BECK nicht nur BBQ-Spezialitäten aus aller Welt, sondern auch leckere Burned Ends aus Schweinebauch und die vegane Variante der Bratwurst Nürnberger Art. Eine reife Leistung: Jedes im hauseigenen BECK-Technikum hergestellte Produkt konnte am Stand auch verkostet werden!

BECKSPERTEN überall zur Stelle

BECK war mit seinem gesamten Fach-Team vor Ort, um Interessenten und Kunden zu beraten und viele befreundete Partner aus aller Welt zu empfangen. Die weit gereisten BECKSPERTEN zeigten dabei eindrücklich, wie man in der heimischen Metzgerei mit Zutaten von BECK

zugleich authentische regionale und internationale Delikatessen in die Theke bringen kann.

Bei BECK ganz groß: Individuelle Beratung

Typisch BECK: Auch im größten Messetrubel verloren die Fachberater nie ihren Humor und ihre Ruhe und nahmen sich ausgiebig Zeit für jede Frage ihrer Kunden – eines der bewährten Erfolgsrezepte des fränkischen Familienbetriebs. **Bis zum nächsten leckeren Familientreff auf der IFFA 2028!**



Arcoplast
Mehr als Ästhetik

Als Partner für die Präsentation von Lebensmitteln und technische Kunststofflösungen präsentierte sich das familiengeführte Unternehmen Arcoplast aus Vreden auf der IFFA: Es verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Kunststoffverarbeitung. Der Schwerpunkt liegt auf der Fertigung innovativer Schalen und Platten für die professionelle Lebensmittel- und Warenpräsentation. „Unsere Erfahrung und unser Anspruch an Qualität machen uns zu einem verlässlichen Partner für Metzgereien, Bäckereien, Feinkostgeschäfte und mehr – vor allem mit Bedien- und Frischetheken. Denn eine ansprechende Präsentation ist mehr als Ästhetik – sie entscheidet, ob Kunden zugreifen oder vorbeigehen“, heißt es aus dem Unternehmen. Zugleich entwickelt und fertigt es präzise technische Kunststoffteile für verschiedene Branchen – individuell, funktional und langlebig. „Die IFFA 2025 in Frankfurt war für uns ein voller Erfolg. Wir danken allen Besuchern herzlich für das große Interesse, die inspirierenden Gespräche und das positive Feedback.“ www.arcoplast.de



Provisur Technologies
Hohe Vielseitigkeit

Zum auf der IFFA gezeigten, umfangreichen Portfolio von Provisur Technologies, zählten auch die Schneidemaschinen der Formax®-Familie. Diese Modelle sind kompakt im Design und bieten vielfältige Konfigurationsmöglichkeiten. Der SX330 Slicer wurde speziell für kleinere Chargen entwickelt. Er bietet eine hohe Leistung auf kleinstem Raum, ist sehr anpassungsfähig und schneidet ohne große Rüstzeiten zahlreiche unterschiedliche Produkte (SKUs) an einem Tag. „Mit einem Schneidkanal von 330 x 160 mm verfügt er über den größten Schneidbereich seiner Klasse. Das innovative Schneidsystem mit Sichelmesser sorgt für maximale Performance – mit einer Messergeschwindigkeit von 1.000 oder 1.500 U/min, was in dieser Maschinenkategorie einzigartig ist“, heißt es aus dem Unternehmen. Der SX380 eignet sich für mittelgroße Produkte sowie unterschiedlich lange oder unregelmäßig geformte Waren. www.provisur.com



Düker-Rex
Erfolgreiche Messe

Auf seinem Messestand in Halle 8.0 präsentierte Düker-Rex sein aktuelles Kutter-Programm: den RK 50 SLF mit Bedienung über eine Folientastatur, den RK 70 SLF mit Touch-Bedienung und den RK 130 SLF mit Vollausrüstung – Beschickungsvorrichtung, Auswerfer und ebenso mit Bedienung via Touchscreen und Programmsteuerung. Außerdem war das Unternehmen auf dem Messestand von REX-Technologie vertreten, auf dem das komplette Produktspektrum – beginnend mit Füllmaschinen, über Portionier- und Dosieranwendungen bis hin zu automatischen Kalibriersystemen – gezeigt wurde. „Die IFFA 2025 kann als Erfolg gewertet werden. Viele Kunden und Interessenten fanden ihren Weg zu uns. Es kam an allen sechs Tagen zu guten Gesprächen. Als besonderes Highlight darf auch die ausgiebige Standparty mit zünftiger Blasmusik am Messestand erwähnt werden“, resümierte das Unternehmen aus dem unterfränkischen Laufach. www.dueker-rex.de



Komet Maschinenfabrik
In der Wunschfarbe

Ausgewählte Vakuum-Tischmaschinen der Komet Maschinenfabrik sind in einer fast unbegrenzten Farbpalette erhältlich – auch in der eigenen Unternehmensfarbe. So wird die Maschine auch hinter der Ladentheke oder in der Küche zu einem echten Hingucker, der sich nicht zu verstecken braucht. Details und Preise gibt es auf Anfrage. Ob Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst, Backwaren oder Fisch – das Unternehmen aus Plochingen hat für jeden Bedarf und jedes Unternehmensprofil ein passendes Produkt. Die Basis für das umfangreiche Know-how und die Kompetenz bildet die mehr als 70-jährige Unternehmensgeschichte. www.vakuumverpacken.de

Fotos: Arcoplast, Düker-Rex, Provisur Technologies, Komet Maschinenfabrik



Multivac Flexibel portionieren

Ein gezieltes Angebot unterbreitete die Multivac Group Metzgereien, mittelständischen Fleischverarbeitern und Food Service-Anbietern auf der IFFA: eine flexible Portionierlinie, um die breite Produktpalette dieser Betriebe abzudecken. Während der Portionierer GMS 400 alle Arten und Formen von Fleisch auf das gewünschte Zielgewicht portioniert, stellt die Kontrollwaage sicher, dass alle Packungen das exakte Zielgewicht erreichen. Eine kompakte Tiefziehverpackungsmaschine sorgt dann für eine ressourcenschonende Vakuumverpackung. Ein Vakuumfüller erweitert die Linie um flexible Dosiermöglichkeiten für Produkte wie Chili con carne, Saucen oder Feinkostsalate. „Ein Paket, das seine Produktionsprozesse optimal an die Anforderungen verschiedener Kunden und Märkte anpasst“, heißt es aus dem Unternehmen. www.multivac.com

Maschinenfabrik Seydelmann Sichere Schneidsatzteile

Falsch eingebaute Schneidsatzteile führen zu erhöhtem Verschleiß, Produktverlust und Schäden an den Teilen oder dem Wolf. Abhilfe schaffen verdrehsichere Schneidsatzteile. Durch Anpassung des Schneckenzapfens, des Keils im Schneckengehäuse und der entsprechenden Gegenstücke in Messern und Lochscheiben sind die verdrehsicheren Seydelmann-Schneidsatzteile nur noch in eine Richtung einsetzbar. Bestandsmaschinen lassen sich leicht durch einen Austausch des Messerzapfens und des Keils im Schneckengehäuse zur Verwendung der verdrehsicheren Schneidsatzteile aufrüsten. Übliche Schneidsatzteile können dennoch weiterhin verwendet werden. Auf der IFFA außerdem präsentiert wurde eine visuelle Schneidsatzerkennung. Diese erlaubt es einen direkten Bezug zwischen zu verarbeitenden Produkten und benötigtem Schneidsatz inklusive der korrekten Einbaureihenfolge herzustellen und die mit der Maschinensteuerung zu koppeln. D. h. die Maschine läuft nur an, wenn der in der Rezeptur hinterlegte Schneidsatz in der richtigen Einbaureihenfolge einge-

baut wurde. Umgesetzt wird dies mittel Data-Matrixcodes auf den Schneidsatzteilen, die vor dem Einbau abgescannt werden müssen. Hilfestellung für den Bediener bietet dabei das Steuerungsdisplay, das die einzelnen Schneidsatzteile anzeigt. Durch die Kopplung der Schneidsatzparameter an die Rezeptursteuerung, ist auch gewährleistet, dass stets die optimalen Geschwindigkeiten und sonstige Verarbeitungsparameter eingehalten werden.

