Für Freunde, Kunden & Partner

Josef Maier MAGAZIN

Patties für Burgermeister

Es geht auch mal wild

Ein cooler Job
Männer, die in die Kälte gehen

Report
So wird der Hirsch zur Hose

Grillen und Genießen
Starke Stücke für den Sommer

Ausgabe 01|2020

Inhalt

Seite 04
Burger-nah!
Josef Maier setzt mit Wild- und Wildschwein-Patties trendige Akzente

Seite 07
Machs mal wild!
Zwei Bauanleitungen für Burgermeister

Seite 08
Ein cooler Job
Männer, die in die Kälte und ins Tiefkühllager gehen

Seite 10
Vom Hirsch zur Hose
Was von Josef Maier zur Kultmarke Meindl führt

Seite 12
Reiner Genuss für Griller
Wild in den Sommer mit starken Stücken von Josef Maier

Seite 14
Kurz & aktuell

Seite 15
Menschen bei Josef Maier
Raimund Keller: Der Herr der Zahlen

Impressum

Herausgeber:
Josef Maier GmbH & Co. KG
Leonhard-Oberhäußer-Str. 6
86825 Bad Wörishofen
info@josef-maier.com
www.josef-maier.com

Für den Inhalt verantwortlich:
Martin Thoma
Leitung Marketing & Unternehmenskommunikation
m.thoma@josef-maier.com

Redaktion:
Pressebüro Stremel
www.pressebuerostremel.de

Gestaltung:
S1 Grafik Design
Kurt Steinebrunner, Markus Kirsch
www.s1-buero.com

Bildnachweis:
Josef Maier GmbH & Co. KG
(Titel, S. 2, 3, 5, 6, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16)
Meindl Bekleidung GmbH & Co. KG
(S. 10, 11)

Druck:
Druckerei Wagner
info@druckerei-wagner.de

Alle in dieser Ausgabe genannten Handelsnamen, Warenbezeichnungen etc. können auch ohne besondere Kennzeichnung Marken sein und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen unterliegen.

Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM, DVD etc. – auch auszugsweise – nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Josef Maier Magazin

Editorial

„Was harmlos als Patties angeboten wird, ist die Basis für eine wahre Burger-Bewegung."

Liebe Leserinnen und Leser!

Manchmal muss man etwas genauer hinschauen – und schon entdeckt man interessante Dinge. Zum Beispiel zwei ungemein trendige Produkte in unserem umfangreichen Warenangebot. Was harmlos als Patties angeboten wird, ist die Basis für eine wahre „Burger-Bewegung". Denn unsere Gastronomie setzt längst auf den Burger – nicht nur in spezialisierten Ketten. Und wir haben dafür zwei „wilde" Varianten. Mehr zu diesem Thema in der neuen Ausgabe unseres Josef Maier Magazins.

„From nose to tail", lautet ein Slogan unserer Branche. Und er meint, dass ein Tier umfangreich verwertet wird. Eine besondere Form der „Resteverwertung" konnte unsere Redaktion im oberbayerischen Kirchanschöring beobachten. Aus Fellen in Bad Wörishofen enthäuteter Tiere entstehen beim traditionsreichen Familienbetrieb Meindl Lederhosen der Extraklasse für Kunden in aller Welt. Nicht nur der Burger ist angesagt – auch Tracht ist Trend. Erfahren Sie mehr in diesem Heft.

Und weil der Sommer vor der Tür steht, möchten wir Ihnen Tipps und Vorschläge zum Grillen abseits bekannter Muster geben. Denn in unserem Sortiment wartet so manches starke Stück – darunter neu eine pikante Rehbratwurst – auf das Kommando „Feuer frei". Last but not least möchten wir Ihnen den „coolsten" Arbeitsplatz vorstellen, den wir bei Josef Maier zu bieten haben. Seien Sie gespannt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unseres Josef Maier Magazins.

Herzlich Ihr

Thomas Maier
Geschäftsführender Gesellschafter
Josef Maier GmbH & Co. KG

Josef Maier setzt mit Hirsch- und Wildschwein-Patties trendige Akzente

Burger-nah!

