

BAYERN

MRI verabschiedet Wolfgang Branscheid

afz | red | Kulmbach ■ Nach 27 Jahren im Dienst der deutschen Fleischforschung wurde Dr. Wolfgang Branscheid, Leiter des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch am Max Rubner-Institut (MRI), in den Ruhestand verabschiedet.

Die Qualität und die Vermarktung von Fleisch waren Themen, die sich durch die Arbeit des Agrarwissenschaftlers zogen. Insbesondere die objektive Klassifizierung von Schlachtkörpern, die er durch den Einsatz eines Computertomographen regelrecht revolutionierte, war ihm ein großes Anliegen. Die Erarbeitung neuer Kriterien für die Festlegung der Handelsklassen wurden zu einem vielbeachteten Ergebnis seiner Arbeit. Schlachtnebenprodukte waren ebenso ein Forschungsthema für ihn, wie die Optimierung der Fleischausbeute mittels Erzeugung von Separatorenfleisch, die Nutzung von Eberfleisch oder die Begleitung der Entwicklung von Qualitätsfleischprogrammen. Zusammen mit der ehemals existierenden Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH wurden Qualitätsfleischprogramme im Rahmen des CMA-Prüfsiegels „Deutsches Qualitätsfleisch aus kontrollierter Aufzucht“ erarbeitet. Darüber hinaus waren auch Markenfleischprogramme von Bedeutung, die eine enge Verbundenheit der Fleischforschung mit der deutschen Fleischwirtschaft widerspiegeln.

Durch seine deutliche und klare Sprache, seinen didaktischen Fähigkeiten und seiner großen Fachkenntnis war er nicht nur ein gefragter Autor, sondern auch als Ausbilder für wissenschaftliches Personal erfolgreich tätig. Acht Doktorarbeiten betreute Dr. Wolfgang Branscheid, mehr als 300 Vorträge hielt er. Seit 1985 wurden mit ihm als Erst- und Co-Autor mehr als 370 wissenschaftliche Beiträge in Fachzeitschriften und Büchern publiziert, darunter verschiedene Beiträge für die Kulmbacher Reihe. Ein wichtiges Werk, an dem er als Mitherausgeber maßgeblich Anteil hat, ist das Fachbuch des Deutschen Fachverlags in zwei Bänden: Qualität von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

In Sachen „Fleisch“ hat Wolfgang Branscheid sich verdient gemacht in Fachausschüssen des Ministeriums und der EU sowie im Arbeitsausschuss „Fleischerzeugung“ der Deutschen Gesellschaft für Züchtungskunde, im Fachbeirat der Orgainvent, bei der Vermarktungsgesellschaft für Zucht- und Nutzvieh, beim Verband deutscher Putenerzeuger, in der Genussregion Oberfranken sowie der Akademie „Management in der Ernährungswirtschaft“ an der Universität Göttingen. Während seiner über 27-jährigen Dienstzeit lag die Leitung der Bundesanstalt für Fleischforschung zu Beginn der Neunziger Jahre für zwei Perioden in den Händen von Branscheid, der damals zweimal für jeweils zwei Jahre durch die damaligen Anstaltskollegen in dieses Amt gewählt wurde. Nach Errichtung der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL) war er in der Nachfolge von Karl-Otto Honikel ab der Mitte des Jahres 2004 bis Herbst 2007 Standortkoordinator in Kulmbach. Mit Beginn des Jahres 2008 kam es zur Errichtung des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Zusammen mit seinem Kollegen Klaus Troeger hatte er seitdem in einer sogenannten Doppelspitze die Leitung des Instituts für Sicherheit und Qualität bei Fleisch inne.

BADEN-WÜRTTEMBERG

Fleischerei Dick ehrt Mitarbeiter

afz | snd | Grombach ■ Aus besonderem Anlass hatte Wolfgang Dick seine Mitarbeiter zu einem Fest in die familieneigene ehemalige Gaststätte „Zur Krone“ nach Grombach eingeladen. Grund war die Ehrung zweier langjähriger Mitarbeiter in der Produktion. Chefin Hiltrud Dick hatte die Feier gemeinsam mit Tochter Sabrina und Sohn Michael bestens vorbereitet. Der Gastgeber begrüßte Seniorchef Willy Dick und seine Frau Lotte ebenso wie den stellvertretenden Landesinnungsmeister Rüdiger Pyck. Er überbrachte die Grüße des Landesinnungsverbands und freute sich, in einem beispielhaften Betrieb zwei Ehrungen durchzuführen. Es müsse schon ein

besonderes Arbeitsklima herrschen, dass man so lange einen Betrieb angehört. Dicks Geselle Rolf Böhmann, ein ehemaliger Kfz-Mechaniker, der später den Weg ins Metzgerhandwerk fand, erhielt für 25 Jahre Betriebstreue die Urkunde der Kammer Heilbronn-Franken und eine weitere des Landesinnungsverbands. Für 40 Jahre Treue wurde Gerhard Menger ausgezeichnet. Für beide Geehrten gab es noch ein Geschenk der Innung, das Pyck in seiner Funktion als Sinsheimer Obermeister übergab. Dazu kamen noch je ein Briefchen von der Meisterfamilie und Blumensträuße für die Ehefrauen Claudia Böhmann und Renate Menger.



