

NR. 1 | MÄRZ 2026

Delicavne

MAGAZIN

Kampf zurück ins Leben

Mirco Wohlfahrt
aus Bochum

Catering als Umsatzbringer

Einkaufstipps
und Einblicke



Top-Seller-Angebote für März auf den Seiten 14 bis 19

FREY

Maschinenbau

WIR REALISIEREN IHRE IDEEN



FREY Vakuumfüller

Kompakte Bauweise ermöglicht Einsatz auch bei engen Platzverhältnissen

Einfacher und schneller Sortenwechsel mittels Touch Screen Steuerung

Garantiert gleichbleibend stramme und fest gefüllte Ware

Darmhaltevorrichtung zur Beschleunigung des Füllprozesses

Entlastung des Bedienpersonals

Neue Verknüpfungs- und Automatisierungsmöglichkeiten dank neuer TC1000 Steuerung



FREY Kolbenfüller

OSCAR-20: Zylinderinhalt 20 Liter
Einfachste Bedienung
Ausführung in Edelstahl
Geringste Betriebskosten

K2-30: Zylinderinhalt 30 Liter
Der Klassiker zum Portionieren und Abdrehen, Produktschonendes Füllverfahren, Schnellster Sortenwechsel, Modernes hygienisches Design, Minimale Wartungskosten, Zwei Steuerungsvarianten lieferbar: C60H und LCD3

**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**

89542 Herbrechtingen

Telefon: +49 7324 1720

info@frey-maschinenbau.de

www.frey-maschinenbau.de



Frische Ideen

Als wir bei Mirco Wohlfahrt angefragt hatten, ob er bei unserer „Portrait“-Serie mitmachen möchte, hat er erst einmal gestaunt. „Wieso denn ich?“, hatte er gefragt. „Ich bin für meine Kunden doch bloß der ‚Metzger von nebenan‘.“ Und, ja, auch deswegen hatten wir Mirco Wohlfahrt kontaktiert. Weil er tagtäglich erlebt, was viele Metzger in den rund 10.000 Fleischereifachbetrieben in Deutschland bewegt. Seine Erfahrung: Der Job ist nicht immer einfach, doch die Menschen in seinem Viertel sind ihm dankbar dafür, dass er unermüdlich für sie da ist. Wie Mirco Wohlfahrt sein Geschäft aufgestellt hat, um bereit zu sein für die Herausforderungen der Zukunft, lesen Sie ab Seite 8.

Es ist gar nicht lange her, da haben wir uns noch Gedanken gemacht über Weihnachtsgans, Rehrücken und Hirschgulasch. Inzwischen ist das Jahr schon einige Monate alt – und die Vorfreude auf die Spargelzeit wächst. Auf der Suche nach Interviewpartnern zu diesem Thema sind wir im Herzen Bayerns fündig geworden. Spargel-

königin Franziska Schweiger aus dem schönen Schrobenhausen hat uns unsere Fragen beantwortet. Deutlich wurde dabei: Das royale Gemüse zeigt sich von seiner besten Seite, wenn es mit einem schönen Stück Fleisch serviert wird. Das Interview finden Sie auf Seite 26.

Catering ist ein Thema, das Metzger auf dem Schirm haben sollten. Schließlich kann sich das Außer-Haus-Geschäft zu einem interessanten Umsatzbringer entwickeln. Damit sich der Erfolg einstellt, gilt es aber einiges zu beachten. Worauf es dabei ankommt, weiß Frank Schwarz. Der Duisburger ist seit fast vier Jahrzehnten in der Branche tätig. Was er in dieser Zeit schon alles erlebt hat, erzählt er ab Seite 30. Passend dazu gibt unsere Kollegin Julia Ostermann Tipps für die Catering-Grundausrüstung (ab Seite 28).

In diesem Sinne: Bleiben Sie offen für frische Ideen!