Der Gastronomie-Berater Björn Grimm bringt es auf den Punkt: „Der Burger ist das neue Schnitzel“, lautet seine zugespitzte Aussage. Und: Burger sind längst nicht mehr Fast Food, das es schnell zu vertilgen gilt, sondern sowohl bei Spezialisten wie in der gesamten Gastronomie absoluter Trend. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Schon lange mischt Josef Maier bei der bundesweiten Buletten- Revolution mit und gilt als ungemein „Burger-nah“. Patties aus Wildschwein und Hirsch bieten eine willkommene Abwechslung auf der Speisekarte und eine Steilvorlage für findige Gastronomen.

„Der Burger ist das neue Schnitzel.“

Gastronomie-Berater Björn Grimm

Sie heißen Fette Kuh, Platzhirsch oder 35 milli(m)eter, sie verfügen bundesweit über mehr als 80 Restaurants wie der bekannte Marktführer „Hans im Glück“ oder bespielen gerade mal vier, wie die in München angesagte „Hamburgerei“. Allesamt fördern diese System-Gastronomen einen Trend, der längst in vielen Restaurants angekommen ist und den Brätling als ebenso unverzichtbar auf der Speisekarte erscheinen lässt wie das gute alte Wiener Schnitzel. Und: „Küchenchefs können damit Geld verdienen,“ sagt der Berater Björn Grimm. Denn der Burger erlaube interessante Deckungsbeiträge. „Weil die Konzepte sehr individuell sind, gibt es keinen klaren Preis.“ Und weil wahre Burger-Künstler am Werk sind, zieren zahlreiche Kreationen die Speisekarten. Es muss freilich nicht immer ein Deluxe Gold Burger sein, der mit essbarem 23 Karat Gold belegt im Stuttgarter „Triple B“ für 19,90 Euro zu haben ist.

„Burger ist Trend, und Wild ist Trend“, sagt Josef Maier Marketingleiter Martin Thoma, „das passt sehr gut zusammen.“ Schon früh habe man die beiden Patties ins Programm aufgenommen und der Gastronomie angeboten. „Sie erfreuen sich großer und weiter steigender Beliebtheit.“ Mit jeweils 180 Gramm und einem Durchmesser von 14 Zentimeter bieten sie allen Burger-Bauern eine solide Grundlage. „Hirsch oder Wildschwein“, so Thoma, „sind eine willkommene Abwechslung und etwas Besonderes auf der Burgerkarte.“ Mit den Maier Patties könne jeder Koch nach seinen Vorlieben kreativ sein. Ob klassisch oder als Cheeseburger, ob als regionale Variante mit Käse oder Speck oder gar als Gourmetburger mit Trüffel. Die neuesten Maier Burger-Kreationen auf den folgenden Seiten.

Hirsch- und Wildschweinburger sind ihren fleischlichen Konkurrenten in vielen Bereichen voraus. Wild kommt aus der freien Natur, enthält keine Spuren von Kraftfutter und Wachstumsförderern, ist reich an Mineralstoffen und fettarm. Martin Thoma: „Unsere Patties sind zu 100 Prozent aus Wild und Wildschwein. Das heißt 100 Prozent nachhaltig, 100 Prozent clean und 100 Prozent Geschmack!“

Dass immer mehr Gastronomen und ihre Gäste auf diesen Geschmack kommen, zeigt die steigende Nachfrage. Noch bietet die Maier die Patties tiefgekühlt zu je 25 Stück im Polybeutel. „Wir arbeiten aber mit Hockdruck daran“, verrät der Marketingchef, „die Verpackung zu verändern, um auch den Lebensmittel-Einzelhandel bedienen zu können.

Rezept siehe S. 07

Rezept
siehe S. 07

Zwei Bauanleitungen für Burgermeister

Machs mal wild!

