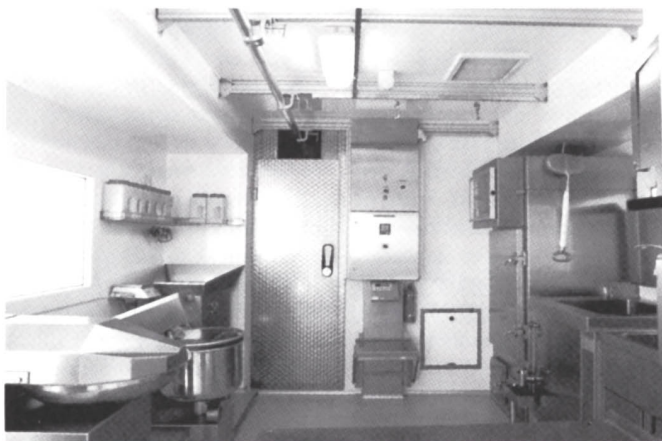


FLEISCHEREITECHNIK GEBR. HORNICHEL GMBH

Die Wurstküche auf Rädern

Breitungen (pr) – Nach nur neunmonatiger Entwicklungszeit ist es der Firma Fleischereitechnik Gebrüder Hornickel GmbH aus dem thüringischen Breitungen gelungen, die erste fahrbare Wurstproduktionsstätte auf den Markt zu bringen. Auf einem Drei-Achs-Anhänger mit einer Breite von 2,5 m, einer Länge von 6,6 m und einer Raumhöhe von 2,5 m wurde die gesamte maschinentechnische Ausrüstung einer Metzgerei mit Rauch-/Kochanlage, Menger, Füller, Kutter, Kes-

verwirklichen. Darüber hinaus kann man die Neuentwicklung mieten, um beispielsweise bei einem Umbau der Wurstküche weiter frisch und kundenorientiert produzieren zu können. Im einzelnen setzt sich der Maschinenbestand so zusammen: Ein Fleischwolf (98er Lochscheibendurchmesser), ein 20 Liter Kutter mit 6er Messerkopf und einem 60 Liter Menger sowie einem Kolbenfüller (25 Liter) von der Firma DMS-Maschinensysteme. Mit einer Rauch-/Koch-



Komplett für die Verarbeitung von acht Schweinen und einem halben Rind pro Woche ausgelegt: Die fahrbare Wurstproduktion.

sel und Spüle sowie einem 2,2 qm großen Kühlraum untergebracht. Dies wurde dadurch möglich, dass der Wagen mit im Stand ausfahrbaren Seitenwänden (auf eine Gesamtbreite vom 3,85 m) ausgestattet worden ist. Die Nutzung dieser patentierten Technik der Firma Marco Pfaff & Co Spezialfahrzeugbau GmbH Bad Lausick erschließt eine Arbeitsfläche von ca. 17,5 qm.

Die fahrbare Metzgerei soll nicht herkömmliche Metzgereien ersetzen, so die Gebr. Hornickel, sondern den Metzgern die Möglichkeit geben, durch das Angebot von Lohnmetzgerleistungen für Hotels und Pensionen neue Einkommensquellen zu erschließen. Zugleich sei es eine Chance für Jungmetzger, den Wunsch nach einer selbstständigen Tätigkeit früher zu

und Backanlage sowie einem Kochkessel der Firma Josef Schwan GmbH wird die maschinentechnische Einrichtung für alle Anforderungen eines Fleischereibetriebes vervollständigt. Die Fleischannahme über eine Seilwinde, die Rohrbahnanlage bis zum Kühlraum, der gekühlte Abfallbehälter, Fettabscheider, Spülbecken mit einer Warmwasserbereitung, ein klappbarer Arbeitstisch und Wursthängekörbe komplettieren die Produktionsstätte. Zudem gibt es eine eingebaute Umkleidekabine (2,3 qm) mit integriertem WC und Waschmöglichkeiten.

Durch seine Abmessungen im Arbeitsraum (17 qm x 2,5 m Raumhöhe) kann der Wagen als registrierter Betrieb in Sinne der Fleischhygieneverordnung betrieben werden. Bei dieser



Die fahrbare Wurstküche haben jetzt die Gebrüder Hornickel aus dem thüringischen Breitungen vorgestellt. Fotos: PR

Ausstattung und diesen Größenverhältnissen können zwei Arbeitskräfte ca. acht bis zehn Schweine und 1/2 Großvieh pro Woche verarbeiten. Das heißt, dass die geschlachtete Ware über die Rohrbahn in die fahrbare Wurstküche transportiert wird und als Wurst und Fleisch-

waren diese verpackt wieder verlässt.

Die fahrbare Metzgerei mit einem zulässigen Gesamtgewicht von 5 t und einer höhenverstellbaren Zugdeichsel hat die verkehrstechnische Zulassung vom TÜV und ist insgesamt mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet. ●

Raps-Visite von Dr. Werner Müller



Bundeswirtschaftsminister Dr. Werner Müller (Mitte) nutzte einen Besuch in der Nahrungsmittelstadt Kulmbach im Rahmen der Gründung der Deutschen Akademie für Kulinaristik zu einem Besuch bei verschiedenen Unternehmen. Auf dem Programm standen dabei auch die Gewürzexperten von Raps. Besonders beeindruckt zeigte sich Müller von der Hochdruckextraktion, bei der mit hohem Druck die entscheidenden Geschmacksstoffe herausgefiltert werden, und dem modernen Hochregallager. Wie genau es bei Raps mit dem Geschmack und der Qualität genommen wird, erkannte der Bundeswirtschaftsminister beim Rundgang durch die Labors und das Technikum, in dem immer neue Produkt- und Geschmacksvarianten erdacht und erprobt werden. Abschließend stellte er fest, dass die Deutsche Akademie für Kulinaristik gar keinen besseren Standort haben könne als Kulmbach. Als Erinnerung an den Besuch überreichte Horst Kühne (links) dem Bundeswirtschaftsminister kleine, würzige Präsentate. Text und Foto: PR