

# Fleischer sind die neuen Rockstars

Rund 30 Fleischer haben sich bei der Trüffeljagd der Adalbert-Raps-Stiftung auf die Suche nach innovativen Konzepten für die Fleischerei von morgen gemacht.



„Katz Orange“. Hier lassen sich die Fleischer zunächst zwölf Stunden lang geschmorte Rippchen und Duroc-Schwein schmecken, ehe sie angeregt mit dem Inhaber und Kulinarik-Experten Ludwig Cramer-Klett über Trends wie „nose to tail“ und

gläublich viel aus den Gesprächen mitnehmen.“

## DIGITALISIERUNG DES FLEISCHES

Nach einem Abendessen in der Backschwein-Tenne von Landwirt-Legende Bernd Schulz stattet die Trüffeljagd am dritten Tag der Markthalle IX in Berlin-Kreuzberg einen Besuch ab – dem Geburtsort von Streetfood in Deutschland. Hier referiert Trendforscher Max Thinius über die „Digitalisierung des Fleisches“, bevor die Veranstaltung aus Sicht der meisten Teilnehmer ihren Höhepunkt erreicht: ein Treffen mit Hendrik Haase von der Fleischerei „Kum-

Rockiger Referent: Jörg Förster von „Kumpel&Keule“ erklärte das neue Konzept.

Es gibt da einen Satz, auf den reagiert Andreas Harth allergisch. Er lautet: „Das haben wir schon immer so gemacht.“ Nun mag das auf Anhieb überraschen, schließlich führt der 51-Jährige aus Stadeln in Rheinland-Pfalz seine Landfleischerei Harth in sechster Generation. Es gibt dort also eine ganze Menge, was sich seit Jahrzehnten nicht verändert hat – und das ist auch richtig so. Doch nur auf der Verengung zu versperren, das sei der falsche Weg, sagt Andreas Harth: „Du musst deine Arbeit ständig hinterfragen und neue Sachen ausprobieren. Unser Betrieb steht heute dort, wo er steht, weil wir bereit sind, die Scheuklappen zu öffnen.“

Nachhaltigkeit diskutieren.

Tags darauf tauchen die Trüffeljäger in die Welt der Start-ups ein. Mehrere Jungunternehmer berichten in Vorträgen von ihren Erfahrungen in der Fleischbranche. Unter anderem stellt Christian Eggert den Online-Wochenmarkt Bonativo vor, und Yannick Meurer von Gourmetfleisch.de erzählt, wie sich aus einer Familienfleischerei ein erfolgreicher Online-Fleischhändler entwickelt hat. Er rät den Fleischern: „Man kann auch online ein tolles Einkaufserlebnis bieten. Wichtig ist, dass man eine Geschichte erzählt.“



Der Stiftungsvorstand: Frank Kühne engagiert sich mit der Stiftung in der Fortbildung.

Insofern überrascht es kaum, dass Andreas Harth zu jenen rund 30 Fleischern gehört, die sich für die Trüffeljagd der Adalbert-Raps-Stiftung angemeldet haben – ein neues und deutschlandweit einzigartiges Programm für innovative Fleischer. „Wir haben gemerkt, dass sich immer mehr Fleischer die Frage stellen, wohin die Reise in ihrem Handwerk geht“, erklärt Frank Kühne, Vorstand der Adalbert-Raps-Stiftung. „Bei der Trüffeljagd wollten wir ihnen aufzeigen, wie die Fleischerei der Zukunft aussehen könnte – und wie sich die Betriebe darauf vorbereiten sollten.“ Der Ansturm auf die Veranstaltung sei gewaltig gewesen, erzählt Kühne. „Schon nach wenigen Tagen waren alle Plätze ausgebucht.“

## HOCHKARÄTIGES PROGRAMM

Hauptgrund für die große Resonanz ist das hochkarätige Programm. Den Auftakt macht ein Besuch im Berliner Szene-Restaurant

## WORKSHOPS

Wie man selbiges schafft, darüber diskutieren die Trüffeljäger in den anschließenden Workshops – unter Anleitung von professionellen Coaches. Zudem tauschen sie sich untereinander aus. „Wer hierher kommt, ist kein Nullachtfünfzehn-Fleischer, sondern will etwas in seiner Branche bewegen“, sagt Hannes Friemann, Fleischerlehrling aus Ronnenberg. Er ist mit 20 Jahren der jüngste Teilnehmer, seine Eltern betreiben eine Fleischerei in Nordhorn, und für ihn steht fest: „Wenn du drei Tage lang solche Leute um dich rum hast, dann kannst du un-

pel & Keule“, die als „gläserne Fleischerei“ zuletzt bundesweit Schlagzeilen gemacht hat. Haase ermuntert die Trüffeljäger zu mehr Selbstbewusstsein und mehr Stolz auf ihr Handwerk, denn er ist sich sicher: „Fleischer sind die neuen Rockstars!“

Dieser Satz ist eine Art Leitspruch für die abschließenden Workshops. Nun haben

## FAKTEN

### Über die Adalbert-Raps-Stiftung

1976 durch Nachlassverfügung des Apothekers und visionären Industriellen Adalbert Raps gegründet, setzt sich die Kulmbacher Stiftung seit fast 40 Jahren engagiert für soziale Projekte sowie für Forschungsleistungen in der Lebensmittelbranche ein. Die Adalbert-Raps-Stiftung ist stiller Gesellschafter der RAPS GmbH & Co. KG.



