

# FH

# FLEISCHER-HANDWERK

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



## FLEISCHER MIT ERFOLG:

Metzgerei und  
Partyservice Kopf,  
Lauffen am Neckar

- **IFFA-NACHLESE (2):** Alternative Proteine & mehr
- **NACHWUCHS:** Anna Quinz, Metzgerei Holzer
- **SCHWEIZ:** „Metzgerhuus“ in Füllinsdorf
- **BAYERN:** Staatsehrenpreise Metzgerhandwerk 2025

# Eine gewöhnliche SB Kasse ...

*Hoher Arbeitsaufwand?*

*Für Metzger gemacht?*

*Sicherheit?*



*MHD-Kontrolle?*

## ... macht noch lange keinen SmartStore.

✓ Integration in Ihr Warenwirtschaftssystem

✓ Containerlösungen

✓ Hilfe bei der Standortsuche

✓ Digitale Bestands- und MHD-Kontrolle

✓ Video- und Alarmsysteme

✓ Persönliche Betreuung von Anfang an – auch bei Fördermitteln

✓ Zukunftssicher durch EAN, QR-Code oder RFID



**In nur 15 Minuten zur passenden Lösung.**



Code scannen.  
Unverbindliches  
Erstgespräch vereinbaren.

[www.smartstore24.de/kontakt](http://www.smartstore24.de/kontakt)

**SMART  
STORE24**

# Mit Leidenschaft



Marco Theimer,  
Chefredakteur,  
FH Fleischer-  
Handwerk

**H**eute an dieser Stelle mal etwas zum Trendthema dieser Tage, der Künstlichen Intelligenz (KI), die unser Leben im 21. Jahrhundert revolutionieren soll und wohl auch wird. Für diese Ausgabe war ich es auch – in Versuchung, eine meiner praxisnahen Reportagen mit Hilfe oder gänzlich von einer ChatGPT-Anwendung schreiben zu lassen – inklusive der Textfassung der im schwäbischen Dialekt gesprochenen Interview-Antworten, die als Basis des Ganzen diente. Und Sie werden es mir nicht glauben, liebe Leserinnen und Leser: Die KI hat mich überrascht! Der Artikel war in zehn Minuten fertig – und auch ganz o.k., sogar mit passablen Zitaten. Was dem Text aber gänzlich fehlte, war das persönliche Erleben vor Ort in der Metzgerei und die damit verbundenen Emotionen. Und vor allem meine Leidenschaft für das Formulieren von Sätzen und mein Faible für Buchstaben und Worte generell.

Apropos Leidenschaft: Für das Metzgerhandwerk habe ich diese nun schon seit 2013. Eben weil es in diesen familiär geführten Familienbetrieben so viele motivierte und engagierte Menschen gibt, die das, was sie täglich tun, mit eben dieser Leidenschaft tun – und im Idealfall auch an andere Menschen weitergeben. Viele Beispiele davon finden Sie in dieser sommerlichen FH-Ausgabe. Etwa die zehn Metzgereien, die mit dem Staatsehrenpreis des bayerischen Metzgerhandwerks ausgezeichnet wurden (S. 12). Die Ehrenamtsträger des Fleischerverbandes Bayern, die beim 77. Verbandstag ihre Ehrennadeln und Urkunden im Empfang nahmen (S. 14). Die ehemalige Zahnarzthelferin Anna Quinz, die ihre Berufung an der Bedientheke der Metzgerei Holzer fand und sich zum „Meat Specialist Sales“ weitergebildet hat (S. 16). Die wohl einzige Metzgerei Deutschlands, in der im Stammteam nur Frauen arbeiten, die Metzgerei Kopf in Lauffen am Neckar (S. 26). Hermann und Jennifer Günther aus der gleichnamigen Metzgerei in Radolfzell, die ich 2014 für eine Reportage besuchte und die nach einer Krise nun wieder in der Erfolgsspur sind (S. 28). Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Wagyu-Tour nach Japan, die um die halbe Welt flogen, um sich neues Wissen aus diesem Bereich anzueignen (S. 42). Oder Gabriele Mörixmann und Sarah Dhem, die mit ihrem Aktivstall-Konzept und der Marke „glücksatt“ seit Jahren einen Beitrag zu mehr Tierwohl leisten (S. 46). Alle verbindet die Leidenschaft zu ihrem Beruf.

Doch verdammten möchte ich die KI nicht; sie kann und wird auch in unserem Beruf, im Metzgerhandwerk und der Gesellschaft weiter Einzug halten. Vor allem in Bereichen, in denen es um mehr Effizienz geht und man damit auch lästige, wiederkehrende Arbeiten erleichtern kann. Eine Text-KI ist maßgeblich auf den Inputgeber oder die Inputgeberin angewiesen und macht erst dann das, was er oder sie ihr „befohlen“ hat. Mit der Leidenschaft darf sie meinetwegen aber noch sehr gerne und sehr lange Probleme haben.

**Fotos von Reportagen & Events**

**Videos und Storys**

**FOLGEN & LIKEN!**

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

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

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

Foto: Sergey Nivens - stock.adobe.com



14



42



16



28



33

## Branchenblick

Mit Leidenschaft ..... 3  
 Bierleberkas im Glas..... 6  
 Bundessehrenpreis 2025 ..... 8  
**Fokus Bayern:**  
 Austausch auf Augenhöhe ..... 10  
 Bayerns Top-10-Metzger ..... 12  
 Ehrennadeln und Urkunden ..... 14

## Nachwuchs

Anna Quinz, Metzgerei Holzer  
 – Wörth-Wifling ..... 16  
 AzubiConnect ..... 18

## Food

Klarheit bei Fleischersatz ..... 21

## Metzgerschlachthof

Metzgerhuus/CH:  
 Gemeinsam geht's leichter ..... 24

## IFFA Messe-Nachlese (Teil 2)

Dynamische Alternativen ..... 33  
 Messeberichte ..... ab 36

## Fleischer mit Erfolg

**Lauffen am Neckar:**  
 In Weiberhand  
**Familie Kopf** ..... 26  
**Radolfzell:**  
 Mut bewiesen  
**Hermann und Jennifer Günther** ..... 28  
**Kronberg/Taunus:**  
 Der Hunderter kann kommen  
**Familie Klein** ..... 30

**Titelbild:** Im zwölfköpfigen Stammteam von Metzgerei und Partyservice Kopf aus Lauffen am Neckar arbeiten nur Frauen. Im Bild (von li.) Sonja Kopf, Chantal Diehl und Annette Kopf.  
 Foto: Metzgerei und Partyservice Kopf

*Dieser Ausgabe liegen Beilagen der CT Cliptechnik GmbH, Meißen, sowie der KWS Küttler GmbH, Neuental, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.*

## Weiterbildung

Fachexkursion nach Japan:  
 Wagyu live erlebt ..... 42

## Event

EM-Titel geht nach Bad Sülze ..... 45

## Erzeugung

Aktivstall & "glücksatt":  
 Der Wert von Ehrlichkeit ..... 46

## Vertrieb – Smartstore

Sinnvolle Ergänzung ..... 48  
 SmartStore24:  
 Aus der Nische zum Trend ..... 50

## Rubriken

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

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



Seydelmann

## Spatenstich für Schleiferei

Mit einem feierlichen Spatenstich gaben die geschäftsführenden Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, Andreas und Matthias Seydelmann, sowie Aalens Oberbürgermeister Frederick Brütting und der 1. Bürgermeister Wolfgang Steidle den Startschuss für den Bau einer neuen Schleiferei. Geplant und gebaut wird die Halle von zwei lokalen Unternehmen. Das neue Gebäude wird auf über 2.000 m<sup>2</sup> modernste Arbeitsbedingungen bieten und liegt direkt neben der kürzlich generalisanierten und erweiterten Schweißerei. So können Wege verkürzt und Arbeitsprozesse effizienter gestaltet werden. Neben innovativer Fertigungstechnik kommen moderne Absaugungs- und Entstaubungsanlagen mit Wärmerückgewinnung zum Einsatz. Eine großflächige PV-Anlage auf dem Dach trägt zur nachhaltigen Energieversorgung bei. Insgesamt investiert das Unternehmen dafür über 5 Mio. Euro. Mit diesem Bau unterstreicht das Unternehmen seine Verbundenheit zum Standort Aalen und setzt ein klares Zeichen für nachhaltiges Wachstum, Innovationskraft und moderne Arbeitskultur. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)

Schon bei Facebook geliked?

**FH**



VIELEN DANK für  
über 10.000 Follower!

Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V.

## Neustart in Weiterstadt



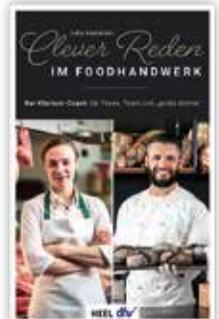
Bei der Mitgliederversammlung des Vereins „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ am 22. Juni 2025 in den Räumen des BTZ Weiterstadt (Fleischerschule Heyne), bedankte sich der 1. Vorsitzende Florian Moosmann für das langjährige Engagement der zwölf Gründerinnen des Vereins und wurde bei der Vorstandswahl für zwei weitere Jahre im Amt bestätigt. Sein Stellvertreter ist Thomas Brechtelsbauer, Kassenführer Kai-Uwe Rochel und Schriftführer Markus Bode. Im Beirat

sitzen Dirk Hackspiel und Johannes Lukas, neue Kassenprüfer sind Jörg Stark und Oleg Eckhardt. Einen Tag später verabschiedete sich die Gründerin des Vereins, Stefanie Forster, im Namen ihrer Gründungskolleginnen via Facebook mit einem emotionalen und ehrlichen Beitrag und wünschte dem Verein alles Gute für die Zukunft. [www.fh-wirsindanders.com](http://www.fh-wirsindanders.com)

Heel Verlag

## Clever reden im Foodhandwerk

Es darf nicht nur, es muss etwas mehr sein! Und zwar deutlich mehr als nur dieser eine Satz an der Theke. Denn: Kunden sind anspruchsvoller denn je. Das Buch von Julia Mailänder verrät, wie man Mitarbeitern und Kunden auf Augenhöhe begegnet und sie langfristig ans Unternehmen bindet. Dabei kommt es auf überzeugende Gespräche, Schlagfertigkeit und Kritikfähigkeit an. Steht eine Rede auf der Firmenfeier oder ein Impulsvortrag auf einer Messe bevor? Dieser Klartext-Coach für Theke, Team und die „große Bühne“ vermittelt Werkzeuge, um die gesamte Aufmerksamkeit auf sich zu lenken und mit eigenen Worten Mitmenschen für das Handwerk zu begeistern. Es enthält zudem Strategien, um Beschwerden zu managen, ohne Mitarbeiter oder Kunden zu verlieren.



Bonn: Heel Verlag; Julia Mailänder, *Clever reden im Foodhandwerk*, 160 Seiten, 24,90 Euro

Metzgerei Ennich, Schwabach

## Mit Rotem Presssack auf Goldkurs

Mit vier Top-Produkten war die Metzgerei Ennich bei der EM der Metzger der „Confrérie“ in Holland erfolgreich. Alle eingereichten Produkte erhielten eine Gold-Prämierung – der Rote Presssack auf Fränkische Art wurde als „besonders hervorragendes Produkt“ ausgezeichnet. Da niemand aus der Familie bei der Preisverleihung dabei sein konnte, überreichte der „Grand Majordome“ und Botschafter der Confrérie für Süddeutschland, Metzgermeister Georg Forster (80), die Auszeichnungen persönlich im Betrieb. Mit dem Hausmacher Presssack (auch „Würzburger Presssack“) überzeugte das Team um Metzgermeister Jürgen Ennich (54) im Wettbewerb für Brühwurstsorten und Fleischpasteten. Die Spezialität mit grober, stückiger Einlage aus der Schweinskopf-Maske wird mit Pfeffer, Piment und Majoran gewürzt, in den Schweinemagen gefüllt und geräuchert. Etwa 3,5 kg schwer ist das fertige Produkt, gut 50 kg stellt die Metzgerei pro Woche her. Sehr gut kam bei den Verkostern dessen leichte Zimtnote an. Die Höchstpunktzahl gab es zudem für die Fränkischen Räucherwürstchen, Fränkische Bauernleberwurst und Fränkische Bratwurst im Bändeldarm. [www.confrerie.nl/de](http://www.confrerie.nl/de)



## Markenschaufenster



**STILLER**  
VERSCHLISS-TECHNIK

Telefon 07268 392

**Dosenverschleißmaschinen**  
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand

[WWW.STILLERGMBH.DE](http://WWW.STILLERGMBH.DE)



STA 1200 D



# Bierleberkas im Glas

Mit einem Foodpairing-Produkt erweiterte die Münchner Metzgerei Franz ihr erfolgreiches Sortiment an Leberkäse-Kreationen im Glas.

Die Feinkost-Metzgerei Franz in München-Laim in der Fürstenrieder Straße steht seit Jahrzehnten für echtes Metzgerhandwerk, tiefe regionale Verbundenheit und höchste Qualitätsansprüche. Geführt von Metzgermeister Franz Künzner, verbindet der Familienbetrieb traditionelles Handwerk mit moderner Genussskultur. Regionalität ist für die Metzgerei mehr als ein Wort. Sie bezieht ihr Fleisch ausschließlich aus kontrollierter, artgerechter und bäuerlicher Tierhaltung in Süddeutschland. Dem Gedanken der regionalen Wertschöpfung folgte Franz Künzner auch mit der Kooperation bei der Entwicklung des neuen „Altbairischen Dunkelbier Hupsi“ mit der Brauerei Schweiger Bräu aus Markt Schwaben.



Bier und Leberkäse sind Teil der bayerischen Identität und gelebte Kultur. In beiden Klassikern stecken viel Geschichte und Eigenart. Das Bierbrauen und das Herstellen von Leberkäse sind traditionelles Handwerk mit einer langen Geschichte. Beides folgt strengen Regeln wie dem Reinheitsgebot und der Lebensmittelverordnung und wird oft von Familienbetrieben gepflegt.

So auch in diesem Fall. Die Zusammenarbeit zwischen Metzgermeister Franz Künzner und Junior-Bräu Julian Schweiger entstand spontan bei einer gemeinsamen Brotzeit: „Du, Leberkas ist ja schon eine Wucht, aber mit einem guten Dunklen – des wäre der Wahnsinn. Und so ist es gekommen, dass Julian und ich zusammengewachsen sind, mit ein paar Halben Schweiger Altbairisch Dun-

kel, und ausprobiert haben, bis es ‚Bäm‘ gemacht hat: Dann machen wir halt einen Bier-Hupsi!“, erinnert sich Franz Künzner (Bild oben, li.). „Als ausgebildeter Bier-Sommelier befasste ich mich viel mit Foodpairing und fand die Idee klasse. Für den Leberkas eignet sich unser Altbairisch Dunkel perfekt – ein malziges, rundes Bier mit Charakter, ideal für diese Kombination“, ergänzt Julian Schweiger.

## Nach 25 Minuten essfertig

Die Metzgerei Franz ist auch bekannt für ihre Leberkäse-Kreationen im Glas unter der Marke „Hupsi – Der hüpfende Krusten-Leberkas vom guten Metzger aus dem Glas!“ – ob klassisch, vegan oder als Pizza-Leberkäse. Die Spezialität trägt ihren Namen nicht umsonst, denn durch das Aufbacken „hüpft“ der Leberkäse aus dem Glas. Möglich macht das ein ausgeklügelter Kochvorgang. Nun kam mit dem „Altbairischen Dunkelbier Hupsi“ eine neue Sorte hinzu: Ein Leberkäse, der 62 % Schweinefleisch, 13 % Rindfleisch und 11 % Schweiger Altbairisch Dunkel enthält. Das malzbetonte, rund schmeckende Bier mit feiner Karamellnote verleiht ihm eine würzigere, kräftigere Note, ohne seinen typischen Charakter zu verlieren. Nach 25 Minuten bei 185°C im Ofen ist der neue „Hupsi“ servierbereit. Es gibt ihn online sowie in ausgewählten Fachmärkten.

[www.Schweiger-Bier.de](http://www.Schweiger-Bier.de), [www.hupsi-leberkas.de](http://www.hupsi-leberkas.de), [www.metzgerei-franz-gmbh.de](http://www.metzgerei-franz-gmbh.de)

Katharina Endraß-Lacher | Patrick Zimmer  
**Meister des Geschmacks**

In ihrem Buch „Meister des Geschmacks. Dein Weg zum Brot- und Fleischsommelier“ beschreiben die Fleischsommelière Katharina Endraß-Lacher und der Brotsommelier Patrick Zimmer, wie sich erlangtes Spezialwissen gewinnbringend im eigenen Betrieb umsetzen lässt. Das Buch ermuntert dazu, sich von ihrem Sinn für Qualität inspirieren zu lassen und neue Pfade zu beschreiten. Eine solche Ausbildung ermöglicht es, exklusive Seminare oder Workshops im eigenen Betrieb anzubieten und die Teilnehmer/-innen mit ausgefallenen Foodpairings zu überraschen.

Katharina Endraß-Lacher ist gelernte Metzgerei-Fachverkäuferin, Verkaufsleiterin, Fleischsommelière, zertifizierte Grillmeisterin „Masterclass“, Mitglied des Butcher Wolfpack, Vize-Weltmeister bei der „World Butcher’s Challenge 2025“ in Paris. Mit ihrem Bruder und ihren Eltern arbeitet sie im Familienbetrieb in Bad Hindelang im Oberallgäu. Patrick Zimmer, Bäckermeister und Brotsommelier, führt in vierter Generation eine Familienbäckerei in der Eifel. An der Ausbildung der Brotsommeliers in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim ist er maßgeblich beteiligt. Mit seinen Sommelier-Expertisen ist er auf Genuss-Events als Referent unterwegs.

**Frankfurt am Main:**  
**Katharina Endraß-Lacher/**  
**Patrick Zimmer:**  
**„Meister des Geschmacks.**  
**Dein Weg zum Brot- und**  
**Fleischsommelier“,**  
**Deutscher Fachverlag,**  
**1. Auflage 2025, 110 Seiten,**  
**28 Euro.**



Fotos: Deutscher Fachverlag, M. Theimer, Tobias Hase/STMELF

STMELF  
**Zwei Berufsschulen geehrt**



Bei der Verleihung der 13. Staatsehrenpreise für das bayerische Metzgerhandwerk (s. auch S. 12) zeichnete Ernährungsministerin Michaela Kaniber zwei Berufsschulen mit einem Sonderpreis aus. Im Max-Joseph-Saal der Münchner Residenz nahmen Lehrkräfte sowie Auszubildende in den fleischerhandwerklichen Berufen der Franz-Oberthür-Schule in Würzburg und der Städtischen Berufsschule für das Metzgerhandwerk in München die entsprechenden Urkunden und Preise entgegen. Beide Schulen fördern den beruflichen Nachwuchs im Metzgerhandwerk vorbildlich. „Die Ausbildung junger talentierter Menschen ist entscheidend für die Zukunft des Handwerks. Die beiden ausgezeichneten Schulen leisten einen wertvollen Beitrag, um das Metzgerhandwerk in ganz Bayern nachhaltig zu sichern“, erklärte die Ministerin. 2024 hatte sie die Staatl. Berufsschule Rosenheim erstmals mit einem solchen Sonderpreis geehrt.

[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)



Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch  
 Dresden



**AICHINGER**

**Erfolg lässt sich einrichten.**

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

Mehr Information unter [www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)

# Fünf Metzgereien top

Über einen von neun Bundesehrenpreisen 2025 für Fleisch und Fleischerzeugnisse – verliehen von Bundesminister Alois Rainer – freuten sich auch fünf Metzgereien.



## Die Platzierungen

### Kleinst- und Kleinunternehmen:

Jahresumsatz < 10 Mio. Euro

**Gold:** Metzgerei Mantel, Marktzeuln-Zettlitz

**Silber:** Fleischerei & Partyservice Danilo Dubau, Hoyerswerda

**Bronze:** Kraus Fleisch-Wurst-Konserven, Neustadt/Donau

### Mittlere Unternehmen:

Jahresumsatz 10-50 Mio. Euro

**Gold:** Metzgerei Ludwig Haller, Murnau am Staffelsee

**Silber:** Landmetzgerei Setzer, Wolpertshausen

### Großunternehmen:

Jahresumsatz > 50 Mio. Euro

**Gold:** Kaufland Fleischwaren, Neckarsulm

**Silber:** Edeka Südwest Fleisch, Rheinstetten

**Bronze:** Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren, Bückeberg, und Baumann GmbH, Viernheim

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat zeichnete ehrte diese Spitzenbetriebe mit der höchsten Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Die Urkunden und Medaillen überreichte Landwirtschaftsminister Alois Rainer gemeinsam mit dem Präsidenten der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) Hubertus Paetow in einem festlichen Rahmen. „Ich weiß, wie viel Engagement, Verantwortung und Sorgfalt notwendig sind, um echte Qualität zu erzielen. Die ausgezeichneten Metzgerinnen und Metzger, Fleischerinnen und Fleischer zeigen, dass sie Nachhaltigkeit ebenso konsequent verfolgen wie höchste Produktqualität. Das macht sie zu Wegbereitern für ein modernes, verantwortungsvolles Lebensmittelhandwerk. Der Bundesehrenpreis macht

diese herausragenden Leistungen unserer heimischen Betriebe sichtbar. Herzlichen Glückwunsch zu dieser verdienten Auszeichnung“, sagte Alois Rainer, der selbst viele Jahre einen Metzgerei-Gasthof in seinem Heimatort Haibach betrieb.