Ehrung in Grombach: Von links Seniorchef Willy Dick, Claudia und Rolf Böhmann, Gerhard und Renate Menger sowie Wolfgang Dick und Rüdiger Pyck. | Foto: snd

NORDRHEIN-WESTFALEN

Besten-Preis ging an Fleischspezialisten

afz | egs | Köln ■ Beim Kölner Symposium „Chef-Sache“ wurde erstmals der „Best-of-the-Best-Award“ an herausragende Persönlichkeiten und Newcomer der Food- und Gastrobranche verliehen. In der Kategorie „Branchenpartner“ gewann Otto Gourmet aus Heinsberg den Titel „Unternehmen des Jahres 2012“. Geschäftsführer Wolfgang Otto nahm die Auszeichnung entgegen.

„Chef-Sache“ ist ein Symposium für ambitionierte Köche. Während des eigenständigen Gastronomie-Kongresses treffen internationale Professionals aus Handel und Industrie mit Küchenchefs, Köchen aus Sterne- und Spitzengastronomie, Servicepersonal und Sommeliers zusammen. Ausstel-

lungen innovativer Produkte, Verkostungen und Networking haben einen ebenso festen Platz wie eindrucksvolle Koch-Shows mit den Stars der internationalen Spitzenküche. Weltklasseköche lassen sich über die Schulter schauen, wenn sie am Herd zaubern, Tipps geben und kommende Trends beschreiben.

Otto Gourmet in Heinsberg ist ein Spezialitätenversand für exklusives Fleisch. 34 Mitarbeiter kümmern sich um rund 2000 Köche aus der Spitzengastronomie und mehr als 15000 Privatkunden. Zum Unternehmen gehört das im September 2011 eröffnete Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ). Dort finden Schulungen für Amateurköche sowie Profiseminare statt.

BADEN-WÜRTTEMBERG

Mannheimer Chöre auf Spessart-Wanderung

afz | egs | Mannheim ■ An einem regeneten Freitagmittag machten sich die Wanderfreunde der Chöre der Innung Mannheim-Heidelberg mit einigen Freunden auf und fuhren mit dem Bus nach Mespelbrunn. Untergebracht waren die Sänger im Schlosshotel. Aufgrund des unbeständigen Wetters mussten die geplanten Wandertouren mehrfach unterbrochen werden. Der erste Abend war ganz der Geselligkeit gewidmet. Nach einem Vier-Gang-Menü widmeten sich die Mannheimer dem Gesang und der Unterhaltung. Aus mitgebrachten Büchern wurden viele bekannte Lieder gesungen. Am nächsten Tag ging es nach dem Frühstück per Planwagen zum Wirtshaus „Hohewart“, das das

eigentliche Wirtshaus im Spessart ist. Dort kehrten die Wanderer zum Mittagessen ein. Abends sah die Reisegruppe bei den Festspielen zum 600. Jubiläum des Wasserschlosses die schon legendäre Geschichte „Das Wirtshaus im Spessart“ an, als Darsteller fungierten Laienschauspieler des Ortsvereins. Das Stück wurde auf einer Freilichtbühne aufgeführt, wobei sich die Theaterkulisse im vorderen Bereich befand, dahinter waren der Schlossteich mit Schwänen und das Wasserschloss zu sehen.

Am folgenden Tag fuhren die Sänger mit dem Bus heimwärts, allerdings nicht ohne noch in Mossautal in der regionalen Schmucker-Brauerei einzukehren.



Ab und zu blieb es auch mal trocken: Die Wandergruppe der Mannheimer Chöre vor dem Mespelbrunner Wasserschloss. | Foto: egs

BAYERN

Dank für langjährige Betriebstreue

afz | buc | Erlangen ■ Für langjährige Betriebstreue hat der Erlanger Obermeister Hans Tschernich (links) zwei Mitarbeiterinnen von Innungsmetzgereien geehrt. Fachverkäuferin Elke Dirschinger (rechts) ist seit 25 Jahren in der Metzgerei Michael Götz in Lonnerstadt tätig, wofür sie mit einer Urkunde der Handwerkskammer für Mittelfranken und der Treuenadel in Silber bedacht wurde. Irene Gumbert (Mitte) erhielt für zehnjährige Mitarbeit in der Metzgerei Werner Schorr in Großenseebach Urkunde und Treuenadel in Bronze. Tschernich überreichte zudem Blumengrüße der Innung und würdigte das ausgeprägte Selbstbewusstsein und Durchhaltevermögen beider Damen. Solch langjährige Arbeitsverhältnisse seien heute leider keine Selbstverständlichkeit



Hans Tschernich ehrte Elke Dirschinger (rechts) und Irene Gumbert für ihre langjährige Betriebstreue. | Foto: buc

mehr. Gerade in jungen Jahren fehlten vielen Fachkräften die Fähigkeit, sich selbst gut zu „verkaufen“; die beiden Geehrten hätten mit Recht zu ihren Arbeitgebern und Kollegen gehalten – ganz nach der Devise: „Qualität setzt sich durch“.

