

134. ERFA-Tagung MT Metzger-Treuhand

Begeisterung für neue Kochtechnologien

Fünf Mal im Jahr trifft sich die Gruppe 90/11 der Metzger-Treuhand für einen Erfahrungsaustausch. Am 5. September 2019 führte es die Gruppe unter der Leitung von Alexander Stampfli in die Firma Aeschlimann Grossküchentechnik in 3368 Bleienbach.

Nach einem Apéro aus dem Schnellkühler folgte ein interessanter und genussvoller Nachmittag. Die acht Fleischfachleute befassten sich intensiv mit den neuen Kochtechnologien. Die heute kaum wegzu-denkenden Geräte in der Gastronomie sind mittlerweile auch in den Metzgereien und Cateringbetrieben ein wichtiger Faktor. Es ist beeindruckend, wie viel Energie und Wasser mit den neuen Geräten wie Schnellkühler/Schockfroster, Combi-Dämpfer und VarioCookingCenter gespart werden können. So wurden unter anderem Würste pochiert, sautiert und sogar geräuchert. Ein Safranrisotto wurde gegart, Dörrbohnen gedünstet und als Höhepunkt brutzelte nebenbei während rund 1.5 Stunden ein Krustenbraten im Combi-Dämpfer.



Die Küchenchefs der Firma Aeschlimann Hotelbedarf AG setzten alles daran, dass niemand hungrig den Heimweg antreten musste. (Bild: zVg)

Mit der Funktion Niedertemperaturgaren im innovativen Schnellkühler wurde den Fleischfachleuten auch ein Saftschinken serviert. Die Küchenchefs der Firma Aeschlimann Hotelbedarf AG setzten alles daran, dass bestimmt niemand hungrig den Heimweg antreten musste. Besten Dank.

Alexander Stampfli

DRUM FRISCH AUF JHR METZGER

Gesunder Menschenverstand

Liebe Berufskollegen

Wir haben eine Beanstandung erhalten vom Kantonalen Amt für Lebensmittelsicherheit. Für mich ist immer noch unklar, was wir Illegales getan haben???

Wir haben unsere Kunden auf dem Etikett zusätzlich informiert, dass man dieses Produkt gefrieren kann... Neben dem Haltbarkeitsdatum drucken wirs somit auch ein TK-Datum auf.

Letzte Woche durfte ich von den Medien und über 2000 Lesern viel positive Unterstützung erfahren.

Im 20 Minuten und der Basellandschaftlichen Zeitung wurde darüber berichtet, dass wir im Sinne der Verhinderung von Food Waste illegal Doppeldatieren.

Über 2300 Leser haben uns unterstützt und 92% waren klar dafür, dies als Standard zu definieren!

Bitte um Unterstützung

In den Kantonen Baselland, Basel-Stadt und dem Tessin wird diese Praxis akzeptiert, weil es sinnvoll ist, das TK-Datum zusätzlich aufzudrucken.

Aber der Kontrolleur vom Kanton Solothurn hatte dies bei einem unserer Solothurner Kunden bemängelt! Somit musste der Kanton Baselland reagieren...

Ich versuche jetzt schweizweit eine vernünftige Lösung für dieses Thema zu finden. Vielleicht hilft es dem Bundesamt, wenn wir belegen können, dass jeder Kanton dies anders handhabt. Welcher Metzger kann mir aus seinem Kanton melden, dass es bei Ihnen auch akzeptiert wird?

Christoph Jenzer

Der Unterzeichnende freut sich auf Feedbacks:
cj@goldwurst.ch

Jenzer **Natura-Qualität**
Familientradition seit 1898

Goldwurst 120g vac x2
Fleischerzeugnis gekocht zum kalt oder warm Geniessen

Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Eis, Schwarten, MILCH, Zwiebeln, Steinsalz, Gewürze, Hefeextrakt,
Stabilisatoren: Polyphosphate, Ascorbinsäure
Konservierungsstoff: Natriumnitrit
ALLERGIKER INFO: glutenfrei, enthält Laktose
Wursthülle Rindsdarm

Goldwurst in Natura-Qualität (Schweiz)
Gekühlt aufbewahren bei max. 5°C

711 zu verbrauchen gefroren bei 24.09.2019 -20°C haltbar bis: 09.09.2020
genossen bis:

CH 420 378 90 Füllmenge
0,000 kg

www.goldwurst.ch