Die Bundesehrenpreise für Qualität und Nachhaltigkeit werden jährlich an neun Un-

ternehmen der Fleischwirtschaft verliehen. Die Eingruppierung in die Kategorien Klein-, Mittel- und Großunternehmen richtet sich nach dem Jahresumsatz der Preisträger. Innerhalb jeder Kategorie werden maximal ein Bundesehrenpreis in Gold und Silber sowie die restlichen in Bronze verliehen. Die Produkte der Preisträger müssen in den vergangenen beiden Jahren im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost eine Gold-Prämierung erzielt haben. Zusätzlich müssen sie abhängig von ihrer Unternehmensgröße weitere Pflicht- und Wahlkriterien für Nachhaltigkeit erfüllen, zu denen etwa die Haltungsform Schwein (ab Stufe 2), Energiemanagement, ressourcenschonende Produktion sowie weitere ökologische Kriterien zählen. [www.dlg.org](http://www.dlg.org), [www.bmel.de](http://www.bmel.de)

# Bayerischer Schatz

**In München gratulierte Bayerns Ernährungsministerin  
Michaela Kaniber dem erfolgreichen Team des  
Butcher Wolfpack zum Titel des Vize-Weltmeisters 2025.**

**B**eim Besuch des Nationalteams des Fleischsommelier Deutschland e. V. um Teamkapitän Dirk Freyberger aus Nürnberg im Ministerium sagte Michaela Kaniber: „Im internationalen Wettstreit mit anderen hervorragenden Fleischern aus aller Welt haben sie erneut gezeigt, wo die besten Metzger wohnen. Sie sind Vorbild und Stolz der gesamten Branche und wir freuen uns von Herzen mit Ihnen über den Titel.“ Besonders stolz mache sie, „dass das deutsche Team überwiegend aus Bayern stammt. Das ist ein starkes Zeugnis für die hohe Qualität unserer bayerischen Ausbildungsbetriebe und das besondere Engagement unseres Landesinnungsverbands. Außerdem zeigt das die Kraft, die in unserem bayerischem Metzgerhandwerk steckt.“

schen zeigen, wie erfüllend und zukunftsfähig das Ernährungshandwerk ist. Mit dem erhöhten Meisterbonus leisten wir einen wichtigen Beitrag. Wir ermuntern junge Menschen, diesen Beruf zu wählen. Unsere Handwerker sind echte Botschafter Bayerns, wie unsere prämierten Metzger zeigen.“

Michaela Kaniber nimmt diesen Erfolg zum Anlass, ihre Unterstützung für das bayerische Ernährungshandwerk und das Handwerk generell zu bekräftigen: „Ob Metzger, Bäcker, Müller oder Brauer – sie stehen für regionale Qualität, lange Tradition und besten Genuss. Sie sind der Geschmack Bayerns – diesen Schatz müssen wir bewahren.“ Um die Zukunft des Handwerks zu sichern, setzt sich Bayern für konkrete Entlastungen ein. Bürokratieabbau, praktikable



Zum Butcher Wolfpack zählen u.a. Dirk Freyberger (Nürnberg), der mehrfache Metzger-Europameister Jürgen Reck aus Möhrendorf (Landkreis Erlangen-Höchstädt) sowie der stellvertretende Landesinnungsmeister Werner Braun (Wiedenzhausen). Bereits 2022 holte dieses Trio mit seinem Team bei der WBC in Sacramento/USA den WM-Titel nach Deutschland. Neben dem diesjährigen Vizetitel sicherte es sich bei der World Butchers' Challenge 2025 in Paris die Auszeichnung für die beste Schweinsbratwurst.

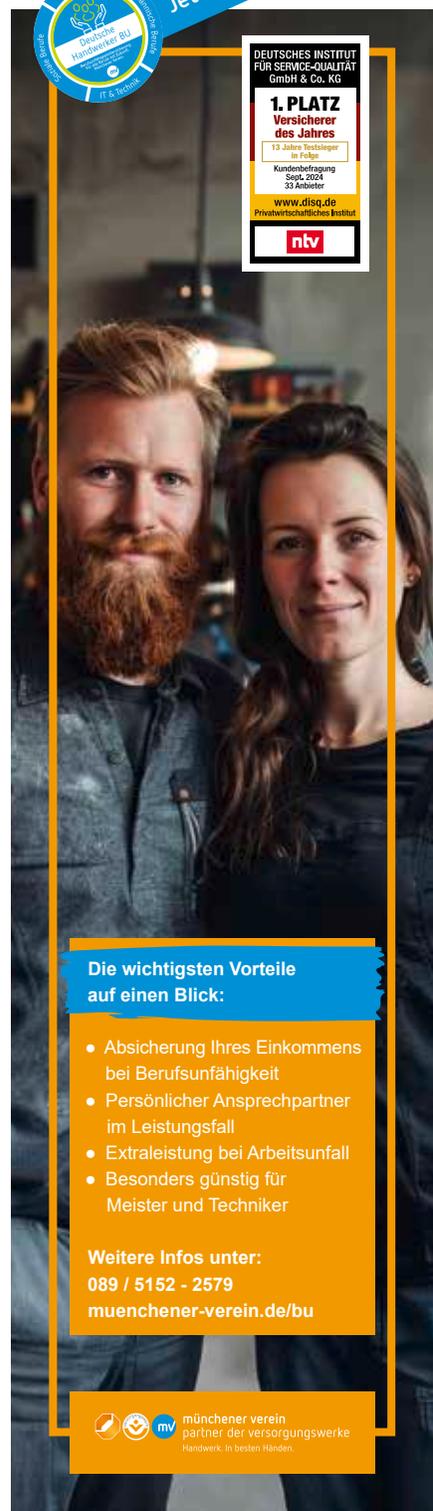
Ein besonderes Anliegen der Ministerin ist die Fachkräftesicherung: „Wir wollen jungen Men-

**Im Bild (von li.): Werner Braun, Carina Schübler, Lina Wachter, Martin Jäntsche, Jürgen Reck, Sabrina Minkenberg, Ministerin Michaela Kaniber, Teamcaptain Dirk Freyberger, Pascal Karatay und Michael Keller.**

Hygieneregeln sowie die Stärkung regionaler Schlachtstrukturen stünden dabei im Fokus. „Ein Dorf ohne Metzger oder Bäcker verliert mehr als nur ein Geschäft. Es verliert ein Stück regionale Esskultur, ein Stück Heimat“, resümiert die Ministerin. [www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de)

## Ihr Gehalt. Ihre Sicherheit.

Jeder Vierte wird im Laufe seines Lebens berufsunfähig. Handwerker sind besonders häufig betroffen. Sichern Sie Ihr Einkommen solide ab, um nichts dem Zufall zu überlassen.



**Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick:**

- Absicherung Ihres Einkommens bei Berufsunfähigkeit
- Persönlicher Ansprechpartner im Leistungsfall
- Extraleistung bei Arbeitsunfall
- Besonders günstig für Meister und Techniker

Weitere Infos unter:  
089 / 5152 - 2579  
[muenchener-verein.de/bu](http://muenchener-verein.de/bu)



# Austausch auf Augenhöhe

**Voll besetzt waren die Stuhlreihen beim 77. Verbandstag inklusive Mitgliederversammlung, der am 21. Mai 2025 in den Räumen von Evenord in Nürnberg stattfand.**

Schon am Vorabend gab es die Gelegenheit zum kollegialen Austausch in einem bayerisch-modernen Steakrestaurant, an dem auch Vertreter der 16 Partnerfirmen, der Medien sowie DFV-Präsident Herbert Dohrmann teilnahmen. „Ein toller, inhaltsreicher und vor allem familiärer Verbandstag“, hieß es im Nachgang in einer Mitteilung des Verbandes.

Mit dabei waren zahlreiche Ehrengäste und Redner: Herbert Dohrmann war etwa erstmals seit 2016 wieder bei einem bayerischen Verbandstag. Er berichtete über die Arbeit des DFV und stellte sich im Rahmen einer konstruktiven Diskussion den Fragen der Delegierten. Dabei ging es um die Ausbildung, die aktuelle politische Situation, Bürokratieabbau und die Kommunikation der DFV-Arbeit an die Mitgliedsverbände bzw. Mitglieder. Zuversichtlich bewertete er die positive Entwicklung bei den Ausbildungszahlen durch die Integration ausländischer Auszubildender etwa aus Indien und Vietnam und betonte: „Wir Metzger sind fixe Partner der regionalen Versorgungsstruktur, systemrelevant, auch wenn es – was keiner hier hofft oder wünscht – zu wirklich kritischen Zuständen in unserem Land kommt.



Dann müssen wir da sein.“ Weitere Ehrengäste waren die Landtagsabgeordneten Walter Nussel und Andreas Kaufmann – einziger Metzgermeister im Landtag –, die extra gekommen waren und danach zu Sitzungen im Landtag zurückkehrten. BBV-Präsident Günther Felßner bekräftigte das starke Band zwischen Landwirtschaft und Metzgerhandwerk und begeisterte die Delegierten mit einer in Teilen sehr persönlichen Rede.

## Nachwuchs, Bürokratie & mehr

Landesinnungsmeister Konrad Ammon zog eine Bilanz der vergangenen zwölf Monate. Im Fokus stand hier die politische Entwicklung nach der Bundestagswahl in Berlin. Er hob die positiven Punkte des Koalitionsvertrags von Union und SPD hervor, kritisierte aber die geplante Registrierkassenpflicht, die Pläne zur massiven Erhöhung des Mindestlohns sowie die fehlende Reform des Sozialversicherungs- und Rentensystems. Bezüglich der Nachwuchskampagne „Butchers Tale 2.0“ betonte er, dass die VR-Spiele „Leberkas“ und „Wursttheke“ bis dato an über 80 Tagen bei Ausbildungsmessen und -events im Einsatz waren. Bis Jahresende würden es über 100 sein. Zudem seien mehr als 20 VR-Brillen verkauft worden. Positiv sei zudem, dass durch die Kooperation mit V-Unite International (Regensburg) im Projekt „Azubis aus Vietnam“ 300 Auszubildende in bayerischen Metzgereien untergebracht wurden. Die Abbruchquote betrage zwischen 10 und 15 %, was aber weit unter dem Durchschnitt liege.

Als Beauftragter der Staatsregierung für Bürokratieabbau sprach Walter Nussel über die Herausforderungen, die von vielen Bran-



chen an ihn herangetragen werden. Geschäftsführer Lars Bubnick betonte, dass man bis Weihnachten von der Bundesregierung Zeichen, Hinweise oder erste Ergebnisse erwarte: „Sonst wird es schwierig, das Thema weiter bei den Mitgliedsbetrieben zu platzieren, denn es verlieren dann alle den Glauben an die versprochene Besserung.“

Walter Nussel kämpft seit Jahren mit dem Verband für leichtere Regelungen und ist stets ansprechbar. Bayern hatte etwa beschlossen, keine kommunalen Verpackungssteuern einzuführen, so wie es in Kommunen anderer Bundesländer geschehen ist. In seinem Jahresbericht berichtete Bubnick über die politischen Aktivitäten, die Nachwuchskampagne und die Reform des Mitgliedsbeitrags für Kleinstunternehmen bis 200.000 Euro Jahresumsatz. Dazu fassten die Delegierten unter Einhaltung gewisser Voraussetzungen einen Beschluss zur Senkung des Beitrags für derartige Unternehmen, der nun mit den Mitgliedsinnungen abgestimmt und umgesetzt werden soll.

### Energie, Schule, Finanzen

Zu aktuellen und künftigen Entwicklungen auf den Energiemärkten sprach Verbandspartner Bernd Biedermann, der die Zukunft bei Strom und Gas im Spotmarkt sieht: „So ist es auch der politische Wille.“ Svenja Fries berichtete zu Themen aus dem Lebensmittelrecht, etwa über das Seuchengeschehen, das BVG-Urteil zu Wurstclips und -hüllen und zur Tierhaltungskennzeichnung. Umfangreich vorgestellt und diskutiert wurde

die anstehende Sanierung der Fassade des Schulgebäudes in Augsburg. Dafür waren Rechtsanwalt Dr. Claus Schmitz und Projektsteuerer Robert Rieger gekommen, um Einzelheiten transparent zu erläutern. Beschlossen wurde der Architektenvertrag mit dem Planungsbüro Stephan, damit die Planung der Fassadensanierung beginnen kann. Ohne dass der Schulbetrieb beeinträchtigt wird, könne die Sanierung ab Sommer 2026 starten, müsse aber innerhalb von zwei Jahren abgeschlossen sein.

Schulleiter Anton Schreistetter gab Auskunft über Investitionen und die Kursentwicklungen. Sein Fazit des vergangenen Jahres war positiv. Die Auslastungen seien sehr gut – im Januar habe es einen Rekordkurs mit 71 Meisterschüler/-innen gegeben. Die Vorstände für Personal (Werner Braun), Marketing (Thomas Köhn) und Finanzen (Michael Moser) berichteten aus ihren Ressorts. Jahresrechnung und Haushaltspläne wurden einstimmig genehmigt. Einstimmig für das Jahr 2024 entlasteten die Delegierten auch Vorstand und Geschäftsführung.

Berichtet wurde auch zu den Kooperationen mit den LIVs Sachsen und Thüringen. Präsident Thomas Hönnger und Geschäfts-

führerin Helgard Anding waren anwesend. Zum Abschluss lud Obermeister Bernd Mack die bayerische Metzgerschaft 2026 zum Verbandstag nach Dinkelsbühl ein. *mth*

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

1. Zu Gast in Nürnberg: der einzige Metzgermeister im Landtag, Andras Kaufmann (li.)
2. Konrad Ammon und Walter Nussel (re.)
3. Aus Thüringen angereist waren Helgard Anding und Thomas Hönnger.
4. Enge Partnerschaft mit BBV-Präsident Günther Felßner (mi.)

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

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



# Bayerns Top-10-Metzger

Im Max-Joseph-Saal der Münchner Residenz zeichnete Ernährungsministerin Michaela Kaniber die zehn besten Metzgereien Bayerns mit dem Staatsehrenpreis aus und ehrte zudem Auszubildende zweier Berufsschulen.



Metzgerei Boneberger, Schongau



Metzgerei Karl Schuster, Wigginsbach/Ermengerst



Metzgerei Stuhlberger, Wartenberg



Metzgerei Max Gruber, Spalt-Großweingarten

Nachdem die finalen Töne der Europa-Hymne erklingen waren, betonte Landesinnungsmeister Konrad Ammon zur Eröffnung der 13. Preisverleihung: „Heute feiern wir das, was unser Handwerk ausmacht: Leidenschaft, Qualität, Verantwortung und Tradition. Der Staatsehrenpreis steht für jahrelanges, konsequentes Arbeiten auf höchstem Niveau. Alle Preisträger und ihr Mitarbeiter sind Aushängeschilder ihrer jeweiligen Region und stehen für Innovationskraft und Teamgeist.“ Danach führte er einige Herausforderungen auf, lobte dahingehend aber auch die stets konstruktive Zusammenarbeit mit der bayerischen Staatsregierung sowie dem neuen Bundeslandwirtschaftsminister und niederbayerischen Metzgermeister Alois Rainer.

„Dieser Preis ist eine Wertschätzung für ihre hervorragende handwerkliche Leistung. Genauso für ihr tägliches Engagement. Metzger sind Garanten

**„Die Ausbildung junger talentierter Menschen ist entscheidend für die Zukunft des Handwerks. Die beiden ausgezeichneten Schulen leisten einen wertvollen Beitrag, um das Metzgerhandwerk in ganz Bayern nachhaltig zu sichern.“**

Michaela Kaniber

für eine flächendeckende Nahversorgung. Sie stellen für die bayerische Bevölkerung hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her und tragen entscheidend zur regionalen Wertschöpfung bei“, betonte Ernährungsministerin Michaela Kaniber. Danach überreichte sie mit Konrad Ammon die Urkunden und Medaillen an die Top-10-Metzgereien 2025. Acht davon erzielten die Höchstpunktzahl.

Um die Auszeichnung hatten sich 188 Betriebe und fünf Berufsschulen beworben. Die Staatsehrenpreisträger müssen fünf Jahre in Folge Spitzenergebnisse bei der freiwilligen Qualitätsprüfung „Metzger Cup“ des Fleischer-





Faber Feinkost, Bad Kissingen



Metzgerei Kürmeier,  
Brannenburg



Metzgerei Heindl, Untergriesbach



Metzgerei & Partyservice Hirsch, Ursensollen-Hohenkernath



Metzgerei Klein, Nersingen-Straß



Metzgerei Gierstorfer, Pfatter

verband Bayern erzielen. Von 2013 bis 2024 wurden 66 Metzgereien geehrt.

### Zwei Berufsschulen ausgezeichnet

Über ihren ersten Staatsehrenpreis freuten sich Metzgerei & Partyservice Hirsch, Metzgerei Klein und Faber Feinkost. Ihre Leistungen bestätigten die Metzgereien Heindl, Kürmeier, Stuhlberger

und Gierstorfer. Ihren dritten Staatsehrenpreis entgegen nahm die Metzgerei Karl Schuster entgegen. Über Staatsehrenpreis Nr. 4 übergücklich waren die beiden Metzgereien Max Gruber und Boneberger.

Nach der Premiere der Auszeichnung der Staatl. Berufsschule Rosenheim 2024, wurden neben den zehn Metzgereien zwei weitere Berufsschulen mit einem Sonderpreis geehrt: die Franz-Oberthür-Schule aus Würzburg und die Städtische Berufsschule für das Metzgerhandwerk München. (siehe S.7) Beide fördern den

**„Heute feiern wir das, was unser Handwerk ausmacht: Leidenschaft, Qualität, Verantwortung und Tradition. Der Staatsehrenpreis steht für jahrelanges, konsequentes Arbeiten auf höchstem Niveau.“**

Konrad Ammon

beruflichen Nachwuchs im Metzgerhandwerk in vorbildlicher Weise. Dazu Ministerin Kaniber: „Wir müssen das Interesse junger Menschen an handwerklichen Berufen wecken und stärken. Nur so können wir die Tradition und die hohen Qualitätsstandards im Freistaat auch in Zukunft sicherstellen.“

### Fördermöglichkeiten

Bayern hat im bundesweiten Vergleich die meisten Metzgerbetriebe: 2.549. Hinzu kommt eine gut ausgeprägte regionale Schlachtstruktur mit etwa 1.600 nach EU-Recht zugelassenen Schlachtstätten. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) unterstützt das Metzgerhandwerk durch verschiedene Maßnahmen, z. B. mit der Neuordnung der Fleischhygienegebühren. Davon profitieren etwa 95 % aller Schlachtstätten Bayerns. Zudem wurden die Investitionsförderprogramme „Marktstrukturförderung“ (MSF) und VuVregio (Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse) optimiert. Vor allem Kleinst- und kleine Schlachtbetriebe profitieren von neuen Förderungen sowie besseren Konditionen. In der vergangenen Förderperiode seien rund 16 Mio. Euro für den Fleischsektor bewilligt worden. Das stärkte regionale Schlachtstrukturen wie auch das Metzgerhandwerk allgemein.

*mth*

[www.stmelf.bayern.de](http://www.stmelf.bayern.de), [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)



# Ehrennadeln und Urkunden

Im Rahmen der Mitgliederversammlung in Nürnberg zeichnete der Fleischerverband Bayern langjährige Ehrenamtsträger sowie das Butcher Wolfpack aus.

Diese Ehrungen sind ein etablierter und wichtiger Teil jedes bayerischen Verbandstages. Sie wurden in diesem Jahr von Landesinnungsmeister Konrad Ammon, seinem Stellvertreter Werner Braun und Herbert Dohrmann, dem Präsidenten des Deutschen Fleischer-Verbands, vorgenommen. Das über viele Jahre hinweg geleistete Engagement der Geehrten wird dabei in verschiedenen Formen gewürdigt.

**Dagobert Pfarr:** Die Ehrennadel in Gold des bayerischen Metzgerhandwerks erhielt der Kassierer der Metzger-Innung Aschaffenburg, der dieses Amt seit 25 Jahren innehat. Der erfahrene Metzgermeister aus Kleinostheim führt mit seiner Familie eine Metzgerei, die bereits im Jahr 1911 gegründet wurde.

**Alfred Kaiser:** Eine weitete goldene Ehrennadel wurde dem langjährigen Obermeister der Metzger-Innung Haßberge sowie Main-Rhön, die heute aus fünf unterfränkischen Innungen besteht (Schweinfurt Stadt & Land, Haßberge, Rhön-Grabfeld, Kitzingen und Bad Kissingen), zuteil. Deren Fusion hat er 2019 maßgeblich eingeleitet und vorangetrieben. Er war 22 Jahre lang Obermeister.

**Markus Dallmann & Stefan Prütting:** Die Ehrennadel in Silber nahm der ehemalige Obermeister der Metzger-Innung Main-Spessart, Markus Dallmann, entgegen. Er führt die nun mit der Metzger-Innung Aschaffenburg fusionierte Innung seit 2016, hat den Zusammenschluss forcierte und eingeleitet. Eine weitere silberne Ehrennadel ging an den langjährigen Obermeister der Metzger-Innung Erlangen, Stefan Prütting, der sein Amt seit 2017 innehat.

**Butcher Wolfpack:** Über eine silberne Ehrennadel freuten sich auch die Ende März bei der World Butchers' Challenge 2025 (WBC) in Paris gekürten Vize-Weltmeister des Butcher Wolfpacks. In Abwesenheit von Matthias Endraß nahmen Teamcaptain Dirk Freyberger, Katharina Bertl, Werner Braun, Sabrina Minkenberg, Jürgen Reck, sowie Kathrina Endraß-Lacher und David Lacher die Urkunden und Ehrennadeln entgegen.

**Carina Schüßler, Pascal Karatay, Lina Wachter:** Für ihre außerordentlichen Leistungen bei den Nachwuchswettbewerben der WBC 2025 in Paris bekamen Carina Schüßler, Pascal Karatay und Lina Wachter (sie konnte nicht persönlich anwesend sein) die bronzene Ehrennadel des bayerischen Metzgerhandwerks. Diese bekommen sonst nur verdienten Obermeistern als Zeichen der Wertschätzung.

Mit der Verdienstmedaille des bayerischen Metzgerhandwerks ausgezeichnet wurden in Abwesenheit der langjährige Obermeister der Fleischer-Innung Weiden, Roland Braun, sowie die Metzgermeisterin und 9. Bayerische Weißwurstkönigin Elisabeth Schadl. Als Anerkennung zum 100-jährigen Bestehen seines Familienbetriebs in Buch am Erlbach (Landkreis Landshut) erhielt Metzgermeister Martin Rümenapf das plakative Emaille-Schild mit dem Metzgerhandwerk Bayern-Logo.

