

Von Gourmet-Patties bis Tiergesundheit: Westfleisch präsentiert auf Anuga neue Produkte und nachhaltige Lösungen

6. Oktober 2023

Presseinfo

WESTFLEISCH SCE mbH

Fridtjof-Nansen-Weg 5a
48155 Münster

Tel.: +49 (0)251 – 493-1460

Fax: +49 (0)251 – 493-1106

E-Mail: presse@westfleisch.de
www.westfleisch.de

Köln, 6. Oktober 2023. Westfleisch, einer der führenden Fleischvermarkter Europas, präsentiert auf der morgen in Köln beginnenden Anuga neben neuen Produkten wie „Gourmet-Patties“ und „PURE Masterbeef“ auch Lösungen zu den aktuell vorherrschenden Themen wie Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl. „Die Weltleitmesse für die Lebensmittelindustrie nutzen wir, um mit unseren verschiedenen Zielgruppen die wichtigen Themen weiter voranzutreiben“, erklärt Hubert Kelliger, Konzern-Vertriebsleiter der Westfleisch SCE.

In Köln informiert Westfleisch – als Genossenschaft mit 4.900 landwirtschaftlichen Mitgliedern entscheidender Mittler zwischen Landwirtschaft und Handel – unter anderem über seine Tierwohl-Programme wie zum Beispiel „Mehr Tierwohl – Gemeinsam für die Zukunft“, „Bauern-Liebe“ oder „Strohwohl“. „Alle Programme tragen dazu bei, Tierwohlstufen und unterschiedliche Qualitäten für den Verbraucher sichtbar zu machen und für unsere Landwirte eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen“, erläutert Kelliger. In Sachen Tierwohl gilt Westfleisch als der Vorreiter in Deutschland. So halten bereits rund 80 Prozent der liefernden Landwirte ihre Schweine gemäß der höheren Haltungsformen 2, 3 und 4 und damit deutlich oberhalb der gesetzlichen Mindestbedingungen – deutschlandweit liegt der Schnitt niedriger.

Westfleisch-Offensive „Tiergesundheit“

Die Genossenschaft berichtet auf der Anuga auch über die Westfleisch-Offensive „Tiergesundheit“. Mit ihr sollen landwirtschaftliche Betriebe künftig besser präventiv beraten, sensibilisiert und noch stärker unterstützt werden. Im Zentrum stehen zum Beispiel verbindliche Vorgaben für die Zusammenarbeit von Hoftierärzten und Landwirten, ein engerer Austausch mit amtlichen Veterinären, eine feinere Datenanalyse nach tierwohlrelevanten Aspekten sowie strengere Maßnahmen und Konsequenzen. „Die Offensive ist bei Wissenschaftlern,

Veterinären, Branchenexperten und in der Politik sehr wohlwollend aufgenommen worden“, berichtet Kelliger. „Sie steht bereits jetzt in der Diskussion als Branchenlösung.“

Markenqualität mit „PURE Masterbeef“

WestfalenLand ist einer der führenden deutschen Hersteller von SB-Frischfleisch und frischer Convenience. Auf der Anuga präsentiert das Tochterunternehmen von Westfleisch mit „PURE Masterbeef“ erstmals eine eigene Marke. Hierbei veredeln die Spezialisten von WestfalenLand hochwertige Fleischprodukte vom Rind – vor allem von der Färse – in einem einzigartigen Dry-Aged-Verfahren. Rund 360 Stunden lang reifen die Steakfleisch-Spezialitäten in dem eigens entwickelten „PUREAGING“-Prozess. Dank der Zugabe von feinstem Himalaya-Salz entsteht ein besonders hochwertiges Produkt. „Das nötige Fachwissen bringen Metzgermeister von WestfalenLand mit, die jeden Schritt des gesamten Produktionsprozesses begleiten“, sagt Kelliger.

Nachhaltige Verpackungslösungen

Einen weiteren Qualitätsfokus legt WestfalenLand auf umweltfreundliche Verpackungen. Schließlich ist der reduzierte Einsatz von Kunststoffen bei Verpackungen in aller Munde. Doch gerade hochwertige Produkte stellen immens hohe Anforderungen an Hygiene, Produktschutz, Handling und attraktive Präsentation, dass ein vollständiger Verzicht auf Kunststoff derzeit noch nicht möglich ist.

Mit der neuen FlatBoard-Verpackung gelingt es WestfalenLand jedoch, etwa 60 Prozent Plastik pro Artikel einzusparen. Gleichzeitig überzeugt sie mit einer verbesserten Optik, einer optimierten Warenpräsentation und einer größeren Kommunikationsfläche. Denn das perfekt zugeschnittene Stück Fleisch wird auf einen flachen Produktträger aus Frischfaserkarton gelegt und mit einer Skin-Folie überzogen.

Slow-Cooked-Produkte stark nachgefragt

Wurst- und Convenience-Spezialist innerhalb der Westfleisch-Gruppe ist Gustoland. Auf der Anuga präsentiert

das Unternehmen aus Oer-Erkenschwick den Messebesuchern neben einer Vielfalt an Wurstspezialitäten – angefangen bei Salamivariationen bis hin zur Katenrauchwurst – aber auch eine breite Range schonend vorgegarter Fleischprodukte. „Diese erfreuen sich stark steigender Beliebtheit bei den Verbrauchern“, weiß Markus Frehe, Vertriebsgeschäftsführer der Gustoland GmbH. Entsprechend sind Slow-Cooked-Produkte mittlerweile fester Bestandteil des vielfältigen Sortiments. Zu diesen gehören auch Spezialitäten wie Spare Ribs in verschiedenen Würzungen, Pulled Beef, Pulled Pork und Pulled Chicken oder Beef Brisket. Alles ist bereits für den Genuss zu Hause vorbereitet und muss nur noch erwärmt werden.

Hybride Mini-Nuggets

Natürlich fehlen in Köln auch die traditionellen Klassiker nicht. Dazu zählen unter anderem Eisbein, Sauerbraten oder Kalbsgeschnetzeltes. Und neben den klassischen Frikadellen aus Schweinefleisch in verschiedenen Größen präsentiert Gustoland auf der Anuga auch hybride Mini-Nuggets aus einer Mischung von Geflügelfleisch und Gemüse.

Gourmet Patties im internationalen Style

Schließlich ist am Anuga-Stand von Westfleisch auch IceHouse vertreten. Die Tiefkühl-Tochtergesellschaft von WestfalenLand präsentiert in Köln unter anderem verschiedene Gourmet-Patties für den nach wie vor boomenden Burger-Markt. „Unsere saftigen Burger-Patties gibt es neu im praktischen Zweierpack in diversen Varianten wie German Simmentaler Beef oder als Cheese-Patties mit Cheddar-Füllung“, sagt Frank Reiszewitz, Vertriebsleiter der IceHouse Convenience GmbH. Absolutes Erfolgsprodukt seien zudem die Rindfleisch-Patties im Homemade-Style. Für die Herstellung der Patties verwendet IceHouse ausschließlich qualitativ hochwertiges Rindfleisch, das nur mit Salz und Pfeffer gewürzt wird.

+++++