Diese Burgerbewegung ist nicht mehr aufzuhalten. Was einst als Bulette begann, ist heute Basis fantasievoller Kreationen. Für angehende Burgermeister haben wir hier zwei „wilde" Alternativen vorbereitet. Der König des Waldes und die Wildsau verraten bereits im Namen ihre Herkunft. Von drauß vom Walde kommen sie her – und sie schmecken sehr. **Guten Appetit!**

HIRSCHBURGER

mit Kürbis-Chutney, Zwiebelringen und Käse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 300 G MUSKAT ODER HOKKAIDOKÜRBIS
- 1/2 ZWIEBEL
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 10 G INGWER
- 1 ROTE PEPERONI
- 1 L PFLANZENÖL + 2 EL.
- 30 G GETROCKNETE CRANBERRYS
- 1/2 ZIMTSTANGE
- 50G ZUCKER
- 100ML WASSER
- 100ML WEISSWEINESSIG
- SALZ, PFEFFER
- 1 GROSSE GEMÜSEZWIEBEL
- ETWAS MEHL
- 1 EI
- 100 G PANKO ODER SEMMELBRÖSEL
- 4 HIRSCHBURGER PATTIES
- 4 SCHEIBEN KÄSE Z.B.: EMMENTALER, CHEDDAR
- 4 SCHWARZE SESAMBRÖTCHEN
- ETWAS WEICHE BUTTER
- 50 G JUNGER SPINAT GEWASCHEN

ZUBEREITUNG:

Für das Chutney den Kürbis schälen und grob raspeln. Zwiebel, Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Peperoni entkernen und fein hacken. Nun alles bis auf den Kürbis in einem Topf in etwas heißem Öl anschwitzen. Zucker, Wasser und Essig dazugeben und aufkochen. Kürbis, Cranberrys und die Zimtstange hinzufügen und bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in sterile Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Die Gemüsezwiebel schälen und in 0,5 cm dicke Ringe schneiden und die Ringe in ihre einzelnen Segmente teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und danach in Pankobrösel panieren. Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Hirschburger Patties nach Packungsangabe braten. Sesambrötchen mit etwas Butter bestreichen und in einer Pfanne anrösten. Eine Minute vor Ende der Garzeit den Käse auf das Fleisch legen, die Pfanne kurz abdecken und schmelzen lassen.

Die untere Hälfte der Brötchen mit etwas Spinat und Kürbis-Chutney belegen. Dann jeweils ein Patty mit Käse und ein paar Zwiebelringe. Zum Schluss Deckel auflegen und servieren.

TIPP: Gut dazu passt auch eine Sauce aus Aprikosenaufstrich, Dijonsenf, Mayonnaise, Chiliflocken, Salz und Pfeffer. Oder eine gute Trüffelmayonnaise.

WILDSCHWEINBURGER

mit Maronencreme und Waldpilzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 150 G MARONEN GEGART (IM VAKUUM)
- 1 TL. EINGELEGTER GRÜNER PFEFFER
- SALZ
- 800 G GEMISCHTE PILZE NACH BELIEBEN
- 500 ML GEMÜSEBRÜHE
- 150 ML WEISSWEINESSIG
- 75G AHORNSIRUP
- 2 LORBEERBLÄTTER
- 3 ZWEIGE ROSMARIN
- 10 SCHWARZE PFEFFERKÖRNER
- 2 NELKEN
- 4 WACHOLDERBEEREN
- 1 EL. GELBE SENFSAAT
- 4 WILDSCHWEINBURGER PATTIES
- 4 BRIOCHE BRÖTCHEN
- ETWAS WEICHE BUTTER
- 8 KL. ROMANASALATBLÄTTER
- 4 SCHEIBEN FLEISCHTOMATEN
- 4 TL. PREISELBEEREN

ZUBEREITUNG:

Für die Creme die Maronen in einem kleinen Topf mit etwas Gemüsebrühe erwärmen und mit Salz würzen. Dann fein pürieren und den Pfeffer grob gehackt unterheben.