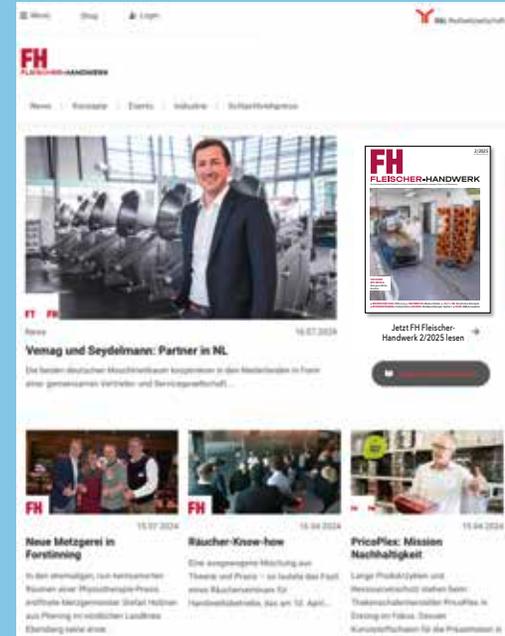
*mth*

Im Bild oben (von li.): Alfred Kaiser, Dagobert Pfarr, Markus Dallmann, Carina Schüßler, Herbert Dohrmann, Sabrina Minkenberg, Kathrina Endraß-Lacher, Dirk Freyberger, Konrad Ammon, Jürgen Reck, Katharina Bertl, David Lacher, Pascal Karatay, Martin Rümenapf, Werner Braun und Stefan Prütting.

# NEU!

## Das Profi-Portal für das

### FLEISCHER-HANDWERK



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



FLEISCHNET.DE



### NovaTaste Übernahme in Italien

Durch die Übernahme von Tec-Al erweitert NovaTaste das Angebot maßgeschneiderter kulinarischer

Lösungen in Italien. Seit über 30 Jahren ist Tec-Al aus Traversetolo in der Nähe von Parma für hochwertige Trockenwürze-Lösungen in Italien bekannt. Das Unternehmen beschäftigt rund 25 Mitarbeiter, die eine breite Palette an trockenen Geschmacks- und Funktionsmischungen für Lebensmittelverarbeiter, Metzger und Convenience-Food-Kunden entwickeln und herstellen. Künftig kann NovaTaste Kunden in Südeuropa noch besser bedienen. Die Marke Tec-Al wird nahtlos weitergeführt. Das bestehende Führungsteam übernimmt in der neuen italienischen Einheit der NovaTaste-Gruppe wichtige Funktionen. Der Abschluss der Transaktion wird im 3. Quartal 2025 erwartet. [www.novataste.com](http://www.novataste.com)

### Metzgerei Ammon, Fürth Max Ammon ist OB-Kandidat



Für die Kommunalwahl in Bayern am 6. März 2026 wurde der Metzgermeister Max Ammon (41, CSU) für das höchste Amt in der Stadt Fürth nominiert. „Als Handwerksmeister lebe ich die Bodenständigkeit und trage von Grund auf Verantwortung. Zudem verkörpere ich das Bild der breiten Gesellschaft. Nach über 20 Jahren unter SPD-Führung ist es Zeit für einen echten Neustart“, findet er. Dass er gegen den Amtsinhaber Dr. Thomas Jung antritt, ist nicht sein erster kommunalpolitischer Karrieresprung. 2014 hatte der Senkrechstarter, der erst 2011 in die CSU eingetreten war, den Einzug ins Kommunalparlament geschafft – als erster Metzger seit 1945. Der Vater von vier Kindern und Mitinhaber der Metzgerei Ammon engagiert sich zudem als Prüfungsmeister in der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte, Vorstandsmitglied und (gemeinsam mit Thomas Hubbes, Nürnberg) Lehrlingswart. Sein Motto: „Handwerksvertreter in den Parlamenten gibt es viel zu wenige – ich will mitreden.“ Im Stadtrat arbeitete er u.a. im Wirtschafts- und Grundstücksausschuss, im Ausschuss für Schule, Bildung und Sport, im Umwelt- und im Verkehrsausschuss mit. Als Ziel nennt er, die Wirtschaftskreisläufe in der Stadt nachhaltig zu gestalten, um sie mit dem Klimawandel vereinbar zu machen. Außerdem müsse ein attraktives und gesellschaftliches Angebot für junge Menschen vorangetrieben werden – in allen Bereichen. Außerdem müsse darauf geachtet werden, dass kleine inhaber- und familiengeführte Läden und Firmen weiter existieren können und bei schwierigen Vorkommnissen Unterstützung erfahren. [www.metzgerei-ammon.de](http://www.metzgerei-ammon.de)

# 75 JAHRE

### Komet Maschinenfabrik 75 Jahre ohne Luft im Beutel

Vor 75 Jahren von schwäbischen Tüftlern in Stuttgart mit Schraubenschlüssel und Pioniergeist gegründet – ist die Komet Maschinenfabrik heute ein Dauerbrenner in Sachen Vakuumieren und Thermalisieren. Wenn das Familienunternehmen eines seitdem gelernt hat: Qualität, Innovation und gutes Miteinander kommen nie aus der Mode. „75 Jahre. Für uns ist das kein Schlusspunkt, sondern eine fette Motivationsspritze“, sagt Peter Fischer, geschäftsführender Gesellschafter: „Unser Erfolgsgeheimnis? Vertrauensvolle Kunden, tolle Teams und Partner, auf die man sich blind verlassen kann. Dafür sind wir unendlich dankbar!“ Von Industrie, Handel und Handwerk bis zur Gastronomie bietet das Unternehmen alles rund ums Vakuumieren und Sous-vide-Garen – immer ohne Luft im Beutel. Und wer macht das möglich? Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Motiviert, bestens ausgebildet und mit einem feinen Gespür für das, was der Markt und die Menschen brauchen. Hinzu kommen flache Hierarchien, kurze Wege und eine große Portion Familienflair. Das führt zu Verlässlichkeit, Herzblut – und die Lust, immer etwas besser zu werden. [www.vakuumpacken.de](http://www.vakuumpacken.de)



# Mit Leidenschaft dabei

**Als Quereinsteigerin arbeitet Anna Quinz (24) seit fünf Jahren an der Bedientheke – erst in einer Metzgerei eines Rewe-Marktes, seit drei Jahren in der Metzgerei Holzer in Wörth-Wifling im Landkreis Erding. Im Januar schloss sie zudem die Weiterbildung „Meat Specialist Sales“ mit Note 1 ab.**

**D**er Weg von Anna Quinz in den Fleischer-Fachverkauf war nicht so klassisch wie üblich. Und das kam so, wie sie mir beim Besuch vor Ort berichtet. Nach ihrem Qualifizierenden Hauptschulabschluss vor zehn Jahren lernte sie Zahnarzthelferin, arbeitete mit Abschluss weiter. Es folgte die Corona-Pandemie – und Kurzarbeit. „Ich habe mein Leben stets finanziell selbst gestemmt“, sagt sie. Daher suchte sie einen neuen Job. Und fand ihn in einer Metzgerei eines Rewe-Marktes im Landkreis Ebersberg. Nebenbei jobbte sie zusätzlich im Verkauf, z. B. in einem Geschäft für Trachtenmode. „Nach einem halben Jahr an der Bedientheke

war ich in Sachen Wurst verkaufen und Kunden beraten topfit“, sagt sie. Für den Verkauf von Fleisch waren dort zwei Kollegen zuständig. Doch zufrieden war sie damit nicht.

Vor drei Jahren jobbte sie beim Maibaum-Aufstellen in einem Ort ihrer Region an einem Getränkestand. Dort traf sie Philipp Gantner, Inhaber der Metzgerei Holzer, der sie fragte, ob sie bei ihm arbeiten wolle. Sie sagte zu und startete bei ihm und seiner Mutter Rita am 1. Juli 2022. „Beide waren sehr sympathisch. Das familiäre und berufliche Klima hier gefiel mir. Ich wurde herzlich aufgenommen. Sie nahmen mich in einer schwierigen Zeit auf. Ich verdanke ihnen



**„Wie haben einen sehr schönen und abwechslungsreichen Beruf. Das wird hier in der Metzgerei täglich gelebt.“**

Anna Quinz

sehr viel“, betont sie. Daher sei die Metzgerei ihre zweite Familie. Ihre Mutter – gelernte Landwirtin – arbeitet auch in einer Metzgerei und bestärkte sie im Jobwechsel. Auch ihre Tante und ihr Patenkind lernten Fleischerei-Fachverkäuferinnen. Sehr viel im Fachverkauf lernte sie von Rita Gantner. Eines Tages stellte sie fest: „Ja, Metzgerei das ist es“, sagt sie. Sie arbeitet 40 Stunden an sechs Tagen. Neben dem Fachverkauf und der Beratung an der Theke richtet sie u. a. Bestellungen für Privat- und Großkunden oder den Web-Shop her und hilft bei Bedarf in den Filialen in Isen und Kirchseeon aus. „Nur in Sachen Fleisch war ich noch nicht fit, wollte mehr wissen“, ergänzt sie. Daher meldeten sie ihre Chefs für den „Meat Specialist Sales“-Kurs an der Fleischerschule in Augsburg an.

### Weiterbildung mit Tiefe

Der dreitägige Kurs im Januar war der vierte seit dem Start der Weiterbildung im Herbst 2024. „Obwohl ich die Jüngste war und die einzige ohne klassische Ausbildung, bin ich sehr wissbegierig. Und war aufgeregt, was auf mich zukommen würde“, berichtet Anna Quinz. Mit

Rita Gantner hatte sie über einen „Basic-Kurs“ nachgedacht, nur Philipp Gantner wusste, dass es dabei um viel mehr ging, als nur um Basiswissen in Sachen Fleisch. Anna Quinz dachte, es würden Grundlagen vermittelt. „Doch dann ging es um Special Cuts von Rind und Schwein wie Flat Iron oder Presa. Ich ließ mich darauf ein und war positiv überrascht“, sagt sie.

Dozenten waren Dipl.-Fleischsommelier und Erfinder des Kurses Ronny Paulusch, Metzgermeister und Sternekoch Wolfgang Müller und der 2022er-Metzgerweltmeister und Berliner Fleischermeister Jörg Erchinger. Sie vermittelten in Theorie und Praxis Fleischwissen, das in klassischen Ausbildungsverordnungen fehlt. Es ging um Fleisch in der Ernährung, Regionalität, wie man diese Kunden vermittelt und um Unterschiede von Fleisch – vor allem Steaks – verschiedener Rinderrassen bzw. Schwein und Altersstufen. „Wir haben auch Fleisch zugeschnitten. Da habe ich einiges gelernt“, sagt sie. An Tag 3 bereitete Wolfgang Müller Fleischgerichte zu und gab praktische Tipps für den Verkaufsaltag an der Theke. „Auch in Sachen ‚nose-to-tail‘, was ich sehr wichtig finde. Respekt vor dem Tier zu haben, auch das kann man den Kunden vermitteln. Ich bin ja auf einem Bauernhof groß geworden“, sagt die 24-Jährige.

Es sei eine tolle, bunt gemischte Gruppe unterschiedlichen Alters und Vorkenntnissen gewesen. Noch am Vorabend der Prüfung habe man in Kleingruppen gelernt. Schriftlich galt es, Fragen richtig anzukreuzen und in eigenen Worten zu beantworten, praktisch wurde u. a. ein Beratungsgespräch mit einem schwierigen Kunden simuliert, der das Wissen seines Gegenübers in Frage stellt. Sie bestand mit Bestnote und hatte danach ein paar Tränen in den Augen.

### Im Alltag punkten

In der Metzgerei Holzer wendet sie ihr neu gewonnenes Wissen nun an. „Ich bin viel sicherer beim Umgang und Beraten mit Fleisch und gebe Empfehlungen bei Special Cuts – über Filet, T-Bone und Entrecote hinaus. Mein erster Flat Iron-Zuschnitt im Kurs bleibt in Erinnerung. Auch eine Rindernuss kann ich nun zuschneiden. Flanksteak, Secreto, Picanha oder Pluma – es freut mich, das Gelernte an unsere Kunden weiterzugeben“, ergänzt sie selbstbewusst. Den Kurs „Meat Specialist Sales“ empfiehlt sie gerne weiter. Nach dem erfolgreichen Abschluss gab es gleich einen Facebook-Post der Metzgerei: „Da war ich sehr stolz“, grinst sie.

Anna Quinz hat in den vergangenen Jahren eine echte Leidenschaft für ihren neuen Beruf entwickelt und den Jobwechsel daher nie bereut. Auch der höhere Lohn war entscheidend für den Wechsel von der Zahnarztpraxis über den Supermarkt in den handwerklichen Familienbetrieb. „Jeder Tag ist anders, immer ist etwas tun. Ich komme gerne zur Arbeit, was zuvor nicht immer so war. Ich mag den Kontakt mit Menschen. Man kann so viel Positives mitnehmen und den Kunden mitgeben“, sagt sie abschließend.

Marco Theimer

[www.wurstschmied.de](http://www.wurstschmied.de), [www.metzgerei-holzer.de](http://www.metzgerei-holzer.de)



# AzubiConnect

**Mit dem exklusiven Tool AzubiConnect unterstützt die Fleischer-Innung Oldenburg ihre Mitgliedsbetriebe bei der Suche nach Auszubildenden.**

**M**it dem Tool AzubiConnect ging ein deutschlandweit einmaliger Service an den Start, der den Erstkontakt zwischen Ausbildungsbetrieben und potenziellen Fachkräften erleichtert. „Wir haben gemerkt, dass ein stringenter Prozess fehlt, der junge Menschen vom Erstkontakt mit der Karriereoption Handwerk bis zum unterschriebenen Ausbildungsvertrag begleitet – eine Customer-Journey aus der Betriebswirtschaftslehre – nur für die Berufswahl“, erklärt Ricus Dirks, zuständig für Öffentlichkeitsarbeit und Nachwuchsförderung bei der Kreishandwerkerschaft Oldenburg. Das Tool ist nahtlos in die neuen Webauftritte aller 18 Innungen integriert. Ein Teil davon ist das eigene Ausbildungsportal, das lebhaft mit regionalen Gesichtern authentisch Interesse für eine handwerkliche Ausbildung weckt.

## Bot liefert Kontaktdaten

Auf den ersten Blick ist AzubiConnect ein Online-Formular: personenbezogene Daten, der (angestrebte) Schulabschluss, der interessierende Beruf und die Motivation dafür werden abgefragt. „Bedingung war, dass alles in unter einer Minute auszufüllen ist“, erklärt Ricus Dirks. Nach dem Klick auf den Senden-Button erhalten alle (registrierten) Ausbildungsbetriebe der Innung zeitgleich in wenigen Sekunden eine E-Mail-Benachrichtigung vom AzubiConnect-Bot, der ihnen diese Daten zur Verfügung stellt. Daraus lässt sich für den Betrieb eine Menge ableiten: Alter? Wie weit wohnt die Person weg? Welcher Schulabschluss wird angestrebt oder ist vorhanden? Wie steht es um schriftliche Deutschkenntnisse? Das genügt um eine erste Einschätzung abzugeben, ob es sich lohnen könnte, proaktiv auf diese Person zuzugehen. „Die Betriebe entscheiden selbst, ob und wie sie weitermachen: telefonisches Praktikumsangebot, E-Mail mit Bitte um Lebenslauf oder schriftliche Einladung zum unverbindlichen Kennenlernen – nun greift der individuelle Recruitingprozess des jeweiligen Unternehmens“, erklärt Ricus Dirks.

Bei der Nutzung von AzubiConnect handelt es sich nicht um eine vollständige Bewerbung. Es senkt aber durch die unkomplizierte Handhabung die Hürde für die Kontaktaufnahme zu einem Ausbildungsbetrieb drastisch. Registrierte Innungsmitglieder sollten bei vielversprechenden Kandidaten/-innen schnell sein:



Auch für andere Firmen könnte eine Person geeignet sein. „Es kann passieren, dass ich den Service nutze und wenige Stunden danach zwei Ausbildungsangebote erhalte. Die Betriebe bewerben sich also bei ihren potenziellen Auszubildenden“, sagt Ricus Dirks.

## Erfolg erstmals messbar

Neben der Optimierung des Bewerbungsprozesses löst dieser eigene Service der Kreishandwerkerschaft ein Grundproblem der Unternehmerverbände: „Alle unsere Innungen standen vor dem Problem, dass ihre betriebsübergreifenden Maßnahmen zur Nachwuchsförderung nicht wirklich messbar waren“, erläutert er. Besuche an Schulen, Messeauftritte, Social Media- und Onlinemarketing ließen nie Rückschlüsse auf dadurch zustande gekommene

Lehrverhältnisse zu. „Unsere Beratungsteams können bei Nachwuchsveranstaltungen explizit auf AzubiConnect hinweisen oder gemeinsam am Smartphone die Angaben hinterlegen“, weiß er. Wo in der Vergangenheit Flyer mit Infos und zum Ausbildungsangebot mitgegeben wurden, entstehen nun auswertbare Daten. „Wir haben erstmals einen digitalen Knotenpunkt für unsere Nachwuchsmaßnahmen und können die neuen Ausbildungsportale inklusive AzubiConnect überall als Landingpage hinterlegen“, erklärt er. Obendrein minimiert AzubiConnect Streuverluste aller Nachwuchsmaßnahmen zu auszubildenden Nicht-Innungsbetrieben drastisch.

[www.handwerk-oldenburg.de/fleischer-innung](http://www.handwerk-oldenburg.de/fleischer-innung)



Seydelmann



# Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren: Seydelmann Normwagentumbler



Normwagentumbler VTT 300 X



## Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711/49 00 90-0  
info@seydelmann.com  
www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9  
70174 Stuttgart  
Germany

**Kutter  
Mischer  
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer  
Produktionslinien  
Gebrauchtmaschinen**

Sponsor



**NATIONAL  
MANNSCHAFT  
DES FLEISCHER  
HANDWERKS**



# Seydelmann Normwagentumbler

## Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren

### Folgende Beispiele zeigen die vielen Einsatzmöglichkeiten dieser Maschine:

- Vermischung einzelner Zutaten bei der Herstellung von Feinkostsalaten
- Marinieren von Fleischstücken bei der Herstellung von marinierten Steaks
- Trockensalzung von Fleisch oder Fisch bei der Herstellung von Schinken oder geräuchertem Fisch
- Vermischung oder Coating bei der Herstellung von Gemüseprodukten
- Tumbeln von Produkten bei der Dönerherstellung
- Vermischung von flüssigen und/oder trockenen Produkten bei der Herstellung von Saucen oder Marinaden
- Vereinzelung von getrockneten oder gefrorenen Fruchtblöcken für die Verarbeitung in der Backwarenindustrie
- Hydrierung von Rohstoffen bei der Herstellung veganer oder vegetarischer Produkte



### Die Vorteile des Seydelmann Normwagentumblers auf einen Blick:

- Hohe Flexibilität bei häufigem Produktwechsel
- Geringe Produktbeschädigung, durch schonendes Mischen ohne Paddel(-achsen) oder Mischarme
- Keine Produktverluste
- Konstante Qualitätsmischungen
- Steigerung der Produktivität
- Erhöhter Mischdeckel dient als zusätzlicher Mischraum
- Deutlich kürzere Mischzeiten
- Einsparung von Personalkosten
- Einfache und schnelle Reinigung

#### Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711/49 00 90-0  
 info@seydelmann.com  
 www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9  
 70174 Stuttgart  
 Germany

**Kutter  
 Mischer  
 Wölfe**

**Feinstzerkleinerer  
 Produktionslinien  
 Gebrauchsmaschinen**



# Klarheit bei Fleischersatz



**Die überarbeiteten „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ schaffen nun Klarheit. Auch der TÜV Süd informiert darüber.**

Produktentwicklungen im Bereich der pflanzlichen Alternativen für tierische Lebensmittel boomen. Die rechtliche Definition für diese Lebensmittel entwickelte sich hingegen nur sehr langsam. Der TÜV Süd informiert darüber, was es mit den Bezeichnungen „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“ oder „nach Art einer Frikadelle“ auf sich hat.

Vegetarisches Gulasch, vegane Entenbrust oder Fischstäbchen aus Weizenisolat & Co. warfen bisher in Bezug auf ihre Basiszutaten, geschmackliche Ähnlichkeit zum Original sowie die Kennzeichnung oft Fragen auf. Die neuen Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sollen der Verwechslung zwischen Ersatzprodukten und echten Fleisch- oder Wursterzeugnissen besser begegnen als bisher. „Verbraucher und Verbraucherinnen erhalten mehr Klarheit beim Einkauf veganer oder vegetarischer Alternativen“, betont Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittel-experte bei TÜV Süd.

**Vegetarische oder vegane Bezeichnungen für Filet, Schinken oder Entenbrust gehen nicht.**

## Was ist erlaubt?

Die neuen Leitsätze regeln die Bezeichnung veganer oder vegetarischer Alternativprodukte hinsichtlich der Ähnlichkeit in der Beschaffenheit, der sensorischen

Ähnlichkeit, dem Hinweis zur Basiszutat und regionaler, bzw. traditioneller Spezialität klar.

■ **Ähnlichkeiten in der Beschaffenheit:** Je ähnlicher das Ersatzprodukt dem tierischen Original in seiner Beschaffenheit ist, desto detaillierter darf sich dessen Bezeichnung an das Bezugslebensmittel anlehnen. Dabei gilt: Besteht das originale tierische Produkt aus zerkleinerten Teilstücken, so darf sich das pflanzliche Ersatzprodukt wörtlich stärker an die originale Bezeichnung anlehnen. Ein pflanzliches Produkt als Ersatz für eine „Frikadelle“



Eine ganze Reihe von Fleischersatzprodukten, hergestellt mit Füll- und Formtechnik von Vemag Maschinenbau.

kann also mit dem Zusatz „nach Art einer Frikadelle“ bezeichnet werden. Das gilt aber nicht für Bezeichnungen, die ganze gewachsene Teilstücke am Tier imitieren: Vegetarische oder vegane Bezeichnungen für Filet, Schinken oder Entenbrust gehen demnach nicht.

**Die Basiszutat ist immer mit anzugeben. Die korrekte Verkehrsbezeichnung lautet etwa „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“.**

■ **Traditionelle und regionale Spezialitäten:** Wörtliche Anlehnungen an geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben oder geografische Angaben für traditionelle Spezialitäten, beispielsweise eine „vegane Thüringer Rostbratwurst“ oder „vegetarischer Schwarzwälder Schinken“, sind nicht gestattet.

■ **Basiszutat:** Häufig ersetzen Isolate oder Konzentrate aus Soja, Erbsen, Weizen oder Milcheiweiß, aber auch Schalenfrüchte wie Mandeln oder Cashewkerne die tierische Grundzutat. Diese Basiszutat ist immer mit anzugeben. Die korrekte Verkehrsbezeichnung lautet etwa „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“ oder „veganes Seitan-Goulasch“. Ein „vegane Aufschnitt mit Paprika“ wäre eine falsche

Bezeichnung, da die Basiszutat nicht zu erkennen ist.

