

# Perfektes Team für die Wurst

**Wenn's um die Wurst geht, kommt es auf die Qualität der Verarbeitungstechnik an. Gekuttert wird in der Metzgerei Obermaier seit zehn Jahren mit einem Vakuum-Koch-Kutter K 124 AC-8 von Seydelmann, die „Vorarbeit“ erledigt ein Automatenwolf AE 130 desselben Herstellers. Im Fleischerei-Praxistest spricht Manfred Obermaier über seine Erfahrungen mit den beiden Maschinen.**

► **Um die Wurst geht's** in der Metzgerei Obermaier in Pliening unweit von München häufig: Rund 150 Sorten Wurst stellt der vielfach ausgezeichnete Familienbetrieb her, dessen heutigen Inhaber, Metzgermeister Manfred Obermaier, die Süddeutsche Zeitung im vergangenen Jahr als „besten Metzger Deutschlands“ bezeichnete – durchaus zu Recht, denn inzwischen ist die Handwerksmetzgerei zum 33. Mal in Folge mit dem Bundessehrenpreis in Gold ausgezeichnet worden, eine Leistung, die bundesweit vergeblich ihresgleichen sucht. Zehn Metzger sind mit der Herstellung des umfangreichen Sortiments beschäftigt und verarbeiten dabei Woche für Woche rund 6 t Fleisch. Noch einmal die gleiche Anzahl an Mitarbeitern beschäftigt Obermaier im Verkauf. Schon 2006 erhielt die Pliening Metzgerei als erster Handwerksbetrieb Deutschlands die umfassende EU-Zulassung für die eigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung.

Metzgermeister Manfred Obermaier, der den 1971 gegründeten Familienbetrieb seit dem Tod seines Vaters im Jahr 2003 führt, setzt seit langem auf die Maschinen von Seydelmann. „Seydelmann-Kutter setzen wir seit 1996 ein“, erklärt Obermaier, „schon in meiner Kindheit hat mein Vater von Seydelmann geschwärmt, den Seydelmann hat er immer den Mercedes unter den Kut-

tern genannt, auch als in unserer Metzgerei noch ein Kutter eines anderen Herstellers stand.“

## Übersichtliche Bedienung

Zweimal die Bestnote gibt Obermaier als Erstes, als wir ihn bitten, die Anordnung der Bedienelemente zu beurteilen: „Die Bedienelemente am Fleischwolf sind so angebracht, dass ich bei der Bedienung direkt an der Schnecke stehe und immer alles im Blick habe, was vor sich geht. Und auch bei der Bedienung des Kutters habe ich immer die volle Kontrolle, alle Schalter sind am besten Platz angebracht, gut zu erreichen und zu bedienen.“ Dass er oder seine Mitarbeiter für die Einarbeitung am Automatenwolf AE 130 viel Zeit benötigt hätten, kann Obermaier nicht sagen. „Ein Fleischwolf ist ja von Hause aus keine so komplizierte Maschine. Auch wenn man nicht sagen kann, einer sei wie der andere.“ Der Automatenwolf AE 130 bietet in der Tat einige Besonderheiten: So verfügt er über eine zweitourige Arbeitsschnecke und, rechtwinklig dazu angeordnet, eine konische extraweite Zubringerschnecke, die zum Mischen auch rückwärts laufen kann. „Der Mischgang begeistert mich immer wieder. Ich kann bis zu 40 kg Material im Wolf mischen, das müssten sonst zwei Mann in harter Arbeit von Hand erledigen. Und da bleibt auch nichts zurück, der Wolf nimmt das ganze Mischgut super schön auf und mischt es vollständig durch.“

Größer war für die Mitarbeiter der Metzgerei Obermaier seinerzeit jedoch der Schritt zum Kutter K 124 AC-8. „Wir mussten uns ja erst einmal in die Koch- und die Vakuumfunktion des neuen Kutters einarbeiten. Bis dahin hatten wir einen Kutter ohne diese Möglichkeiten. Aber da hat uns Seydelmann gut unterstützt und einen Fachberater gestellt.“ Der, erinnert sich Obermaier, ha-



In der Metzgerei Obermaier wird mit einem Vakuum-Koch-Kutter K 124 AC-8 von Seydelmann gekuttert, die „Vorarbeit“ erledigt der Automatenwolf AE 130 desselben Herstellers.