Bei Lochscheiben dient der Matrixcode gleichzeitig als Anzeige der Verschleißgrenze. Ist diese erreicht, lässt er sich nicht mehr durch den Scanner einlesen.

www.seydelmann.com



Poly-clip System Flexibler clippen



Für Handwerksbetriebe präsentierte Poly-clip System Weiterentwicklungen seiner Clipmaschinen. Mit mehr Leistungsfähigkeit und verbessertem Handling ermöglichen die neuen Modelle eine Steigerung der Prozesseffizienz – bei gleichzeitig hoher Produktqualität und Flexibilität im täglichen Einsatz. Die Einzelclipmaschine SCH etwa ist nun noch schlanker gestaltet und somit besser zu transportieren. Neu sind Bauteile aus dem 3D-Drucker, die das Gewicht reduzieren und den Kraftaufwand beim Verschließen von Abschnitten, Portionen und Beuteln minimieren. Das Ergebnis: Mehr Effizienz, weniger Ermüdung.

Dank hoher Flexibilität verarbeitet die SCH alle Kunststoff-, Faser-, Kollagen- und Naturdärme bis zu einem Kaliber von 90 mm. Das Bedienpersonal profitiert vom einstellbaren Clipdruck. Neue Features wie die 3D-gedruckten Komponenten und das neue Design machen diese Maschine noch robuster und anwenderfreundlicher als bisher. www.polyclip.com

Fotos: Multivac, Maschinenfabrik Seydelmann, Poly-clip System

Bei uns gibt es viel Neues zu entdecken!



Know-how in food processing!

- Entschwarzer
- Entvliesser
- Schneidemaschinen
- Enthäutungsmaschinen
- Scherbeneiszeuger

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14
77948 Friesenheim/Baden
Tel. 0 78 21- 92 38 98-0
info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com



Ein klares Bekenntnis



**Weidehaltung – Weideschlachtung – Genusshandwerk:
Das sind die Ambitionen des Bio-Betriebs „Land.Luft“ aus
dem Rottal. Unterstrichen wird dies auch durch ein neues Logo.**

Seit die Familie Lindner 2015 die Idee zu „Land.Luft“ in Leberfing formulierte, ist klar, worum es geht: echte Weidehaltung von Schweinen und Rindern, Verzicht auf Tiertransporte durch Schlachtung auf der Weide und ehrliches Handwerk in der Metzgerei. Für alle Beschäftigten ist das Bekenntnis zu Tierwohl und handwerklicher Qualität die Basis der täglichen Arbeit. „Es ist kein Modetrend oder Werbeversprechen, es ist unsere tiefste Überzeugung, dass wir damit zum Wohl von Mensch, Tier und Natur beitragen“, erklärt Geschäftsführer Daniel Frischhut. Um dieses Bekenntnis noch klarer nach außen zu tragen, hat sich der Vorzeigebetrieb aus dem Landkreis Rottal-Inn dazu entschieden, sein Logo um die Begriffe zu erweitern, die „Land.Luft“ besonders machen: Weidehaltung, Weideschlachtung und Genusshandwerk.

Im Profil:

„Land.Luft“ ist ein junges Landwirtschaftsunternehmen der Lindner Group. Es entstand 2016 aus dem festen Willen der Familie Lindner heraus, in der Landwirtschaft- und Metzgerbranche eine Alternative zu bieten. Die Familie ist überzeugt davon, dass der Bereich einen Wandel zum Wohl von Mensch, Tier und Natur braucht. Daraus entstand ein landwirtschaftlicher Vorzeigebetrieb mit 100 % Weidehaltung und dem vollständigen Verzicht auf Tiertransporte. Die Schlachtung von Rindern und Schweinen findet auf den Weiden statt. Insbesondere bei der Schweineschlachtung hat „Land.Luft“ Pionierarbeit geleistet. Das Fleisch wird ausschließlich in der hofeigenen Metzgerei mit traditionellen handwerklichen Verfahren weiterverarbeitet und in Hofladen, Online-Shop und dem „Land.Luft“ Bio-Restaurant vermarktet. Zudem gibt es das Fleisch in der Kantine der Lindner Group, im Parkwohnstift Arnstorf, dem Schlossbräu Mariakirchen und ausgewählten Gastronomiepartnern und Biomärkten, die diese Qualität schätzen.

Schlachtwarm verarbeitet

Früher kannte jedes Kind, das auf dem Land aufwuchs, Schweine und Rinder auf den Weiden. Doch Leopold Lindner, Enkel von Hans Lindner, dem Gründer der Lindner Group, erlebte das schon nicht mehr. Umso mehr freut es ihn, dass dies bei „Land.Luft“ selbstverständlich ist. „Schweine und Rinder gehören auf die Weide“, meint der Junior, der neben seinem Studium tatkräftig in der Landwirtschaft mitarbeitet.

Während schon die Genehmigung für Freilandhaltung von Schweinen eine echte bürokratische Herausforderung ist, stellt die Schlachtung auf der Weide eine noch höhere Hürde dar. Zahlreiche Auflagen in Bezug auf Tierwohl, Hygiene und Fleischqualität müssen eingehalten werden. „Während es vereinzelt Betriebe gibt, die Weideschlachtungen von Rindern durchführen, ist Land.Luft deutschlandweit der einzige Betrieb mit EU-Zulassung für die Weideschlachtung von Schweinen“, erklärt Daniel Frischhut. Diese ermöglicht es auch, das Fleisch schlachtwarm zu verarbeiten. Beim sogenannten Warmbrätverfahren wird die natürliche Bindefähigkeit des Fleisches genutzt, was laut Metzgermeister Andreas

„Es ist kein Modetrend oder Werbeversprechen, es ist unsere tiefste Überzeugung, dass wir damit zum Wohl von Mensch, Tier und Natur beitragen.“

Daniel Frischhut



Geschäftsführer Daniel Frischhut präsentiert das neue Logo mit der Fußzeile „Weidehaltung. Weideschlachtung. Genusshandwerk“.

Reiser den Verzicht auf Phosphatzusatz ermöglicht – ein Standard in der Wurstproduktion konventioneller Metzgereien. Auch auf weitere Zusätze wie Nitrit wird hier weitgehend verzichtet. So stellt man etwa das gesamte Salami-Sortiment ohne Nitritzusatz her.

Alle Gewürze und Zutaten sind sorgfältig ausgewählt, Fertigmischungen kommen nicht zum Einsatz. „Handwerk und höchste

Qualität bei allen Zutaten – das ist echtes Genusshandwerk“, schwärmt der Metzgermeister. Das neue Logo wird Schritt für Schritt eingeführt. Dabei achtet man als nachhaltig agierendes Unternehmen darauf, nicht alles auf einmal zu erneuern, so Daniel Frischhut: „Drucksachen werden nicht weggeworfen oder Schilder abmontiert, bloß weil darauf noch das alte Logo zu sehen ist.“ red www.landluft.bio

Foto: Land.Luft



Hauks Delikatessen
Mannheim



AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

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

Mehr Information unter www.aichinger.de

Das Angebot erleben



Im aktuellen Ladenbau gibt es zwei wichtige Trends: die Kombination eines normalen Geschäftes mit einem Smartstore ohne Personal als Hybridlösung sowie die Präsentation des Angebots in einem klassisch und hochwertigen Ambiente.



Die Einrichtung eines Ladens unterstützt den Anspruch auf die Vielfalt des Angebotes und unterstreicht dessen Hochwertigkeit. So differenziert sich eine Theke über Wurst, Fleisch, Feinkost, Käse oder Snacks in verschiedenen Ausprägungen, etwa als „Schatzkästchen“ mit erhöhter Präsentationsfläche, einem transparentem Glasaufbau oder als je nach Tageszeit und Kundenaufkommen wandelbarer SB-Fläche. Auch eine energieeffiziente LED-Beleuchtung gilt es durchdacht einzusetzen. Für noch mehr Kaufanreize sorgen Verkaufsinselformen oder ähnliche Selbstbedienungselemente.