■ **Sensorische Ähnlichkeit:** Auch die Ähnlichkeit zwischen Ersatzprodukt und Original in Geschmack, Geruch, Konsistenz und anderen Kriterien sind wichtig für die Bezeichnung. Je sensorisch ähnlicher das pflanzliche Lebensmittel seinem Bezugslebensmittel ist, desto enger kann sich seine Bezeichnung anlehnen. Die Leitsätze unterscheiden zwischen hinreichender sensorischer Ähnlichkeit (deutlich wahrnehmbare Ähnlichkeit) und weitgehender sensorischer Ähnlichkeit (nahezu umfassende Ähnlichkeit).

### Verbindlichkeit der Leitsätze?

Die Lebensmittel-Leitsätze werden von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission auf dem Internetportal des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft veröffentlicht. Die Kommission setzt sich zu gleichen Teilen aus Verbrauchern, Lebensmittelüberwachung, Wirtschaft und Wissenschaft zusammen. Es gibt Leitsätze zu den unterschiedlichsten Lebensmittelkategorien, etwa Brot, Speiseeis oder Tee. Sie beschreiben die Verkehrsauffassung, also die Zusammensetzung und den redlichen Herstellungs- und Handelsbrauch der Lebensmittel wie auch die berechnete Verbrauchererwartung an Lebensmittel. Die Leitsätze haben keinen Gesetzesstatus, wer-

den aber zur rechtlichen Beurteilung von Lebensmitteln herangezogen. Im Bereich vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs liefern sie Unternehmen und Lebensmittelüberwachern ein konkretes Bezeichnungskonzept für pflanzliche Alternativprodukte und führen wichtige Kriterien an die erwartete Ähnlichkeit von pflanzlichen und tierischen Produkten ein.

### Freiwillige Zertifizierungen

Für Verbraucherinnen und Verbraucher sind sowohl eine klare Lebensmittelbezeichnung als auch eine qualitätskonforme Produktionskette von großer Bedeutung. Der TÜV Süd unterstützt Unternehmen in der



**„Verbraucher und Verbraucherinnen erhalten mehr Klarheit beim Einkauf veganer oder vegetarischer Alternativen.“**

Dr. Andreas Daxenberger

Lebensmittelproduktion und -vertrieb durch Zertifizierungen nach freiwilligen Standards des Qualitätssicherungs-Systems, etwa nach International Food Standard (IFS). „Die freiwilligen Standards ergänzen gesetzliche Regelungen um wichtige Qualitätsaspekte“, erklärt Dr. Andreas Daxenberger.

[www.tuvsud.com/lebensmittel](http://www.tuvsud.com/lebensmittel)

## Vakuum für Veggie-Genuss



Die Vakuumkutter von **K+G Wetter** eignen sich auch zur Herstellung veganer und vegetarischer Produkte. Der Kühleffekt des Vakuums schützt empfindliche Pflanzenproteine vor Denaturierung. Durch stärkeres Quellen bilden sich längere Eiweißketten. Die Produkte sind intensiv im Geschmack und in ihrer Konsistenz verbessert. Durch den geringeren Sauerstoffanteil sind die Lebensmittel auch ohne zusätzliche Konservierung lange haltbar.

Ein VCM 120 ist etwa bei Tress Lebensmittel in Zwifalten im Einsatz, u.a. für pflanzliche Currywurst, Frikadellen, Gyros, Chicken Curry und Gulasch. „Bei veganem Protein ist das Emulgieren schwieriger als bei Fleisch“, sagt Benjamin Broß, Metzger und nach 16 Jahren in einer Fleischerei dort Produktionsleiter, „mit Wissen und Zeit für die Verarbeitung schafft man das aber ohne chemische Zusatzstoffe.“ Durch Intervall-Vakuumziehen und Evakuieren werden die Zutaten im VCM 120 intensiv durchgeknetet und verbunden. Zugleich zieht das Vakuum Luftschlüsse aus dem Produkt und verhindert so eine schwammartige Struktur. Die Produktionssteuerung mit CutControl speichert Rezepturen und Verarbeitungsschritte detailliert ab. [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

## US-Klassiker auch vegan

Verbraucher, die auf Fleisch verzichten, suchen nach pflanzlichen Alternativen, die Genuss mit bewusster Ernährung verbinden. Für Metzgereien, die ihren Kunden fleischfreie Produkte anbieten möchten, bietet **AVO** dementsprechende Lösungen an. Das Vegavo-Sortiment wurde um drei Produkte erweitert, die auf dem American BBQ basieren: eine vegane Alternative zu Brisket

– zart und saftig für BBQ-Platten, eine vegane Alternative zu Pastrami – fein gewürzt und aromatisch sowie eine vegane Alternative zu

Pulled Pork – vielseitig für Burger oder Wraps. „Alle Produkte überzeugen durch authentische Textur, natürlichen Geschmack 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. [www.avo.de](http://www.avo.de)



## Ohne Fleisch genießen

Wer neben klassischen Wurstspezialitäten auch fleischlose Alternativen anbietet, spricht neue Kunden an und kann zusätzlichen Umsatz generieren. Dabei unterstützen die „Becksperten“ von **Beck Gewürze und Additive** interessierte Betriebe gerne: von Grillwürstchen über Aufschnitt bis zur veganen Bolognese – ohne künstliche Zusatzstoffe. Als Basis dient der Allrounder „BeckVeg Emulsan“ für Brat-, Weiß- und Bockwürste. Für die Herstellung von veganem Leberkäse für die Semmel eignet sich „BeckVeg Fleischkäse“ mit deftigen Aromen von Zwiebel, Muskat, Knoblauch, Ingwer und Koriander. Für ein „Chili sin Carne“ kommen die „Beck Sojasplitter“ als Ersatz für Hackfleisch infrage und man kreiert eine feurige Sauce mit „Beck Chili WürzFix T“. Weitere kreative Produktideen ohne Fleisch enthält die Ausgabe „Mit gutem Geschmack um die Welt“ des Kundenmagazins „Meats'n Spices“: <https://www.beck-gewuerze.de/de/service-de/download.html>



## Für vegane Braten

Nach pflanzlichen Aufschnittprodukten, Burgern, Bratwürsten und Nuggets erweitert **Raps** sein pflanzliches Produktsortiment um ein neues Konzept für vegane Braten-Alternativen: den „Compound Veganer Braten“. Für die geschmackliche Ausrichtung gibt es ergänzende Würzmischungen, die speziell für vegane Alternativen zu Schweine-, Rinder- oder Geflügelbraten entwickelt wurden. Die funktionale Mischung lässt sich auf bestehenden Produktionsanlagen verarbeiten. Das Ergebnis sind hitze- und lagerstabile Produkte, die sich für vegane Bratengerichte in Mealkits, Tiefkühlanwendungen oder Konserven eignen. Durch die modulare Kombination mit Soßen und Beilagen entstehen vielfältige Anwendungsmöglichkeiten, die sich an verschiedene Zielmärkte anpassen lassen. Zudem ermöglichen die Rezepturen eine Reduktion von Zusatzstoffen und unterstützen das Clean-Label-Konzept. [www.raps.com](http://www.raps.com)





# Gemeinsam geht's leichter

Im Mai eröffnete in Füllinsdorf in der Schweiz das Metzgerhuus Stadt & Land. Dafür kooperieren fünf Metzgereien, die keine Möglichkeit mehr hatten, regional zu schlachten.

---





Die Gründer des Metzgerhuus sind die Metzgereien Andrist (Nusshof), Henz (Laufen und Riehen), Schaad (Aesch und Flüh), Zimmermann (Gelterkinden, Liestal und Zunzgen) sowie Jenzer Fleisch + Feinkost (Arlesheim, Reinach und Muttenz). Dabei handelt es sich um das einzige Kleinschlachthaus in der Nordwestschweiz, das eine Bewilligung für größere Kapazitäten als ein kleines Dorfschlachthaus hat, aber weitaus kleiner ist als heutige Schweizer Großschlachthäuser. Seit mehreren Jahren gab es in diesem Teil der Schweiz nur noch einzelne Notschlachthäuser. Längst nicht alle Metzgereien konnten ihre Tiere noch in der heimischen Region schlachten lassen. Darum war dieser Neubau so wichtig und gilt vielen als Game-Changer.

Das Kleinschlachthaus verfügt über ein Fenster im Schlachtraum, was für 100 % Transparenz steht und eine Antwort auf Videos und Reels im Internet ist, die Großschlachthäuser negativ darstellen. Zudem produziert es mehr Energie als es benötigt – durch Solarzellen auf dem Dach und die 80 Meter langen Fassade. Für Kunden vorteilhaft ist, dass die SB-Metzgerei „Regio-Shop 365“ auch sonntags geöffnet hat. Freitags und samstags ist ein Metzger vor Ort und bedient die Kundschaft.

Das Konzept wurde in der Rekordzeit von vier Jahren entwickelt und innerhalb von 17 Monaten gebaut. Unterstützt wurden die fünf Metzgereien im Rahmen eines Projektes für regionale Entwicklung vom Bund und Kanton mit über 2,5 Mio. Schweizer Franken, zudem von der Bauernfamilie Werner und Tochter Chantal (Liestal), vom Metzgermeisterverband Basel und der Genossenschaft Basler Metzger. Last but not least gewährten über 100 Fleischfans ein Darlehen von knapp einer Million Schweizer Franken.

### Event zum Start

Mit einem Eröffnungsfest Ende Mai wurde das Metzgerhuus gestartet. Etwa 3.000 Besucher/-innen besichtigten im Rahmen von Führungen den Neubau. Auf großes Interesse stieß dabei die Thematik, welche Vorteile ein regionales Kleinschlachthaus für das Tierwohl hat. Dank Beratung durch den Schweizer Tierschutz konnte dieses nach neusten Erkenntnissen gebaut werden. In der Fleischwerkstatt zeigten Fleischfachleute ihre Handwerkskunst und stellten aus dem Fleisch u. a. frische Burger her. Diese werden im SB-Laden angeboten, der täglich von 5 bis 22 Uhr geöffnet ist. Deswegen Sortiment, das Waren ausschließlich regionaler Produzenten umfasst, begeistert. An 25 Ständen präsentierten beim Eröffnungsfest lokale Produzenten ihre Spezialitäten: Acht regional ansässige

Metzgerfamilien boten ihre Fleischspezialitäten zur Degustation an. Zehn Bauernfamilien brachten selbst Angebautes mit, zum Beispiel Erdbeeren oder Kartoffeln sowie die daraus hergestellten Pommes Chips. Außerdem boten vier Winzer und Bierbrauer ihre besten Produkte zum Probieren an. Auch der malende Metzgermeister Corpaato präsentierte seine Kunstwerke – Kunst, die auch im Neubau zu sehen ist.

Ab Herbst sollen im Metzgerhuus Fleisch-Events stattfinden. Werner Wirth, bekannt für seine „Gabelart“-Seminare, wird einer der Referenten sein. Das Metzgerhuus-Team ist stolz, einen Game-Changer geschaffen zu haben, der bezüglich Tierwohl und Umweltfreundlichkeit neue Standards setzen kann.

[www.metzgerhuus.ch](http://www.metzgerhuus.ch)



## 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 Veredlung 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](http://www.avo.de)



# In Weiberhand

**Am 15. Januar feierte die im Stammteam nur aus Frauen bestehende Metzgerei Kopf in Lauffen am Neckar ihr 60-jähriges Bestehen. Seit 2012 führen die Schwestern Annette und Sabine Kopf den Betrieb, der für alle im „Kopfe“-Team auch ein Stück Familie ist.**

Anlässlich eines Portraits über die Juniorin der Familie, Sonja Kopf (23), Fleischerin und Deutschlands Beste ihres Berufs 2023, war ich schon im Februar vergangenen Jahres schwer begeistert von dieser Metzgerfamilie. So nun auch beim zweiten Besuch Anfang Juni. Bevor ich mit ihrer Tante Annette spreche, gehe ich in der Wurstküche. „Hallo, schön dass Du mal wieder da bist“, begrüßt Sonja mich. Gemeinsam schneidet sie mit ihrer Kollegin Chantal Diehl Rindfleisch zu. Die Schnitte sitzen, alles Routine. Trotz des fehlenden Pfingstmontags, an dem die Arbeit in der Wurstküche ruhte und daher einiges aufzuholen ist. Die beiden jungen Frauen stemmen die Arbeit ohne männliche Hilfe.

Seit etwa zwei Jahren können Kunden im Laden regelmäßig via Webcam miterleben, was in der Wurstküche los ist. Fleisch von acht Schweinen, einem Rind sowie Teilstücke nach Bedarf verarbeiten die Ladies Woche für Woche. „Die Tiere werden bei einem Kollegen in Neckarwestheim geschlachtet. Sie kommen von kleineren Bauernhöfen, die wir gut kennen“, berichtet Sonja Kopf. Alles vom Schwein, Rinder (z. B. Fleckvieh oder Weißblaue Belgier), Kälber und Lamm schneiden sie zu und produzieren daraus Spezialitäten.

Gegründet wurde die Metzgerei 1965 von Adolf Kopf und seiner Frau Marianne, die auch mit 83 noch jeden Tag in der Küche hilft: „Geht nicht, gibt's bei uns nicht“, sagt sie. Ihre

Tochter Sabine, Sonjas Mutter, ist gelernte Köchin. Ihr Reich ist die ideal mit Profitechnik ausgestattete Küche. Annette Kopf, Fleischer-Fachverkäuferin und Metzgerin, organisiert das „Kopfe“-Team. „Das heißt aber nicht, dass sich niemand anderes aus dem Team einbringen kann“, betont sie. Etwa für den Kalender mit Bildern ihrer Kolleginnen und speziellen Monatsangeboten (Maultaschen, Cevapcici, Entrecôte etc.) für das Jubiläumsjahr, der Weihnachten 2024 an die Kundschaft ausgegeben wurde. Oder die seit 2020 etablierte „Mittwochs-Tüte“ – dazu später mehr.

## Jede Woche Events

Gut die Hälfte des Umsatzes erwirtschaftet die Metzgerei mit Laden und Mittagstisch im angegliederten „Gaststübe“ (rund 200 Essen täglich, drei Gerichte zur Wahl) und der Belieferung Senioren, Firmen und drei Kindergärten mit warmen Speisen. Die andere Hälfte erbringt das dann 37-köpfige „Kopfe“-Team bei Familien- und Firmenfeiern Vereinsfesten und Hochzeiten bis 450 Personen, oft mehrfach pro Woche, mal mit, mal ohne BBQ-Equipment. „Einst nur einige wenige Essen wie Schweinsbraten und Siedfleisch, heute sind wir Fullservice-Anbieter. Wir bieten eine



qualitativ hochwertige Leistung mit frischen Zutaten und freundlichem Service zum ehrlichen Preis“, sagt Annette Kopf. Aus 100 Angeboten kämen 98 Aufträge zustande. Im Flyer auf der Website, der eine kaum fassbare Auswahl an Speisen enthält, verschaffen sich Kunden einen ersten Überblick. Die meisten Aufträge sind individuell zusammengestellt, auch für überregionale Gäste.

Bei den Zutaten sind nur Spinat und Erbsen tiefgekühlt. Gemüsebauern liefern regionale Ware. „Wir schälen und schneiden selbst; das kann man den Kunden sehr gut kommunizieren. Und das erleben sie dann bei unseren Caterings. Da brutzeln etwa nicht nur Fleischspezialitäten wie Flanksteak oder Secreto vom Iberico, das final mit Rohrzucker bestreut wird, auf der Grillplatte, sondern auch frisches Gemüse oder flambierte Desserts. Die Events finden an etablierten Locations in der Umgebung statt, z. B. auf Weingütern, dem Landgut Steng am Rotenberg, Bubeck's Festscheune

oder Schloss Assumstadt. Das benötigte Equipment lagert in zwei Nebengebäuden und wird mit fünf Mercedes-Sprintern, davon drei mit Kühlaufbau, an Ort und Stelle gebracht. „Was wir nicht selbst machen können, bieten wir nicht an. Im Schnitt haben wir zwischen 80 und 130 Gäste pro Event“, sagt Annette Kopf.

### Nur im Team erfolgreich

Ein großes Plus sei, dass trotz Umsatzeinbußen in der Corona-Pandemie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Catering weiter beschäftigt wurden. „Sonst wäre heute keiner mehr davon da. Unser Team ist das Wichtigste“, betont sie.

Zurück zum Betrieb: Es ist 14 Uhr, das „Gaststübchen“ leert sich. Nun isst das „Kopfe“-Team zu Mittag. Morgens startet der Arbeitstag um 7.30 Uhr mit einem gemeinsamen Frühstück und Briefing. Da wird etwa der Inhalt der „Mittwochs-Tüte“ für ganze 5 Euro festgelegt: ein Selbstläufer, mal mit vier Schweinerückensteaks, mal mit vier roten Würsten. Sonst gibt es keine Wochenangebote. Rund 400 Kunden werden dienstags als erstes via WhatsApp informiert, zudem einige Tausend Follower auf Instagram und Facebook. Im Januar gab es vier

## Konzept

### METZGEREI UND PARTYSERVICE KOPF – LAUFFEN AM NECKAR

1965 gegründete, in zweiter Generation geführte Metzgerei im Landkreis Heilbronn mit Laden, Gaststube, Verkaufsautomat und starker Ausrichtung auf Catering & Partyservice. Im zwölfköpfigen Stammteam arbeiten seit Jahren nur Frauen. Einer von drei (früher sieben) Handwerksmetzgeren in der 11.000-Einwohner-Stadt.

## Erfolgsfaktoren

- Das „Kopfe“-Team ist unvergleichlich
- Mitarbeiter wertschätzen und einbeziehen
- Eigene Herstellung, Frische und Qualität
- Hohe Flexibilität und persönlicher Einsatz
- Liebenswert direkt sein, glaubwürdig
- Social Media-Mix: Echtheit schlägt Hochglanz (Agentur-Content & Handy-Reels aus dem Alltag)

## Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Hagesüd, Van Hees, Raps
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Mehrwegsystem:** Local to-go
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Schalen-Präsentation (Theke):** thekenplan
- **Spültechnik:** Hobart
- **Wolf:** Maschinenfabrik Seydelmann

panierte Schnitzel plus einen großen Becher Kartoffelsalat – natürlich ein Top-Seller.

Dass alles im Stammteam „in Weiberhand“ ist, habe sich so ergeben. Kürzlich war das neben dem 60. Anlass für ein SWR-Team für sechs Drehtage binnen drei Wochen: in der Wurstküche, beim Catering, im Kindergarten, beim Gassigehen etc. „Ende des Sommers gibt es eine Woche mit täglich drei bis fünf Minuten in der Landesschau Baden-Württemberg über uns“, freut sich Annette Kopf. „Geht es dem Betrieb gut, geht es allen gut“, sagt sie und ist gespannt, welche „Kriegerinnen“ ihr Werk einmal weiterführen werden.

**Marco Theimer**

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

# Mut bewiesen

Am 9. Mai veranstaltete die Metzgerei Günther in Radolfzell am Bodensee anlässlich ihres 25-jährigen Bestehens ein großes Fest. Doch der Weg von Hermann und Jennifer Günther war nicht immer leicht. Seit 2022 sind sie wieder auf der Erfolgsspur.



**B**ei den beiden war ich erstmals Anfang 2014. Daraus folgte meine vierte Reportage im Metzgerhandwerk für FH Fleischer-Handwerk (Ausgabe 2/2014). Im September 2024 trafen mich die beiden zufällig auf der SÜFFA in Stuttgart wieder. Es sei viel passiert, sagten sie. Das machte mich neugierig. Ende Juni war ich also zum zweiten Mal dort. Hermann (49) und Jennifer Günther (41) hatten recht: Der mir in Erinnerung gebliebene Laden von rund 25 m<sup>2</sup> in einem gewerblich genutzten Gebäude eines kleinen Stadtteilzentrums – umgeben von einem Wohngebiet – ist nun dreimal so groß (rund 130 m<sup>2</sup>) – inklusive Tischen mit 30 Sitzplätzen und Dry-age-Reifezelle. Und das kam so.

Die angrenzende Fläche eines Lebensmittel Ladens war frei geworden. 2017 bauten sie eine neue Theke ein, der Erfolg ließ aber trotz Leidenschaft und Engagement auf sich warten. „Eine schwierige Zeit. Also erarbeiteten wir mit einem Unternehmensberater von MHG regiowelt ein zukunftsfähiges Konzept, lernten dazu und erhielten Impulse für etwas Neues“, berichtet Hermann Günther. Etwa ein Jahr vor dem Ablauf ihres Mietvertrags kontaktierte das Paar seinen Vermieter. Nach dem Motto „Wachsen statt weichen“ fiel gemeinsam der Entschluss zu investieren. Die guten Geschäfte aus der Corona-Zeit boten die finanzielle Basis für die Kernsanierung und den Neubau des Ladens, gewerblicher Küche, zwei Kühlhäusern und Besprechungsraum. „Unser Vermieter investierte in Fenster, Decke und Böden, wir in alle beweglichen Einrichtungen. Die Erweiterung der Kühltheke mit größerer Heiße Theke, die Möbel, Gar-, Abluft- und Kühltechnik in der Küche und die Dry-age-Reifezelle“, sagt er.

### Mittagstisch & Dry-aging

Der Umbau von den Abbrucharbeiten bis zur Neueröffnung dauerte von Januar bis zum 22. September 2022. „Wir haben innerhalb von acht Jahren zwei Läden gebaut“, betont der Metzgermeister. Ein mobiler Verkaufswagen ersetzte den Laden beim Umbau. „Letztlich hat sich alles gelohnt. Es ist gut so, wie es ist“, ergänzt Jennifer Günther. Allein in die Küche investierten sie mehrere zehntausend Euro. Nicht ohne Grund: Denn seit 2022 gibt es täglich von 11 bis 13 Uhr ein anderes Mittagsgericht – an manchen Tagen auch zwei, z.B. Käsespätzle mit Salat „à la Jenny“, Burgunderbraten mit Nudeln

und Gemüse, „Günther’s Burger mit Pommes“ oder Seelachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse. Der Speiseplan umfasst vier Wochen und wird via Flyern, Website und Facebook kommuniziert. Etwas mehr als zwei Drittel der Mittagsgerichte nehmen die Kunden mit. Der Rest isst im Laden. Beliebt ist auch der „Feierabendschmaus“, freitags von 16 bis 18 Uhr. Der Tag von Hermann und Jennifer Günther

## Konzept

### METZGEREI GÜNTHER – RADOLFZELL

Im Jahr 2000 gegründete Metzgerei im Norden von Radolfzell am Bodensee. Einziger Betrieb mit Dry-age-Reifezelle in der 30.000-Einwohner-Stadt. Neuer Laden (130 m<sup>2</sup>) mit 30 Sitzplätzen (Herbst 2022). Dreimal mehr Beschäftigte, Verkaufsfläche und Heiße Theke als 2014.



