

MEISTERKLASSE TK

Fertigprodukt ist nicht gleich Fertigprodukt. Am besten sind die, die man selbst nicht anders machen würde. Genau diesen Anspruch hat Meisterfrost, nämlich die beste TK-Ware am Markt herzustellen. Wobei man ja eigentlich von einem Halbfertigprodukt sprechen muss, weil das „Tüpfchen auf dem i“ kommt vom jeweiligen Küchenchef und erst dann ist ein Gericht wirklich bereit, serviert zu werden. ● *Text: Peter Eder // Fotos: Otto Michael*



Es macht sichtlich Spaß, wieder einmal zu knödeln – die Mitarbeiter wechseln immer wieder Ihre Tätigkeit, damit das auch so bleibt.



»Es (ver)arbeitet sich einfach besser, wenn man weiß, wo's herkommt«

– HEIDE SCHÜTZENHOFER / GF MEISTERFROST –

Das steirische Familienunternehmen produziert auf drei Standorten in und um Sinnersdorf Tiefkühlfertigprodukte auf höchstem Niveau. Traditionelle Mehlspeisen, Desserts und österreichische Hausmannskost nach Originalrezepten von herausragender Qualität machen den Erfolg des Unternehmens aus. Ein Geheimnis dafür sind die regionalen Rohstoffe, wie zum Beispiel frische, steirische Äpfel oder das Mehl, die Butter und die Milch aus der Region.

Regionalität und beste Rohstoffe aus der Manufaktur

„Es (ver)arbeitet sich einfach besser, wenn man weiß wo's herkommt. Wenn man an den Apfelbäumen vorbeifährt oder an den Feldern oder an den Weiden ... das macht einen schon stolz“, meint Heide Schützenhofer Geschäftsführerin von Meisterfrost. Um die hohe Qualität der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt zu halten werden Strudel, Knödel oder Kaiserschmarrn, mit der Hand verarbeitet. Der Strudelteig wird mit der Hand gezogen, mit der Hand gefüllt und zum Strudel gerollt – dann wird schockgefrostet. Die Knödel werden händisch geformt und kommen ebenso in den Schockfroster, genauso wie der flockige Kaiserschmarrn. Der Teig wird vorher am Drehofen gebacken und dann mit der Hand gerissen.

Sicherheit und Nachhaltigkeit

An erster Stelle steht bei Meisterfrost als verlässlicher Partner die Lebensmittelsicherheit. Neben einer jährlichen IFS- und BIO-Zertifizierung sowie einem gelebten HACCP-Konzept setzt das Unternehmen auf strenges Qualitätsmanagementsystem. Dazu gehören regelmäßige Rundgänge und Kontrollen, höchste hygienische Sorgfalt, permanente Laboruntersuchungen und regelmäßige Schulungen aller Mitarbeiter, um die hohen Standards einzuhalten. Mit insgesamt 4 eigenen Photovoltaikanlagen und einem kleinen Wasserkraftwerk wird nahezu der ganze Energiebedarf der Produktion gedeckt. Auf den Einsatz von Zusatzstoffen, künstlichen Aromen oder Geschmacksverstärkern wird so weit wie möglich verzichtet, Salz und Zucker wird sehr sparsam verwendet. Somit versteht sich der Grundgedanke der Meisterfrost-Produktentwicklung, die Produkte einem ständigen Verbesserungsprozess zu unterziehen, von selbst.



Hochrein wird der Apfelstrudelteig gezogen, gefüllt und schließlich gerollt. Damit man sicher sein kann, dass es schmeckt wie zu Hause.

Unten: So ein flockiger Kaiserschmarrn gelingt nur mit meisterlicher Handarbeit.



1985 begann das Familienunternehmen im oststeirischen Rohrbach, Frittaten zu produzieren, um die umliegenden Wirtshäuser und Großküchen zu beliefern. Schnell stellte sich Erfolg und eine immer größer werdende Nachfrage ein. Palatschinken, handgezogene Apfelstrudel, Semmelknödel oder der traditionelle Mohr im Hemd folgten. Produktqualität, Produktsicherheit, regionales und nachhaltiges Wirtschaften hat aus Meisterfrost das gemacht, was er heute ist: ein Partner, auf den man sich verlassen kann. ●

www.meisterfrost.at

VOM BACKOFEN IN DEN SCHOCKFROSTER



Schockfrostet bis zu -70°C ist die beste Konservierungsmethode. Das Verfahren garantiert, (hier im Bild Schokoküchlein, noch ohne Hemd), die beste Qualität.

Es kommt auf die Kristallbildung an, denn beim Schockfrostet sind die Kristalle so klein, dass die Zellstruktur erhalten bleibt.