Für manche Metzgereien sind Edelschau-schränke für Fleisch, Schinken oder Salami im Geschäft ein Muss, oder Dry-aged-Reife-schränke bzw.-zellen mit einer Wand aus Salzsteinen oder ähnliches. Ein hochwertiges Fleischangebot ist heute erlebbar und wird dem Kunden zugänglicher und fach-



1. Ein Blick in den neuen Smartstore-Bereich der Stadt-Fleischerei Bartsch.
2. Die Heiße Theke in der Fleischerei Veh bietet einen vielseitigen Mix an Speisen an.
3. In eine zeitgemäßen Look präsentiert sich der neue Sitzbereich der Metzgerei Häuser.
4. Handwerkliche Qualität sichtbar macht auch die Fleischerei Schulte in Hameln.
5. Der abtrennbare Übergangsbereich von normalem Laden zum SB-Smartstore in der Metzgerei Hüsch.
6. Die Metzgerei Matzner ersetzte einen Filial-Laden durch einen Smartstore.

kundiger denn je präsentiert. Der wichtigste Anspruch an die Technik im Bereich Kühlung lautet weiterhin, Energie und Ressourcen bei maximaler Schonung der Ware zu sparen.

Auch der Bereich Heiße Theke entwickelt sich weiter. Anreize dafür, dass sich die Kundschaft wohlfühlt und wiederkommt, schaffen grafische Elemente und Bilder, die Geschichten erzählen (Storytelling), zur Historie, zur Philosophie des jeweiligen Betriebes oder zu den Ideen, die sich in der Theke im Angebot wiederfinden. Nachfolgend einige Beispiele ausgewählter und umgesetzter Einrichtungskonzepte unterschiedlicher Ladenbauer – auch mit Smartstores.

Stadt-Fleischerei Bartsch, Oldenburg

Auch die Stadt-Fleischerei Bartsch, gegründet 1957, integrierte beim Umbau ihres Oldenburger Stammhauses im August 2024 ein SB-Konzept. Eigentlich sollte nur eine vor 30 Jahren installierte und reparaturanfällige Theke anderer Herkunft ausgetauscht werden. Zuvor hatte die Fleischerei mit *Aichinger* schon die Standorte Bloherfelde und Kreyenbrück umgebaut. „Wir wollten mit dem Umbau für zukünftige Veränderungen vorbereitet sein“, erklärt Lukas Bartsch, einer der drei Geschäftsführer. Und so entstand hier ein 25 m² großer 17/7-SB-Shop, der Sitzbereich wurde umgebaut und eine neue Thekenanlage *Sirius*[®] 3 mit umklappbaren Thekenmodulen *Filou Flixx* installiert. Gemeinsam mit *Aichinger* und dem Architekten ihres Vertrauens nahm sich die Geschäftsführung des Familienbetriebes viel Zeit für die Planung.

Mit Erfolg: Customer-Journey, Flächenlayout, Kühltheke, Kassenbereich und SB-Shop sind fit für künftige Anforderungen. Die für Kunden unmittelbarste Erfahrung war die Verlegung des Eingangs. Sie werden nun durch den SB-Bereich zur Theke geführt. Zu Spitzenzeiten puffert das den Kundenstrom und schafft Impulskäufe im SB-Bereich. Mittagsgäste nutzen meist den zweiten Ein- und Ausgang. Zuvor gab es zwei Sitzbereiche, dadurch kam es zu Kreuzungsverkehr mit Kunden an der Theke. Die Fläche eines Sitz-





bereichs ist nun der SB-Shop. Der andere Sitzbereich mit 25 Plätzen ist nun etwas kleiner. 100 Essen werden täglich ausgegeben, etwa die Hälfte davon vor Ort verzehrt. Bei Bedarf lässt sich die neue Bedien-Kühltheke leicht in eine SB-Theke umwandeln. Die Thekenlänge wurde reduziert, da es abgepackte Produkte nun nur noch im SB-Shop gibt. Im großzügigen Kassenbereich ist eine SB-Kasse installiert und es kann mit Karte oder in bar an einem Bezahlautomaten bezahlt werden.

Der Zugang zum SB-Shop außerhalb der Öffnungszeiten erfolgt mit NFC-Technologie (Bank- und Kreditkarte, Smartphone) ohne Registrierung. Fleisch, Würste, Aufschnitt, Fleischsalat, Aufläufe, Lasagne, Menüs und Suppen werden im offenen SB-Kühlregal TopSpot MIO+ präsentiert. Ungekühlt gibt es Mockturtle-Suppe (falsche Schildkrötensuppe mit Fleisch von Schwein, Rind oder Kalb und Innereien) und Grünkohl in Konserven, zudem Handelswaren wie Eier, Grillkohle (Sommer), Saucen, Sauerkonserven und Wein. Die Produkte sind mit Barcode ausgezeichnet, der am Self-Check-out gescannt und der Betrag mit Karte bezahlt wird. Nach Ladenschluss wird der Laden mit einem Rolltor vom SB-Bereich getrennt und der zweite Ein- und Ausgang geschlossen.

Die Fleischerei hat 120 Beschäftigte, davon sechs Auszubildende, und ist breit aufgestellt. Der Einzelhandel macht etwa 30 % des Umsatzes aus, zudem werden Großhandel, Großverbraucher und regionaler Lebensmitteleinzelhandel beliefert. Der Betrieb betreibt Catering und einen Online-Shop, außerdem gibt es Grill- und Wurstseminare.

Fleischerei Veh, Arnsberg

Seit über 150 Jahren geschätzt, ist die Fleischerei Veh im Sauerland eine Institution für Qualität, Handwerk und Genuss. In fünfter Generation geführt, beauftragte die Familie Veh die Neugestaltung der Innenstadt-Filiale bei *bfm-Ladenbau* mit klaren Vorstellungen:

„Wir wollten mit dem Umbau für zukünftige Veränderungen vorbereitet sein.“

Lukas Bartsch

„150 Jahre Fleischerei Veh bedeutet für uns Familientradition, Leidenschaft, Nachhaltigkeit und handwerkliche Spitzenqualität.“ All das wollen wir durch unseren Ladenumbau hervorheben.“ Eine gemütliche Atmosphäre entstand durch die gewählten Holzfronten der Theken, Balkendecken und Fliesenböden. Von handwerklicher Qualität zeugen auch die maßgefertigten Einbauten. In der Strong Wing-Theke werden die Qualitätsprodukte appetitanregend präsentiert. Durch hochwertige Kühltechnik wird eine langanhaltende Frische garantiert. Mit schmalen Stützen und Hebescheiben bietet die Theke die Option, auch von vorne bestückt zu werden. Eine gute Warenausleuchtung stellt eine LED-Lichtschiene sicher.

Im hinteren Bereich des Ladens befindet sich die Imbiss-Zone mit umfangreichem Speiseangebot. Im Eingangsbereich gibt es zwei zusätzliche Snack-Counter. Je nach Kundenbedarf können die Speisen auf 25 Sitzplätzen genossen oder eine kurze Auszeit auf Barhockern mit Blick auf die Fußgängerzone eingelegt werden. Einen Mix vielseitiger Speisen bietet die Heißecke. Hier lassen sich die einzelnen GN-Behälter wie bei einem Herd getrennt an- und ausschalten. So können diese

bedarfsgerecht bestückt und mit der jeweils passenden Temperatur gewärmt werden. Das garantiert eine produktspezifische Kerntemperatur für Suppen, Fleischkäse, Schnitzel, Gemüse oder Beilagen sowie anhaltende Frische bei marginaler Austrocknung. Im Vergleich zu einer Bain-Marie mit Wasser ist keine Zu- und Abwasserleitung nötig, es entsteht keine Feuchtigkeit im Raum oder an den Thekenscheiben, laut *bfm* ist die Reinigung einfach und der Stromverbrauch 40 % geringer.