## Erfolgsfaktoren

- Kompetente, individuelle Fachberatung
- Etablierter Mittagstisch (freitags: „Feierabendschmaus“)
- Tägliche Frische, eigene Herstellung
- Dry-age-Reifezelle
- Mut und Durchhaltevermögen

## Profi-Partner

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Fleisch:** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Schwein, Rind)
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Raps, Scheid
- **Kombidämpfer/iVario:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Ladenbau:** Schrutka-Peukert
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Schalen Präsentation (Theke):** Arcoplast
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Tumbler:** Vakona
- **Wolf:** Mado

startet um 5 Uhr morgens, bei ihm mit einem Metzgermeister und einer Gesellin in der Wurstküche, bei ihr in der Küche. Waren es 2014 fünf Beschäftigte, sind es heute 15, viele in Teilzeit bzw. Minijob. 80 % des Umsatzes werden mit dem Laden erwirtschaftet, 15 bis 20 % mit Catering & Partyservice. „Was wir schaffen können, nehmen wir an. Der Sonntag gehört der Familie“, sagt Hermann Günther. Das Paar hat zwei Söhne (7 und 9 Jahre).

Schweine- und Rinderhälften, Kalb und Teilstücke liefert seit neun Jahren montags und donnerstags um 5 Uhr die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Hähnchen, Pute, Ente und Gans kommen vom Geflügelhof Haug in Meßkirch. Auch das Käseangebot wurde um Spezialitäten einer kleinen Käserei von der Halbinsel Höri und der Dorfkäserei Geifertshofen erweitert. Warum sich Hermann Günther für die rund 8 m<sup>2</sup> große Dry-age-Reifezelle entschieden hat? „Das ist ein Aushängeschild. Ob Flat Iron, Flank- oder Spidersteak, T-Bone oder Teres Major – man vermittelt Fachkompetenz und spricht eine kaufkräftige Klientel mit hohem Qualitätsanspruch in Sachen Fleisch an“, bekräftigt er. Das lohnt sich.

## Fest zum Jubiläum

So etwa mit der Aktion „Radolfzell grillt Premium“, die noch bis 30. August läuft und 10 % Rabatt auf Dry-age-Fleisch bietet. Das wird aktiv crossmedial beworben. Ebenso war es vor dem Fest zum 25-jährigen am 9. Mai 2025. Vor und in der Metzgerei und dem umliegenden Parkplatz feierten von 11 bis 18 Uhr rund 1.200 Gäste und Kunden. „Auch unser Oberbürgermeister war da“, sagt Hermann Günther. Beworben wurde das Jubiläum mehrere Wochen im Amtsblatt „Hallo Radolfzell“, das es auch als „e-Blättle“ gibt, auf Flyern und Social Media. Ein Info-Stand der BESH, Musik einer Band, Moderator, ein Clown für die Kinder, Getränke vom Wagen eines Fußballvereins und Würstchen und Steaks vom Grill wurden geboten. „Richtig voll war es als die Gewinner der Tombola gezogen wurden“, sagt Jennifer Günther als sie mir Fotos vom Fest vom PC auf meinen USB-Stick speichert. Dabei kamen 570 Euro zusammen, die als Spende der Lebenshilfe Hegau-Bodensee zugute kamen. Nur ein kleines Zeichen, wie wichtig diese Metzgerfamilie für die Stadt und die Umgebung geworden ist.

**Marco Theimer**

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



# Der Hunderter kann kommen

**Klein ist dieser Familienbetrieb in Kronberg im Taunus nur dem Namen nach: Produktqualität und Wertschätzung der Mitarbeiter, Unternehmenstradition und Offenheit für Neues werden in der Metzgerei Klein groß geschrieben.**

**W**ie so häufig sind es Details, die den Unterschied machen: die perfekte Kombination aus Teamwork, Qualitätsbewusstsein, Produktvielfalt und neuen Vertriebswegen. Nicht zuletzt die passende Technik. Kleinigkeiten, die entscheidend sind für den Erfolg dieses Familienbetriebs. Und das schon seit 1926.

Gegründet wurde die Metzgerei vom Urgroßvater der jetzigen Inhaberin. Viktoria Klein (26) übernahm den Betrieb 2024 zusammen mit ihrem Schwager Felix Klein. Sie war Jahrgangsbeste in der Ausbildung, machte 2017 ihren Meister – damals mit 18 Jahren die jüngste

Fleischermeisterin Deutschlands. An weiblichen Vorbildern fehlt es in der Geschichte der Metzgerei nicht. „Meine Urgroßmutter Franziska Klein hat durch ihre hohe Arbeitsmoral den Betrieb sehr weit gebracht und war sehr aufopferungsvoll für die Firma da. Nach dem frühen Tod meines Urgroßvaters musste sie die Metzgerei allein führen und tat dies sehr erfolgreich. Sie war eine sehr gute Unternehmerin und bis zu ihrem Tod mit 80 Jahren Filialeiterin in Oberursel“, erzählt Viktoria Klein stolz. Tatkräftig mit dabei und nach dem Tod des Großvaters Josef ebenso entscheidend für die erfolgreiche Weiterführung des Betrie-

bes war Viktorias Oma Brigitte. „Eine Führungspersönlichkeit prägt einen Betrieb immer maßgeblich mit. In meinen Augen spielt das Geschlecht dabei aber keine entscheidende Rolle“, betont die Jung-Unternehmerin, „viel wichtiger sind die Charaktereigenschaften, der Wille und das Feingefühl gegenüber Kollegen.“

## Neue Chefs, neue Technik

Seit 2024 liegt die Geschäftsführung in den Händen der vierten Generation Klein. Kurz nach Viktoria und Felix Klein zog in die Produktionsräume ein neuer Kutter ein. Neben dem Vakuumkutter VCM 120 von K+G Wetter (seit 2017 im Betrieb) steht nun ein VCM 70. „Bis dahin hatten wir, auch von K+G Wetter, einen CM 50. Der lief einwandfrei, war aber zu klein geworden und die Vakuumfunktion sowie der Auswerfer fehlten uns“, sagt Viktoria Klein. Ein weiterer Grund für die Neuanschaffung: die größere Flexibilität bei der Verarbeitung unterschiedlicher Chargengrößen und die verlässlich gleichbleibende Qualität mit zwei Maschinen des gleichen Typs. „Wenn man mal mit und mal ohne Vakuum arbeitet, sind die Produkte und Ergebnisse einfach zu unterschiedlich“, sagt sie und bekennt: „Die Produktqualität ist



einer unserer Schwerpunkte, da gehen wir keine Kompromisse ein.“ Den CM 50 nahm K+ G Wetter in Zahlung und bereitete ihn auf. „Der war sofort wieder verkauft. Unsere werksüberholten Handwerksmaschinen sind sehr gefragt“, sagt Heiko Schneider, Gebietsverkaufsleiter bei K+G Wetter.

Zum neuen VCM 70 sagt Viktoria Klein: „Es gibt einige Funktionen, die ich nicht mehr missen möchte. Beispiele: die Beschickung für Fleischwagen beim VCM 120, die Abschaltfunktion nach Runden und Temperatur, die Vakuumpfunktion bei beiden Kuttern. Dazu kommt das schlanke Design, damit hat man außenrum mehr Platz zum Arbeiten.“

## Konzept

### METZGEREI KLEIN – KRONBERG/TS.

In vierter Generation geführter, 1926 gegründeter Familienbetrieb im Taunus mit Stammhaus und einer Filiale in Oberursel sowie Online-Shop. Rund 70 Beschäftigte. Produktion in der Ortsmitte gelegen, auf technologisch neuestem Stand.

Das kommt vor allem Betriebsleiter Christian Bauer zugute. Er bedient beide Kutter gleichzeitig. Er füllt Fleisch und weitere Zutaten ein, startet die Verarbeitung, alle Parameter im Blick, und schiebt das fertige Brät zur Abfüllung in den Fleischwagen. Dabei sind Erfahrung und Fachwissen des Metzgermeisters gefragt, aber auch die durchdachten technischen K+G-Features. Neben den Kuttern des Herstellers arbeitet er auch mit dem Misch-Winkelwolf MWW 130.

Bei beiden Kuttern stellt er gerade Brühwurst-Brät her, im All-in-Verfahren. Im Gegensatz zum Aufbauverfahren, bei dem Fleisch, Fett, Gewürze und weitere Zutaten nach und nach in die Kutterschüssel gegeben und verarbeitet werden, füllt er den Kutter direkt mit allen Rohstoffen für das Brät plus Eis. „Erstmal ist die Masse so natürlich sehr kalt und es dauert etwas länger, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dafür fallen die Zwischenschritte weg und ich muss nur einmal Vakuum ziehen. Das spart Zeit und Energie“, erläutert Christian Bauer. Zum Thema Vakuum: „Ich arbeite beim Fleischwurstbrät mit 30 Prozent



Vakuum. Die Wurst bekommt so eine perfekte, nicht zu feste Konsistenz.“

Über das Touchpanel legt er zuvor fest, dass die Verarbeitung des Bräts nach einer bestimmten Anzahl an Schüsselumdrehungen oder bei Erreichen einer Höchsttemperatur automatisch abschaltet. Der Temperaturfühler sitzt bei diesen Kuttern im Schneidraum. Das schützt vor Qualitätsverlust durch zu stark erhitztes Brät, denn hier bringen die Messer die Energie ein und lassen damit die Temperatur genau hier ansteigen.

Foto: K+G Wetter



## DIE FLEISCHER APP

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



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

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



## Hygienic-Secure

Dass die Maschinen so „mitdenken“, macht das sichere parallele Arbeiten an Wolf und zwei Kuttern mit verschiedenen Produkten erst möglich. Nur so kann Christian Bauer in einer Stunde fünf bis sechs Chargen aus dem VCM 120 und bis zu weitere fünf parallel aus dem VCM 70 zur Abfüllung weiterreichen. Beide Maschinen gehören zur Hygienic-Secure-Serie. Alle Edelstahl-Oberflächen sind poliert und schräg, damit Wasser nach der Reinigung komplett abläuft und sich Keimen kein Nährboden bietet. Teile wie Messerdeckelstreifen, Schüsselabstreifer oder Messerdeckelaufgabe lassen sich für die Reinigung mit einem Handgriff entfernen und wieder einsetzen. Große Reinigungsklappen im Vakuumkessel ermöglichen eine gute Zugänglichkeit und gründliche Reinigung unterhalb der Schüssel.

## In Kooperation entwickelt

„Hier gibt es keine Problemzonen“, berichtet Viktoria Klein. Nicht ohne Stolz, denn die Metzgerei war eine der ersten, die mit den neuen Vakuumkutschern gearbeitet hat. Auch einige technische Sonderwünsche wurden erfüllt. „Es ist ein Privileg, dass wir die Maschinen so früh in Betrieb nehmen durften und Vorschläge einbringen konnten“, ergänzt Christian Bauer. Das unterstreicht, wie sehr sich K+G Wetter bei der Entwicklung der

Maschinen und Features daran orientiert, was in der täglichen Praxis wirklich vorteilhaft für Arbeit und Produkt ist. Ein weiteres Beispiel: Bei den Vakuum-Kutschern ist CutCounter im Einsatz. Der von K+G Wetter entwickelte smarte Digital-Assistent behält die Anzahl an Schnitten, die mit einem Satz Messer ausgeführt wurden, exakt im Blick. Das Ergebnis: Die Messer können ausgetauscht werden, bevor sie stumpf sind. So ist die Brätqualität gleichbleibend hoch. Auch Mehrkosten durch höheren Energieverbrauch und Verschleiß werden vermieden.

Die dritte K+G Wetter-Maschine ist seit 2018 der Misch-Winkelwolf MWW 130 Easy Access. „Der erledigt täglich zuverlässig seine Arbeit“, freut sich Viktoria Klein: „Hier entstehen etwa Mett oder unsere Mettwurst.“ Auch für Hackfleisch oder Corned Beef sei er unverzichtbar. Sie sieht den Unterschied auf einen Blick, den die ausgeklügelte Technik auf die Wurstsorten hat: „Die Maschinen arbeiten produktschonend und alle Sorten sehen im Anschnitt gut aus.“ 95 % der Produkte, die in den Auslagen der Geschäfte in Kronberg und Oberursel auf Kunden warten, stammen aus eigener Herstellung. „Die Worte handwerklich und regional beschreiben unsere Produkte sehr gut. Nicht zuletzt, da wir in der Ortsmitte von Kronberg selbst produzieren. Bis auf wenige Ausnahmen kommt unser Fleisch von Landwirten aus dem Umkreis von 40 km“, sagt die Unternehmerin, „wir wollen aber auch Spezialitäten wie Schwarzwaldschinken oder nordhessische Ahle Wurst anbieten, die wir nicht selbst herstellen dürfen.“

## Filiale und Web-Shop

Für den Verkauf von Fleisch und Wurst verlässt sich die Metzgerei seit einiger Zeit nicht mehr nur auf das gut laufende Geschäft in den zwei Läden. „Der Onlineshop [www.metzgerei.de](http://www.metzgerei.de) entstand vor zwei Jahren auf Wunsch ehemaliger Kunden“, erinnert sie sich. „Viele, die weggezogen sind, haben uns über Jahre hinweg immer wieder angeschrieben, da sie die Qualität unserer Produkte an den neuen Wohnorten nicht mehr bekommen. Diesem Wunsch sind wir nachgekommen.“

Dabei ist der Onlineshop so individuell wie der Einkauf im Laden: „Wer vier Scheiben Aufschnitt möchte, bekommt vier, wer fünf Scheiben möchte, bekommt fünf. Wir versuchen, unseren Kunden hier alles möglich zu ma-



Viktoria und Felix Klein (vo.) sowie die beiden Seniorchefs Richard und Harald Klein (hi.).

chen, nicht wie andere Onlineshops, wo man Fleisch oft kiloweise abnehmen muss. Das macht Prozess und Abwicklung für uns nicht einfacher, dafür bekommt der Kunde genau, was er möchte.“ Kein Wunder, dass der Webshop immer wichtiger wird und sich Stammkunden aus ganz Deutschland über die unkomplizierte Lieferung frei Haus freuen.

## Nähe zu Kollegen wichtig

Neben der Maschinenteknik sind die Menschen entscheidend für Qualität und Erfolg. Die Metzgerei beschäftigt etwa 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Unsere Kollegen werden geschätzt und gehört, arbeiten gerne hier und bringen sich entsprechend ein“, erläutert Viktoria Klein. „Das hilft bei der Produktqualität, bei der wir keine Kompromisse eingehen, aber auch beim Umgang mit den Kunden.“

Auch wenn die beiden Jung-Inhaber nicht mehr selbst in der Produktion arbeiten, sind sie doch präsent: „Die Nähe zu unseren Kollegen ist uns besonders wichtig. Jeden Tag besuchen wir unsere Filiale und sind vor Ort, wenn man uns braucht. Und wenn mal Not am Mann ist, helfen wir natürlich in Produktion oder Verkauf mit. Für uns ist das selbstverständlich, auch wenn das bei unserer Betriebsgröße in den meisten anderen Betrieben nicht mehr gemacht wird.“ **red**

[www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de), [www.metzgerei.de](http://www.metzgerei.de)

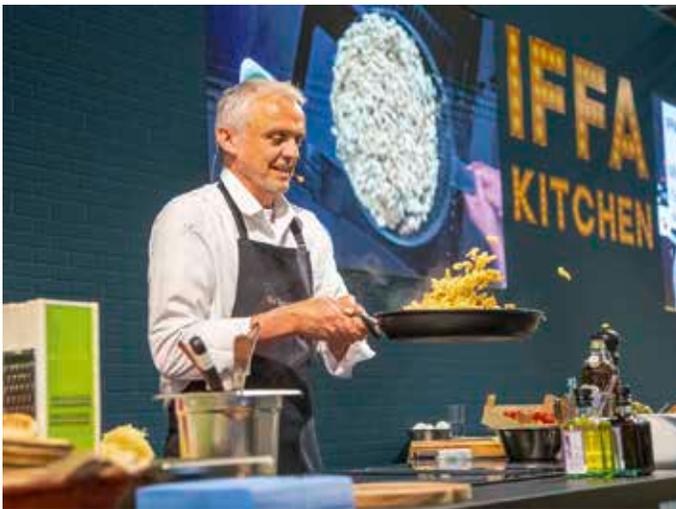
## Erfolgsfaktoren

- Qualitätsbewusstsein und Frische hoch
- Regionaler Fleischbezug (Umkreis: 40 km)
- Feingefühl bei der Wurstherstellung
- 95 % Eigenproduktion
- Stammkunden werden bundesweit via Onlineshop beliefert



# Dynamische Alternativen

Der Markt für alternative Proteine, vor allem in Europa, wächst seit einigen Jahren sehr kontinuierlich. Auf der IFFA im Mai in Frankfurt am Main gab es dazu erstmals mit der „World of New Proteins“ einen eigenen Bereich in Halle 11.0.



Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Jochen Günther

**S**owohl Marktführer als auch neue Akteure in diesem Segment waren mit ihren Technologien dort präsent. Wohin sich der Bereich alternativer Proteine entwickelt und welche Innovationen die Zukunft bereithält, darüber spricht Fabio Ziemßen, der Vorsitzende des Bundesverbands für Alternative Proteinquellen (BALPro e.V.), im Interview.

**Herr Ziemßen, bitte geben Sie uns in wenigen Sätzen einen Marktüberblick über alternative Proteine?**

Die Entwicklung des Marktes für alternative Proteine erfuhr in den vergangenen Jahren eine beeindruckende Dynamik. Getrieben

durch eine wachsende Nachfrage nach nachhaltigen, gesunden und ethisch bedenkenlosen Lebensmitteln, haben sich alternative Proteinquellen wie pflanzliche Proteine und fermentationsbasierte Produkte in einzelnen Kategorien von der Nische zum ernstzunehmenden Segment der Lebensmittelindustrie entwickelt.

**Wie äußert sich das Wachstum der neuen Proteine? Wo sehen Sie, mit Blick auf Deutschland, Marktpotenzial?**

Die weltweiten Investitionen in alternative Proteine haben sich seit 2020 vervielfacht. Marktanalysen prognostizieren, dass der globale Markt bis 2030 ein Volumen von mehreren hundert

Milliarden Euro erreichen könnte. Ursachen sind der international steigende Bedarf nach hochwertigen Proteinquellen durch das weitere Bevölkerungswachstum, aber auch der Bedarf nach mehr Protein-Diversifikation durch Nachhaltigkeitsziele und Gesundheitsaspekte. Vor allem in Europa ist das Interesse an innovativen Proteinquellen stark gestiegen. Deutschland nimmt dabei eine Vorreiterrolle ein: Start-ups, etablierte Unternehmen und Forschungseinrichtungen treiben die Entwicklung und Kommerzialisierung neuer Produkte voran. Auch die Konsumenten sind hier neuen Produktapplikationen gegenüber offen eingestellt.

### Welche Innovationen treiben das Wachstum an?

Ein entscheidender Faktor für den Erfolg neuer Proteine sind technologische Innovationen. Die Fortschritte in der Fermentationstechnologie, vor allem der Präzisionsfermentation, ermöglichen die Herstellung von Proteinen, die in Geschmack und Textur tierischen Produkten immer näher kommen. Ebenso hat sich die Zellkulturtechnologie rasant weiterentwickelt. Während kultiviertes Fleisch noch vor wenigen Jahren als Zukunftsvision galt, gibt es nun die ersten Zulassungen in den USA und einige Anträge in Europa. Parallel dazu verbessern fortschrittliche Verarbeitungstechnologien wie Extrusion und Fermentation von pflanzlichen Proteinen die sensorischen und funktionalen Eigenschaften von Fleischalternativen erheblich. Die Verbindung aus Forschung und Praxis sorgt dafür, dass neue Produkte schneller entwickelt und effizienter produziert werden können.

**Die Marktentwicklung verdeutlicht: Alternative Proteine sind kein Hype mehr, sondern fester Bestandteil der Lebensmittelbranche. Wo sehen Sie Chancen und Herausforderungen? Welche Rolle nimmt BALPro hier ein?**

Die Marktentwicklung alternativer Proteine befindet sich an einem entscheidenden Wendepunkt. Das wachsende Bewusstsein für nachhaltige und pflanzenbasierte Ernährung, technologische Fort-

**Viele Aussteller zeigten auch Lösungen für alternative Proteine, da sie in der Verarbeitung und Verpackung dem Fleisch sehr ähnlich sind – von der Würzung über das Mischen, Füllen und Formen bis hin zum Portionieren und Verpacken der Produkte.**



Fabio Ziemßen, Vorsitzender BALPro e.V.

schritte und politische Initiativen zur Reduktion von Emissionen bieten enorme Chancen. Auf der anderen Seite wird der Wunsch der Konsumenten nach mehr Transparenz in der Produktion und Verarbeitung lauter. Der Bundesverband für Alternative Proteinquellen BALPro e.V. sieht es als seine Aufgabe, diesen Wandel aktiv mitzugestalten. Durch Netzwerk- und Aufklärungsarbeit sowie politische Unterstützung setzen wir uns dafür ein, dass alternative Proteine ein integraler Bestandteil der Ernährungszukunft werden. Besondere Hoffnungen setzen wir auf die Arbeit des Forums „Proteine der Zukunft auf den Teller“. Die kommenden Jahre werden entscheidend sein, um die Transformation des Lebensmittelsystems weiter voranzutreiben. Unser Ziel ist es, nachhaltige, innovative und wirtschaftlich tragfähige Lösungen zu etablieren, die den Bedürfnissen der Verbraucher und den Anforderungen an Umweltschutz und Ressourcenschonung gerecht werden.