Neuer Auftritt: Im „Kumpel&Keule“ präsentiert man edle Fleischschmankerln.

die Teilnehmer Gelegenheit, das Erlebte noch einmal Revue passieren zu lassen und daraus Lehren für ihren Betrieb zu ziehen. „Ich will mich stärker mit Social Media beschäftigen und neue Zuschnitte ausprobieren“, schreibt etwa Fleischermeister Thomas Winterhalter aus Elzach auf eine Postkarte, die jeder Fleischer zum Abschluss der Veranstaltung verschickt – an sich selbst, zur Erinnerung. Bei Michael Koch aus Biberach steht auf der Karte: „Ich möchte einen neuen Vertriebskanal aufbauen, der nach dem Prinzip bestellen und abholen funktioniert – eventuell mit Abholboxen.“ Und Christine Krammer fasst ihre Eindrücke bei der Trüffeljagd wie folgt zusammen: „Mein Vater sagt

immer, dass wir den schönsten Beruf der Welt haben, doch ich habe das oft verleugnet“, erzählt die Fleischerstochter aus Pfaffenhofen. „Aber jetzt weiß ich sicher, dass er Recht hat. Wir haben wirklich den schönsten Beruf der Welt – und sollten darauf stolz sein.“ [www.trueffeljagd.org](http://www.trueffeljagd.org) oder [www.raps-stiftung.de](http://www.raps-stiftung.de)

**SCHNEIDIG FRISCH.**

[www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)

Schneldige Prozesse sorgen für Geschmack und Fülle. GRAMILLER schneidet dabei mit High-Tech und Service genauso gut ab wie Sie.

**GRAMILLER**

# Weißer Fahne in Hollabrunn

Die private HTL für Lebensmitteltechnologie durfte sich zum 25. Maturajahrgang besonders freuen: Alle 28 Schüler haben bestanden.

Text und Fotos: Andrea Sturm



Pudelnass: Frisch gebadete Fleischtechnologien.

Die heurigen Diplomarbeiten beschäftigten sich mit durchaus praktischen Themen. Von der Analyse der Unterschiede zwischen Produkten von herkömmlich ernährten Schweinen und Erdäpfelschweinen (Fazit: gering) über die Optimierung des Herstellungsprozesses von glutenfreiem Bier, den Einsatz von Bakterien in der Schädlingsbekämpfung im Weinbau bis hin zum gesetzeskonformen Einsatz von Etikettierungsmaschinen reichte die Bandbreite der Arbeiten, und auch die

Verbesserung interner Prozesse wie der Altstoffentsorgung und der sichere Umgang mit Chemikalien boten Anlass zu eingehenden Untersuchungen. Neben den Lehrern und Angehörigen gratulierte auch Bundesinnungsgeschäftsführerin DI Anka Lorencz den frisch Gereiften. „Bleibt menschlich und bleibt hungrig“, forderte sie den Nachwuchs auf. Nicht den Buchstaben des Gesetzes gelte es zu erfüllen, sondern den Inhalt – und mit dem schon Erreichten zufrieden zu sein, sei der Feind des



Alle haben bestanden: Der Hollabrunner Jahrgang 2016.

Erfolgs. Rudolf Menzl, Fleischer-Innungsmeister und stellvertretender Obmann des Schulvereins betonte den Wert des lebenslangen Weiterlernens und der Gemeinschaft. „Gerade in unserer Leistungsgesellschaft ist es wichtig, sich auch sozial einzubringen – sei es in der Feuerwehr oder anderen Vereinen oder im direkten Umfeld“, so Menzl. Zum Abschluss des offiziellen Teils hieß es für die Nicht-mehr-Schüler ab in den Bottich, denn was den Salzburgern ihr Metzgersprung ist, ist den Hollabrunnern das Freispringen. Nach einem Schluck Bier, der die Sorgen und Mühen vergangener Tage abspülen sollte, fanden sich nicht nur die zehn frischgebackenen Fleischwirtschaftler, sondern auch die Lebensmittelhygieniker in dem erfrischenden Nass wieder.