Technik und Design der neuen Räume haben Theresa Veh und Johannes Zimmerling überzeugt: „Die Art und Weise, wie *bfm* auf unsere Wünsche und Anforderungen reagiert hat, war von Beginn an überzeugend. Durch planerisches Geschick und ein besonders modernes Ladendesign, das uns als Marke Veh widerspiegelt, sind wir nun effizient und zukunftsorientiert aufgestellt. Wir haben



- 7. Theke und Sitzmöglichkeiten in der Stadt-Fleischerei Bartsch.
- 8. Fertiggerichte, mal anders präsentiert, in der Fleischerei Veh.
- 9. Blick in den Smartstore-Bereich der Metzgerei Häuser.
- 10. Filiale der Fleischerei Zappendorfer in Staßfurt.

zusammen eine Wohlfühloase mit einem einzigartigen Einkaufserlebnis geschaffen, auf das wir alle sehr stolz sind.“

Metzgerei Häuser, Aschaffenburg-Strietwald

Die Metzgerei Häuser modernisierte gemeinsam mit *Kramer* ihre Hauptfiliale umfassend und setzt damit ein klares Zeichen für die Zukunft des Fleischerhandwerks. In dem neu gestalteten Fachgeschäft – mit Backhaus Bickert – gibt es Fleisch- und Backwarenspezialitäten unter einem Dach. Der Traditionsbetrieb mit 16 Filialen brachte somit seine Zentrale nach fast 30 Jahren technisch und gestalterisch auf den neuesten Stand. Die Verkaufsfläche wurde von 225 auf 280 m² erweitert.

Zentrales Element des neuen Ladenkonzepts ist eine 12,5 m lange, steckerfertige Thekenlösung, die moderne Kühltechnik und hochwertige Warenpräsentation vereint. Angesichts steigender Energiekosten und verschärfter gesetzlicher Vorgaben etwa durch die EU-F-Gase-Verordnung entschied sich die Metzgerei bewusst für ein Waterloop-System mit dem natürlichen Kältemittel Propan. Diese Lösung erfüllt höchste Anforderungen an Nachhaltigkeit und überzeugt durch Energieeffizienz. Die Abwärme der Kühlaggregate wird rückgewonnen und ins Energiekonzept des Standorts eingebunden, ein Schritt in Richtung wirtschaftlicher und ökologischer Zukunftssicherheit.

Auch im Alltag bietet die neue Theke Vorteile: Dank modularer Bauweise und integrierter Heiß-Kalt-Technik ist sie flexibel auf wechselnde Sortimente anpassbar. Das sorgt für eine frische Warenpräsentation, erleichtert Abläufe und stärkt die Wirtschaftlichkeit – ohne Abstriche bei Optik, Hygiene oder Funktionalität. Die Bedienung erfolgt ergonomisch, was das Personal entlastet. Noch geplant sind Self-Order-Terminals.

Gestalterisch orientiert sich der Laden an einem modernen, urbanen Stil. Schwarz-weiße, kontrastreiche Elemente, kombiniert mit warmen Eichenholzoberflächen und raumhohen Glaswänden mit schwarzen Stahlrahmen, schaffen ein strukturiertes, lichtdurchflutetes Ambiente. Ein gelungener Mix aus handwerklicher Tradition und zeitgemäßem Design, abgestimmt auf den Charakter der Metzgerei. „Als verantwortlicher Ladenbauer freuen wir uns, gemeinsam ein Konzept realisiert zu haben, das Technik, Nachhaltigkeit und Atmosphäre vereint“, resümiert das Unternehmen aus Umkirch.

Fleischerei Schulte, Hameln | Fleischerei Zappendorfer, Staßfurt

Handwerkliche Qualität sichtbar zu machen ist das Ziel der Einrichtungskonzepte im Fleischerhandwerk von *Ladenbau Hunold*. Denn: Jeder Betrieb bringt eigene Anforderungen und eine eigene Identität mit. Entsprechend individuell fällt jede Einrichtungslösung aus. Zwei aktuelle Beispiele: Bei der Fleischerei Schulte in Hameln wurde eine Filialeinrichtung umgesetzt, die durch hoch-





wertige Materialien und eine klare Raumführung punktet sowie den gezielten Einsatz digitaler Medien. Ein Digital Signage-System informiert über Angebote und Aktionen im Verkaufsraum, einfach steuerbar und nahtlos ins Design integriert. „Wir integrieren diese Technik erfolgreich in vielen Projekten etwa für Angebotsanzeigen, Menüboards oder die Mitarbeitergewinnung. Die Inhalte lassen sich flexibel anpassen und bieten mittelfristig deutliche Vorteile gegenüber analoger Werbung“, heißt es vom Ladenbauer.

Die Fleischerei Zappendorfer zeigt, wie sich handwerklicher Anspruch und Markenauftritt stimmig verbinden lassen. Die Filiale in Staßfurt in einer LEH-Vorverkaufszone bei Kaufland punktet mit warmen Holzelementen, matten Fronten und durchgängiger Thekenlinie. Eine Ausleuchtung, die den Fokus auf die Produkte legt und ausreichend Platz für eine persönliche Beratung bietet, vollendet das Einkaufserlebnis für die Kundschaft. „Ein Laden funktioniert nur dann gut, wenn er für die Kunden unserer Kunden funktioniert. Ein stimmiger Gesamteindruck, gute Orientierung, ansprechende Produktpräsentation und eine angenehme Atmosphäre tragen entscheidend dazu bei, das Einkaufserlebnis zu verbessern – und damit auch den Verkauf“, so das Unternehmen weiter. Für alle, die eine Neugestaltung oder Modernisierung planen, bietet die Website einen Einrichtungspreisrechner (www.ladenbau-hunold.de/einrichtungspreis-berechnen/). In wenigen Schritten erhalten Interessierte einen ersten preislichen Rahmen und können sich via KI-Vorschau unverbindlich und kostenfrei inspirieren lassen.

Metzgerei Hüsich, Rosenheim (Westerwald)

Von den ersten Planungen bis zur Fertigstellung ihres neuen Ladens inklusive 24/7 Shop, der aber erst später aktiviert werden soll, gingen bei der Westerwald-Metzgerei Hüsichs Landkost in Rosenheim im Landkreis Altenkirchen über zwei Jahre des Planens und Änderns ins Land. Dann aber hatte die Familie Hüsich den

„150 Jahre Fleischerei Veh bedeutet für uns Familientradition, Leidenschaft, Nachhaltigkeit und handwerkliche Spitzenqualität. All das wollen wir durch unseren Ladenumbau hervorheben.“

Theresa Veh



11. Smartstore-Bereich der Metzgerei Hüsich.

12. Thomas Matzner in seinem neuen Smartstore.

Laden, den sie wollte. Als Partner für das Vorhaben fiel die Wahl auf *Ladenbau Hanke*. „Wir konnten der Familie einen 210 m² Laden mit knapp 20 m langer Kühltheke mit zwei Kühlzonen übergeben.

Dieser ist im hinteren Teil mit einem 24/7 Shop kombiniert“, so der Ladenbauer. Neben der Kühltheke ist eine Heiße Theke mit 3 x 1,5 GN-Bekken eingesetzt, um dem steigenden Imbissverkauf gerecht zu werden. Im Kundenbereich wurden um die Säulen herum und im Schaufenster-Bereich eingebaute Regale eingesetzt um der gestiegenen Nachfrage an abgepackter SB-Ware sowie anderen

Spezialitäten nachzukommen und diese so zu inszenieren, dass sie durch eine gute Beleuchtung ins richtige Licht gerückt wird.

Der Laden wurde mit moderner Büro-Lichttechnik in der Decke ausgestattet. Premiere feierte außerdem eine integrierte elektronische Preisauszeichnung. Im 24/7-Shop soll in der Zeile der Wandkühlregale noch eine „Schatzkammer“ mit Salzsteinoptik im Rückbereich jedes Regals installiert werden. Darin finden die abgepackten Schinkenspezialitäten ihren Platz. Um das Angebot abzurunden, sind im ganzen Raum verteilte Trockenregale eingesetzt. „Das Hanke-Team hat von der ersten Planung bis zur Übergabe eine perfekte Leistung abgegeben. Auch dem Montageteam gilt ein großes Lob. So einen Laden von Montag bis Freitag fertigzustellen ist eine Meisterleistung“, lobt Familie Hüsich.