### Was war geboten?

Auch die Messegäste der IFFA 2025 konnten diese Entwicklungen live erleben. Sie bot ein vielseitiges Angebot aus Fachvorträgen, Live-Cooking-Events und geführten Rundgängen rund um pflanzliche, zellbasierte und fermentierte Proteinlösungen. So entstand in Kooperation mit den Partnern BALPro, Proveg und The Good Food Institute Europe (GFI) ein Eventprogramm für den Wissensaustausch zwischen verschiedenen Zielgruppen. In der „IFFA Kitchen“ wurden Produktneuheiten zubereitet und verkostet – ergänzt um Vorträge rund um aktuelle Ernährungstrends, Prozessinnovationen und technologische Neuerungen. Auf der „IFFA Factory“ stellten Maschinenbauer, Forschung und Start-ups innovative Ansätze vor – auch hier waren pflanzliche Fleischalternativen Thema. Das Produktangebot für die Herstellung alternativer Proteine erstreckte sich über das gesamte Messegelände.

[www.balpro.de](http://www.balpro.de), [www.iffa.com](http://www.iffa.com)



# Hochpräzise und flexibel

Erfolgreiche IFFA 2025: holac begeistert mit Schneidetechnik der Spitzenklasse.

Die IFFA 2025 war ein voller Erfolg für die holac Maschinenbau GmbH. Von 3. bis 8. Mai präsentierte der Schneide-Spezialist in Halle 8, Stand H96, seine neuesten Innovationen und überzeugte mit hochpräziser Schneidetechnik für unterschiedlichste Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung.

Besonderes Interesse galt den vielseitigen Vielweckschneidern der Baureihen Cubixx, Maxx und CS 28. Die Fachbesucher waren beeindruckt von den leistungsstarken Würfel- und Streifenschneidern, die durch ihre hohe Effizienz, exakte Schnittqualität und kompakte Bauweise überzeugen. Durch innovative Features wie hydraulische, druckabhängige Vorpresseung, Mehrfachmesser und gehärtete Messerleisten konnte holac erneut Maßstäbe in der Schneidetechnologie setzen.

Auch die Scheibenschneider der SECT-Baureihe stießen auf reges Interesse. Die Modelle, allen voran der Sect 230 TC, überzeugten durch ihre herausragende 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.

## Digitales und Industrie 4.0

Ein weiteres Messe-Highlight war der Bereich Käseverarbeitung, insbesondere der Cheesmaxx. Dank erweiterter Optionen ermöglicht diese leistungsstarke Maschine eine noch präzisere Anpassung an unterschiedliche Käsearten, Schnittgrößen und Verarbeitungsanforderungen. Damit wurde einmal mehr unter Beweis gestellt, dass holac Lösungen für höchste industrielle Ansprüche bietet.

Ein großer Fokus der Messe lag auf der Digitalisierung und Industrie 4.0. holac zeigte eindrucksvoll, wie seine Schneidemaschinen nahtlos in digitalisierte Fertigungslinien integriert werden können. Besucher konnten live erleben, wie Produktionsdaten und Statistiken ausgelesen, Chargen detailliert verfolgt und Energieverbräuche über integrierte Zähler präzise analysiert werden. Über eine SCADA-Verbindung lassen sich diese Daten in Echtzeit auswerten und zur Prozessoptimierung nutzen.

Ein bedeutender Fortschritt zeigte sich in der Optimierung unserer Maschinen für pflanzenbasierte Fleischalternativen. holac präsentierte optimierte Schneidelösungen für die Verarbeitung von pflanzenbasierten



Produkten in Würfel, Streifen, Scheiben oder Chunks. Damit unterstreicht das Unternehmen seinen Innovationsgeist und seine Fähigkeit, den Wandel in der Lebensmittelbranche aktiv mitzugestalten.

**holac®**

[holac Maschinenbau GmbH](https://www.holac.de)

Am Rotbühl 5

89564 Nattheim

Deutschland

Tel. +49 7321/9645 – 0

Fax +49 7321/9645 – 50

E-Mail: [info@holac.de](mailto:info@holac.de)



**Maschinenfabrik Seydelmann  
Innovation und Effizienz**

Mit ihrem IFFA-Auftritt bewies die Maschinenfabrik Seydelmann erneut, dass technologischer Fortschritt kein Selbstzweck ist, sondern konkrete Antworten auf reale Anforderungen liefert – durch Flexibilität, Automatisierung, Hygiene und Sicherheit. „Die hohe Besucherfrequenz und das durchweg positive Echo bestätigen: Seydelmann bleibt einer der Innovationsführer der Branche“, resümierte das Unternehmen. Die Besucher erlebten die geballte Kraft technischer Weiterentwicklung – mit vielen Neuheiten und Überarbeitungen, die den Nerv der Branche trafen.

Auf ca. 1.000 m<sup>2</sup> Standfläche gab es knapp 90 Maschinen sowie drei vollautomatische Produktionslinien zu sehen. Ob Fleisch oder alternative Proteine – das Unternehmen bewies, wie moderne Produktion heute aussieht. Neu vorgestellt wurden etwa der Vakuum-Kontikutter KK 254 c AC-6 und der Automatenmischwolf AE 130 M. Für mehr Sicherheit bei den Wölfen sorgen verdrehsichere Schneidsatzteile und eine visuelle Schneidsatzerkennung. Für Metzgereien wichtig: die neue Standardsteuerung Auto-Command 500 bei allen Handwerkskutttern. Sie erlaubt eine intuitive, sichere Bedienung – manuell oder programmgestützt – und erleichtert die Arbeit auch bei geringerer Personalverfügbarkeit. Dank IP69K-Schutz ist sie reinigungsfreundlich und robust. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)

Foto: Maschinenfabrik Seydelmann

ANZEIGE

# Internationaler Austausch

**Renner Schlachthaus-technik auf der IFFA 2025: Besucher aus aller Welt bei den Experten aus dem Ländle.**

Die IFFA 2025 in Frankfurt war auch in diesem Jahr wieder das internationale Branchentreffen für die Fleischwirtschaft – und mittendrin: Renner Schlachthaus-technik. Unser Messestand war geprägt von geschäftigem Treiben, spannenden Fachgesprächen und Besucherinnen und Besuchern aus aller Welt – von Bayern bis Tasmanien.

Besonders gefreut haben wir uns über die Besuche hochrangiger Delegationen aus Afrika und Südkorea, die gezielt das Gespräch mit unserem Team gesucht haben. Der internationale Austausch zeigt uns immer wieder, wie wichtig und zukunftsweisend Technik „Made in Germany“ für die weltweite Lebensmittelverarbeitung ist.



technologie stieß auf durchweg positive Resonanz.

Ebenso im Fokus standen unsere neuen Brüh- und Enthaarungsmaschinen. Mit Kapazitäten von 40 bis 240 Schweinen pro Stunde bieten wir maßgeschneiderte Lösungen für Betriebe jeder Größe – effizient, robust und mit dem klaren Fokus auf Qualität.

Wir bedanken uns bei allen Besucherinnen und Besuchern für das große Interesse, die spannenden Gespräche und die vielen neuen Kontakte. Die IFFA 2025 war für uns ein voller Erfolg – und ein starkes Signal für die Zukunft der Schlachttechnik.

**Optimierte Schweinebetäubung**

Ein echter Publikumsmagnet war unsere neue, tierschutzoptimierte Schweinebetäubungsfalle mit 3-Punkt-Betäubung. Das Interesse – gerade von handwerklich orientierten Betrieben – war groß. Die Kombination aus verbesserter Tierführung und effizienter Betäu-



**Renner Schlachthaus-technik GmbH**  
 Fachsenfelder Straße 33 | 73453 Abtsgmünd | Germany  
 Tel. +49 7366 920960  
 E-Mail [info@renner-sht.de](mailto:info@renner-sht.de) | Web [www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.de)

## Handtmann Processing Messeziele übertroffen

Auf der IFFA gelang es Handtmann Processing, den Messestand für Besucher zum zentralen Treffpunkt für praxisbewährte Maschinen- und Linienlösungen und innovative Produktionsstrukturen zu machen. Die gesetzten Messeziele wurden insbesondere im Bereich neuer Verarbeitungstechnologien übertroffen. Dazu zählen die Vakuumfüllmaschine VF 804 S, die für das Handwerk entwickelt wurde, sowie die neuen, wegweisenden Form- und Dosierlösungen, die das Interesse der Besucher weckten. Die Wolf-, Misch- und Zerkleinerungssysteme aus der Produktvorbereitung fanden ebenso großen Zuspruch. Als Besuchermagnete erwiesen sich die FME-Produktionslösung für fleischalternative Whole Cuts und das ConProSachet-System für Produkte in Alginatbeutelchen.

„Wir wollten auf der IFFA entscheidende Impulse für eine mutige Zukunftsgestaltung in der Lebensmittelverarbeitung setzen, neue Potenziale eröffnen und gleichzeitig Orientierung und Inspiration für marktfähige Food-Innovationen geben – das ist uns mehr als gut gelungen“, resümierte Romina Müller (li.), Vice President Sales & Marketing. Und CEO Harald Suchanka (re.) ergänzte:



„Für dieses Vertrauen bedanken wir uns herzlich und laden unsere Kunden ein, gemeinsam mit uns in einem Innovation Circle die Zukunft des Food Processing aktiv mitzugestalten.“ Mit diesem Ansatz unterstreicht das Unternehmen seine Rolle als Vorreiter in der Branche und setzt auf partnerschaftliche Zusammenarbeit, um gemeinsam innovative Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung der Zukunft zu entwickeln. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)



## AVO-Werke Mit dem Gespür für Trends

Bestens aufgestellt, um den Wandel der Branche aktiv mitzugestalten – international, innovativ und mit einem feinen Gespür für Trends, sehen sich die AVO-Werke. In themenspezifischen SB-Theken und bei Showmastern gab es einen Querschnitt der Produktvielfalt in verschiedenen Anwendungen zu sehen: Wurst- und Schinkenspezialitäten, kreative BBQ-Artikel oder Convenience-Produkte für die Heißluftfritteuse. Am Messestand wurden Trends diskutiert, bestehende Partnerschaften gestärkt und neue geknüpft. Im Bereich der proteinreichen, bewussten Ernährung setzt das Unternehmen neue Akzente: Die Erweiterung des Sofit-Sortiments um Marinaden für High-Protein-Produkte sowie neue Wurstvariationen mit der Pflanzencreme stießen auf große Resonanz. Auch die neuen Compounds der pflanzenbasierten Range „Vegavo“ erfüllten die Erwartungen der Kundschaft: kurze Zutatenlisten, keine Methylcellulose, top in Textur und Geschmack. In Live-Interviews via YouTube brachten externe und interne Experten sowie Praktiker ihre Sicht der Dinge ein. [www.avo.de](http://www.avo.de)



# ECHTER GESCHMACK IST EINE FRAGE DER TECHNIK.



Die Hochvakuum-Kutter von K+G Wetter: Effiziente Technik für die Verarbeitung pflanzlicher Proteine.

Gibt vegetarischen und veganen Produkten mehr Geschmack und Haltbarkeit.

ZERTIFIZIERT  
★  
HYGIENE & SICHERHEIT  
★  
ZERTIFIZIERT

MADE IN GERMANY



**K+G WETTER**

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



**Gebr. Graef**

### Vollautomatisch schneiden

Am Messestand in Halle 12.0 stellte Gebr. Graef auch die neue Generation der vollautomatischen Schneidemaschinen VA900 vor. „Der in dritter Generation produzierte Vollautomat VA900 ist dank zukunftsorientierter Elektronik der Schlüssel zur Erschließung neuer Märkte“, sagt Geschäftsführer Hermann Graef. Einsetzbar ist er im Theken- und Küchenbereich. Die Zusammenführung von automatischer Ablage und Schlittenlauf mit Schneidgutzuführung macht diese Vollautomaten vom Bediener unabhängig. Die neue Programmierung der Funktionseinheit ist modular aufgebaut und ermöglicht so leicht kundenspezifische Anpassungen. Die intuitive Menüführung am Touchscreen ist über Symbole sprachunabhängig steuerbar. Das Unternehmen bietet mit seinem offenen System mechanische und softwareseitige Schnittstellen zu Maschinen anderer Hersteller.

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



**Höcker**

### Hygiene im Fokus

Hygienelösungen für die Produktion in Metzgereien und mittelständischen Betrieben bekamen die Besucher am IFFA-Stand von Höcker zu sehen, darunter praxisorientierte Waschräumlösungen sowie eine Auswahl an kompakt-vielseitigen Maschinen zur Sohlenreinigung aus der Cleanmaster-HS- und RS-Serie. Deren Features wie sensoraktiviertes Handwaschbecken, elektronische Spender, Handdesinfektions-Drehsperrereinheit oder Stiefelschaffreinigung sind bewährte Helfer im Produktionsalltag. Dasselbe gilt für die Reinigungspistole S, deren Strahlwinkel sich für die flexible Reinigung verschiedener Betriebsbereiche manuell justieren lässt. Die Reinigungspistole SAN bietet eine Lanzenkuppelung für den kombinierten Einsatz von verschiedenen Schaum- und Spüllanzeln mit der gleichen Pistoleneinheit, die kosteneffiziente Version ECO steht trotz kleiner Bauform, geringem Gewicht und sparsamem Wasserverbrauch für hohe Reinigungsleistung.

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

**NovaTaste**

### Geschmack in großer Vielfalt

Auf der IFFA stellte auch NovaTaste eine reichhaltige Auswahl an Neuheiten aus verschiedenen Bereichen und Marken vor. Daraus hergestellte Produkte zum Verkosten standen in großer geschmacklicher Vielfalt parat. Ein Beispiel für Kochpökelwaren war die mit der patentierten Bitec Cotto®-Technologie hergestellte nitritfreie Cotto-Kochschinken. Damit lassen sich auch Brühwurst-Erzeugnisse ganz ohne Nitrit- oder Nitratzugabe produzieren. Weitere Produkte aus dem Bereich Lebensmittelkulturen: Bitec® B Fresh, Bitec® Vegan Safe und Bitec® B Safe Knack. Auch der Bereich Convenience wandelt sich den Ernährungstrends und Bedürfnissen der Verbraucher folgend. Daher bietet das Unternehmen Expertise und Lösungen schon in der Produktentwicklung, von der Idee bis zum Endprodukt. Am Messestand probiert werden konnten: knuspriger Hähnchenspieß (innovative Panier-Lösung und Dipsaucen), Chicken Bowl Masala (neue Marinaden als Ready Meal-Anwendung), vegane „Loaded



Nachos“ (mit plant-based Hackfleischsauce) und „Peagan Snackballs“ (in Kooperation mit Vemag, hochwertig gefüllt plus Dips). Schließlich kamen die Messegäste am Stand auch in den Genuss neuer Geflügelprodukte. Von Schinken über Bratwurst und Würstchen bis hin zur Salami gibt es viele Wurstspezialitäten, die leichten Genuss versprechen. Auch Burger oder Bällchen, Snack-Produkte wie Bites und Toppings, etwa Filetstreifen auf einem Salat, sind beliebt. Curry, Pesto & Co. bringen – mit Geflügelfleisch kombiniert – neue Geschmacksrichtungen. [www.europe.novataste.com](http://www.europe.novataste.com)

Fotos: Gebr. Graef, Höcker, NovaTaste

**K+G Wetter**

## Durchdachte Technik

Ausgeklügelte technische Lösungen präsentierte K+G Wetter auf der IFFA. Auf dem 450 m<sup>2</sup> großen Stand informierte das Unternehmen etwa über die Kutter seiner Hygienic Secure-Serie: schräge und handpolierte Edelstahloberflächen, mit einem Handgriff werkzeuglos abnehmbare Teile wie der patentierte Messerdeckelstreifen oder der Schüsselabstreifer und große Reinigungsklappen im Vakuumkessel. Das spart auch beim kompakten Handwerkskutter VCM 70 Hygienic Secure täglich Reinigungszeit und sorgt laut Unternehmen für hygienische Sicherheit. Exklusiv bei den Wölfen ist die Spülkammer. Sie fängt auf, was durch den enormen Druck beim Wolfprozess durch die Dichtungen der Fleischschnecke ins Maschineninnere gelangen könnte. Tägliches Durchspülen über den Zugang von außen reicht aus, um eine Keimbildung sicher zu verhindern. Ein weiteres Detail ist das Hebesystem Easy Lift – flexibel zu ergänzen an Kuttern und Wölfen, spart es täglich Arbeitszeit und viele 100 kg zu hebendes Gewicht.

Bei den Misch-Winkelwölfen MWW 130 und 160 erlaubt die Easy Access-Ausführung einen einfachen Zugang zum Wolftrichter. Durch eine großzügige Tür ist das Innere des Trichters ergonomisch gut zu erreichen. Der Vorteil: eine schnelle und einfache Reinigung und leichtes Ein- und Ausbauen von Fleischschnecke und Mischwelle. Mit CutControl und CutVision

steht Software zur Verfügung, zur Speicherung von Rezepturen und Verarbeitungsschritten sowie zum Aufzeichnen, Dokumentieren und Auslesen aller Schritte der Produktionskette. Schließlich behält der Messerschnittzähler CutCounter die Schnittanzahl der Kuttermesser im Blick. Der Grund: Regelmäßiges, rechtzeitiges Nachschärfen sichert die gewünschte Konsistenz des Bräts. [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)



Foto: K+G Wetter

# Die Welt zu Besuch bei SCHAD

ANZEIGE

**Auch in diesem Jahr haben wir wieder an der IFFA – dem Treffpunkt unserer Branche – teilgenommen und blicken auf sechs aufregende Tage zurück. Im neuen Design und mit jungem Team haben wir uns in Frankfurt präsentiert.**

### Wir bedanken uns bei allen Besuchern auf der IFFA 2025 in Frankfurt.

Unserem Team hat es Freude bereitet, sich am Stand mit den internationalen Besuchern auszutauschen. Es konnten neue Kontakte geknüpft werden. Wir haben neue Herausforderungen und Ideen als Hausaufgabe erhalten, an denen wir arbeiten werden. Selbstverständlich haben auch unsere Bestandskunden vorbeigeschaut und es gab die Gelegenheit für einen kurzen Austausch. Für das junge Messeteam war es wichtig, endlich Gesichter zum Kundennamen zu bekommen und sich persönlich vorzustellen.

### 65 Jahre Rudolf Schad GmbH & Co. KG Maschinenbau

Wir blicken mittlerweile auf über 15. Teilnahmen an der IFFA zurück und in diesem Jahr auf 65 Jahre Firmenbestehen. Seit 65 Jahren ein familiengeführtes deutsches Unternehmen mit dem stetigen Anspruch nahe am Kunden zu sein, sich den Anforderungen zu stellen und dem Handwerk treu zu bleiben. Für uns als Unternehmen ist es ein Zeichen richtige Wege gegangen zu sein und die Entlohnung harter Arbeit.



Auch hier danken wir allen Kunden und Partnern für das Vertrauen in uns, welches uns so weit bringen konnte.

### Wir freuen uns Sie wieder begrüßen zu dürfen

Die IFFA 2028 ist bereits fest in unserem Kalender eingetragen und wir hoffen wieder zahlreiche Besucher willkommen zu heißen. Wer solange nicht warten will, ist jederzeit eingeladen uns zu kontaktieren.

Wir sind gerne Ihr Partner für Lebensmitteltechnik, Service und Metzgereibedarf.



**Deutscher Fleischer-Verband**

**Axel J. Nolden verstorben**

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) trauert um seinen langjährigen Mitarbeiter Axel J. Nolden (54). Er verstarb am 2. Juni 2025 nach kurzer schwerer Krankheit. Der gelernte Fleischer und Diplomingenieur für Lebensmitteltechnologie trat im September 2005 als technologischer Berater in die Dienste des DFV. Seine Hauptaufgabe lag zunächst darin, Organisationen und Unternehmen des Fleischerhandwerks bei der Erfüllung gesetzlicher Auflagen, bei der Erarbeitung von Konzepten zur Qualitätssicherung und bei Personalschulungen zu unterstützen. Auch die sachkundige Beratung bei der Einführung der EU-Zulassung für Handwerksbetriebe spielte zu Beginn seiner Tätigkeit eine herausgehobene Rolle.

Später kamen weitere Beratungsschwerpunkte hinzu. So wurde den Mitgliedsbetrieben mit seiner Expertise früh eine Energieberatung angeboten, ein Service, den viele andere erst Jahre später im Zeichen



von Energiekrisen einführten. Maßgeblich war er auch an der Erstellung von Grundsatzwerken des DFV beteiligt, etwa der „Leitlinie für gute Hygienepraxis“, gerade erst in einer überarbeiteten erweiterten Auflage erschienen ist, die auch seine Handschrift trägt. Zuletzt kümmerte er sich um neue Aufgabenfelder, etwa die

Anforderungen, die auf die Unternehmen im Rahmen der Nachhaltigkeitsberichterstattung zukommen könnten.

Noch bei der IFFA im Mai verantwortete er die Organisation und sachgerechte Durchführung der Internationalen Qualitätsprüfungen. Axel Noldens Sachkunde war auch bei den Prüfungen gefragt, die im Vorfeld der IFFA 2025 in den USA und Thailand durchgeführt wurden. Kurz nach der IFFA erkrankte er schwer. „Die Mitglieder des Präsidiums und alle Kolleginnen und Kollegen, die mit Axel Nolden jahrelang täglich zusammengearbeitet haben, sind tief erschüttert über diesen Verlust, der uns alle so unerwartet und bestürzend früh trifft. Wir verlieren einen Mitstreiter, der mit Sachverstand und großer Überzeugung für unser Handwerk gearbeitet hat. Er wird uns vor allem als Mensch und Kollege sehr fehlen“, so DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs. [www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

Foto: Deutsche Fleischer-Verband

ANZEIGE

# Erfolgreicher Messeauftritt

**Die IFFA 2025 war für LAY ein voller Erfolg. Als weltweit führende Fachmesse für die Fleisch- und Proteinwirtschaft bot die Veranstaltung die ideale Plattform, um das Unternehmen und Innovationen einem internationalen Fachpublikum zu präsentieren.**

Besonders erfreulich war für LAY die hohe Besucherfrequenz am Messestand – sowohl aus dem Ausland, den langjährigen Partnern und Kunden aus Deutschland.

**Internationale Kontakte und wertvolle Kundengespräche**

Der Stand war ein Treffpunkt für Experten aus aller Welt. Das rege Interesse und die Vielzahl an intensiven Gesprächen mit Fachbesuchern bestätigen die Strategie und das Produktportfolio des Unternehmens. Besonders die internationale Resonanz unterstreicht, wie relevant LAY's Lösungen auch über die Landesgrenzen hinaus sind. Gleichzeitig freut man sich über den starken Zuspruch aus dem deutschen Markt, was einmal mehr die enge Verbundenheit mit den Kunden zeigt.

