

Journal

Ein moderner Vakuumpfüller verändert die Wurstproduktion ganz entscheidend.

→ Der neue Füller bringt Elmar Diedrich von der
Fleischerei Brandt eine tägliche Zeitersparnis bei
der Brühwurstherstellung von mehr als einer Stunde.

Die Wurst hat zudem weniger Luftschlüsse,
was dem wettbewerbsaffinen Fleischermeister
entgegen kommt. /Seite 4



Spezialist für Cuts aus Deutschland

**Fokussierung aus Tradition: Bei Schiller setzt man ausschließlich auf Rindfleisch.
Mit viel Handarbeit wird der ohnehin wertvolle Rohstoff weiter veredelt.**

JÖRG SCHIFFELER

Die Quellenstadt Bad Vilbel im Nordosten von Frankfurt ist bekannt für ihre Mineralwasser, Pharmaprodukte sowie für den ersten privaten Rundfunksender in Hessen: Hit Radio FFH. Branchenkenner und Genießern ist der Ort ein Begriff wegen der außergewöhnlichen Qualitäten vom Rind aus dem Hause Schiller Fleisch.

Der im Jahr 1971 von Max Schiller im Frankfurter Stadtteil Rödelheim gegründete Betrieb spezialisierte sich früh auf ein edles Sortiment mit wenigen Artikeln: Roastbeef, Filet und Entrecôte. Mit dieser selbst auferlegten Beschränkung verstand es Schiller, gegen den Branchentrend auch in schwierigen Zeiten zu wachsen. Sein Rindfleischhandel expandierte, 1995 erfolgte der Umzug an den heutigen Standort ins Gewerbegebiet Am Stock im Vilbeler Ortsteil Massenheim. Inzwischen blickt man bei Schiller auf mehr als 45 Jahre Erfahrung zurück – und die Unternehmensnachfolge wurde vor zwei Jahren mit dem Ausstieg der bisherigen Eigentümerfamilie und dem Einstieg eines neuen Managementteams geregelt: Geschäftsführer Mirnes Huskic, Betriebsleiter Peter



Jedes Roastbeef wird selektiert und passgenau zugeschnitten, wie hier von Marc Heimrath. Er ist seit über 20 Jahren im Unternehmen und überprüft die Qualität der Ware. Foto: Julia Sidorenkova / Schiller Fleisch

Mondel und der kaufmännische Leiter Cornelius von Plessen führen seither die Geschäfte.

Dabei konzentrieren sich die drei auf die traditionellen Stärken von Unternehmensgründer Schiller: handverlesene Premium-Cuts von deutschem Rindfleisch in bester Qualität, nicht selten von der

Färse. Das bedeutet für das Trio viermal D – also hierzulande geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt. Dieses Prädikat ist wertvoll und bedient das gestiegene Interesse der Kunden an Herkunft und Aufzucht der Tiere. Dafür gewährt Schiller seinen Lieferanten einen Aufschlag auf die Notierung.

Betriebsleiter Mondel ist bereits seit fast 14 Jahren als Fleischermeister mit an Bord und weiß genau, wie die Wünsche des klar abgegrenzten Kundenkreises aus gehobener Gastronomie und fleischerhandwerklichen Betrieben erfüllt werden. Langjährige Partnerschaften zu Lieferanten und Kunden so-

ANZEIGEN

K+G WETTER

ERFOLG
MIT EINGEBAUT

Kutter, Wölfe, Mischer

www.kgwetter.de

wie auch die Bindung von Fachpersonal an das Unternehmen sind wichtig, um im hochwertigen Nischen-Segment bestehen zu können, ist Geschäftsführer Huskic überzeugt. Zwischen 60 und 70 t Roastbeef werden wöchentlich allein von Hand selektiert. Hinzukommen Filets und Entrecôtes. Peter Mondel nennt sie mit einem Lächeln im Gesicht Liebhaberstücke, weil sie nicht nur Männerherzen höher schlagen lassen.



Wir sind eine
Tuningwerkstatt
für Rindfleisch aus
Deutschland.

Mirnes Huskic

Mit rund 20 Beschäftigten erwirtschaftete Schiller 2018 etwa 26 Mio. Euro. Und die drei Gründer trauen sich noch mehr zu: Das Geschäft soll mit Kunden, die das Besondere lieben, „gesund“ wachsen.

| afz 6/2019

www.schiller-fleisch.de
www.roastbeef.de

Kutter

Fleischerei Härtel tauscht
das Herzstück der
Produktion. /2 und 3

Logistik

Enders beliefert Fleischer,
Gastronomen und
Fleischwarenindustrie. /5

Wissen

Seit 1000 Jahren gibt es
Regeln und Verordnungen
zum Verbraucherschutz. /8