Für die Pilze einen Topf mit Wasser aufkochen. Pilze putzen, die kleinen ganz lassen, größere halbieren. Im kochenden Wasser 2–3 Min. blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann in sterile Gläser füllen. Für den Sud Gemüsebrühe, Essig, Ahornsirup, 1 Tl. Salz und Gewürze aufkochen. Über die Pilze gießen, Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. Nach 10 Min. wieder umdrehen und abkühlen lassen

Wildschweinburger Patties nach Packungsangabe braten. Brötchen mit etwas Butter bestreichen und in einer Pfanne anrösten.

Die untere Hälfte der Brötchen mit etwas Salat und Tomatenscheiben belegen. Dann jeweils ein Patty mit Maronencreme, marinierten Pilzen und Preiselbeeren. Zum Schluss den Decken auflegen und servieren.

TIPP: Wenn es mal schneller gehen soll, können Sie die Pilze auch nur kurz in der Pfanne braten.

24 Grad unter null. In Peter Näglers Reich herrschen stets Minusgrade.

Männer, die in die Kälte und ins Tiefkühllager gehen

Ein cooler Job

Wer Peter Nägler besucht, muss sich warm anziehen. Denn der 40-jährige Hüne hat einen coolen Arbeitsplatz. Wohl den coolsten, den Josef Maier zu bieten hat. Und der gerade in den Sommermonaten bei schwitzenden Zeitgenossen mitunter Neidgefühle aufkommen lässt. Als Schichtleiter lenkt er die Geschicke im Tiefkühllager, einem der modernsten seiner Art in Europa.

24 Grad unter Null zeigt das Thermometer in Peter Näglers Reich – an sieben Tagen der Woche, an 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr. Hier lagern auf bis zu 7.500 Euro-Paletten jene Köstlichkeiten, die Josef Maier als Europas Wildexperten Nummer 1 bekannt gemacht haben. „Erstklassige Produkte erfordern auch ein erstklassiges Tiefkühllager“, unterstreicht Firmenchef Thomas Maier die Beweggründe, die ihn bereits im Jahr 2006 zum Bau dieser gigantischen Tiefkühltruhe veranlasst haben.

„Erstklassige Produkte erfordern auch ein erstklassiges Tiefkühllager.“

Firmenchef Thomas Maier

Zusammen mit 15 Kollegen sorgt Peter Nägler als Herr des Großraum-Gefrierschranks auf rund 2.100 Quadratmetern für den optimalen Warenfluss. Während der fünfmonatigen Hochsaison heißt es im Dreischicht-Betrieb 24 Stunden Waren einlagern, Bestellungen kommissionieren, für den Versand vorbereiten, Lkw be- und entladen. „Mit diesen Temperaturen muss man umgehen können“, lacht der 1,86 Meter große Nägler, der seit über 14 Jahren bei Josef Maier in die Kälte geht. Freilich nicht ohne entsprechende Ausrüstung. Dazu zählen dick wattierte Hosen und Jacken und die obligatorische Sturmhaube, um Ohren und Nase zu schützen. Genau geregelt ist auch die Verweildauer im ewigen Eis. Länger als 50 Minuten sollte sich keiner bei minus 24 Grad aufhalten, dann geht es wieder zum Aufwärmen. Die gerade im Sommer enormen Temperaturschiede veranlassen Nägler und seine Kollegen zu großer Vorsicht. „Verschwitzt sollte man auf keinen Fall ins Lager gehen“, erzählt der gelernte Metzger, der

Der Herr des Großraum-Gefrierschranks mag es gerne kühl.

in seinem ersten Beruf bereits „coole“ Erfahrungen gemacht hat. Trockene Kälte mag er am liebsten.

Zu fünft waren sie einst, als der in Rumänien geborene und in Kempten aufgewachsene Peter Nägler bei Josef Maier begonnen hat. Fünf Mann und jede Menge Papier, mit dem der Warenstrom gesteuert wurde. „Heute ist alles digital“, berichtet er, „das System weiß, wo, was, wie steht.“ Rund 7.500 Tonnen bewegen sie in dem Hochregallager jährlich, das sich auch selbst bewegen kann. Jede der bis zu 14 Meter hohen Regalreihen lässt sich auf Knopfdruck verschieben.

