

erstellt: 20.03.2018

## **Länge haltbar: Vakuumverpacktes Fleisch**

**O-Ton:** Uwe Zöllig, Development Manager, Firma Leybold, 50968 Köln

**Länge:** 2:29 (einfach kürzbar)

**Autor:** Thorsten Krappa

**Info:** Neue Verpackungstrend bei Schnitzel, Steak und Co. So hält sich das Fleisch länger und fängt nicht so schnell an zu gammeln. Alle O-Töne sind auch einzeln benutzbar.

**Anmoderation:** Manchmal sieht das nicht wirklich appetitlich aus, was wir da alles so in der Fleischruhe sehen. Kommt schon vor, dass das Nackensteak nicht mehr ganz so gut aussieht oder die Hühnerbrust schon abgelaufen ist. Damit sich Fleisch im Supermarkt länger hält, unterstützt die Firma Leybold aus Köln die Verpackungsindustrie mit ihren Vakuumpumpen bei einer ganz neuen Art der Verpackung. Eine Vakuumfolie, die direkt auf das Fleisch kommt - ohne das Schälchen dazu. Unser Reporter Thorsten Krappa hat sich diesen neuen Trend mal von Manager Uwe Zöllig auf der Zuliefermesse für Lebensmittel- und Getränkeindustrie "Anuga FoodTec" in Köln erklären lassen. (Info: Messe geht noch bis zum 23.3.)

-----

### **Interview**

-----

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga\_FoodTec\_2018\_Fleisch\_bleibt\_laenger\_frisch\_ITV.mp3