**Produktneuheiten stoßen auf großes Interesse**

Eines der Highlights war die Vorstellung der neuesten Produktentwicklungen. Dabei konnten die Würzungen und Gütezusätze jeweils am fertigen Produkt verkostet werden. „Ceylo® natürliches Aroma Typ Rauch“ findet dort Anklang, wo in Zukunft die Verwendung von Raucharomen durch EU-Vorgaben eingeschränkt wird. Für den Trend „High-Protein“ gibt es Mischungen auf Saaten- und Gemüsebasis, um den Proteingehalt von Fleischwaren zu erhöhen. Poltermix EU ist ein neues Spritzmittel zur Herstellung von Kochpökelwaren für optimale Ausbeute und Geschmack. Ein echtes Highlight sind die neuen Würzöle Marinol Bergkräuter und Marinol Charlotte.

Die durchweg positive Resonanz der Messebesucher und die zahlreichen Anfragen zeigten, dass LAY mit den Neuheiten den Nerv der Zeit getroffen hat. Besonders die Kombination aus Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und Qualität stieß auf großes Interesse.

**Nachhaltiger Messeerfolg und positiver Ausblick**

Die IFFA 2025 war für LAY der Beginn vieler neuer Partnerschaften und die Vertiefung bestehender Geschäftsbeziehungen. Die Vielzahl an qualitativ hochwertigen Kontakten und die konkreten Projektanfragen bestätigen das Engagement, kontinuierlich innovative und praxisingerechte Lösungen zu entwickeln. LAY blickt dankbar auf einen erfolgreichen Messeverlauf zurück und freut sich darauf, die auf der IFFA geknüpften Kontakte weiter auszubauen und gemeinsam mit den Partnern die Zukunft der Branche aktiv mitzugestalten.



Lay Gewürze GmbH  
 Im Oberen Weidig 2  
 Tel.: +49 36944 521 250  
 98631 Grabfeld  
 Web: [www.lay-gewuerze.de](http://www.lay-gewuerze.de)





# VIP Days in der Skybar

Statt eines klassischen Messeauftritts auf der IFFA präsentierte Raps über den Dächern Frankfurts seine neuesten Produkt- und Technologielösungen.

Unter dem Motto „Big Scale - Highest Heights“ empfing der Gewürzspezialist Raps am 5./6. Mai seine Gäste in der NFT Skybar Frankfurt im 47. Stockwerk. Der Ingredient-Hersteller setzte damit bewusst auf ein exklusives Konzept: Gäste aus Industrie und Handwerk erlebten Produktneuheiten und zukunftsweisende Technologien – abseits vom Messetrubel, in entspannter Atmosphäre und mit Blick auf die Skyline der Mainmetropole.

Zehn eigens konzipierte Themeninseln bildeten das Herzstück der Veranstaltung. Experten präsentierten aktuelle Lösungen rund um eine marktorientierte Herstellung von Wurst- und Fleischwaren sowie vegane Innovationen, Bio-Produktkonzepte, kulinarische Trendthemen, frische Convenience-Produkte und neue Entwicklungen im Bereich Raucharomen. Neben technologischer Kompetenz und Sortimentsvielfalt stellte das Unternehmen seine Rolle als Impulsgeber der Branche unter Beweis, mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und besonderer Kundennähe.

Im Mittelpunkt stand dabei die Verkostung: Ob neue rauchige Aromen, funktionelle Textur- und Bindsysteme oder innovative vegane Produkte – die Besucher konnten die neuesten

Anwendungen direkt erleben und genießen. Abends verwandelte sich die Skybar in eine „Night of Taste“-Location: In lockerer Lounge-Atmosphäre genossen die Gäste ein Flying Buffet, Cocktails und Musik mit einem DJ. Die offene, persönliche Stimmung förderte individuelle Gespräche und neue Kontakte wurden geknüpft. [www.raps.com](http://www.raps.com)



**FREY**

Maschinenbau

**NEU: Upgrade für den Vakuumfüller F60R**

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



**Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH**

89542 Herbrechtingen  
info@frey-maschinenbau.de  
[www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)



# Wagyu live erlebt

Erstmals leitete der Dipl. Fleischsommelier Ronny Paulusch im Mai eine Fachexkursion zum Thema Wagyu nach Japan. 30 Fachkräfte aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Finnland waren begeistert. Ihr Fazit: Wagyu ist kein Hype, sondern Handwerk.



1. Gruppe an der FMA, Gunma
2. Fleischauswahl
3. Ronny Paulusch & Prof. Uefa (Universität Kobe)
4. Hida Beef
5. Holsteiner auf Hokkaido
6. Gruppe in traditionellem Gewand
7. Grading Room Kyoto Meat Market
8. Schnitttraining FMA



**W**agyu – für viele in der Fleischbranche ein faszinierendes Thema, oft verbunden mit Superlativen, Luxuspreisen und Bildern perfekt marmorierter Steaks. Doch was steckt tatsächlich dahinter? Wie funktioniert das System, das in Japan seit Jahrzehnten auf höchste Fleischqualität hin optimiert wurde? Diese und andere Fragen wurden den Teilnehmern und Teilnehmerinnen, alle Profis aus Fleischhandwerk, Handel und Gastronomie, von 12. bis 28. Mai 2025 in Form von Exkursionen mit fachlichem Tiefgang vor Ort praxisnah beantwortet. Die Reise führte Ronny Paulusch (Meat GmbH) und die Fachdelegation von Tokyo über Kyoto und Kobe bis nach Osaka. Ziel war es, das japanische Wagyu-System zu besichtigen und wirklich zu verstehen.

### Grading, Genetik und Präzision

Bereits die ersten Tage in Tokio zeigten, dass diese Reise weit über oberflächliche Eindrücke hinausgehen würde. Fachgespräche mit Branchenvertretern, Einblicke in die Handelsstrukturen des Großmarkts sowie erste kulinarische Begegnungen mit Wagyu bereiteten die Gruppe fundiert auf das Thema vor – eingebettet in eine Kultur, in der Präzision und Respekt vor dem Produkt eine zentrale Rolle spielen. In Gunma, einer der führenden Wagyu-Regionen Japans, folgte die nächste Vertiefung. An der Federal Meat Academy (FMA) erhielten die Teilnehmer fundierte Einblicke in Genetik, Zuchtstrategien und Fütterung. Ergänzt wurde das Programm durch Fachvorträge des örtlichen Wagyu-Verbands, von Vertretern des Gunma Meat Markets Gunma sowie Repräsentanten der Präfekturregierung. Sie vermittelten, wie eng Zucht, Wissenschaft und Verwaltung zusammenarbeiten, um qualitativ hochwertiges Wagyu auf stabiler Grundlage zu produzieren.

Ein besonderer Moment folgte beim Besuch des Meat Market in Kyoto. Im Kühlhaus konnte die Gruppe die offizielle Wagyu-Grading-Prozedur live erleben. „Direkt unter frisch angelieferten Karkassen erklärten erfahrene Grader die Bewertungskriterien

– von Marmorierungsgrad über Fleischfarbe bis hin zur Fettstruktur“, schwärmt Ronny Paulusch. Was sonst nur in Tabellen steht, wurde hier erlebbar – fachlich präzise, handwerklich beeindruckend und frei von jeder Inszenierung. Ergänzt wurde das Programm durch Besuche einer Wagyu-Auktion sowie eines Zucht- und Mastbetriebs in der Präfektur Gifu. Dabei zeigte sich immer wieder: Wagyu ist kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis eines exakt abgestimmten Systems, getragen von Wissen, Erfahrung und hoher Verantwortung gegenüber Tier und Handwerk.

### Theorie trifft Praxis

Ein weiterer Höhepunkt war der Vortrag Ronny Pauluschs an der Universität Kobe. Als erster europäischer Fleischsommelier stellte er dort sein Reifekonzept Kaizen-Aging vor. Für die gesamte Gruppe bot dieser Termin einen exklusiven Einblick in die Spitzenforschung rund um Wagyu – von Marmorierungsstrukturen über die Enzymprozesse bis hin zu den sensorischen Potenzialen verschiedener Reifemethoden.

Auch die kulinarische Seite kam nicht zu kurz: Ob Yakiniku, Sukiyaki

**„Direkt unter frisch angelieferten Karkassen erklärten erfahrene Grader in Kyoto die Bewertungskriterien – von Marmorierungsgrad über Fleischfarbe bis hin zur Fettstruktur.“**

Ronny Paulusch

oder Shabu Shabu: Die Tour ermöglichte viele Verkostungen von Wagyu in traditioneller und moderner Form, oft direkt in Betrieben oder kleinen Familienrestaurants. Was dabei auffiel: In Japan ist Fleisch integraler Bestandteil einer tief verankerten Esskultur. Der Umgang damit ist respektvoll, konzentriert, handwerklich – ohne Show und Überhöhung. Dafür mit umso mehr Klarheit und Wertschätzung gegenüber dem Tier. Zudem trugen die kulturellen



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

\* bei einem Jahresvolumen ab 150.000 kWh Strom



9. Wagyu-Beef
10. Gruppe im Grading Room Kyoto Meat Market
11. Vortrag Japan Beef
12. Wagyu-Sandwich bei „Wagyumafia“
13. Yakiniku-Dinner u. a. mit den Österreichern Emmerich Pinterritsch, Oliver Pillwein und Franz Kramer



Erlebnisse dazu bei, das Thema ganzheitlich zu erfassen. Ryokan-Übernachtungen, Tempelbesuche und Fahrten mit dem Shinkansen-Zug vermittelten ein Gespür für das gesellschaftliche Umfeld, in das die Fleischproduktion hier eingebettet ist. Es entstand ein Gesamtbild, das weit über Fachwissen hinausreichte.

### Bonus Hokkaido

Nach dem offiziellen Ende der Exkursion nutzte Ronny Paulusch die Gelegenheit zur fachlichen Vertiefung. Gemeinsam mit Kazuhito Obara (Schulleiter der Federal Meat Academy) führte ihn sein Weg auf die Nordinsel Hokkaido, Japans bedeutendste Fleischregion. Eine bewusste Fortsetzung der gemeinsamen Tour aus dem vergangenen Jahr, die nach Ishigaki im Süden geführt hatte. Nun standen Betriebe im Fokus, die Maßstäbe in Zucht, Fütterung und Vermarktung setzen:

**Takekuma Breeding:** Zuchtfokus auf ungesättigte Fettsäuren, Fleischtextur und Glykogeneinlagerung – gezielte Zucht auf sensorische Exzellenz statt bloßer Masse.

**Saroma Top Farm:** Über 14.000 Wagyu, eigene Futtermischungen (u. a. mit fermentierten Ananasfasern), vollständige Eigenproduk-

**Wagyu ist kein Marketingbegriff, sondern ein ganzheitliches System – präzise aufgebaut, konsequent umgesetzt und tief in der Kultur Japans verwurzelt.**

tion und -vermarktung. Hohe Qualität durch konsequente Kontrolle vom Kalb bis zur Schlachtung.

**Oono Farm:** Nachhaltige Kreislaufwirtschaft mit Biogas, Solarstrom und antibiotikafreier Fütterung. Trotzdem erreichen rund 80 Prozent der Tiere A5, ein eindrucksvolles Beispiel für Zukunftsfähigkeit im großen Maßstab.

**Oguni Beef (Hokutoshi):** Regionale Spezialität mit eigener Handschrift. Kleine Herden, individuelle Fütterung, lange Reifezeiten – ein Paradebeispiel für hochwertiges Boutique-Wagyu.

**Sasaki Chikusan Meat Plant (Obihiro):** Schlacht- und Zerlegebetrieb mit modernster Technik, transparenter Qualitätskontrolle und engem Bezug zur regionalen Zucht. Hightech trifft auf Handwerk – sichtbar bis ins Detail.

### Meat Image Japan: digitale Bewertung

Ein weiterer Höhepunkt war der Besuch an der Universität Obihiro, wo an einem der fortschrittlichsten Systeme zur Fleischbewertung geforscht wird: Meat Image Japan. Hier entwickelt ein interdisziplinäres Team ein KI-gestütztes Bildanalysesystem, das Marmorierung, Faserrichtung und Fettverteilung objektiv und reproduzierbar bewertet, präziser als jede manuelle Klassifizierung. Ein faszinierender Blick in die Zukunft der Qualitätsbewertung.

### Kein Hype, sondern Handwerk

Diese Reise machte erneut eines deutlich: Wagyu ist kein Marketingbegriff, sondern ein ganzheitliches System – präzise aufgebaut, konsequent umgesetzt und tief in der Kultur Japans verwurzelt. Wer in Europa Wagyu züchtet, verarbeitet oder verkauft, sollte dieses System kennen und respektieren. Denn echte Qualität entsteht nicht erst auf dem Grill, sondern in der Haltung des Züchters zum Detail. Zugleich ist es nach Ansicht von Ronny Paulusch an der Zeit, eine eigenständige Identität für Wagyu aus Deutschland zu entwickeln. Mit klarem Qualitätsverständnis, transparenter Kommunikation und ehrlichem Respekt gegenüber dem japanischen Ursprung anstatt einer billigen Kopie. **red**

[www.fleischsommelier.info](http://www.fleischsommelier.info)

### Fortsetzung: Masterclass & Olympiade

Ronny Paulusch und die Meat GmbH setzen auch in den nächsten Jahren auf internationale Zusammenarbeit und fundierte Fachvermittlung.

- **November 2025:** Wagyu Intensiv-Workshop mit dem Leiter der FMA Kazuhito Obara, Ronny Paulusch und einem Schnitt-Instruktor aus Japan an der Fleischerschule Augsburg
- **2026:** Wagyu Masterclass an der Federal Meat Academy in Japan mit Fokus auf Reifung, Vermarktung und Sensorik in Zusammenarbeit mit der Fleischerschule Augsburg.
- **2027:** Fachliche Begleitreise zur Zenkyo Wagyu-Olympiade auf Hokkaido, Japans größter Zuchtschau für Premium-Rinder, limitiert auf 18 Teilnehmer.
- **Kaizen-Aging:** Das strukturorientierte Reifekonzept von Ronny Paulusch wurde im Rahmen der Exkursion erstmals an der Universität Kobe vorgestellt. Weitere Infos per Mail an [r.paulusch@gmail.com](mailto:r.paulusch@gmail.com). Das komplette Fachdossier ist gratis abrufbar unter [www.kaizen-aging.com](http://www.kaizen-aging.com)

# EM-Titel nach Bad Sülze

Beim 44. Qualitätswettbewerb der Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau wurde die Fleischerei Kaeding aus Bad Sülze in Mecklenburg-Vorpommern Europameister.

Die Fleischerei ließ die Konkurrenz aus sieben Ländern hinter sich und wurde zum „Champion international“ gekürt. Den inoffiziellen Titel eines „Wurst-Europameisters“ verdiente sich der 1856 gegründete Familienbetrieb durch ein 1A-Ergebnis: Alle zehn eingereichten Produkte erhielten „Gold“ und die Höchstbewertung von 50 Punkten, drei davon (Schweinesaftschinken im Spargel-Brät-Mantel, Landleberwurst, Pfeffer-Sanddorn-Pastete) wurden extra ausgezeichnet.

Platz 2 in dieser Wertung belegte die Metzgerei Esser aus Erkelenz-Lövenich in Nordrhein-Westfalen. Sie holte ebenso mit allen zehn eingereichten Produkten „Gold“ (8 x 50 Punkte, 2 x 49 Punkte) sowie einen Sonderpreis für Leberwurst im Golddarm.

Metzgereien aus ganz Europa reichten für den Contest der Genuss-Bruderschaft Produkte in neun verschiedenen Kategorien ein. Die Bewertung in Eindhoven nahm eine internationale Jury vor, zu der auch Georg Forster aus Feucht, Botschafter und Chevalier der Confrérie, gehörte. Die Pokale und

Urkunden wurden bei einer festlichen Siegerehrung mit Dinner, Live-Cooking und Live-Musik in Heerlen/NL überreicht. Um einen der über 60 Pokale zu gewinnen, mussten die Metzgereien mit mindestens zwei Produkten in fünf verschiedenen Kategorien,

## Preisträger

### Internationale Preisträger

- 1. Preis:** Fleischerei Kaeding (Bad Sülze), 10 x Gold
- 2. Preis:** Metzgerei Esser (Erkelenz-Lövenich), 10 x Gold

### Nationale Preisträger für Deutschland

- 1. Preis:** Metzgerei Peter & Philipp Burkhardt (Mannheim), 15 x Gold
- 2. Preis:** Metzgerei Deininger (Stephan Jamm, Markt Einersheim), 9 Gold/1 Silber
- 3. Preis:** Landfleischerei Rau (Gütersloh), 13 Gold/2 Silber

### Sonderpreis „Champion Artisan“

Anna Burkhardt, Metzgerei Burkhardt (Mannheim) 5 Gold/1 Silber

also mit zehn Produkten teilnehmen. Um evtl. nationaler Champion zu werden, galt es mindestens zehn Produkte einzureichen, unabhängig von der Kategorie. Hier setzten sich auf deutscher Seite Peter und Philipp Burkhardt aus Mannheim mit 15 Gold-Produkten sowie zwei Extra-Auszeichnungen (Gekochtes Kasseler, Krakauer) durch. Und die Inhaber-Gattin Anna Burkhardt machte den Triumph mit einem Sonderpreis und fünf weiteren Gold-Bewertungen für ihre „Wurst-Torten“ komplett.

Confrérie-Großmeister („Grand Maitre“) Werner Richelle freute sich, dass die Zahl der Teilnehmer jedes Jahr steigt; 2025 waren unter den 66 Pokal-Kandidaten aus Holland, Belgien, Deutschland, Frankreich, Dänemark, Österreich und Spanien erstmals zwei Schulen (z.B. die Gewerbeschule Karlsruhe). Man überlegt, für 2026 einen eigenen Schulwettbewerb auszurichten. Weitere Infos und Auskünfte erteilt Confrérie-Botschafter Georg Forster, Tel. (09128) 3323, E-Mail: forster.feucht@t-online.de.

[www.confrerie.nl/de](http://www.confrerie.nl/de)



Wurst-Europameister 2025: Ein würdiger Sieger: Pokalübergabe an die Metzgerfamilie Kaeding aus Bad Sülze.



Knapp dahinter: Auch die Metzgerei Esser aus Erkelenz-Lövenich freute sich über die Wertschätzung für ihre Produkte aus Meisterhand.

# Der Wert von Ehrlichkeit

Seit 15 Jahren unterstützt die Agentur Böh.m.media Metzgereien in Sachen Marketing. Regelmäßig besuche ich inspirierende Persönlichkeiten der Branche, wie im Mai 2025 Gabriele Mörixmann und Sarah Dhem. Wenige Tage darauf kam es über deren Konzepte – in keinem Kontext stehend – zu einem kritischen TV-Bericht bei „frontal“ im ZDF.



**A**m 22. und 23. Mai hatte ich die Gelegenheit, zwei beeindruckende Unternehmerinnen zu treffen: Sarah Dhem, Geschäftsführerin der Fleischerei Schulte, Gründerin von [www.kalieber.de](http://www.kalieber.de) und Präsidentin des Bundesverbandes Deutscher Wurst- und Schinkenproduzenten, sowie Gabriele Mörixmann, Initiatorin des Aktivstall-Konzepts für Schweine. Was ich dort gesehen, gehört und verstanden habe, lässt sich in einem Satz sagen: Es gibt sie, die bessere Tierhaltung. Aber sie ist nicht einfach.

## Aktivstall: Tierwohl in der Praxis

Auf dem Hof von Gabriele Mörixmann habe ich live erlebt, wie Schweine in einem Aktivstall gehalten werden: mit Bewegungsfreiheit, Rückzugsräumen, Spielangeboten und viel Auslauf. Drei Webcams ermöglichen der Öffentlichkeit jederzeit einen Einblick in die Haltung – ein radikaler Akt der Transparenz, wie er selten geworden ist. Sieben weitere Landwirte sind inzwischen Teil dieses Konzepts – mit direkter Unterstützung durch Gabriele Mörixmann, die

die Umstellung von Beginn an begleitet hat. Hier wächst eine Bewegung, die Tierhaltung besser macht, ohne sich ideologisch zu überhöhen.

## Wahrheit über Transformation

Was dabei oft vergessen wird: eine gute Haltung braucht Zeit, Geld und Spielräume. Eine Umstellung auf artgerechtere Haltung braucht enorme Investitionen, Planungssicherheit – und Zeit. Viele Betriebe stehen heute bei Haltungsstufe 2, was nicht ideal

ist. Und ja, ich persönlich finde Stufe 2 nicht „gut“, aber sie ist aktuell oft die einzige realistische Option, um überhaupt im Geschäft zu bleiben. Ein landwirtschaftlicher Betrieb kann nicht einfach schließen, um dann Monate später mit neuer Tierhaltung wieder zu öffnen. Wer kein Geld verdient, kann keine Ställe umbauen. Gleichzeitig macht die Bürokratie solche Umstellungen schwer – von Baugenehmigungen bis zu unklaren Förderwegen. Das müssen wir ehrlich anerkennen, wenn wir den Wandel ernst meinen.



### „frontal“-Bericht

Wenn gute Konzepte unter falscher Kritik leiden. In der „frontal“-Reportage vom 27. Mai 2024 wurde Tierhaltung kritisch beleuchtet, darunter auch Betriebe des Aktivstall-Konzeptes. Die Kritik, so Sarah Dhem in ihrer fundierten Stellungnahme, mischte aber verschiedenste Haltungsformen, ließ zentrale Informationen weg und

verfolgte eine klare Dramaturgie statt einer differenzierten Einordnung. Problematisch ist dabei nicht die Kritik an sich, sondern die Gleichmacherei. Wenn Aktivställe, die echte Fortschritte machen, auf dieselbe Stufe wie problematische Massenhaltungen gestellt werden, entsteht Frust – und eine gefährliche Resignation bei den Landwirten, die eigentlich alles richtig machen wollen.

