

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

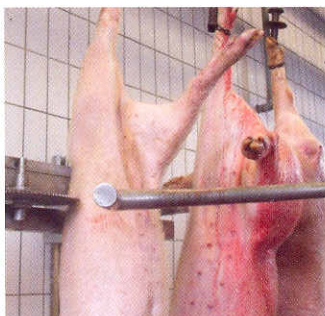
Praxistest:

Der Swipper-Clipper sorgt für Flexibilität in der Produktion

Fleischverarbeitung:

Moderne Zerkleinerungstechnik sichert Produktqualität

Neues Verfahren



Nachbetäubung:

Schonend schlachten

Reinigungssysteme:

Hygienemaßnahmen für eine weiße Weste

Kombianlagen:

Alleskönner für die Produktveredelung

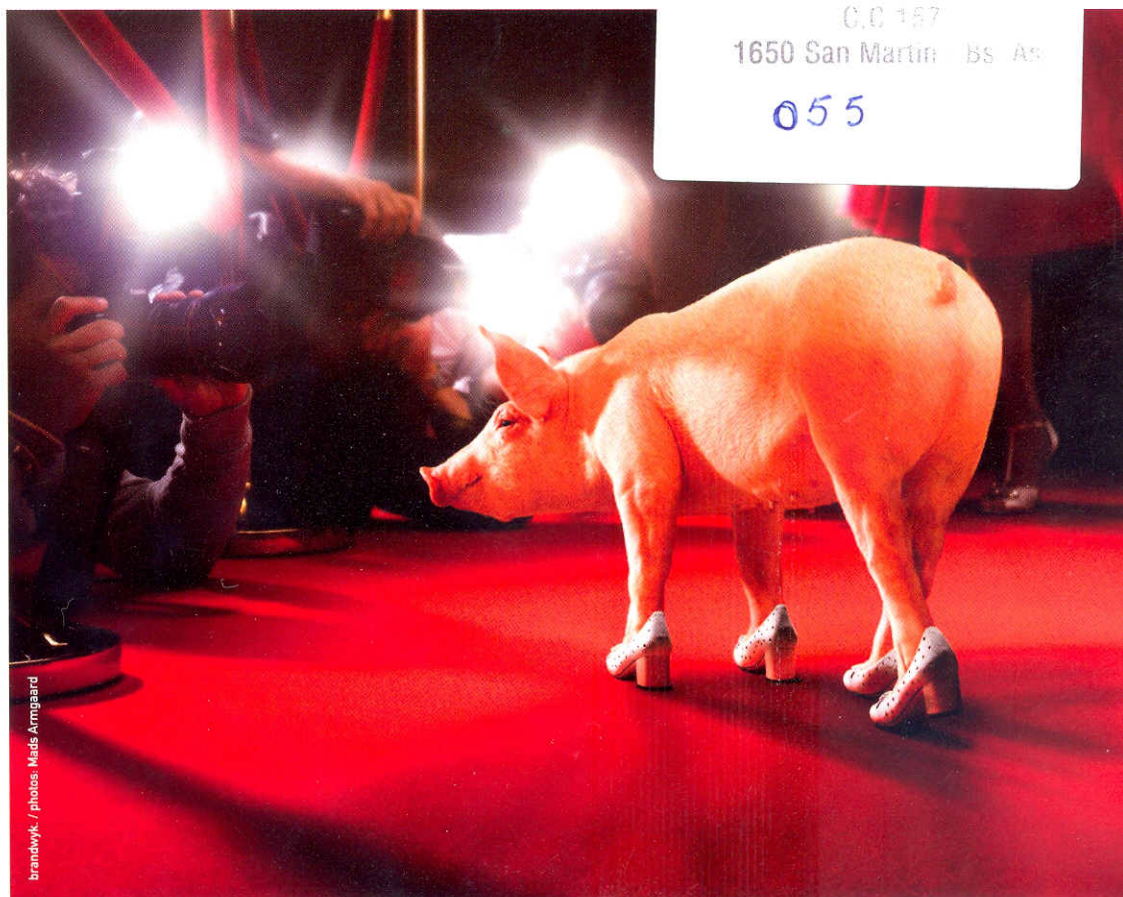
International

Field test:

Automatic double-clipper for large calibers

Meat processing:

High filling speed and accurate portioning



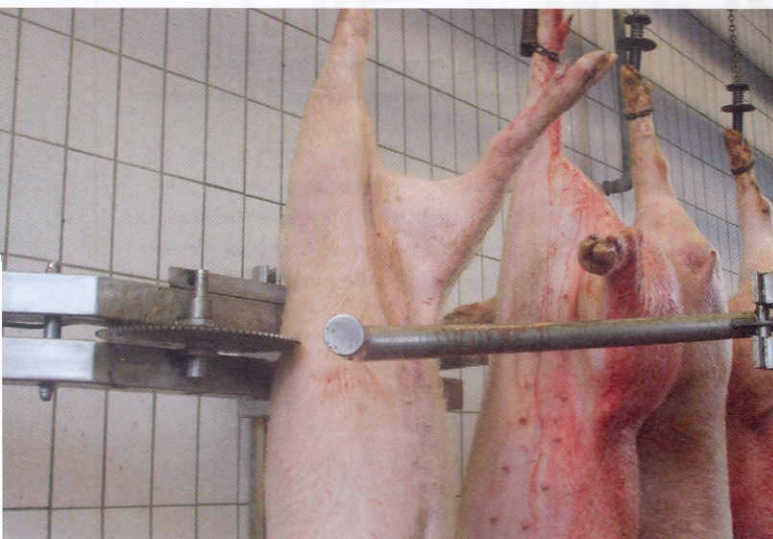
ICH WÜNSCHT', ICH WÄR' BEI DÄNEN...

