Spitzenqualität zum SUPER-PREIS!
Sonnenschutz
Garagentore – Rolladen
Fenster
Seit über 40 Jahren Erfahrung!!!
HOOS
Freude auf den Sommer
Markisen – Viele tolle Angebote bis 31. 3. zu Winterpreisen
Über 140 Stoff-Dessins mit Qualitätszertifikat
Schatten bringt Farbe ins Leben.
markilux
Besuchen Sie unsere Ausstellung!
Montag bis Freitag 8.00–17.00 Uhr
Samstag 10.00–12.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Direkt ab Werk,
auf Wunsch mit Montage –
Wartung und Reparatur
nur vom Spezialisten
34613 Schwalmstadt-Ascherode,
Schwarzer Weg 1,
Tel. 0 66 91 / 41 86, Fax 33 75
www.schwalmtal-rolladen.de

Bester Geschmack, zartes Fleisch

Metzgerei Roth verwendet als einzige in Deutschland das Warmfleischkonzept

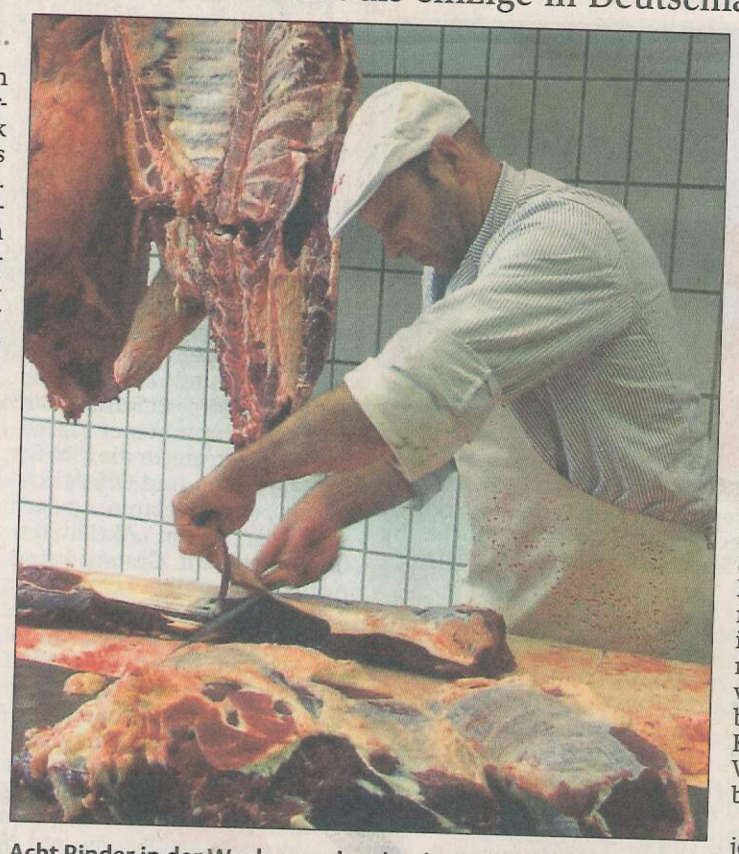
Von Birgit Kimpel

OBERAULA. Der Genießer von Rindfleisch gerät ins Schwärmen: der excellente Geschmack und das intensive Aroma des Fleisches sucht seines gleichen. Diese optimale Qualität bei Bratenfleisch vom Rind wird durch die Warmfleischproduktion erreicht, die die Metzgerei Roth in Oberaula als einzige in Deutschland anwendet. Erfinder und Entwickler dieses Konzepts ist Hans-Werner Meixner aus Wettenberg bei Gießen, der diese ursprüngliche Methode der Fleischgewinnung mit neuer Technik wieder nutzfähig gemacht hat.

Für hochwertiges Bratenfleisch

Rindfleisch kann üblicherweise nach dem Schlachten erst nach etlichen Tagen Reifezeit weiterverarbeitet werden, damit es nicht zäh wird. In dieser Zeit verliert es Aroma und Gewicht, weil sich die Muskelfasern zusammen ziehen, es siedeln sich Keime an, es verliert Flüssigkeit. Das neue Verpackungssystem für Warmfleisch gleich nach dem Schlachten lässt sich jetzt auch für hochwertiges Bratenfleisch vom Rind wie Roastbeef, Stücke aus der Rinderkeule oder Lendenkotelett einsetzen.