## Fazit

So beurteilt Metzgermeister Manfred Obermaier den Automatenwolf AE-130 von Seydelmann:

Arbeitstempo:	++
Anordnung der Bedienelemente:	++
Einarbeitungszeit:	++
Funktionsumfang:	++
Preis-Leistungs-Verhältnis:	++
Größe/Platzbedarf:	++
Geräuschpegel:	++
Material und Verarbeitung:	++
Service/Kundendienst:	++

++ = sehr gut, + = gut, o = mittelmäßig, – = schlecht

Seydelmann

be die Produktion ursprünglich drei Tage im Betrieb begleiten wollen. „Am Ende hat uns aber ein Tag schon komplett ausgereicht, auch wenn wir manche Möglichkeiten erst später genutzt haben.“ So erinnert sich Obermaier, er habe sich anfangs gescheut, Münchner Weißwurst – immerhin eines seiner Aushängeschilder – unter Vakuum zu kuttern. „Dann habe ich mit dem Fachberater darüber gesprochen, und daraufhin konnten wir unsere Münchner Weißwurst sogar noch weiter verbessern.“

## Zwei für alles

Auf Funktionsumfang und Vielseitigkeit der Maschinen angesprochen, fällt Obermaiers Urteil erneut in beiden Fällen eindeutig aus. „Fast alles, was in den Kutter kommt, war vorher im Fleischwolf – und ich habe ja schon erwähnt, dass wir rund 150 Wurstsorten damit produzieren.“ So bietet der mit einer Vakuum-Koch-Einrichtung ausgestattete Kutter sechs stufenlos vorprogrammierbare Messergeschwindigkeiten, zwei Rückwärtsmischgänge und zwei Schlüsselgeschwindigkeiten. Der Kutter besitzt eine Programmfolgeschaltung für bis zu 32 Programme, jedes davon kann aus bis zu 15 Programmschritten zusammengestellt werden, in denen die Parameter Messer- und Schlüsselgeschwindigkeit, Um- und Abschalttemperatur oder Zeitabschaltung gewählt werden können.

„Die Kocheinrichtung erspart uns zum Beispiel einen ganzen Arbeitsgang. Ich kann das komplette Ausgangsmaterial in den Kutter geben, statt es erst separat zu kochen.“

Auch der Wolf lässt aus der Sicht von Metzgermeister Manfred Obermaier keine Funktion vermissen. Er verar-



**Rund 150 Sorten Wurst stellt die Metzgerei Obermaier her, die mit 33 Bundesehrenpreisen in Gold der am häufigsten ausgezeichnete Metzgerbetrieb bundesweit ist.**

beitet gefrorenes ebenso wie frisches Fleisch, die konische Zubringerschnecke, angetrieben von einem separat schaltbaren zweitourigen Zubringermotor, transportiert das Fleisch zuverlässig zur Arbeitsschnecke und durchmischt im Rückwärtsgang ebenso zuverlässig Fleisch und Gewürze.

## Sicher und zuverlässig

Waren Metzger in früheren Zeiten relativ hohen Risiken ausgesetzt, gewähren die in Metzgereien eingesetzten Maschinen heute grundsätzlich einen hohen Sicherheitsstandard. Auch hier vergibt Metzgermeister Manfred Obermaier zweimal die Bestnote. „Beim Fleischwolf verhindert ein Schutzgitter, dass man beim Wolfen in

## Technische Daten: Automatenwolf AE 130

Trichter mit verriegeltem Schutzgitter:	130 l	Zubringerschnecke:	vor- und rückwärts
Lochscheibendurchmesser:	130 mm		zum Mischen, Mischkapazität
Leistungsmerkmale:			ca. 25 % des Trichterinhalts
	zweitourige Arbeitsschnecke,	Leistung Drehstrommotor IP 55:	ca. 14/18 kW
	zweitourige Zubringerschnecke,	Ausstattungsmerkmale (Auswahl):	
	konisch, extraweit, recht-	thermische Überlastabschaltung; Schaltgehäuse	
	winklig zur Arbeitsschnecke,	eingebaut; Maschinenständer unten geschlossen	



**Der Automatenwolf AE 130 sorgt für ein perfektes Schnittbild und bietet außerdem die Möglichkeit, bis zu 40 kg Rohmaterial vor der Zerkleinerung zu mischen.**



Seydelmann

**Der leistungsstarke Vakuum-Koch-Kutter K 124 AC-8 produziert Wurstwaren von bester Qualität, spart Zeit und ist sicher und einfach zu bedienen und zu reinigen.**

die Maschine greift. Beim Anheben des Schutzgitters schaltet die Maschine ab – selbst mutwillig ist es fast unmöglich, sich da in Gefahr zu bringen. So ähnlich sieht es auch beim Kutter aus: Hohe Drehzahlen lassen sich nur bei geschlossenem Lärmschutzdeckel einstellen und beim Öffnen des Lärmschutzdeckels werden die Geschwindigkeiten automatisch reduziert.