BRANDENBURG

Friki weitet soziales Engagement aus

afz | egs | Storkow ■ Unter dem Titel „Fit & Ess-Pokal 2012“ startet der Geflügelhersteller Friki mit dem Deutschen Kinderhilfswerk eine Aktion zugunsten von Sportvereinen mit eigener Kinder- und Jugendabteilung. Friki erweitert damit sein soziales Engagement für Kinder und unterstützt neben gesunder Ernährung jetzt auch gesunde Bewegungsmöglichkeiten. „Sport und Ernährung gehören einfach zusammen“, so Friki-Marketingleiterin Ulrike Rücker.

Die Aktion dauert vom 1. September bis 31. Dezember 2012. Während dieser Zeit ist ein Fotowettbewerb für Kinder geplant. Prämiiert wird das lustigste Bild, das zeigt, wie die Kinder in ihrem Verein gemeinsam kochen, grillen oder zusammen essen. Insgesamt ste-

hen Preisgelder in Höhe von 7500 Euro zur Verfügung. Teilnehmen können Vereine über die Formulare auf der Internetseite www.friki.de. Das Deutsche Kinderhilfswerk ist in der Auswertung der Einsendungen eingebunden und sorgt mit dafür, dass die Preisgelder sinnvoll vergeben werden.

Für eine aufmerksamkeitsstarke Kommunikation der Aktion sorgen Etikettenhinweise auf ausgewählten Friki-Frischgeflügelpackungen. Ein Internetspecial auf den Webseiten von Friki und dem Deutschen Kinderhilfswerks garantieren eine starke Onlinepräsenz. Aktionsflyer und Pressearbeit kommunizieren den Wettbewerb bundesweit und rufen zur Teilnahme auf. Anfang des Jahres 2013 werden Preisgelder und Pokale überreicht. ■ www.friki.de

BADEN-WÜRTTEMBERG

Wurst für Pforzheims Stadtoberhaupt

afz | snd | Pforzheim ■ Grund genug, den Kontakt zum Stadtoberhaupt zu pflegen, war für den Pforzheimer Obermeister Fritz Staib der 50. Geburtstag von Oberbürgermeister Gerd Hager. Mit seinem Kollegen von der Bäckerinnung, Martin Reinhardt, und Azubi Aline Nonnenmann besuchte er den Empfang im Pforzheimer Rathaus. In Anwesenheit von Vertretern aus Politik, Wirtschaft, Handel und Verwaltung gratulierten sie dem Stadtoberhaupt, das sich um das Handwerk in seiner noch nicht allzu langen Amtszeit verdient gemacht hatte. Der gebürtige Brötzingen ist überdies quasi „Nachbar“ von Fritz Staib, und beide hatten bereits Kontakt geknüpft. Das Geburtstagskind freute sich über die Gaben der beiden Gewerke. Die reichhaltig belegte Obsttorte der Bäcker wurde sofort angeschnitten, und der mit deftigen Spezialitäten gefüllte Geschenkkorb der Innung enthielt alles, was man zu einem urigen Vesperessen



Oberbürgermeister Gerd Hager (links) mit den Obermeistern Martin Reinhardt (Mitte) und Fritz Staib sowie Azubi Aline Nonnenmann. | Foto: snd

braucht. Der Oberbürgermeister ließ es sich auch nicht nehmen, mit den beiden Innungsvertretern noch ein längeres Gespräch zu führen, und versprach Staib, zum nächsten Metzgerstammtisch zu kommen.

BADEN-WÜRTTEMBERG

Familientag mit gutem Zweck

afz | egs | Deizisau ■ Bei einem Familientag lernten Angehörige und Freunde der Mitarbeiter der Firma Dick (Deizisau) den Arbeitsplatz ihrer Lieben kennen. Rund 400 Besucher kamen und verschafften sich vor Ort einen Einblick in die Produktion. Dabei starteten die Deizisauer auch eine große Tombola – mit Hilfe von Sachspenden vieler Sponsoren. Die Lose wurden zum Preis von je einem Euro abgegeben und waren binnen weniger Stun-

den ausverkauft. Dabei kamen mehr als 2000 Euro zusammen. Dick-Geschäftsführer Wilhelm Leuze, gleichzeitig Vorsitzender der Aktion „Kinderträume“ überreichte persönlich den Spendenscheck an eine bedürftige Familie. Sie unterstützt damit den behindertengerechten Umbau ihres Fahrzeugs. Dort findet dann der Elektrollstuhl des achtjährigen Sohnes Platz, der in seiner Entwicklung verzögert ist. ■ www.dick.de