Herzliche Grüße, Ihr Delicarne-Team

Dagama-Fachgroßhändler

Firma	Telefon	PLZ	Ort	Internet
Hugo Bergmann GmbH	0202 - 558051	42279	Wuppertal	www.hugo-bergmann.de
Wilh. Breuer GmbH & Co.KG	0211 - 944060	40233	Düsseldorf	www.breuerinfo.de
Britz NF	0651 - 824290	54294	Trier	www.britz-trier.de
Theodor Brocks GmbH & Co.KG	02832 - 9722-0	47623	Kevelaer	www.brocks-online.de
Cassel Fleishtechnik GmbH	05651 - 9214 0	37269	Eschwege	www.cassel-fleishtechnik.de
Enders GmbH & Co.KG	06408 - 880	35447	Reiskirchen	www.enders.de
Erbel GmbH	09331 - 3012	97199	Ochsenfurt	www.erbel.de
Peter Ersfeld GmbH	0221 - 681660	51069	Köln	www.ersfeld-gmbh.de
Rudolf Fehrmann GmbH & Co.KG	0661 - 928250	36041	Fulda	www.fehrmann.de
Gefleiga Bollig GmbH	02251 - 3104	53879	Euskirchen	www.gefleiga.de
Fritz Grüne GmbH & Co.	05183 - 333 3	37581	Bad Gandersheim	www.fritz-gruene.de
Günther Fleischereibedarf GmbH	06027 - 40360	63811	Stockstadt a. Main	www.guenther-fleischereibedarf.de
Hanseata Theofil Zuther GmbH & Co.KG	040 - 431236	20357	Hamburg	www.hanseata-hamburg.de
Georg Hartl & Söhne GmbH + Co.KG	08772 - 96150	84082	Laberweinting	www.hartl.net
Heifo GmbH & Co.KG	0541 - 58430	49084	Osnabrück	www.heifo.de
Paul Hirtz GmbH	0203 - 424242	47138	Duisburg	www.hirtz-duisburg.de
Luckfiel & Mann GmbH	0431 - 71830	24145	Kiel	www.lm-kiel.de
Werner Niederberger GmbH	089 - 7461310	85551	Kirchheim-Heimstetten	www.niederbergergmbh.de
OMEGA SORG GmbH	07361 - 9470-1000	73457	Essingen bei Aalen	www.omega-sorg.de
Precht Metzgereibedarf GmbH & Co.KG	08761-7250-0	85416	Langenbach	www.metzgereibedarf.com
Fritz Raulwing GmbH & Co.KG	0571 - 798420	32457	Porta-Westfalica	www.raulwing.de
Heinrich Salm KG	0721 - 964040	76139	Karlsruhe	www.salm-karlsruhe.de
Valentin Schmitt GmbH & Co.KG	02222 - 929330	53332	Bornheim	www.valentin-schmitt.de
Fleischereibedarf Siegfried GmbH	02203 - 980070	51149	Köln	www.siegfried-koeln.de
Carl Stratz GmbH & Co.KG	04340 - 792910	24109	Melsdorf	www.stratz.de
Hans Wagner GmbH	09621 - 47540	92224	Amberg	www.hans-wagner.de
Walter Wiedemann GmbH & Co.KG	0821 - 560900	86153	Augsburg	www.wiedemann-augsburg.de
Ziegler GmbH & Co.KG	07455 - 93870	72175	Dornhan	www.ziegler-dornhan.de

PORTRAIT 8

Mirco Wohlfahrts Kampf zurück ins Leben



5 SCHON GEWUSST? Einkauf, Austausch und ein Lese-Tipp

20 NEUES VON KBS, Graf Verpackungen und EFA Maschinen

26 SPARGELZEIT Königin Franziska Schweiger im Interview

28 CATERING Diese „Must-Haves“ dürfen nicht fehlen

33 BESTES VOM METZGER Falscher Hase: Klassiker der Hausmannskost

34 STEUERTIPP Digitaler Steuerbescheid

Delicarne Magazin 1/ 2026

22. Jahrgang. Erscheint 4 x jährlich für Kunden der Dagma-Fachgroßhändler und ihre Partner.

Herausgeber:

Dagma eG, Siemensring 20, 47877 Willich
Tel. +49 2154 4995-0, www.dagma.com

Redaktionsleitung:

Silvia Weidlich, Tel. +49 2154 4995-19
sweidlich@dagma.com

Redaktion:

Redaktionsbüro Ruhr
Appelt + de Haas GbR

Anzeigenverwaltung:

Mandy Schubert
Tel. +49 2154 4995-15
mschubert@dagma.com

Satz und Gestaltung:

Mandy Schubert

Druck:

Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH
Siemensring 21a, 47877 Willich

Bildnachweis:

Titelbild: Daniel Elke
Adobe Stock, Be.A.Star-Production GmbH, BLE, BMLEH,
Daniel Elke, Edition Moderne, Efa Maschinen, Freepik, Graf
Verpackung, Kaut/v.Johnson/Bagnall/www.pumuckl.de,
KBS, Museum Kohren-Sahlis – Töpfermuseum, Pixabay,
Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.

Abonnementsbedingungen:

Jahresabonnement 22 € / Einzelpreis 5,50 €
Der Bezugspreis für Fachgroßhändler der
Dagma eG ist im Beitrag enthalten.

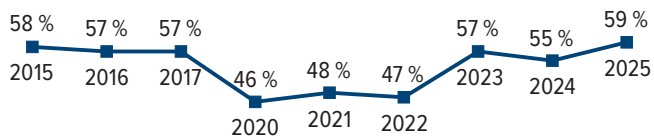
NEU

Erscheinungstermine
für 2026:
März, Juni, September
und Dezember

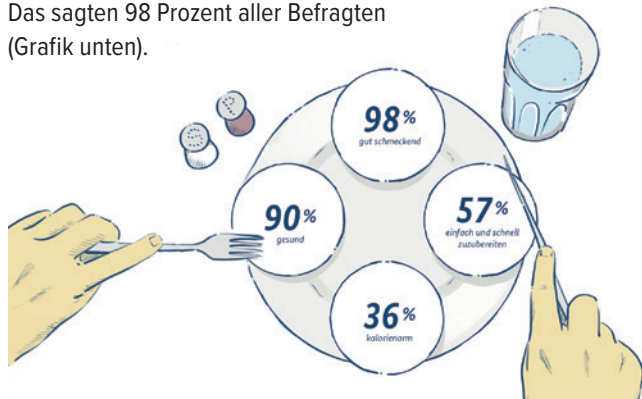
SCHON GEWUSST?

Was beim Einkauf wirklich zählt

Die Verbraucher achten beim Einkauf von Lebensmitteln wieder mehr auf den Preis. Das ist ein Ergebnis des „Ernährungsreport 2025“ vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat. 74 Prozent der Befragten kaufen demnach gezielt **Sonderangebote**, 59 Prozent wollen, dass ihr Einkauf preiswert ist (Grafik unten).



Noch wichtiger ist den Verbrauchern aber die Regionalität: 77 Prozent der Befragten gaben an, dass sie bevorzugt Lebensmittel aus ihrer Umgebung kaufen. Am wichtigsten ist den Deutschen aber laut Report vor allem eines: **„Es muss schmecken!“**. Das sagten 98 Prozent aller Befragten (Grafik unten).