**„Wenn wir zulassen, dass selektiv und irreführend berichtet wird, vertreiben wir ausgerechnet die, die sich dem Wandel stellen.“**

Sarah Dhem

### Ein wichtiges Werkzeug

In diesem Zusammenhang ist die Haltungskennzeichnung ein entscheidender Schritt

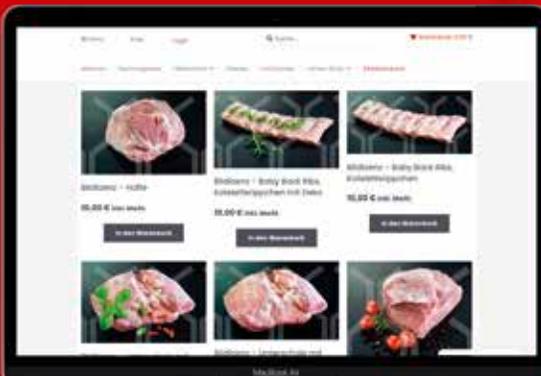
nach vorn. Sie zwingt den Handel zur Transparenz und schärft die Wahrnehmung der Verbraucher. Denn sie sollen erkennen: Nicht jedes Schweinefleisch ist gleich, nicht jede Haltung ist akzeptabel. Doch auch hier gilt: Diese Verordnung allein bewirkt noch keinen Wandel – sie braucht Verbraucher, die Verantwortung übernehmen, und Betriebe, die die Möglichkeit zur Umstellung erhalten.

### Ehrlichkeit – auf allen Seiten

Was bleibt, ist eine klare Erkenntnis: Besseres Tierwohl ist möglich. Doch dies entsteht nicht durch Empörung allein, sondern durch Zusammenarbeit, Verständnis für betriebliche Realitäten, politische Unterstützung – und echte Transparenz. Wer Fortschritt durch Skandalisierung zerstört, hilft niemandem. Wer differenziert, dem gehört die Zukunft. **Christian Böhm, Böhm.Media/red**  
[www.kalieber.de](http://www.kalieber.de), [www.gluecksatt.de](http://www.gluecksatt.de)  
[www.aktivstallfuerschweine.de](http://www.aktivstallfuerschweine.de)  
[www.boehm.media](http://www.boehm.media)

Foto: privat

# 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**



# Sinnvolle Ergänzung

Smartstores waren eines der Hot Topics der EuroCIS 2025. Fachbesucher konnten auf der Messe neueste Entwicklungen in diesem Bereich live erleben und wertvolle Einblicke in die Digitalisierung und Automatisierung des stationären Handels gewinnen.

Seit 2022 hat die Dynamik in der Entwicklung unbemannter Kleinsupermärkte – sogenannten Smartstores 24/7 – deutlich zugenommen. Diese neu entstandene Vertriebsform ermöglicht den Betrieb von Kleinsupermärkten an Orten, an denen ein Betrieb mit Personal nicht rentabel wäre. Zudem gestatten diese Stores das Einkaufen außerhalb der üblichen Öffnungszeiten bis hin zu einer 24/7-Verfügbarkeit. Mittlerweile gibt es sieben verschiedene Modelle in der Kategorie Smartstores 24/7, deren Customer Journey (= Weg eines Kunden von der ersten Wahrnehmung einer Marke bis hin zum Kauf und darüber hinaus) konstant weiterentwickelt wird.

Smartstores 24/7 sind unbemannte Supermärkte, die aufgrund ihrer Betriebsform rund um die Uhr betrieben werden können. Sie zeichnen sich durch fünf gemeinsame Merkmale aus:

- Die Stores werden **ohne Kassenspersonal** betrieben. Dadurch muss der Einkaufsvorgang als Selfservice durch die Kunden selbst abgeschlossen werden (Automated Self Service).
- Der **Automated Self Service** ermöglicht die Öffnung der Stores zu Zeiten, an denen der Betrieb mit Personal nicht rentabel und/oder erlaubt wäre (nachts und an Sonn- und Feiertagen).
- Die Stores haben **sehr kleine Verkaufsflächen** von 50 bis 200 m<sup>2</sup>. Oft handelt es sich dabei auch um Containerstores.
- Da kein Kassenspersonal vor Ort ist, findet der **Bezahlvorgang bargeldlos** statt.
- Vor der Nutzung der Stores **müssen sich Kunden ausweisen**, etwa durch das Vorzeigen einer Bankkarte, die Eingabe einer E-Mail-Adresse oder der Erstellung eines Kundenkontos.

Da sich die Ausprägungen dieser Merkmale in den vergangenen zwei Jahren weiterentwickelt haben, weisen nicht alle Modelle diese Merkmale im Detail auf („Ausnahmen bestätigen die Regel“).

**RFID ist vor allem bei Metzgereien sinnvoll, da sie mit RFID „auf Knopfdruck“ eine Verfallsdatums-Kontrolle ihrer sehr frischen Produkte und somit ein optimales Bestandsmanagement durchführen können.**



Metzgerei Heimann, Grafing



Weyh Feinkostmetzgerei, Schwabach

## Grab & Go: Weitgehend im Testmodus

Die anspruchsvolle Grab & Go-Technologie (Computer Vision und Sensor Fusion), die 2016 erstmals von „Amazon Go“ in Seattle genutzt wurde, befindet sich in Europa noch überwiegend im Testmodus. Viele Händler, (z.B. Rewe, Aldi, Tesco, Morrisons, Sainsbury, Carrefour, Penny, Netto) haben Test-Stores. Nur „Zabka“ in Polen betreibt über 60 solcher Stores. Die Customer Journey hat sich in den vergangenen Jahren weiterentwickelt. Während zunächst eine App zwingend erforderlich war, können diese Stores nun auch nur mit einer Giro- oder Kreditkarte genutzt werden. Aufgrund hoher Kosten ist aber kurzfristig nicht mit einem signifikanten Roll-out zu rechnen.

## Selfscanning-Lösungen

Eine große Anzahl von Smartstores 24/7 ist mit der Selfscanning-Technologie ausgestattet. Die Kunden kennen dies aus dem stationären Handel und können sich daher schnell an das „unbemannte“ Einkaufen gewöhnen. In Deutschland, Tschechien und Schweden gibt es schon eine große Anzahl solcher Stores. Die jeweiligen Betreiber haben ehrgeizige Expansionspläne. Diese Smartstores befinden sich überwiegend im ländlichen Raum und schließen Versorgungslücken, die dort entstanden ist.

## App-Lösungen für Direktvermarktung

Für die Direktvermarktung eignen sich App-basierte Lösungen, da bei diesen nur geringe Hardware-Kosten entstehen und der Zugang zum Store, das Scannen der Artikel und die Bezahlung aus-



Fleischerei Bartoldus, Borgentreich



Weyh Feinkostmetzgerei, Schwabach

schließlich in der App durchgeführt werden können. Die Betreiber müssen so keine Investitionen in eine Selfscanning-Lösung tätigen und können auch Artikel, die keine GTIN (= internationale Identifikationsnummer, die zur eindeutigen Kennzeichnung von Produkten verwendet wird) haben, via QR-Code, den sie selbst anlegen können, verfügbar machen.

### RFID: Sinnvolle Option

Die RFID-Technologie, die von einigen Textilhändlern in herkömmlichen Stores genutzt wird (z.B. Decathlon, Uniqlo, H&M, Zara) findet sich auch in einigen Smartstores 24/7, die überwiegend Lebensmittel anbieten, z.B. im Fleischer-/Metzgerhandwerk oder bei landwirtschaftlichen Direktvermarktern. RFID ist vor allem bei Metzgereien sinnvoll, da sie mit RFID „auf Knopfdruck“ eine Verfallsdatums-Kontrolle ihrer sehr frischen Produkte und somit ein optimales Bestandsmanagement durchführen können.

### Hybride Lösungen

Da viele Betriebe gelernt haben, wie man einen Laden „unbemannt“ betreiben kann, entstehen seit 2024 zunehmend hybride Lösungen. Zu definierten (flexiblen) Zeiten sind die Stores mit Beschäftigten besetzt. Außerhalb dieser Zeiten werden die Öffnungszeiten ohne diese erweitert. Dies könnte in Zukunft die vorherrschende Expansionsoption sein, da damit dem Wunsch einiger Kunden nach Personal Rechnung getragen werden kann. Außerdem ist zu Zeiten mit Personal oft eine Barzahlung möglich, die ohne dieses in den Geschäften in der Regel nicht angeboten wird. In Deutschland, wo die Barzahlung noch eine hohe Relevanz hat, sind hybride Stores daher sinnvoll.

**In Deutschland, wo die Barzahlung noch eine hohe Relevanz hat, sind hybride Stores daher sinnvoll.**

### Geschlossene Robotik-Boxen

Im Gegensatz zu den bisher erwähnten Walk-in-Stores, in denen man die Ware aus dem Regal nimmt, bestellt man bei geschlossenen Robotik-Boxen die Ware an einem Terminal, die dann im Hintergrund (für den Kunden unsichtbar) von einer Robotik kommissioniert und an einem Ausgabefach zur Verfügung gestellt wird. Für die Kommissionierung existieren verschiedene Technologien (z.B. von Latebird, VPS Roberta, Smarks, Ximiti, Knapp). Solche Boxen haben vor allem ihre Berechtigung, da Diebstahl nicht möglich ist. Ein Pionier im Metzgerhandwerk für ein solches System ist die Metzgerei Klein in Nersingen-Straß, deren „Roberta“ seit Oktober 2020 im Einsatz ist (<https://www.bewusst-klein.de>).

### Automaten-Stores

Ein weiteres Konzept sind die sogenannten Automaten-Stores, die durch die Bereitstellung mehrerer klassischer Automaten nicht nur ein Convenience-Sortiment (mit z. B. Energy Drinks und Schokoriegeln) anbieten, sondern durch ein breites Food-Angebot ein nahversorgungsähnliches Sortiment abbilden. Solche Stores entstanden in innerstädtischen und ländlichen Lagen.

### Die Herausforderungen

Die Betreibung eines Smartstores 24/7 stellt die jeweiligen Betriebe vor einige Herausforderungen:

- Die Customer Journey muss möglichst einfach und verständlich gestaltet sein.
- Die Logistik solcher häufig sehr kleinen Stores mit geringer Lagerfläche ist anspruchsvoll.
- Diebstahlprävention ist bei fast allen Lösungen von Relevanz, kann aber durch professionelle Videoüberwachung in den Griff bekommen werden. Bei komplett bargeldlosen Systemen entfällt diese Problematik.
- Behördliche Auflagen für die Öffnung eines solchen Stores sind umfangreich.
- In Deutschland ist die gesetzliche Grundlage für die Sonntagsöffnung zwar in den Bundesländern in der Umsetzung bzw. in der Diskussion, aber nur in wenigen Bundesländern rechtlich geregelt (Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Bayern).

Bisher sind Smartstores 24/7 vor allem in ländlichen Gebieten entstanden. In Zukunft werden sie aber auch an Tankstellen, in Hotels, Gewerbegebieten und in Innenstädten entstehen. Der Fokus liegt bisher auf Lebensmittelhandel und -handwerk. Allerdings sind die verschiedenen Technologien auch für Nonfood-Sortimente anwendbar. Aufgrund standortindividueller Anforderungen haben vermutlich alle erwähnten Technologien ihre Berechtigung und werden sich am Markt etablieren.

Smartstores 24/7 boomen aufgrund des Personal mangels. Das Potenzial erscheint angesichts von Versorgungslücken enorm. Es ist aber davon auszugehen, dass sie eine sinnvolle und relevante Ergänzung klassischer Vertriebswege sind.

**Prof. Dr. Stephan Rüschen, DHBW Heilbronn/red**

# Aus der Nische zum Trend

**Fachkräftemangel, steigende Betriebskosten, fehlende Nachfolge – viele Fleischereien stehen vor großen Herausforderungen. Zugleich wünschen sich Kunden Qualität, Regionalität und flexible Einkaufszeiten. Wie digitale Smartstores neue Zukunftsperspektiven bieten.**

Eine Perspektive finden immer mehr Metzgereien in Form von SB-Geschäften, in denen rund um die Uhr handwerklich hergestellte Wurst- und Fleischwaren ohne Verkaufspersonal angeboten werden können. Entweder hybrid in bestehenden Geschäften oder in reinen SB-Filialen sorgen SB-Kassen für personallosen Verkauf rund um die Uhr. Wegen ihrer Flexibilität und günstigen Preisen sind bei vielen Metzgereien standardisierte Verkaufscontainer beliebt. Diese sind in der Regel schlüsselfertig in acht Wochen betriebsbereit aufgestellt und bieten der Kundschaft ein innovatives und flexibles Einkaufserlebnis. Betreten kann diese das Geschäft mit einer Registrierung oder EC/Kreditkarte, die Bezahlung erfolgt digital und unkompliziert bargeldlos.

Die SmartStore24 GmbH in Augsburg entwickelte ein Konzept, das es ermöglicht, hochwertige Lebensmittel digital zu vertreiben, ohne den handwerklichen Charakter zu verlieren. Mit einer Anbindung an alle beste-

henden Warenwirtschaftssysteme (vor allem Bizerba, Apro.Con oder Winweb) und einer extra Diebstahlsicherung wird das System seit drei Jahren speziell für Metzgereien immer weiterentwickelt. „Wir freuen uns, dass mit über 75 Metzgereien so viele auf unser System setzen. Wir stehen für Service und Funktionalität. Das gibt Sicherheit und garantiert letztendlich den Erfolg eines neuen Smartstores“, freut sich der Geschäftsführer Michael Kimmich über die Resonanz.

## Was ist wichtig?

In einem SB-System sorgt die Kasse dafür, dass der Kunde die Ware bezahlt, die er mitnimmt. Grundsätzlich haben sich zwei Technologien durchgesetzt, die sich in ihrer Leistungsfähigkeit für Betreiber und Kunden unterscheiden: RFID oder EAN/Barcode. Am Ende ist es entscheidend für den Metzger, welche Kosten und wie viel Aufwand entstehen und wie das Thema

Smartstore in die Abläufe integriert werden kann. „Wir sind froh, dass wir als einziger Anbieter alle Technologien anbieten. So können wir in aller Offenheit das System finden, was für die jeweilige Situation am besten passt“, so Michael Kimmich weiter.

Neben der reinen SB-Kasse zählen Temperaturüberwachung, Alarmfunktionen und Echtzeit-Inventar genauso zu einem erfolgreichen Smartstore, wie Kühlung, Ladenbau und die smarte Kommunikation mit dem



**„Wir freuen uns, dass mit über 75 Metzgereien so viele auf unser System setzen.“**

Michael Kimmich

Kunden während des Einkaufs. Diese deckt SmartStore24 ebenso ab, wie die Beschaffung und den Ausbau eines schlüsselfertigen Verkaufscontainers nach den Wünschen der Metzgerei. Sogar beim Leasing, Promotion oder Versicherung kann geholfen werden. Die Metzgerei sucht sich die Module aus, die für sie wichtig sind.

## Wirtschaftlich tragfähig

„Mit Investitionskosten ab etwa 25.000 Euro und einem monatlichen Betriebskostenrahmen von wenigen 100 Euro ist das Konzept für alle Betriebe wirtschaftlich darstellbar. Umsätze von 5.000 bis 6.000 Euro pro Woche sind bei guter Standortwahl realistisch – manche erzielen sogar deutlich mehr“, betont er. Besonders flexibel: Das Smartstore24-System kann nicht nur im Container eingesetzt werden, sondern auch hybrid in bestehende Filialen integriert oder für neue Filialen genutzt werden. So ist das Konzept individuell an jede Betriebsstruktur anpassbar. [www.smartstore24.de](http://www.smartstore24.de)



Metzgerei Schreyegg, Windach



## Herbstliche Wursthüllen

Für alle, die ihren Fleisch- und Wurstwaren im Herbst ein ausgefallenes „Outfit“ verleihen möchten, bietet **Oskutex** erneut spezielle Wursthüllen an, z.B. die erfolgreiche und beliebte Wildserie für Rohwurst. Ansprechend in Optik und Haptik ist ebenso eine Bauernleberwurst in Wachs. Die Oktoberfest-Serie wurde durch eine neue Kreation erweitert: eine Hülle – zwei Motive. Auf der einen Seite ist ein Dirndl abgebildet, auf der anderen eine Lederhose. Beim Material handelt es sich dabei um NaloFashion ID-silber im Kaliber 55/21. Einen aktuellen Flyer mit allen Details zu dieser Serie kann in gedruckter Form sowie digital unter [info.oskutex@kallegroup.com](mailto:info.oskutex@kallegroup.com) angefordert werden. <https://oskutex.kallegroup.com/>

## Nachhaltig verpacken

Die PE-Einstofflösung „monoLine“ von **allfo** ist als 3-Seiten-Siegelrandbeutel in der Stärke 100µ erhältlich. Es gibt ihn als transparenten Vakuumbutel oder bedruckt (10C Flexo) in fünf Größen: von der kleinsten Version mit 150 x 200 mm bis hin zur größten Version mit 400 x 600 mm. Er schützt Fleisch- und Wurstwaren ebenso wie Fisch, Convenience-Produkte, Käse oder Gemüse und erhält so deren Geschmack und Frische. Diese Beutelinnovation kommt mit weniger als 5 % EVOH aus – gilt so als PE-Einstofflösung. Diese sind in der EU als recyclingfähig anerkannt und fügen sich nahtlos in den Recyclingkreislauf ein. Monomaterial-Beutel erleichtern somit die Wiederverwertung und unterstützen eine ressourcenschonende Kreislaufwirtschaft. Zudem wartet der Beutel mit Durchstoßfestigkeit, Flexibilität und guter Siegfähigkeit auf, bietet eine hohe Maschinengängigkeit und ist für die Anwendung auf allen gängigen Vakuum-Kammermaschinen geeignet. [www.allfo.de](http://www.allfo.de)



## Für das gewisse Etwas

Marinaden veredeln jedes BBQ-Erlebnis und sorgen oft für perfekte Grillmomente, z.B. die grüne Ölmarinade aus der Pure Oil-Range von **NovaTaste**. Sie enthält kein Palmöl, gehärtete Fette und künstliche Zusatzstoffe. Mit ihrer buttrigen Note und feinen Kräutern bringt sie bei Fleisch und Gemüse französisches Flair auf den Grill bzw. Teller. Den Geschmack einer Kombination aus herzhaft gewürzter Bratwurst und Curry-Ketchup bildet die Gewürz-zubereitung „Bratwurst Grillianer OG“ ab, die Majoran, Kümmel



und Pfeffer und sichtbare Kräuter- und Gewürzbestandteile enthält. Außerdem eignet sich der Curry-Gewürz Ketchup als Dip-Basis für Fingerfood sowie zum Abschmecken von Pfannengerichten. [www.europe.novataste.com](http://www.europe.novataste.com)

## Professionell gekleidet

Ein in der Praxis erprobtes und zukunftsorientiertes Design kennzeichnet die neue Kollektion „Kitchen & Retail Line“ des dänischen Konfektionärs Kentaur, die es beim **DBL Mietservice** gibt. Sie verfügt über eine große Auswahl an Artikeln, eine breite Farbpalette, diverse Möglichkeiten der Kombination und ist vielfältig einsetzbar. Neben aktuellen Koch- und Servicejacken in unterschiedlichen Schnitten und Farben gibt es eine ebensolche Auswahl an Hosen: von Jeans über Chino bis zum lässigen Comfy Fit. Auch bei der Auswahl passender Oberteile – vom Oxford-Hemd bis zum Pikee-T-Shirt. Das gilt für Unisex ebenso wie für die Damenschnitte. Ergänzt wird alles durch ein vielfältiges Sortiment an Schürzen, etwa eine Snap-on-Schürze ohne Bindeband, die mit Druckknöpfen am Oberteil befestigt wird und für weniger Reibung im Hals- und Nackenbereich sorgt. Nachhaltig sind etwa die Hemden und Jacken mit Tencel™ Lyocell sowie Artikel aus recyceltem Polyester. [www.dbl.de](http://www.dbl.de)



## Impressum 14. Jahrgang

**FH**  
FLEISCHER-HANDWERK



Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,  
Verlagsniederlassung München  
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München,  
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München  
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111  
Internet: [www.blmedien.de](http://www.blmedien.de), E-Mail: [muc@blmedien.de](mailto: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 -257  
Claudia Zusammenschneider -254  
Rita Wildenauer

### Abonnementbetreuung:

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

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

### Repro und Druck:

Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2  
84160 Frontenhausen

### Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden  
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00  
BIC: 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.



**Trennmittel-Sprühsystem**



Wir kriegen's gebacken!

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

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

**boyens backservice**

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

SPRÜH-SYSTEME  
UNIFILLER-SYSTEME  
BACKTRENNMITTEL

**Gewürze**

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



van-hees.com

**VAN HEES**  
we know how

**Gütezusätze**

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



van-hees.com

**VAN HEES**  
we know how

**Hygienetechnik**



**WALTER**  
next level cleaning

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

Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

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

**Pökel- und Massiertechnik**



**Suhner**  
food processing equipment

**Suhner AG Bremgarten**  
Fischbacherstrasse 1  
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42  
Fax: +41 56 648 42 45  
E-Mail: [suhner-export@suhner-ag.ch](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)  
[www.suhner-ag.ch](http://www.suhner-ag.ch)

**Schlachthofeinrichtungen**



Systems for the red meat industry  
**RENNER**

Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 073 66/92096-0  
Telefax 073 66/92096-99  
[www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.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, mitmachen & spenden unter: [vivaconagua.org](http://vivaconagua.org)

**FLEISCH BILDER.DE**

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

**HansSchütt**

Kunstdärme für jede Anforderung  
Ihr Partner für flexible Folien

Hans Schütt e. Kfm. · [info@hans-schuetz.de](mailto:info@hans-schuetz.de)  
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck  
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

**Schmiermittel**

High-Tec Allrounder für die Fleischerei-Branche

**SCHMIERUNG  
KORROSIONSSCHUTZ  
WARTUNG**

**BRUNOX**  
Lubri-Food

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

**Goldeimer**

100% Recycling

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

[WWW.GOLDEIMER.DE](http://WWW.GOLDEIMER.DE)

**FLEISCHNET.DE**

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



**Pökelinjektoren**

**günther**

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

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

**SOCIAL PRODUCT**  
GEMEINSAM LAUT, STARK

**FÜR GEMEINNÜTZIGE ORGANISATIONEN**

NGO EMPOWERMENT  
+ NACHHALTIGE PRODUKTE

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

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

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

*Auf geht's!*

# NaloFashion ID-silber

*Eine Hülle - zwei Motive*

**NEU!**  
Im Handel erhältlich.  
Jetzt bestellen!



Rückseite

Vorderseite

**OSKUTEX**  
KALLE GROUP

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