Metzgerei Matzner, Düsseldorf-Oberkassel

Wer in der Cheruskerstraße wohnt und einkauft, hat hohe Anforderungen und die entsprechende Kaufkraft. Auf 35 m² Fläche machte die linksrheinisch in Neuss beheimatete Metzgerei Matzner zehn

Jahre sehr guten Umsatz und Ertrag, bis eine Personalisere Metzgermeister Thomas Matzner (61) vor die Entscheidung stellte, die Filiale zu schließen oder zum Smartstore umzubauen. Drei Monate nach der Eröffnung sagt er: „Wir haben unsere Ziele fast alle erreicht – und die Grillsaison kommt noch.“ Die Erfolgsfaktoren: der Standort, die Betreuung des Shops durch einen Mitarbeitenden in der Kerneinkaufszeit (10 bis 15 Uhr), ein einfaches Zugangs- und Bezahlverfahren und ein zuverlässiges Shoppingsystem (Shop-IQ).

Der Smartstore (Öffnungszeiten: 7 bis 22 Uhr) schaffte auch Aufmerksamkeit bei lokalen und überregionalen Medien: „Express“, „Rheinische Post“, „WDR-Lokalzeit“ und „t-online“ berichteten. Thomas Matzner, Metzger in fünfter Generation, weiß diese für seinen seit 120 Jahren bestehenden Familienbetrieb und den neuen Smartstore zu nutzen. Nach verspäteter Eröffnung und anfänglicher Zurückhaltung der Stammkunden läuft er nun gut. Auch weil er völlig barrierefrei ist – zumindest digital. Mit Geld-, Kreditkarte und Smartphone öffnet sich mittels NFC-Technologie die Schiebetüre. Erklärungen und Piktogramme an der Fensterfront am Eingang, Erklärvideos von Shop-IQ auf einem großen Display, die Beschriftung der Kühlschränke und die Schritt-für-Schritt-Anweisung am Self-Check-out bauen auch bei Senioren Hemmnisse ab. Zudem ist in Kernzeiten ein Mitarbeiter da, der die Fächer in den Kühl- und TK-Schränken und Regalen mit Handelswaren nachfüllt und ggfs. hilft. Außerhalb dieser ändert sich die

Kundenstruktur. Jüngere Smart-Shopper sind mit der Technologie vertraut. Diebstahl? Nicht hier: vier Kameras „schauen“ zu.

Thomas Matzner war klar, dass er keine Verkaufsautomaten mit Dosenwurst aneinanderreihen, sondern in eine hochwertige Präsentation investieren wollte, aufwändig verpackt und etikettiert. Dies und die Eingabe der rund 250 angebotenen Produkte ins Shop-IQ-Warenwirtschafts- und Kassensystem war der größte Aufwand. Ein einmaliger, der sich lohnt. Thomas Matzner hat das Angebot auf die Topseller bei Wurst und Fleisch konzentriert, aber auch Entrecôte und Filet sind im Angebot. Beliebt sind tiefgekühlte oder verzehrfertig angebotene komplette Speisen oder Fleischbeilagen. Potenzial haben Eier, Honig, Kartoffeln und Teigwaren.

Fazit: Eine emotionale Warenpräsentation, neue Technologien und Fachkompetenz sollten sich im Einrichtungskonzept einer Fleischerei widerspiegeln. So lassen sich die Kunden langfristig begeistern und die Chance auf mehr Umsatz steigt. **mth**

Nützliche Links

www.aichinger.de, www.bartsch-oldenburg.de,
www.bfm-ladenbau.de, www.kramer-gmbh.com,
www.ladenbau-hanke.de, www.ladenbau-hunold.de,
www.matzner-neuss.de, www.metzgereihaeuser.de,
www.metzgerei-huesch.de, www.schulte-schmeckt.de,
www.shop-iq.eu, www.veh-fleischerei.de, www.zappendorfer.de



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 Fleischgelüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

carneo®
 Das Kundenmagazin des
 Deutschen Fleischerhandwerks



Weitere Infos und Musterheft:

www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/20444

Scan me



Ein Wechsel zu LED-Lösungen reduziert den Energieverbrauch um bis zu 85 % – wenn die Beleuchtungsanlage neu geplant und intelligent gesteuert wird.

Licht prägt das Einkaufserlebnis

Licht ist der Schlüssel zu den Emotionen der Kunden. Es lenkt den Blick, bindet Aufmerksamkeit und trägt entscheidend zum Einkaufserlebnis bei. Corporate Lighting kreiert ein klar wiedererkennbares Erscheinungsbild und ist so Teil der Markenbotschaft.

Ein wichtiges Instrument ist die Lichtdramaturgie: Lichtfarbe und Farbwiedergabe, Kontraste und Lichtverteilung entscheiden darüber, wie ein Raum auf die Kundschaft wirkt, erklärt die Branchen-Initiative licht.de. Nicht ohne Grund dominiert in Technikgeschäften kühl-weiße Beleuchtung und im Modehandel eher warmtoniges Licht. Die Öffnungszeiten bringen eine lange Einschaltdauer der Shop-Beleuchtung mit sich. Und auch Smartstore-Konzepte

– egal ob ein hybrider Laden oder ein separat stehender Verkaufscontainer – müssen beleuchtet sein. Strom ist eine teure Ressource geworden und Unternehmer rechnen mit spitzem Stift. Deshalb sollte Licht dort eingesetzt werden, wo es am effektivsten ist. Dafür müssen Leuchten es besonders präzise lenken und Streuverluste vermeiden.

Wahrnehmung und Kontraste

Damit Räume hell wirken, müssen die Wän-

de beleuchtet werden, nicht der Fußboden. Denn: Vertikale Flächen befinden sich in unserem direkten Sichtfeld. Diesen wahrnehmungsorientierten Ansatz der Lichtplanung unterstützt die Arbeitsstättennorm DIN EN 12464-1 und nennt unter anderem Anforderungen an die Wartungswerte der Beleuchtungsstärke für Wände und Decke.

Ein hohes Heligkeitsniveau allein bringt aber noch keine spannende, lebendige Beleuchtung. Eine solche entsteht durch Kontraste, wenn sich Licht und Schatten abwechseln. Gerichtetes Licht kann dabei Seh-

details betonen. Starke und störende Schatten, z. B. durch mehrere punktförmige Lichtquellen, sollten vermieden werden.

Intelligent beleuchten und sparen

Vielorts ist das Sparpotenzial der Beleuchtung noch längst nicht ausgeschöpft – oft auch nicht auf Verkaufsflächen, die schon mit LED-Lichtquellen beleuchtet werden. Der Grund: In den vergangenen Jahren hat sich die Energieeffizienz von LED-Lichtquellen weiter verbessert und nähert sich ihrem theoretischen Maximum. Ein Austausch kann sich also lohnen. Weitere hohe Einsparungen sind mit dimmbaren LED und Lichtmanagementsystemen möglich.

Wer noch konventionelle Leuchtmittel betreibt, sollte über eine Lichtsanierung nachdenken. Denn die EU hat viele jahrelang übliche Leuchtmittel bereits ausgemustert. Mit der Folge, dass in naher Zukunft nicht mehr alle davon erhältlich sein werden. Ein Wechsel zu LED-Lösungen reduziert den Energieverbrauch um bis zu 85 % – wenn die Beleuchtungsanlage neu geplant und intelligent gesteuert wird. Betriebe, die eine solche Investition scheuen, können ihre Leuchten mit LED-Umrüstsätzen wieder flott machen und idealerweise an eine Lichtsteuerung anbinden. Bei Leuchten für Leuchtstofflampen ist aber ein einfacher Lampentausch oft nur mit einem Eingriff in ihren elektrischen Aufbau möglich – und daher eine Sache für Profis.

www.licht.de

Schinken- und Wurst-Kompetenz

Genuss für Gaumen und Tradition: Diese Schlagworte füllen elf neu an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ausgebildete Wurst- und Schinkensommeliers mit Leben.