Dass es den 16 Männern, die bei Josef Maier aus der Kälte kommen, durchaus auch mal heiß werden kann, liegt an einer Erscheinung, die hausintern „Blitzer“ genannt wird. Das sind jene Nachbestellungen oder Eilaufträge, die in den geplanten Tagesablauf spontan eingeschoben werden und die Kunden glücklich machen. „Das kann mal ein einzelner Karton, das können aber auch fünf Tonnen sein“, schmunzelt Nägler. „Wir stemmen auch unerwartete Aufgaben.“ Und wenn das Unmögliche dann geschafft ist, habe der Job mal wieder richtig Spaß gemacht. Sein cooler Arbeitsplatz hilft ihm auch zu Hause, Geld zu sparen. Denn die Raumtemperatur klettert bei ihm im Winter selten über 20,5 Grad, woran sich auch die Ehefrau längst gewöhnt hat. Und kurze Hosen trägt der begeisterte Radfahrer oft bereits im März.

Was von Josef Maier zur Kultmarke Meindl führt:

Vom Hirsch zur Hose

Sie heißen Kaiser Luggi oder schlicht Salzburg, Herzog Max Joseph, Wildkogel oder standesgemäß Königlich Bayerische Jagerhose. Allesamt sind sie nicht etwa schnöde Beinkleider für den bodenständigen Bajuwaren, sondern weltweit begehrte, trendige Kunstwerke, in denen bis zu 60 Stunden Handarbeit stecken. Und ein Stück Josef Maier. Denn was bei der Meindl Bekleidung GmbH & Co.KG, der weltweit wohl angesagtesten Lederhosen-Manufaktur im oberbayerischen Kirchanschöring entsteht, nimmt oft seinen Ursprung im schwäbischen Bad Wörishofen bei Europas größtem Wildverarbeiter.

„Leder ist ehrlich, zeitlos, individuell und unvergleichbar – wie eine zweite Haut."

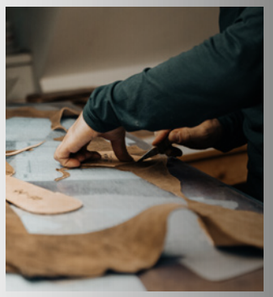
Markus Meindl

From nose to tail", lautet einer der Grundsätze der Wildbranche, denen sich Josef Maier verschrieben hat. Von der Nase bis zum Schwanz eines Tieres soll möglichst vieles verwendet werden. Wem der Hirschbraten mundet, der vermutet nicht immer, dass der köstliche Bissen in einem direkten Verhältnis zur Hirschledernen namens Kaiser Franz steht, die Meindl als den „Rolls Royce unter den Lederhosen" deklariert. Denn die sogenannte Decke des Tieres wird, wie vieles, weiterverarbeitet.

Von der Nase zur Hose – dieser Weg führt, bevor in Kirchanschöring rund 120 Mitarbeiter Jahr für Jahr viele tausend kurze und lange Hosen sowie Janker, Accessoirs und gar Teppiche und Sessel aus Leder herstellen, erst einmal in die tschechische Ortschaft Otrokovice. Sämischgerbung nennt sich das Verfahren, das die dort ansässige Gara Leder meisterhaft beherrscht. Das Jahrtausende alte Verfahren, das in drei bis vier Monaten die Rohhaut in hochwertiges Leder verwandelt, basiert auf dem Einsatz von Lebertran. In einem mehrstufigen Prozess, in dem die Häute immer wieder in der Sonne getrocknet werden, entstehen die sämisch gelb-weißliche Farbe und später nach einem Schleifvorgang der samtige Velour-effekt. Seine Farbe bekommt das Leder durch aus Baumrinden mittelamerikanischer Hölzer gewonnenen Farbstoffen, die per Hand und Bürste aufgetragen werden. Natur pur, ohne Chemie. „Leder", sagt Markus Meindl, der das Unternehmen in der elften Generation führt, „ist ehrlich, zeitlos, individuell und unvergleichbar – wie eine zweite Haut."

