

Lust auf was Herzhaftes?

Inhalt



„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es muss auch Wurst und Schinken sein“, heißt es so schön im Volksmund. Seien Sie mal ehrlich, läuft Ihnen nicht auch das Wasser im Mund zusammen, wenn es nach knusprig duftendem Krustenbraten, goldbraunen Hähnchenschenkeln oder rosa gebratenen Lammfilets riecht? Vegetarier wissen hier im Grund wirklich nicht, was ihnen entgeht, oder? Außer dass sie ihr moralisches Gewissen beruhigt haben.

Auch im Markt der Fleisch- und Wurstwaren gibt es innovative Produkte und zukunftsfähige Konzepte. Erzeuger und Lebensmittelindustrie haben aus den Fehlern der Vergangenheit gelernt – Qualität und Lebensmittelsicherheit längst einen anderen Stellenwert erfahren.

Die Lust auf Fleisch, Leberkäse-Semmeln, Mini-Hackfleischbällchen oder anderweitig mit Wurstwaren belegte Snacks ist ungebrochen. Jeder Deutsche verzehrte im vergangenen Jahr im Durchschnitt 60,8kg Fleisch, davon 8,4kg Rind- und Kalbfleisch und 39,3kg Schweinefleisch. Vom gesamten Fleischverzehr in Deutschland entfallen nach den Berechnungen des DfV und des GfK Panel Services knapp 51% auf den Verzehr von Fleischerzeugnissen. Das entspricht einer Verzehrsmenge von 36,1kg pro Haushalt.

Um Fleisch und Wurstwaren wieder einmal in Erinnerung zu rufen und die Bedeutung dieses wichtigen Marktsegmentes zu untermauern, haben wir uns zu diesem Supplement entschieden. Sie finden darin aktuelle Trends, marktrelevante Fakten und eine Anzahl positiver Belege dafür, dass sich in diesem Marktsegment eine Menge tut – von der Wiedergeburt der Currywurst, dem Erfolgsgeheimnis eines bayrischen Straußenzüchters oder der Wurstfabrik mit Wellness-Hotel. Lassen Sie sich überraschen!

Viel Spaß beim Lesen und viel Erfolg wünschen Ihnen Ihre Redaktionen FIRST CLASS, GVmanager und SMACK

INHALT

Markt-Trend

Lust auf Fleisch und Wurst 3

Markt-Trend

Eine Wurst macht Karriere 6

Für die Küche

Ausgewählte Rezept-Tipps 8

Straußenzucht

In Pocking sind die Strauße los 10

Qualität und Sicherheit

Das dänische Modell / QS-Prüfzeichen für Lebensmittel 12

Großhandel

Kundenorientiert & dienstleistungsstark 13

Reportage

Wurstfabrik mit Gastro-Bonus 14

Warenkunde

Lamm – Ein Stück Gesundheit 16

Convenience

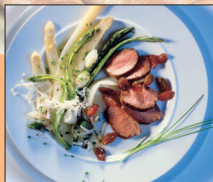
Hokus pokus fidibus aus Fellbach 18

Geflügel

Intensive Tierhaltung: Den eingeschlagenen Weg weitergehen 20

Markt-News

Qualität und guter Geschmack 22



Fleisch & Wurst

Supplement der Fachzeitschriften **FIRST CLASS** **GVmanager** **SMACK**

Verlag: B & L Mediengesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München
Anton-Ditt-Bogen 23, 80939 München.
Tel.-Zentr. 089/37060-0, Fax 089/37060-111.

Chefredakteurin und verantwortlich i.S.d.P.:
Annemarie Heinrichsdobler
Grafische Gestaltung: Liane Rosch, Michael Kohler
Druck: Gebr. Giehrl GmbH, 82054 Sauerlach
Erscheinungstermin: Mai 2004