Zehn davon waren aus verschiedenen Regionen Deutschlands nach Niederbayern zur Weiterbildung angereist, einer kam sogar über den „großen Teich“ aus Mexiko an die Isar. Auch drei Damen bereicherten den Kurs. Alle absolvierten die anspruchsvolle Fortbildungswoche mit Bravour und erhielten nach bestandenem Kurs für ihr Engagement ihre Zertifikate. Der Kursbeste Timo Winterhalder aus Blaufelden bekam neben dem begehrten Zertifikat ein Landshuter Buchsranzerl sowie einen Weiterbildungsgutschein der 1. BFS in der Höhe von 300 Euro. Ihr neu erlerntes Know-how er-



langten die Fachkräfte in verschiedenen Workshops, Exkursionen und Vorträgen. Die Themen reichten von Food-Pairing über Charakteristika der europäischen Wurstland-

schaft bis hin zur Ballaststoffanreicherung in Fleisch- und Wurstwaren. Eine große Rolle spielten auch Gewürzerkennung, -komposition und -addition, die Prof. Dipl. Ing. Manfred Winkler, Master of Science in Önologie, seit vielen Jahren an der 1. BFS lehrt. „Was sie empfinden, müssen sie sagen, müssen sie beschreiben und dafür bedarf es Worten, die oft schwer zu finden sind. Sie haben gelernt, Wurst- und Schinken zu analysieren, zu interpretieren und dabei Methoden kennengelernt, um diese Qualitätseigenschaften auszuloben“, betonte der Professor.

Die Absolventen und Absolventinnen beschäftigten sich mit diversen Fragen, z. B. welche Gewürze sorgen für den idealen Geschmack einer Wurst? Wie wird diese am besten verpackt? Was macht einen Holsteiner Katenschinken oder Südtiroler Speck so einzigartig? Wie greife ich neue Trends auf? Alles das und noch viel mehr können die elf Wurst- und Schinkensommeliers nun im Alltag anwenden, um für ihre Kundschaft kompetente Ansprechpartner zu sein und so mit bestem Wissen beraten zu können. Auch Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk gratulierte. www.fleischerschule-landshut.de

Führungskräfte im Handwerk

Die Fleischer-Bäcker-Fachschule J. A. Heyne, zugehörig zur Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main, verabschiedete eine ganze Reihe an Fleischermeistern und -meisterinnen.

Knapp drei Monate lang büffelten 35 Fleischergehilfen und ihre Kolleginnen und Kollegen aus weiteren Nahrungsmittelhandwerken, was das Zeug hielt. Eine intensive Zeit im Fachzentrum Nahrungsmittelhandwerke an der HWK Frankfurt-Rhein-Main in Weiterstadt. Das gemeinsame Ziel:

der Meisterabschluss bzw. der Titel „Verkaufsleiter im Handwerk“. Ende März gingen die neuen Führungskräfte im Handwerk erleichtert „über die Ziellinie“. Die Teilnehmer/innen kamen aus ganz Deutschland, um sich im BTZ Weiterstadt weiterzubilden. In den Wochen des gemeinsamen Lernens wuchsen

sie als Gruppe zusammen, wie der Prüfungsausschussvorsitzende Markus Schlögl beobachtete: „Ihr habt euch immer gegenseitig unterstützt.“ Für die Fleischer ging es im praktischen Teil u. a. darum, Wurstsorten und Fleischerzeugnisse herzustellen sowie gekonnt zu zerlegen und zuzuschneiden. In der Theorie durften sie sich u. a. mit Lebensmitteltechnologie und -recht, Auftragsabwicklung sowie Betriebsführung auseinandersetzen.

Gründe, den Meister zu absolvieren, muss man nicht lange suchen: Mehr beruflicher Gestaltungsspielraum ist nur einer davon. Der nächste Fleischer-Meisterkurs in Vollzeit findet hier von 1. September bis 20. November 2025 statt. www.rhein-main-campus.de





Cortador-Masterclass Nr. 2

Ein tiefen und fachkundigen Einblick in die Kultur des Iberico-Schinkens bot die zweite Cortador-Masterclass. Die Fachexkursion führte Anfang März erneut ins spanische Guijuelo, dem Zentrum der Schinkenveredelung.

Nach der Premiere des Cortador-Masterclass-Kurses inklusive Fachexkursion Ende Oktober 2023 nutzten erneut zahlreiche Fleischsommeliers, Metzger und Feinschmecker aus Deutschland und Österreich die Gelegenheit, direkt vor Ort von den besten Experten zu lernen und sich intensiv mit der spanischen Schinken- und Fleischkultur auseinanderzusetzen – von der traditionel-

len Reifung bis hin zur perfekten Schnitttechnik. Mit dabei waren dieses Mal erfahrene Fleischsommeliers und Fachleute wie Kai Gafron, Wolfgang Mesam, Tina Mayer, Jochen Bohnert, Marc Nagel, Sven und Tina Schurig, Bernhard Steinhauer, Cosimo di Lecce, Gerlinde Baumgärtner und Moritz Hollerbach.

Erneut startete die Gruppe um Diplom-Fleischsommelier und Maestro Cortador

Ronny Paulusch ihre kulinarische Fachexkursion in der Hauptstadt Madrid, wo ein genussvoller Stadtrundgang mit dem Besuch des Mercado de San Miguel die perfekte Einstimmung auf die Folgetage bot. Eine exklusive Verkostung im historischen Gewölbekeller von „Extrem Iberico Extremadura“ zeigte eindrucksvoll die Vielfalt und Qualität des spanischen Iberico-Schinkens.



Meister auf Achse

Exkursionen 2025/2026

- **November 2025:** Kurz-Exkursion nach Griechenland – Olivenernte und Ölproduktion
- **Januar 2026:** Dubai und „Gulfood“ – Fleisch-Trends international
- **März 2026:** Island „MEAT – Fire & Ice“, Kulinarik pur im hohen Norden
- **Mai 2026:** USA – BBQ, Beef & Butchery: mit Grillweltmeister Oliver Sievers
- **Oktober 2026:** Cortador-Masterclass Nr. 3 – Madrid und Salamanca





In Guijuelo

Die eigentliche Masterclass begann in Guijuelo, der Hochburg der iberischen Schinkenproduktion. Die Leitung übernahm Maestro Cortador Juan Manuel Díaz Romero, unterstützt von Ronny Paulusch, der den deutschsprachigen Cortador-Kurs an der Fleischerschule Augsburg, dem WIFI Steiermark und dem ABZ Spiez etabliert hat. Der Montag stand im Zeichen der handwerklichen Perfektion. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen trainierten die präzise Schnitttechnik, lernten die richtige Lagerung der Keulen und bekamen wertvolle und praxisnahe Tipps für die Präsentation. Am nächsten Tag folgte eine intensive Verkostung des Beher-Sortiments, darunter verschiedene Schinkenvariationen, Lomo, Salchichón sowie Secreto und Presa,

zwei der begehrtesten Edelteile des Iberico-Schweins. Danach gab es eine exklusive Führung durch die Produktionsbereiche von Beher, von der Salzkammer über die Perfildado-Station bis hin zu den legendären Reifekammern, in denen zigtausende Iberico-Schinkenkeulen ihren einzigartigen Charakter erhalten. Den Abschluss des Tages bildete die feierliche Verleihung der Zertifikate an die Teilnehmer und Teilnehmerinnen, gefolgt von einem mehrgängigen Dinner mit exquisiten Iberico-Spezialitäten.

Dehesa und Salamanca

Am dritten Tag erwartete die Gruppe ein Blick hinter die gesamte Produktionskette von der Verpackung über den Vertrieb bis hin zum Ursprung des Iberico-Schinkens

– der Dehesa, in der die iberischen Schweine in ihrer natürlichen Umgebung aufwachsen und mit Eicheln gefüttert werden. Dieser Besuch verdeutlichte eindrucksvoll, wie eng Herkunft, Haltung und Qualität miteinander verknüpft sind. Nach einem typisch spanischen Lunch führte die Fachreise weiter nach Salamanca, wo eine Stadtführung durch die historische Altstadt ein kulturelles Highlight bot. Den krönenden Abschluss bildete ein Abendessen im Iberico-Restaurant, bei dem die Anwesenden die gesamte Bandbreite der spanischen Fleisch- und Genussskultur erlebten.

Tolles Feedback

Die Exkursion wurde von den neuen Masterclass-Cortadoren durchweg positiv bewertet. Vor allem die tiefgehenden Einblicke, das intensive Schnitttraining und die Möglichkeit, mit führenden spanischen Experten zu arbeiten, fanden großen Anklang. Viele davon konnten ihre bisherigen Fertigkeiten als Cortadoren weiter perfektionieren und nahmen wertvolle Erfahrungen mit.

