

Mehr Frische bei Fleisch und Wurst

Gemeinsam mit der Firma Miele startet die Landesinnung der Salzburger Fleischer die Frische-Aktion „Kühl-Kette“.

Die Salzburger Fleischermeister legen großen Wert auf die Frische und Qualität ihrer Produkte. Und natürlich auch darauf, dass die Wurst und das Fleisch in dieser Qualität zuhause beim Kunden ankommen. Deshalb rät die Innung, gerade jetzt im Sommer frische Wurst- und Fleischwaren immer in einer Kühltasche zu transportieren.

„Bei Wärme können Fleisch- und Wurstwaren schnell verderben. Um die Qualität zu sichern“, sagt Innungsmeister Helmut Karl, „ist die Einhaltung der ‚Kühl-Kette‘ eines der wichtigsten Elemente.“

Ideal ist es, wenn die Temperatur des Einkaufs während des Transportes nie 7 Grad Celsius überschreitet. Wer also nach dem Einkauf beim Flei-

schermeister nicht gleich den Weg zum heimischen Kühlschrank antritt und auf den Gebrauch von Kühltaschen oder einer Kühlbox verzichtet, muss bereits nach kurzer Zeit einen erheblichen Qualitätsverlust hinnehmen.

Thermometer im Fachgeschäft

Während der „Kühl-Kette“-Aktionswoche erhält jeder Kunde in den teilnehmenden Fleischerfachgeschäften ein „Kühl-Kette“-Thermometer. Er kann dann sehr einfach selbst überwachen, ob bei ihm die Wurst bzw. das Fleisch ins „schwitzen“ kommen.

Zur Einhaltung der „Kühl-Kette“ gehört aber auch, dass der Einkauf schnell im Kühlschrank untergebracht wird. Karl: „Hier liegt aber ein weiterer Knackpunkt. Viele Kunden verwechseln die Ziffern des Einstellrades im Kühlschrank mit der tatsächlichen Temperatur. Dies hat aber nichts miteinander zu tun. Mit dem „Kühl-Ketten“-Thermo-



Bei der Präsentation der Initiative „Kühl-Kette“ (v. l.): Landesveterinärdirektor Dr. Josef Schöchel, Landesinnungsmeister Helmut Karl, Innungsgeschäftsführerin Dr. Ursula Schwertl und Miele-Prokurist Wolfgang Bell.

Foto: Hummel

meter kann die tatsächliche Temperatur im Kühlschrank ausreichend genau bestimmt werden, sodass der Kunde jetzt kontrollieren kann, welche Lagertemperaturen in seinem Eisschrank herrschen.“ Optimal sind 3 Grad Celsius. Zu diesem Thema bietet auch die Firma Miele mit PerfectFresh eine praktische Hilfestellung: Die neue 0-Grad-Zone der Miele-Kühlgeräte ermöglicht eine deutlich längere Lagerung von frischen Lebensmitteln. Dafür

sorgt nicht nur die Temperatur zwischen 0,5 und 3 Grad Celsius, sondern auch die optimal angepasste Luftfeuchtigkeit, die zwischen 45% und 90% geregelt wird – je nach den Bedürfnissen. So bleiben nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch Molkereiprodukte, Wurstwaren, Fleisch und Fisch bis zu dreimal länger frisch als bei herkömmlicher Lagerung.

Informationen im Internet:
www.salzburger-fleischer.at

Wettbewerb der Jungfleischer

In der Landesberufsschule 2 in Salzburg fand kürzlich der Landeslehrlingswettbewerb der Fleischverarbeiter und Fleischverkäufer statt.

Den 1. Platz belegte Perica Laktasic vom Lehrbetrieb Hans Mache in Salzburg vor Karl Brandstätter vom Lehrbetrieb Christian Brandstätter in Obertrum. Dritter wurde Manfred Riepler vom Lehrbetrieb Josef Brandauer in Elsbethen. Den 1. Platz im Lehrberuf Fleischverkauf belegte Johannes Vorreiter von der Merkur Warenhandels AG in Mittersill. Insgesamt haben 14 Lehrlinge des 3. Lehrjahres am Wettbewerb teilgenommen.

Die Fleischverarbeiter mussten unter anderem einen Rin-



Bei der Siegerehrung (v. l.) LSI Franz Eisl, Christian Brandstätter (2. Platz), Sieger Perica Laktasic, Manfred Riepler (3.), Innungsmeister Helmut Karl sowie Innungsmeister-Stv. Otto Filippi.

Foto: WKS

derstummel und einen Schweineschlögel auslösen. Von den Fleischverkäufern wurde die

Zubereitung einer Wurstplatte und von zwei Fertiggerichten verlangt.

Bei der Siegerehrung bedankte sich Innungsmeister Helmut Karl bei den Juroren und den Verantwortlichen der Landesberufsschule für die gelungene Abwicklung des Wettbewerbes. Er gratulierte den Lehrlingen zu den guten Leistungen und überreichte an die Sieger Pokale, Medaillen und Sachpreise. Die Preise wurden von der Landesinnung bzw. dem Fleischerverband zur Verfügung gestellt. Der Wettbewerb wurde zudem von den Firmen ANKA und Alpenrind unterstützt.

Die drei Erstplatzierten werden Salzburg am 22. bzw. 23. Juni 2009 beim Bundeslehrlingswettbewerb in Gleinstätten/Steiermark vertreten.