Dieser Rohstoff, aus dem die Trachten-Träume sind, wird später im Hause Meindl genau unter die Lupe genommen. Heißt es doch, die passenden Hirsche für das passende Produkt auszuwählen. „Die Erfahrung des Ledermeisters ist ausschlaggebend für ein perfektes Produkt", erklärt Markus Meindl. Um aus zwei bis vier Hirschen oder acht bis zehn Rehen eine Jacke oder aus zwei Hirschen oder vier Rehen eine Hose zu schneidern, sind viel Know-how und Handarbeit notwendig. Aus bis zu 40 Teilen besteht eine Jacke, eine Hose aus bis zu 20. Jedes Teil wird von Hand zugeschnitten und in der Näherei verarbeitet.

Meindl ist eine Erfolgsgeschichte, die im Jahr 1683 ihren Anfang nimmt, als Petrus Meindl erstmals



Tracht ist Trend. Und Lederhosen von Meindl sind Kult in aller Welt.

Nach der Sämischgerbung (Bild links) wird das Leder zugeschnitten. Danach entstehen in aufwändiger Handarbeit Kleidungsstücke fürs Leben.

urkundlich als Schuhmacher erwähnt wird. In den Jahren des Wirtschaftswunders nach dem Zweiten Weltkrieg erfreut sich auch Lederbekleidung von Meindl weltweit großer Nachfrage. 2001 teilen die Erben das Unternehmen in die Bereiche Schuhe und Bekleidung – und der heute 50-jährige Lukas Meindl macht die Lederhose im Laufe der Jahre zum trendigen Kultobjekt und Meindl zur Marke. Dahinter sieht er „einen Trend zu mehr Bewusstsein und zu nachhaltigen Produkten", den man über Jahrzehnte mit „Werten hinterlegt und gelebt" habe. Tracht stehe heute für ein Lebensgefühl und Meindl-Produkte für „gelebte Nachhaltigkeit". Weil, so der begeisterte Jäger, Querdenker und PR-Stratege, „wir kurze Wege in der Produktion haben, und durch unsere Qualität und unser Design eine lange Lebensdauer unserer Produkte schaffen." Und Luxusprodukte der anderen Art. „Luxus ist für uns nicht laut, er ist leise und diskret" sagt der gelernte Schneider, Bekleidungstechniker und Absolvent einer Modeschule. „Luxus bedeutet für uns Authentizität." Deshalb prägte er den Begriff Authentic Luxury. Wie, wo und mit welchem Material produziert werde, sei entscheidend. „Unsere Produkte sind nie als Massenprodukt zu bekommen." Wer sich eine Hirschlederne auf den Leib schneidern lässt, muss bis zu 3.000 Euro ausgeben, zwischen 1.000 und 1,500 Euro kosten Klassiker der Kollektion. Gerne zitiert Meindl einen Altvorderen der Branche, den 2016 verstorbenen Säckler Erich Moser: „Eine Lederhose trägt man nicht, in der wohnt man." Mehr ist nicht zu sagen.

Wild in den Sommer
mit starken Stücken von Josef Maier

Reiner Genuss für Griller

Die Grille, so lehrt uns die Biologie, ist ein Allesfresser, nimmt aber überwiegend pflanzliche Nahrung auf. Der menschliche, vornehmlich männliche Griller jedoch bevorzugt Fleisch in vielen Variationen. Wer in diesem Sommer die Attribute lecker, clean und nachhaltig gemeinsam auf einen Grillrost bringen will, sollte sich für den reinsten Fleischgenuss der Welt entscheiden: für Wild! Denn das Fleisch von Reh, Hirsch und Wildschwein ist in der freien Natur gewachsen, ohne Kraftfutter oder Antibiotika. Ökologisch unbedenklicher kann man nicht grillen. So stehen die Steaks, Burger und Bratwürste von Josef Maier für natürliche, fettarme und trendige Ernährung, die auch so manch weiblichen Griller entflammen lässt.