Quelle: Ernährungsreport 2025 – eine forsa-Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

Nichts geht über persönlichen Kontakt

Natürlich hätten Werner Ernst (im Bild, re.) und sein Sohn Martin (li.) auch eine Mail schreiben können: „Hey, wir haben da was Neues!“ Doch die Hygiene-Experten wissen: Nichts geht über echte Gespräche. Seit Jahrzehnten ist die Firma Ernst der Dagema verbunden und neue Produkte präsentiert Werner Ernst gerne persönlich. Jetzt hat er Dagema-Einkäufer Manuel Fromm (Mi.) ein innovatives Desinfektionsmittel vorgestellt: Mit **„Septokair“** ist das Nachspülen mit klarem Wasser bei der Kaltvernebelung nicht mehr nötig. „Für Metzger bedeutet dies einen enormen Zeitgewinn“, verspricht Werner Ernst.



VICTORINOX

BEREIT, TAG FÜR TAG ZU ÜBERZEUGEN

Unser Fibrox Ausbeinmesser. Professionelle Schärfe. Rutschfester Zwei-Komponenten-Griff. Überzeugt mit anhaltender Präzision.



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



NACHDENKEN ÜBERS HANDWERK

Martin Oesch, geboren 1992 in der Schweiz, ist gelernter Metzger – und Comic-Zeichner. Zwei Jahre hat er an seinem Band „Fleischeslust“ gearbeitet. Jetzt ist das Werk erschienen. Oesch erzählt darin von Metzger Erwin, der in eine Sinnkrise gerät: In der Ehe läuft's nicht rund, für seinen Laden findet er

keinen Nachfolger, da gerät Erwin ins Grübeln über die Tücken der modernen Fleischindustrie. So entsteht eine Story, die viel verrät über den Wandel des traditionellen Handwerks – und über einen Mann, der seinen weichen Kern hinter einer harten Schale trägt. Das Ende der Geschichte lässt Oesch offen, doch es erscheint hoffnungsvoll.



Martin Oesch: „Fleischeslust“.
Edition Moderne, 200 Seiten, 29 Euro.



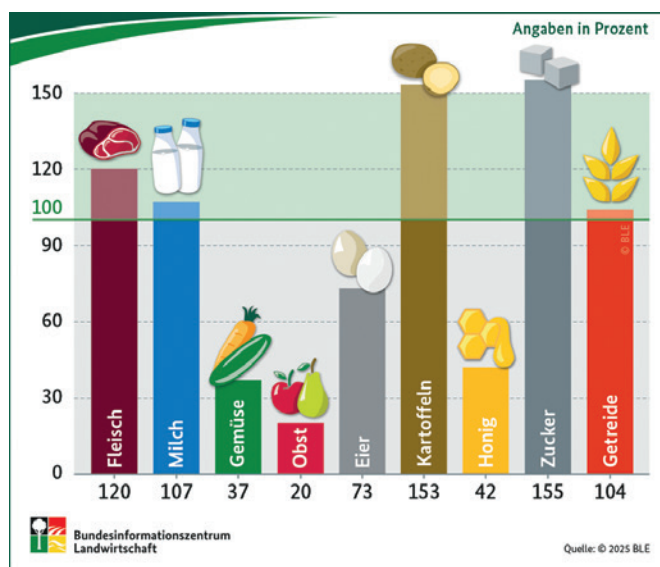
Quelle: Edition Moderne

MESSETERMINE 2026



Landwirtschaft kann Deutschland gut versorgen

Die deutsche Landwirtschaft kann die Bevölkerung gut ernähren. Der Selbstversorgungsgrad lag laut neuen Zahlen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zuletzt bei 83 Prozent. Zwischen den einzelnen Lebensmittelparten gebe es jedoch große Unterschiede. Durchschnittlich sei der Bedarf bei manchen Gemüsesorten nur zu gut einem Drittel aus heimischer Produktion gedeckt. Beim Fleisch hingegen läge der Selbstversorgungsgrad teils über 100 Prozent. Dabei unterscheide die rechnerische Größe aber nicht zwischen Sorten oder Teilstücken. So liege der Selbstversorgungsgrad beim Schweinefleisch zwar bei 135 Prozent. Stark nachgefragte Teilstücke, etwa das Filet, könnten jedoch nur zu etwa 60 Prozent aus heimischer Produktion gedeckt werden.