Die Vorteile bei der Warmfleischproduktion (minimierter Saftaustritt und geringere Auskühlverluste, lange Haltbarkeit, verbleibende Aromastoffe) sind jedem Metzger bekannt. Einzig an der Verpackung der körperwarmen Fleischstücke gleich nach dem Schlachten haperte es bis jetzt. Weder Vakuumverpackungen noch Schrumpfbeutel waren geeignet.



Acht Rinder in der Woche werden durchschnittlich in der Metzgerei Roth geschlachtet und verarbeitet. Direkt nach dem Zerlegen wird das Bratenfleisch verpackt. Fotos: Kimpel

Als der norwegische Professor Magnus Wahlgren vor ein paar Jahren während einer Fachmesse Hans-Werner Meixner auf dieses Problem ansprach, geriet er an den Richtigen. Meixner ist Verpackungshersteller, fand die passende Folie und baute die Maschine dazu. Sein dauerelastischer Folienschlauch aus einem Fünfschicht-Material mit innenliegender Sauerstoffbarriere umschließt die noch körperwarmen Fleischstücke wie eine künstliche Haut. Dem hochwertigen Fleisch bleibt praktisch die Konsistenz direkt nach dem Schlachten erhalten.

Mit Qualität überzeugen

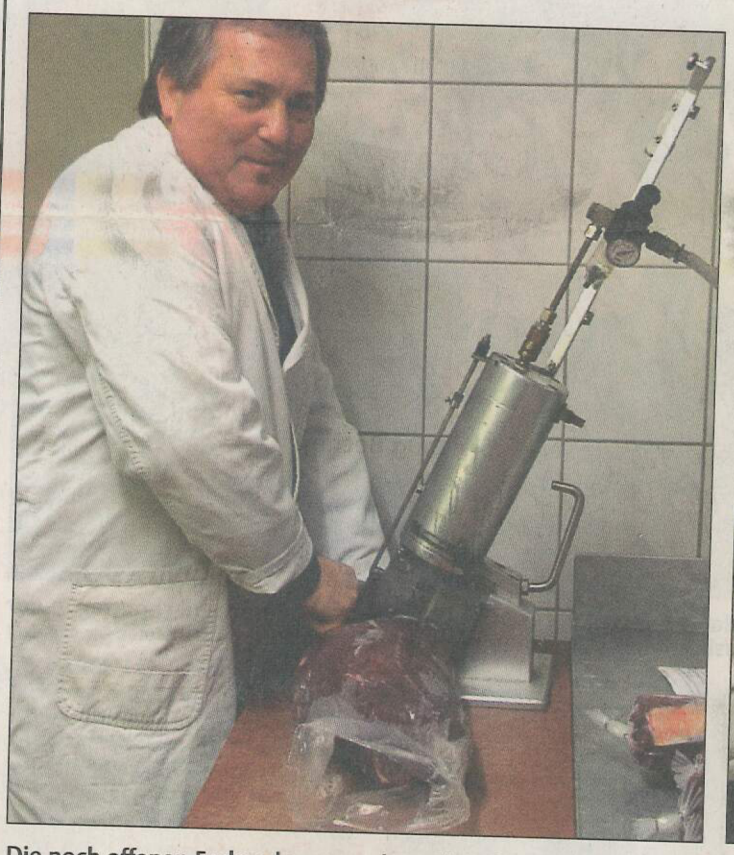
Juniorchef Jens Roth war genauso wie alle anderen Kollegen skeptisch, als Hans-Werner Meixner das neue Konzept vorstellte. Er machte in seinem Schlachthaus die Probe aufs Exempel: die eine Rinderhälfte reifte nach herkömmlicher Art im Kühlhaus, die andere wurde nach dem Warmfleischkonzept verpackt. „Nach zehn Tagen haben wir das Fleisch verköstigt. Keine Frage: die Qualität des Warmfleisches war eindeutig besser", berichtet Roth.

Zwei Jahre ist dieser Tests jetzt her. Jens Roth hat seinen Schlachtbetrieb nach und nach auf die Warmfleischmethode für Bratenfleisch umgestellt und seine acht Filialen damit beliefert. „In dieser Zeit ist der Umsatz von Rindfleisch in unseren Geschäften um 20 Prozent gestiegen", freut sich der Metzgermeister – und das, obwohl keiner der Kunden über die neue Methode informiert wurde. „Es schmeckt eben einfach besser".