Wenn sich dänische Schweine als Besuch ankündigen, ist die Genießerwelt aus dem Häuschen. In über 140 Ländern stehen Fans Schlange, um einen Blick auf das zarte Fleisch werfen zu dürfen. Und was sie sehen, macht sofort Appetit auf mehr.



Danish Meat Association ■ Tel.: +45 3373 2539
www.danishmeat.de ■ danish@danishmeat.com

WIR LASSEN DIE SAU RAUS!



Mit Nachbetäubung besser schlachten

Eine zweite Betäubung von Schlachtschweinen in Form einer elektrischen Nachbetäubung kann sich positiv auf die Fleischqualität auswirken. Auf der Grundlage dieser Annahme haben die Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH und das Institut für Agrar- und Stadtökologische Projekte an der Humboldt-Universität zu Berlin in einem mittelständischen Schlachtunternehmen die Auswirkungen eines neu entwickelten Verfahrens untersucht, bei dem die elektrische Nachbetäubung in den Schlachtprozess integriert wird. Die Versuche haben unter anderem gezeigt, dass sich der Anteil der Tiere mit starken Reflexen durch das neue Verfahren erheblich vermindern lässt. **Seite 58**

Clippen auf hohem Niveau



Die Altländer Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG will flexibel auf Kundenwünsche reagieren können. Mit diesem Anspruch wurde der SwipperCompact von Tipper Tie angeschafft. Die Metzgermeister Marc Lischick und Bernd Quadt berichten über ihre Erfahrungen. **Seite 34**

Perfekt zerkleinern und mischen

Beim Zerkleinern von Fleisch kommt es neben der reinen Funktionalität des Schneidvorgangs vor allem auf einen schonenden Umgang mit dem Rohstoff an. Die Struktur des Rohmaterials darf nicht zerstört werden, wenn die Qualität des Endproduktes stimmen soll. **Seite 38**



AKTUELL

Branche: Für bürgernahes Engagement geehrt / Befriedigende Marktentwicklung / Aktuelles von den Regionaltagungen / DFV lehnt Informationspflicht ab / Auf Talentsuche unterwegs / Halal-Food rettet „Cappoquin Chickens“ / Nescafé-Konzept für Fleischereien / *Fleischerei*-Leser bei Schuhbeck / Lehrgänge erfolgreich absolviert **4**

FleischereiHandwerk



- Verkaufsförderung: Eingepackt und aufgetischt**
Wenn der Kunde Picknick macht **10**
- Ernährungsberatung: Rohwurst in der Schwangerschaft**
Worauf sensible Verbraucher achten müssen **14**
- Fleischuntersuchung: Gebührenstreit ohne Ende**
Prüfen Sie Ihre Ansprüche auf Rückerstattung **20**
- Schneiden und Wiegen: Darf's noch ein bisschen mehr sein?** Unverzichtbare Helfer an der Ladentheke **22**
- Rezept: Puten-Paprika-Nudelauflauf**
Abwechslung für den Fleischer-Imbiss **25**
- Zusatzsortiment: Weintipp: Fruchtige Noten**
Ein gut bestücktes Weinregal schärft das Profil **26**
- Warenwissen: Stichwort funktionelle Lebensmittel**
Kunden kompetent beraten **30**
- Kurz berichtet: Erfinderischer Metzgermeister / Dosenware mit Blindenschrift / Köstlichkeiten frisch vom Rost / Bio-Bratwurst im Saitling mit Bärlauch / Attraktives Rundum-Design / Kochschinken ohne Glutamat / Geflügelhits für die leichte Linie **31****

Technik

- Praxistest:** Einfach schnell clippen
Vielseitigkeit ist die Stärke des SwipperCompact 34
- Zerkleinern:** Klares Schnittbild bei hoher Leistung
Auf die Körnung kommt es an 38
- Hygiene:** Eine saubere Sache
Reinigungssysteme für höchste Ansprüche 44
- Kombianlagen:** Einer für (fast) alles
Beste Garergebnisse auf Knopfdruck 52
- Kurz berichtet:** Umweltfreundlicher Direktdruck /
Hoher Produktivitätsgewinn / Ohne Aufwand marinieren /
Produktränge erweitert 56

Branche

- Fleischqualität:** Nachbetäubung bringt Vorteile
Neues Verfahren verbessert den Schlachtprozess 58
- Schädlinge:** Gefahr erkannt, Gefahr gebannt
Vorbeugen ist besser als bekämpfen 62
- Zusatzstoffe:** „Clean Label“-Produkte im Trend
Wenn E-Nummern vom Kauf abhalten 66
- Vermarktung:** Konsumtrends besser nutzen
Gesundheitsorientierte Angebote gewinnen an Bedeutung 68
- Kurz berichtet:** Spende ging an Aktion Kinderträume /
Rekordsumme gespendet / VDF organisiert den Export
neu / Rekordabsatz im Jahr 2008 69

Betrieb und Management

- Insolvenz:** Sanieren statt Pleite machen
Das Gesetz weist den Weg aus der Krise 70
- Finanzierung:** Zehn Tipps für Ihr Bankgespräch
Gute Argumente für bessere Konditionen 71
- Kurz berichtet:** Telefax im Geschäftsverkehr /
Nach Berufsschule sofort zur Arbeit 79

Service

- Editorial** 1
- Inserentenverzeichnis** 72
- Bezugsquellen** 73
- Impressum** 79
- Bücher und Termine** 80

LASKA



Meat Processing Machinery - Fleischereimaschinen



Cutter - Grinder - Mixer - Automatic Production Lines