Quelle: BLE

DIE FRISCHEHÜLLE FÜR DAS HANDWERK

Für viele Metzger steht fest: „Etwas anderes kommt mir nicht in die Theke!“. Seit Jahrzehnten ist die Wursthülle „Nalo Top“ ein Verkaufsschlager der Kalle Group. Dabei präsentiert sie sich modern und nachhaltig zugleich.

Seit beinahe 60 Jahren produziert die **Kalle Group** die vielfarbig bedruckbare Metzgerhülle „Nalo Top“. Trotz ihrer langen Tradition präsentiert sich die Hülle modern und nachhaltig. Sie besteht aus nachwachsendem Faserpapier und aus Zellstoff, der aus Holz gewonnen wird. Dazu kommen vorteilhafte Barriereigenschaften für lange Frische und eine natürliche, matte Optik.

„Diese erstklassige Brüh- und Kochwursthülle ist das passende Produkt für Ihre Qualitätswurst“, heißt es bei der Kalle Group über den **Bestseller „Nalo Top“**. „Unsere Kunden aus dem Fleischerhandwerk erwarten zu Recht beste Qualität in Geschmack und Aussehen. Daher sind sie mit unserer Wursthülle ‚Nalo Top‘ bestens bedient.“

Das Produkt punkte beim Kunden auch im Hinblick auf das Handling. Das Anschneideverhalten, die Schälbarkeit und die raue Haptik spielten dabei eine wesentliche Rolle: „Nalo Top fühlt sich, im Gegensatz zu einer Polymerhülle, **hochwertiger und natürlicher** an“.

In Zeiten zunehmenden Wettbewerbs sind Metzger gut beraten, sich selbst und ihren Betrieb als Marke zu etablieren. Im Sinne der Kundenbindung gilt es, Wurstprodukte zu personalisieren und somit zu kommunizieren, dass man mit seinem Namen für die Qualität des Produktes garantiere. Aus diesen Gründen bietet die Kalle Group auch **individuelle Namens- und Firmendrucke** in kleinen Abnahmemengen an. Die Wursthüllen können dabei mit dem Namen des Betriebs sowie dessen Logo und Kontaktdaten bedruckt werden. Außerdem ist es möglich, ein komplett eigenes Druckbild zu entwerfen. „Den Wünschen der Kunden sind dabei keine Grenzen gesetzt“, teilt die Kalle Group mit. „Unser Team stellt Ihnen gerne sämtliche Möglichkeiten vor.“

Die Wursthülle „Nalo Top“ sorgt mit einer großen Auswahl an Standarddrucken für optische Abwechslung. Neu im Sortiment sind jedoch noch weitere Hingucker: Seit einiger Zeit ist die Wursthülle auch in einem **Pumuckl-Design** erhältlich. Ein Blickfang in jeder Wursttheke, da sind sich alle einig. Die große Beliebtheit des frechen Kobolds fördere die Einkaufslust der Verbraucher und trage somit in den Metzgereien zu einer Umsatzsteigerung bei.

Weitere Informationen unter:

www.kallegroup.com/de/geschaeftsbereiche/fleischerhandwerk



Mirco Wohlfahrt in seiner Metzgerei in Bochum: Dass der Chef persönlich berät und verkauft, weiß die Kundschaft sehr zu schätzen. Trotz aller Hektik zwischen Bestellung und Bezahlung bleibt an der Theke immer Zeit für ein nettes Gespräch.



KAMPF ZURÜCK INS LEBEN

Als sich Mirco Wohlfahrt selbständig machte, war er gerade einmal 23 Jahre alt. 100-Stunden-Wochen waren für den jungen Metzgermeister die Regel. Dann spielte ihm das Schicksal übel mit. Diese Phase ist nun überwunden – und er blickt positiv nach vorn.