Wer also nun beim Grillen neue Wege gehen möchte, ist bei Wild genau richtig. Das Prachtstück der Maierschen Grill-Kollektion stammt aus dem Rücken, ist 300 Gramm schwer und unverkennbar mit dem geputzten Rippenknochen: das Hirsch Tomahawk-Steak. Dieses wahrhaft starke Stück für echte Griller lässt keinen Wildfleisch-Liebhaber kalt. Aber auch leckere Reh-, Hirsch- und Wildschweinsteaks, aus der Keule von Hand geschnitten und fein pariert, bedürfen nur einer Prise Salz und Pfeffer, um sich auf dem Grill in Köstlichkeiten zu verwandeln.

Lecker, clean und nachhaltig: Das bietet der reinste Fleischgenuss der Welt: Wild!

Auch die Bratwurst darf auf keinem Grill fehlen. Ein Newcomer im Maier-Angebot ist die pikante Rehbratwurst. Die Wildschweinbratwurst steht für 100 Prozent Wildschwein, 100 Prozent Natur, 100 Prozent Geschmack! Echt Hirsch und echt gut ist zudem die Hirschbratwurst, die jede Grillpartie verfeinert. Last but not least: die Burger. 180 Gramm schwere Burgerpatties aus reinem Hirsch- oder Wildschweinfleisch bereichern jede Speisekarte und jeden Grillabend. Der Fantasie sind dabei – siehe auch die Seiten 3 bis 7 – keine Grenzen gesetzt.

News

Das Anuga-Team von Josef Maier (v. l): Tanja Immerz (Vertrieb), Rosi Sirch (stv. Leitung Vertrieb), Thomas Maier (geschäftsführender Gesellschafter und Leitung Vertrieb), Sophie Wörndl (stv. Leitung Beschaffung & Broking), Nóra Wurmser (Vertrieb) und Bernd Hinrichs (Vertrieb).

Anuga: Convenience-Produkte überzeugen auf Anhieb

„Der Start war eine echte Punktlandung“, freute sich Thomas Maier. Auf der Anuga waren nämlich die drei Premieren-Produkte aus dem neuen Convenience-Bereich sprichwörtlich in aller Munde. Hirschgulasch klassisch, Wildschweingulasch mit Hokkaidokürbis und Wildschweinbraten mit Sauce erhielten Bestnoten. „Die Anuga-Besucher waren begeistert von der Qualität der Produkte“, berichtete Rosi Sirch, stellvertretende Leitung des Vertriebs bei Josef Maier. „Leichtes Handling, hervorragender Geschmack und verkaufsförderndes Packaging – diese drei Produkteigenschaften haben sofort überzeugt.“ Die positive Resonanz schlug sich auch in den Auftragsbüchern und in der Fachpresse nieder. Mit einem eigenen Stand gelang dem Maier-Team erneut ein erfolgreicher Auftritt auf der weltgrößten Foodmesse. Neben der Präsentation der neuen Convenience-Artikel standen der Austausch mit Bestandskunden und die Akquise neuer Kunden im Mittelpunkt.

Erfolgreiches Geschäftsjahr

Die Josef Maier GmbH & Co. KG baut ihre Stellung als Europas Marktführer für Wildfleisch weiter aus und konnte das Geschäftsjahr 2019/20 mit einem Umsatz von rund 55 Mio. Euro abschließen. Das entspricht einem Plus von zehn Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Thomas Maier, geschäftsführender Gesellschafter, freut sich, dass der eingeschlagene Weg mit voller Fokussierung auf die Qualität den erwünschten Erfolg brachte: „Unterstützt durch den Trend des nachhaltigen Fleischkonsums haben wir mit dem Beitrag unserer Mitarbeiter ein tolles Jahresergebnis erzielen können.“

Eine Frage des Kopfes

Josef Maier beweist „Köpfchen“. Denn als sogenannter Kopfsponsor unterstützt der Wildfleisch-Experte nun den 17-jährigen Skirennläufer Constantin Mittermayer auf seinem sportlichen Weg zum Profi. Der für den SC Arlberg-Lech in den Disziplinen Slalom und Riesenslalom startende Mittermayer besucht die Skihotelfachschule Bad Hofgastein und ist in der Nachwuchsserie des Europacups mit dem Maier-Logo auf seinem Helm unterwegs.

