

– Topaktuell –
Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!
Lesen Sie mehr auf Seite 49

Ausgabe Englisch/B 7647 Issue 3 March 2011

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

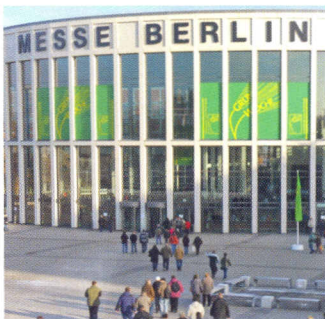
Außer-Haus-Markt:

Imbiss- und Snackideen für
die Heiße Theke

Räuchern und Reifen:

Optimale Bedingungen für
den guten Geschmack

Grüne Woche



Lebensmittelsicherheit:

Werbung für Vertrauen

Kältetechnik:

Leistungsfähige Anlagen zum
Kühlen und Frosten

Schinkenproduktion:

Der Global Player aus Aoste
deckt den großen Bedarf

International

Monitoring quality:

X-ray systems are essential
for risk management

Hygiene:

Innovative cleaning methods
and cleaning equipment


VAN HEES
We know how!



**Jetzt kommt Feuer
auf den Grill – mit
edlem MARKLAND®
Jalapeno Rot**

VAN HEES GmbH, Kurt-van-Hees-Str. 1, 65396 Walluf, Tel. + 49 6123 7080
Fax + 49 6123 708240, info@van-hees.com, www.van-hees.com



Kulinarische Weltreise durch die Regionen

Mit 415.000 Besuchern hat die Internationale Grüne Woche in diesem Jahr ihre Bedeutung als weltgrößte Verbraucherschau der Land- und Ernährungswirtschaft erneut bestätigt. 1.632 Aussteller aus 57 Ländern präsentierten vom 21. bis 30. Januar 2011 in Berlin rund 100.000 Spezialitäten. Vor dem Hintergrund des jüngsten Dioxinskandals nutzten vor allem die deutschen Produzenten die Messe, um für Vertrauen zu werben. Das Interesse der Besucher richtete sich verstärkt auf Bioprodukte sowie auf regionale Erzeugnisse, bei denen die gesamte Wertschöpfungskette transparent ist. Ganz deutlich zu spüren war der Wunsch der Verbraucher nach einer umfassenden Aufklärung zu allen Fragen rund um Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln.

Seite 52

Optimal gereifte Rohware



Die Qualität von veredelter Rohware hängt in hohem Maße von der Leistungsfähigkeit der Anlagen zum Räuchern und Klimareifen ab. Moderne Räucher- und Reifetechnik sorgt für die optimale Luftbewegung und die ideale Temperatur und Feuchte in der Kammer.

Seite 37

Eiskalt behandelt

Wer Lebensmittel lagert, transportiert, verarbeitet oder ihre Haltbarkeit verlängern möchte, ist auf Kältetechnik angewiesen. Das Behandlungsspektrum reicht dabei vom Kühlen der Ware über das Tiefgefrieren bis hin zum Schockfrosten. Coole Lösungen finden Sie auf

Seite 46



Aktuell

Branche: Fleischproduktion mit Rekordwert / Weniger Antibiotikaeinsatz 2011 / Studenten entwickeln neues Produkt / Vergessene Genüsse neu entdecken / Slow Food in der Schweiz / Hähnchen nachhaltig produzieren / Positive Geschäftsentwicklung / Ishida und Meyn schmieden Allianz 6

Fleischerei Handwerk



Portrait: Kreativität weckt Bedürfnisse

Eine Landfleischerei verbindet Tradition und Modern 10

Ernährungsberatung: Fleisch für zwei

Gesunde Kost für Mutter und Kind 14

Spezialitäten: Inspiriert zu innovativen Kreationen

Fleisch und Wurst für anspruchsvolle Kunden 20

Convenience: Abwechslung für die Imbissstheke

Pfiffige Ideen für den schnellen Service 22

Rezept: Ravioli mit Spargel und Schinken

Leckere Teigtaschen aus eigener Herstellung 28

Warenwissen: Stichwort: Glutenhaltiges Getreide

Qualifizierte Antworten auf kritische Fragen 30

Kurz berichtet: Schinken für die Spargelsaison / Verkaufsanhänger im Retrodesign / Granulat für Sahneleberwurst / Metzgereitreff im Schnee / Das Salz für Premiumprodukte / Einzigartiges Genusserlebnis / Senfsaucen für Feinschmecker / Großviehanhänger in neuem Design 32

Technik

Veredeln: Bestes Klima für Räucherware Räuchern und Reifen in großem Stil	37
Klimarauchanlagen: Optimale Luftbewegung Entscheidende Einflüsse auf den Reifeprozess	43
Kühlen: Systeme für frostige Aufgaben Gut gekühlt, tiefgefroren oder eiskalt verarbeitet	46
Verpacken: Hochdruckbehandlung in der Linie Wirtschaftliche Lösung für verpackte Ware	50
Kurz berichtet: Convenience in Form bringen / Wärmerückgewinnung mit Tücken	51

Branche

Grüne Woche: Sicherheit und Genuss Informationsbörse und Diskussionsforum	52
Portrait: Schinkenproduktion der Superlative Feine Schinkenspezialitäten für den Weltmarkt	56
Kurz berichtet: Coole Transportlösungen für Profis / Qualität der Lebensmittelproduktion / Evenord 2011 in den Oktober verlegt / Neuer Vertriebsleiter bei Vemag ...	58

Betrieb und Management

Rating: Anspruch und Wirklichkeit Selbstverpflichtung der Banken ist der erste Schritt	59
Steuern: Unfallkosten geltend machen Voraussetzungen für die steuerliche Abzugsfähigkeit	61
Kurz berichtet: Preise für Tüftler / Software für Schulverpflegung / Stockmeyer Wissenschaftspreis 2011 ...	63

Service

Editorial	1
fleischerei.de	4
Fleischerei-Experten	5
Inserentenverzeichnis	63
Bezugsquellen	64
Impressum	69
Bücher und Termine	69
Schlusspunkt	70
Vorschau	70

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen Coolworld Rentals GmbH, Dinslaken, Mohn & Co. GmbH, Kierspe, und OSKUDA Kunst-Darm GmbH, Georgsmarienhütte, bei. Der Inlandsauflage liegt eine Beilage der Firma Batania Direct GmbH, Kulmbach, sowie unser Sonderheft CATERING bei. Auf Seite 18 dieser Ausgabe befindet sich eine aufgeklebte Postkarte der Firma Poly-clip System, 60489 Frankfurt/Main. Wir bitten um Beachtung!

Meat Processing Machinery - Fleischereimaschinen



Cutter - Grinder - Mixer - Automatic Production Lines