Qualität hat einen Namen: Mit dem richtigen Verpackungsdesign gelingt es, einen Betrieb als Marke zu etablieren (li.). Mirco Wohlfahrt legt Wert auf Regionalität: Transparente Herkunftsnachweise stärken das Vertrauen der Kunden zu ihrem Metzger (Mi.).

Vor der Theke hat sich eine Schlange gebildet. Die Registrierkasse piepst, Münzen klappern auf dem Kleingeldteller. Metzgermeister Mirco Wohlfahrt hat alle Hände voll zu tun. „Was darf's denn sein?“, fragt der 34-Jährige seinen nächsten Kunden. „Zwei Mettbrötchen, schön mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln“, antwortet der Mann. „Kommt sofort!“, sagt Wohlfahrt – und macht sich ans Werk.

Mirco Wohlfahrt ist für die Menschen in Bochum nicht nur, wie er sich selber nennt, „der Metzger von nebenan“. Er ist auch einer, der seinen Job mit Herz und Seele macht – und sich dabei von nichts aufhalten lässt. Wer ihm heute dabei zusieht, mit was für einem Elan er seinen Laden schmeißt, ahnt nicht, dass ihm das Schicksal zuletzt übel mitgespielt hatte: Im vergangenen Jahr musste der junge Mann für einen eigentlich harmlosen medizinischen Eingriff ins Krankenhaus. Dabei kam es zu Komplikationen, eine Not-OP folgte. Zeitweise schwebte Mirco Wohlfahrt in Lebensgefahr.

„Ich wäre beinahe gestorben. Wenn man sowas erlebt, macht das was mit einem“, sagt Mirco Wohlfahrt. Hatte früher in seinem Leben die Arbeit stets an erster Stelle gestanden, wurde ihm nun bewusst, dass er auch an seine Gesundheit denken muss.

Der nächste Kunde ist an der Reihe. „Und für Sie?“, fragt Mirco Wohlfahrt. „Zwei Bratwürste und ein Stückchen Fleischwurst, bitte, mit Knoblauch“, sagt der Mann und legt einen Zwanziger auf den Tisch. Der Metzger packt die gewünschten Waren in eine Tüte und gibt das Wechselgeld raus. Weiter geht's.

ABWECHSLUNGSREICHE TAGE

Eigentlich sollte Mirco Wohlfahrt heute gar nicht hinter der Theke stehen. Sein Arbeitstag begann um fünf Uhr. Erst werkelte er in der Wurstküche, danach bereitete er den Mittagstisch und ein Büfett für eine Hochzeitsgesellschaft vor, anschließend lieferte er Essensbestellungen an Firmenkunden aus. Die ganze Zeit über hatte er die Uhr im Blick, weil er beim Verkauf gebraucht wurde. „Wir haben gerade mehrere Krankheitsfälle im Team. Da bleibt mir dann nichts anderes übrig, als mit einzuspringen.“

Die Personalsituation ist ein Problem. Nicht nur bei Metzger Wohlfahrt in Bochum. „Gute Leute zu finden, ist verdammt schwierig“, sagt er. Interessenten gebe es zwar, aber viele von ihnen seien unge- »





Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Mirco Wohlfahrt punktet bei der Kundschaft mit der Qualität seiner Produkte. Er setzt auf echtes Handwerk, Frische und Regionalität.



„Ich kaufe lieber beim Metzger als im Supermarkt. Das Personal hier ist sehr freundlich, der Service ist super. Für den Mittagstisch habe ich eine Treue-Karte. Ich bekomme ein Essen gratis, sobald ich zehn Stempel gesammelt habe. Auch aus diesem Grund komme ich etwa drei Mal pro Woche hier her. Heute gibt es Schweinebraten mit Kartoffeln und Gemüse – lecker!“

Klaus-Jürgen Middelkötter



eignet. „Gestern kam wieder eine Bewerbung rein: Der Kerl hatte eine abgebrochene Lehre, aber große Vorstellungen. Er hat einen Firmenwagen samt Tankkarte verlangt, und freitags und samstags wollte er frei haben.“