Die nächste Iberico-Fachexkursion mit Cortador Masterclass ist in Planung und wird im Herbst 2026 stattfinden. Eine besondere Gelegenheit für alle, die sich intensiver mit der spanischen Fleisch- und Genussskultur beschäftigen möchten.

red

www.cortador.events





Fachkräfte-Booster

42 Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus zwei Ländern absolvierten den 456. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erfolgreich.

Vier Frauen und 38 Männer aus Österreich und Deutschland empfingen ihre Meisterbriefe bei einem Festakt im Audimax der Hochschule Landshut. Die Geschäftsführende Gesellschafterin Barbara Zinkl-Funk gratuliert den neuen Jungmeistern und -meisterinnen: „Sie haben sich und ihren Betrieben das schönste Geschenk zu Ostern gemacht.“

Mehr als 500 Unterrichtsstunden in zwölf Wochen sowie vier anspruchsvolle Theorie- und Praxisteile forderten die Teilnehmenden aufs Ganze. Doch Ehrgeiz und Fleiß machten sich bezahlt. Der umfangreiche Lehrplan umfasste im Praxisteil u. a. Themen wie Zerlegen und Wurstproduktion sowie im Theorieteil etwa Buchführung, Lebensmittelhygiene, Steuerrecht und Arbeitspädagogik, die die Absolventinnen und Absolventen erfolgreich meisterten.

Auf über 13.300 km summierten sich die Anreisewege der Teilnehmer und Teilnehmerinnen dieses Kurses. Die weiteste Anreise hatte Elora Boese aus Bülow mit 716 km, die

kürzeste Nico Frühmorgen aus Pürkwang mit rund 33 km.

Handwerk mitgestalten

Der Prüfungsvorsitzende der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Florian Lang, bescheinigte: „Sie haben Tolles geleistet“. Nach den großen Emotionen des Abschlusses gelte es nun, auch eher „trockene“ Themen wie Buchführung und Recht in der Praxis anzuwenden. Der Vizepräsident

der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle, lobte die Absolventen und Absolventinnen für ihre Leistung: „Sie möchten dazu beitragen, dass das Image ihrer Branche weiter verbessert wird. Sie stehen für einen bewussten und nachhaltigen Fleischkonsum, für hochwertige Produkte, für Regionalität und Qualität. Sie haben genau die richtigen Versionen und Ideen, um die Zukunft Ihres Handwerks aktiv mitzugestalten.“ Abschließend sorgte er in seiner Ansprache für den Gänsehautmoment, auf den alle so lange gewartet hatten, sprach die frischen Meister und Meisterinnen frei und verlieh ihnen „Meisterehre, Meisterwürde, Meistertitel“. Nebst dem Meisterbrief erhielten sie ein silbernes Meister-M, sowie das seit der Schulgründung 1928 unveränderte Schuldiplom.

Besonders gratuliert wurde Tobias Fiebig (li.) aus Linz/Sachsen. Als Kursbester in Fachpraxis und -theorie erhielt er neben dem Meisterbrief und Schuldiplom einen Gutschein zur Weiterbildung der 1. BFS in Höhe von 300 Euro. Das Klassengremium überreichte dem Schulteam im Namen des Kurses Blumen, Präsente und das traditionelle Kursfoto, um sich für die sehr gute Betreuung und Begleitung während dieser wegweisenden Zeit zu bedanken. „Sie sind der Fachkräfte-Booster, den unser Handwerk so dringend braucht“, gratulierte Schulgeschäftsführerin Katrin Barth.

www.fleischerschule-landshut.de





Architekten des Genusses

Als solche werden nun elf erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen, die sich im Fleischsommelier-Kurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut weitergebildet haben, ihr neu gewonnenes Wissen in der täglichen Praxis umsetzen.

Nach dem neuntägigen Intensivkurs durften sie sich im Audimax der Hochschule Landshut feiern und bekamen das renommierte Zertifikat. Die Expertise eines Fleischsommeliers geht weit über das bloße Zubereiten hinaus. Sie bieten individuelle Beratungen auf hohem Niveau für alle Fleischliebhaber und sorgen dafür, dass der Verbraucher Genuss auf einem anderen Level erleben kann. Dieses Know-how erlangten die Teilnehmenden auf Exkursionen,

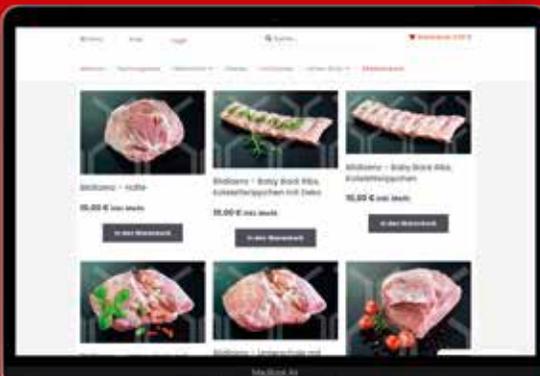
Workshops, Praxistagen und Vorträgen. Kursthemen waren u. a. moderne US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder Ochsenfleisch. Sie erlangten zusätzliches Fachwissen vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tiererschutz bis hin zu raren Fleischsorten. Sehr erfreulich war die Teilnahme von Edward Yang Bo, der extra über 13.000 km auf sich genommen hatte, um aus Shanghai zum Kurs nach Landshut zu reisen.

Durch Absolvieren dieses Kurses nehmen die Fleischsommeliers eine wichtige Rolle in der heutigen Zeit ein, in der Nachhaltigkeit und Qualität im Fokus stehen und sie definieren den Fleischgenuss neu. „Auch hier liegt im ‚Wie‘ der ganze Unterschied“, so Prof. Dipl. Ing. Manfred Winkler, Master of Science in Önologie. Als bester Teilnehmer wurde Benedikt Stammeler aus Seyboldsdorf mit einem Landshuter Buchskranzerl geehrt.

www.fleischerschule-landshut.de

Foto: 1.BFS

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



Energiekosten sparen

In Altstadt im Landkreis Weilheim-Schongau kennen viele die Metzgerei Filser. In vierter Generation geführt, steht sie für die Versorgung der Menschen mit Fleisch und Wurstwaren auf hohem Niveau. Seit über 40 Jahren handelt sie zudem vorbildlich bezüglich Nachhaltigkeit.



Ludwig Filser und seine Frau Barbara kümmern sich nicht nur um die Zufriedenheit ihrer Kundschaft und stehen für echtes Handwerk, sondern auch beispielhaft für preisgekrönte Nachhaltigkeit (s. Seite 40). Hervorzuheben ist ihre Vorreiterrolle etwa durch das ecoBox-Mehrwegsystem, dass sie ihre Schlachttiere aus der Nachbarschaft beziehen oder das Thema Energie. Bei letzterer sowohl unter kaufmännischen Aspekten beim Einkauf als auch bei der Nachhaltigkeit mit dem Konzept eines eigenen Blockheizkraftwerkes und der Einspeisung von Strom in ein Nahwärmenetz.

Herr Filser, Sie haben den Ruf in der Branche als innovativer Metzger. Auch beim Energieeinkauf haben Sie die herkömmlichen Pfade verlassen. Wie kam das?

Wir sind Abonnenten und Leser des Fachmagazins FH Fleischer-Handwerk. Da Energiekosten bei uns in der Branche eine extrem große Rolle spielen, sind wir durch einen Artikel darin über die Johannes Schuetze Holding AG darauf aufmerksam geworden, dass sie gebündelten Strom- und Energiepreiseinkauf machen. Wir haben uns bei ihnen gemeldet und so entstand eine Partnerschaft.

Die Vorgehensweise der Johannes Schuetze Holding AG gilt auch als unkonventionell. Das passte also in jeder Beziehung?

Uns ist der Vertragsabschluss mit der Johannes Schuetze AG sehr leicht gefallen, da wir nur eine Vollmacht ausgefüllt und unsere bisherigen Energierechnungen hochgeladen haben. Dann kam es zu einer Preisabfrage und ein Vertrag konnte nur zustande kommen, wenn die Preise günstiger sind als die der Abfrage.

Auf den Stromvertrag folgte ein überraschend großer und langfristiger Vertrag für den Bezug von Erdgas. Was war der Hintergrund?