Neu im Maier-Team

Das Maier-Team hat Zuwachs bekommen. So leitet neuerdings Joachim Vietze (42) das Team Finanz- und Rechnungswesen in der Abteilung Finanz- und Rechnungswesen und Controlling. Nach 20 Jahren beim Fischhändler Geiger am Bodensee setzt Frank Vollstedt (50) nun auf Wild. Bei Maier fungiert er jetzt als Leitung Qualitätssicherung. Stefan Wiedemann (39) unterstützt als Assistent der Geschäftsleitung Operations COO Sascha Graf. Natalie Schiessl (18) hat ihre Ausbildung zur Kauffrau für Groß- und Außenhandel erfolgreich beendet und kümmert sich nun bei Josef Maier um die Organisation und Verwaltung in Bad Wörishofen.

Fünf Fragen an:
Leiter Finanz- & Rechnungswesen, Controlling

Raimund Keller
Der Herr der Zahlen

Zahlen, Finanzen – das Thema hat ihn schon immer interessiert. So ist es kein Zufall, dass Raimund Keller, seit 2016 im Maier-Team und seit Oktober letzten Jahres als Abteilungsleiter für das Controlling, für Finanzen und Rechnungswesen verantwortlich, bereits in seinem Studium hier den Schwerpunkt setzte. Der 35-jährige Vater zweier kleiner Kinder kennt die Zahlen des Unternehmens wie kaum ein anderer. In seinem Geburtsort Seeg kümmert er sich im Schützenverein St. Ulrich als erster Schriftführer ums Protokoll, die Zahlen überlässt er da dem Kassier.

Herr Keller, Sie sind Controller, haben Sie also alles unter Kontrolle?

Raimund Keller: Das ist eines der Vorurteile, denen wir oft begegnen. Ich prüfe nicht, wie dick das Fleisch geschnitten wird. Controller wollen wissen, was Sache ist. Wir durchleuchten ein Unternehmen, um besser mitgestalten zu können. Controller verstehen sich als das wirtschaftliche Gewissen eines Unternehmens.

Ihr Rohstoff sind in erster Linie Zahlen?

Zahlen müssen aufbereitet werden, damit daraus Informationen werden. Die sagen mir dann, was in einem Unternehmen los ist. Damit können die Entscheidungsträger und ich als Controller arbeiten. Controller blicken nach vorne, um etwas positiv zu verändern.

Entscheiden tun aber andere?

Wir liefern die Basis für unternehmerische Entscheidungen. Je genauer unsere Analyse ist, desto besser können die Verantwortlichen handeln. Fakten sind die Grundlage, um Veränderungen anzustoßen. Sie sollten immer die Basis für Entscheidungen sein und mit dem Wissen und den Erfahrungen in Entscheidungen einfließen und letztendlich zu einem Mehrwert für das Unternehmen führen.

Sind Controller einsam?

Mein Job ist es nicht, einen Beliebtheitspreis zu gewinnen. Es kommt aber darauf an, wie man mit den Kollegen umgeht. Dabei ist es wichtig, sich in deren Situation hinein zu versetzen und zu verstehen, warum welche Entscheidungen getroffen werden. Controller sind immer auch Psychologen. Aber in unserer Mannschaft verstehen wir uns so gut, dass es da keine Probleme gibt. Und privat muss ein Controller auch nicht einsam sein. Ich habe schließlich eine Controllerin geheiratet.

Sind Sie zu Hause auch ein Controller?

Das hat schon Vorteile. Bei unserem privaten Hausbau hatten wir genaue Kosten- und Ablaufpläne, mit denen wir die Zielerreichung immer wieder geprüft haben. Und wer mit Zahlen gut umgehen kann, hat auch bei unserer Schafkopfrunde am Mittwochmittag so manchen Vorteil. Er weiß, was gespielt wird.

BESTES WILDFLEISCH

fertig zubereitet

Jetzt neu: Convenience für die Gastronomie

BESTES WILDFLEISCH

Josef Maier

www.josef-maier.com