Der Eindruck setzt sich bei der gesamten Verarbeitung der Maschinen fort: „Wenig Kanten, glatte Flächen“, konstatiert Obermaier, „beide sind ohne viel Mühe zu reinigen.“ Fugen oder hervorstehende Teile, an denen sich Verschmutzungen absetzen und sammeln könnten, gibt es nicht und die geneigten Flächen gewährleisten, dass Wasser nach der Reinigung problemlos ablaufen kann.

Die hohe Zuverlässigkeit, die insbesondere bei Kuttern und Fleischwölfen für jede Metzgerei von entscheidender Bedeutung ist, sichert Hersteller Seydelmann durch einen rund um die Uhr erreichbaren Kundenservice ab. „24 Stunden erreichbar, mehr geht ja eigentlich nicht“,

lobt Obermaier diese Leistung, räumt aber ein: „Einen Ausfall, wo ich den Service dringend benötigt hätte, habe ich bei dem Kutter allerdings überhaupt noch nicht erlebt.“ Und ergänzt lachend: „Aber ich habe den ja auch erst seit zehn Jahren.“

Wie zufrieden Obermaier mit dem Kutter ist, zeigt sich auch daran, dass er kürzlich einen neuen K 124 H AC-8 bestellt hat, dieses Mal mit einem hydraulischen Produktauswerfer und einer integrierten hydraulischen Beladevorrichtung ausgestattet. „Das neue Modell ist auch noch etwas kompakter“, erklärt Obermaier, „bei unserer jetzigen Maschine ist die Vakuumpumpe in einem separaten Edelstahlkasten untergebracht, beim neuen Modell, das den Industriemaschinen noch etwas ähnlicher ist, befindet sich die Vakuumpumpe direkt im Maschinengehäuse.“

Mit dem Automatenwolf AE 130 und dem Vakuum-Koch-Kutter K 124 AC-8 hat Manfred Obermaier ein leistungsstarkes und enorm vielseitiges Gespann in seiner Produktion. Er schätzt die hohe Zuverlässigkeit der Maschinen ebenso wie die damit erreichbare Qualität der Produkte: 33 Bundesehrenpreise in Folge sind kein Zufall.

**Dirk Bongardt**

## Fazit

So beurteilt Metzgermeister Manfred Obermaier den Vakuum-Koch-Kutter Typ K 124 AC-8 von Seydelmann:

Arbeitstempo:	++
Anordnung der Bedienelemente:	++
Einarbeitungszeit:	++
Funktionsumfang:	++
Preis-Leistungs-Verhältnis:	++
Größe/Platzbedarf:	+
Geräuschpegel:	++
Material und Verarbeitung:	++
Service/Kundendienst:	++

++ = sehr gut, + = gut, o = mittelmäßig,  
– = schlecht

## Technische Daten: Vakuum-Koch-Kutter K 124 AC-8

Schüsselvolumen:	120 l	Ausstattungsmerkmale (Auswahl):	thermische Überlastkontrolle; Elektrobremse; separater Schaltschrank aus rostfreiem Stahl mit eingebautem Hauptschalter; Digitalanzeige von Soll- und Istwerten der Messerwellendrehzahl, der Gangzahl, Laufzeit, Temperatur, Vakuum; ergonomisch angebrachter Kreuzhebelschalter; auswuchtbarer, auswechselbarer Messerkopf; separate Beladevorrichtung für BW 120.
Leistungsmerkmale:	sechs stufenlos vorprogrammierbare Messergeschwindigkeiten, zwei Rückwärtsmischgänge, zwei unabhängige Schüsselgeschwindigkeiten, stufenlos verstellbare Messerdrehzahl, Leistung Hauptmotor für Drehstrom: 80 kW		
	Vakuum-Koch-Einrichtung: Nutzung des Kutters als Vakuum- und/oder als Kochkutter		