Durch den ersten Vertragsabschluss konnten wir günstige Preise für Strom generieren, später auch für Gas. Durch die verhandelten langen Laufzeiten, beim Gas anfangs sechs Jahre, anschließend acht Jahre, beim Strom waren es jeweils vier Jahre, konnten wir einfach eine extreme Planungssicherheit für unsere Kosten generieren. Wir haben dann ein gasbetriebenes Blockheizkraftwerk installiert, mit dem wir große Mengen an Strom und Wärme selbst produzieren können. Die Amortisierung der Investitionen war für uns aufgrund der langen Vertragslaufzeiten mit definierten Fixkosten planbar.

Verlässliche Planungsmöglichkeiten sind ein wichtiges Versprechen der Johannes Schuetze Holding AG...

Ja, und ich würde die Johannes Schuetze Holding AG uneingeschränkt an andere Kollegen empfehlen, da sie nur gewinnen können und dadurch günstige Strom- und Gaspreise generiert werden.

Würden Sie heute etwas anders machen?

Rückblickend auf die letzten fünf bis acht Jahre würde ich sagen, ich würde alles wieder so machen. Sicher sind kleine Stellschrauben dabei, die man vielleicht anders setzen würde, aber am gesamten Konzept ist nichts zu ändern.

Vielen Dank für das Gespräch.

www.johannesschuetze.com, www.metzgerei-filser.de

„Wir sind Textil“

Das neue Lieferprogramm von **Oskutex** ist da. Darin finden Interessierte Wursthüllen für Rohwurst, Koch- und Brühwurst. „Textilhüllen präsentieren die Produkte optimal; sorgfältige Fertigungsprozesse garantieren höchste Qualität. Mit und ohne Druck, als Rollen-, Bund-, Raff- oder Abschnittware – die Möglichkeiten sind zahlreich. Im neuen Lieferprogramm finden sie u. a. auch den Bereich VAC = Value Added Casings–Hüllen mit einer Zusatzfunktion wie Gewürz- und Rauchummantelung“, heißt es aus dem Unternehmen. Neugierig? „Dann fordern Sie doch einfach das Lieferprogramm bei Oskutex an. Nehmen Sie Kontakt auf: thomas.sievert@kallegroup.com, angelika.warner@kallegroup.com.“ <https://oskutex.kallegroup.com/>



Kühl und sparsam

Der E-Transit Custom von Ford ist ein zeitgemäßes und flexibles Elektro-Nutzfahrzeug. Umgebaut zu einem leistungsstarken Kühlfahrzeug, bekommt sein gesamter Laderaum von **Winter Kühlfahrzeuge** einen hochwertigen Isolierausbau und eine Verkleidung aus GFK-Formteilen. So erreicht der Laderaum einen K-Wert von nur 0,573W/(m² K) und ist damit ATP-zertifiziert für den grenzüberschreitenden Verkehr mit verderblichen Waren. Der gute K-Wert kommt auch dem Energieverbrauch des Kühlaggregats zugute. Dieser ist so niedrig, dass es seine Energie aus dem serienmäßigen Akku des Basisfahrzeugs beziehen kann. Eine serienmäßige Standkühlung und, zusätzlich zum Schnellladekabel, ein Anschluss für das normale Stromnetz runden das flexible Mobilpaket ab. Gesteuert wird die Kühlung bequem über ein Panel im Fahrerhaus. www.winter-kuehlfahrzeuge.de



Nicht nur zur Spargelzeit



Wurst- und Schinkenspezialitäten von **Bedford** eignen sich natürlich für die Spargelzeit, können die Kundschaft aber auch danach begeistern. Beim Spargelschinken ist die Schweineoberschale mit grünen Spargelstücken bedeckt und wird schonend gebacken. Er kommt auf 2 % Fett und ist von einem feinen Spargel-Aspikmantel umhüllt. Der luftgetrocknete Osnabrücker Friedensschinken wird aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Ursalz gepökelt und reift danach sieben Monate am Knochen. Er wird verkaufsfertig zugeschnitten, ohne Knochen und nur mit einem kleinen Teil Schwarte auf der Unterschale. So ist der Anschnittverlust gering. Etwas Besonderes ist die Salmispezialität Saltufo®. Die feine Kugel aus Schweinefleisch und Sommertrüffeln reift im Naturverfahren und ist mit 24 Monate gereiftem, geriebenen Parmigiano Reggiano ummantelt. www.bedford.de

Hybrid nutzbare Theke

Mit der hybriden Kühltheke Shape Trad LS von **Epta** ist es möglich, zwischen Bedienungs- und SB-Funktion zu wechseln und so etwa Engpässe beim Personal zu überbrücken. Der Glasaufsatz aus der Mozaik-Produktfamilie von Bonnet Névé kann mit wenigen Handgriffen von vorne nach hinten gekippt werden. So ist der gesamte Innenraum für die Präsentation von SB-Waren nutzbar. Mit den drei Grundmodellen Style, Studio und Design sind die Gestaltungsmöglichkeiten der Theke so flexibel wie ihre Einsatzgebiete. Drei Tiefen, sechs Längen (93,7, 125, 187,5, 250, 312,5 und 375 cm) sowie vielfältiges Zubehör unterstützen die Gestaltungslust. Frische Produkte wie Käse, Wurst und Fleisch finden darin ebenso Platz wie fertig zubereitete Speisen oder frisch verpackte Waren. Die Theke sei zudem einfach zu reinigen. Bonnet Névé bietet sie auch als reine Bedientheke in unterschiedlichen Ausführungen sowie als halbhohes Möbel in geschlossener und offener Version an. Die Theke erreicht die Energieeffizienzklasse F. www.epta-deutschland.com



dem einfach zu reinigen. Bonnet Névé bietet sie auch als reine Bedientheke in unterschiedlichen Ausführungen sowie als halbhohes Möbel in geschlossener und offener Version an. Die Theke erreicht die Energieeffizienzklasse F. www.epta-deutschland.com

Fotos: Oskutex, Winter Kühlfahrzeuge, Bedford, Epta Deutschland

Impressum 14. Jahrgang

FH
FLEISCHER-HANDWERK



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

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

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

Marco Theimer (mth) -150

Redaktion:

Christian Blümel (chb) -185

Ständige Autoren:

Heike Sievers, Horst Buchmann, Verena Wagner

Anzeigen:

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

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 26 vom 1.1.2024

Anzeigenabwicklung:

Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler -258
Liane Rosch -254
Rita Wildenauer -254

Abonnementbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270
Roland Ertl (r.ertl@blmedien.de) -271

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

Repro und Druck:

Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2
84160 Frontenhausen

Bankverbindung:

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

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

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

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:

Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



Dosier- und Fülltechnik



PROFESSIONELLE LÖSUNG für alle **Brat- und Backformen**

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



www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Gewürze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



Hygienetechnik



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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Kunstdärme



HansSchütt

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

Pökelinjektoren



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

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

Pökel- und Massiertechnik



Suhner AG Bremgarten

Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42

Fax: +41 56 648 42 45

E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch

www.suhner-ag.ch

Schlachthofeinrichtungen



Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 0 73 66/9 20 96-0

Telefax 0 73 66/9 20 96-99

www.renner-sht.de

Schmiermittel



Tumbler



Günther Maschinenbau GmbH

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

Walzensteaker



Günther Maschinenbau GmbH

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

VIVA CON AGUA
WASSERPROJEKTE

LÖSCHT NICHT NUR DEINEN EIGENEN DURST

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

FLEISCH BILDER.DE

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

FLEISCHNET.DE

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

Goldeimer

100% Recycling

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

WWW.GOLDEIMER.DE

SOCIAL PRODUCT
GEMEINSAM LAUT, STARK

FÜR GEMEINNÜTZIGE ORGANISATIONEN

NGO EMPOWERMENT
+ NACHHALTIGE PRODUKTE

www.socialproduct.de



SAUGUT...

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

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

Das Management-
Magazin für das
Fleischerhandwerk



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

Impulse finden
Sie in

FH
FLEISCHER-HANDWERK

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

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



DIE HACCP APP
FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



**HACCP
TEMPERATUR
SENSOREN**

2,7°C

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

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



Kostenlose Beratung & Infos unter:
www.diehaccpapp.de