Heute gibt es in Roths Filialen nur noch Rindfleisch, das nach dem Warmfleischkonzept hergestellt wurde. Obwohl Roth in die Warmfleischproduktion rund 25.000 Euro investiert hat, wurde der Preis für Rindfleisch beibehalten. „Um auch in Zukunft marktfähig bleiben zu können, müssen wir beste Qualität anbieten", ist sich Jens Roth sicher.

Der Familienbetrieb in Oberaula ist der einzige in Deutschland, der bisher nach dem Warmfleischkonzept das Bratenfleisch verarbeitet. Das liege laut Meixner zum einen daran, dass gerade in den Ballungsgebieten kaum ein Metzger mehr selbst schlachtet und zum anderen, dass den meisten Fleischproduzenten völlig egal sei, wie ihre Produkte den Kunden schmecken. „Hauptsache deren Umsatz stimmt", kritisiert Meixner die Ablehnung, obwohl alle von der optimalen Fleischqualität nach einer Verköstigung überzeugt gewesen wären.

An der Entwicklung des Gesamtsystems des Warmfleischkonzepts war das Matforsk – Norwegian Food Research Institute in Norwegen maßgeblich beteiligt. Mittlerweile werden dort 20 Prozent der Rindfleischproduktion nach diesem Konzept hergestellt, Tendenz stark steigend. Auch ein großer französischer Fleischlieferant ist sehr interessiert an dem neuartigen Verpackungsverfahren für schlachtwarmes Fleisch..



Die noch offenen Enden des verpackten Fleisches werden separat verschlossen. Entwickler dieses Verfahrens, Hans-Werner Meixner, demonstriert seine Erfindung.

Das schlachtwarme Fleischstück in den Verpackungsschlauch hineingesaugt und kommt verpackt wieder heraus. Metzgermeister Jens Roth wendet dieses System für alle Rindfleisch-Bratenstücke an.

reichmann-schroen.de
Bares Geld statt Sonnenbrand!
JÖRG REICHMANN & UWE SCHRÖN GbR
Jeder Sonnenstrahl ist bares Geld.
Profitieren Sie von unserer Frühjahrsaktion!
Nutzen Sie die Sonne und investieren Sie in eine Photovoltaikanlage.
Elektro-Sanitär- Haus- und Umwelttechnik
Bahnhofstr. 22, 36280 Oberaula
Tel.: 0 66 28/82 58, Fax: 0 66 28/86 14

maler thamer
Malerarbeiten aller Art
Fassadensanierung
Wärmedämmung
Gerüstbau
Fußbodenbeläge
36280 Oberaula-Ibra · Tel. 0 66 28 / 3 27

Solarenergie für Strom und Wärme – einfach clever – eine Investition mit hoher Rendite!
Burkhardt seit 1916 Inh. Willi Pfaff
Unsere Leistungen:
• Elektro – Sanitär – Heizung – Klimatechnik – Anlagenbau – Solaranlagen – Techn. Service
• Ihr universeller Partner für die gesamte Haustechnik, Beratung, Planung und Montage
• Heizsysteme in ökologischer Konsequenz
PARA DIGMA System Partner
Burkhardt
Böhlstraße 6
36280 Oberaula
Tel. 0 66 28 / 2 33, www.w.pfaff@burkhardtplan.de

PLANUNG • STATIK • BAULEITUNG
THOMAS SCHÄFER
DIPL.-ING (TH)
INGENIEURBÜRO FÜR BAUWESEN
BUCHENSTRASSE 3 • 36280 OBERAULA
TELEFON 0 66 28 / 4 53 • FAX 0 66 28 / 71 06
E-MAIL: SCHAEFER-OBERAULA@T-ONLINE.DE

EWALD HOFMANN METALLBAU
LANDMASCHINEN • GELÄNDERBAU
KUNSTSCHMIEDE • INSTALLATION
DEKRA-Abnahme jeden letzten Freitag im Monat
36280 Oberaula-Ibra · Ibratalstraße 13

Fit in den Frühling
Wanderstöcke
Gymnastikbälle
Bein- und Arm-bewegungstrainer
Reisestrümpfe
Thera-Bänder
und vieles mehr
Sanitätshaus König GmbH
Schulstraße 20 • 36280 Oberaula
Telefon 0 66 28/91 99 44 • Fax 0 66 28/91 99 45
SANITÄTSHAUS KÖNIG Sanitätshaus König GmbH

EWALD PETER
Rechtsanwalt
36280 Oberaula Böhlstraße 4