VERANTWORTUNG FÜR DAS TEAM

Hinter Mirco Wohlfahrts Fleischtheke hängt ein kleines Schild. Darauf steht: „Geld allein macht nicht glücklich. Man muss schon Schnitzel davon kaufen.“ Sein Antrieb ist es auch nicht, Reichtümer anzuhäufen. Er braucht keine Statussymbole. Wohlfahrt sieht sich zuvorderst in der Verantwortung für sein Team. An seinen zwei Standorten in den Ruhrgebietsstädten Bochum und Witten beschäftigt er insgesamt sieben Leute. „Ein großer Teil des Umsatzes fließt in deren Löhne.“

Jetzt klingelt das Telefon. Der Anrufer möchte wissen, ob noch etwas vom Mittagstisch übrig ist. „Gibt's noch die Lasagne?“, fragt er. „Nee, die ist leider schon aus“, lautet die Antwort. Als Mirco Wohlfahrt das Gespräch beendet hat, sagt er: „So ist das bei uns. Unser Fleisch beziehen wir von Bauern aus der Region, und alles ist immer frisch zubereitet. Da ist das Angebot eben begrenzt. Wenn etwas ausverkauft ist, ist es eben ausverkauft.“

Viele Kunden haben Verständnis dafür. Manche aber auch nicht. Als Mirco Wohlfahrt im vergangenen Sommer auf der Intensivstation mit dem Tod rang, brodelte im Bochumer Stadtteil Wiemelhausen die Gerüchteküche. „Was ist denn bloß beim Wohlfahrt los?“, tratschten die Leute. „Da liegt ja viel weniger in der Auslage als sonst.“ Mal wurde dem Metzger unterstellt, er könne seine Lieferanten nicht bezahlen. Mal wurde behauptet, er sei zu faul zum Arbeiten.

Beides war Quatsch. Aber wenn solche Gerüchte erst einmal in der Welt sind, gerät schnell das Geschäft in Gefahr. Als Reaktion veröf-



fentlichte die Familie des Metzgermeisters eine emotionale Stellungnahme in den Sozialen

Medien: „Mirco muss sich komplett ins Leben zurückkämpfen“, war dort zu lesen – und fortan war es vorbei mit den Spekulationen. Statt Gerüchten gab es Genesungswünsche. Jede Menge. „Zu erleben, wie sehr unsere Kunden zu mir gehalten haben, hat mir sehr gutgetan“, sagt Wohlfahrt.

An den Folgen der OP leidet der junge Mann aber noch immer. Mirco Wohlfahrt kann nicht richtig essen und musste seine Ernährung komplett umstellen. Dadurch hat er viel Gewicht verloren. „Es ist kein Vergnügen, auf Astronautennahrung angewiesen zu sein – insbe-

Preisgekrönte Spezialitäten: Stolz ist Mirco Wohlfahrt auf seine Gänsebrust mit Honig (li.) - und im Regal thront die „Goldene Bratwurst“ der „Confrérie des Chevaliers du Gôûte-Andouille de Jargeau“ (re.).

sondere, wenn man Lebensmittel produziert und jeden Tag so viele Köstlichkeiten vor Augen hat“, sagt Wohlfahrt.



ERFOLGREICH BEI METZGER-WETTBEWERBEN

Noch immer stehen in seinem Laden die Kunden Schlange. Während sie warten, fällt ihr Blick auf eine Reihe glänzender Pokale. Mit ihnen zeigt Mirco Wohlfahrt, dass er schon bei zahlreichen Metzger-Wettbewerben erfolgreich gewesen ist. „Die Kunden wissen es zu >>

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.

Jetzt anmelden und mehr erleben.

rational-online.com



schätzen, wenn man sich ins Zeug legt, Neues ausprobiert und das Sortiment ständig weiterentwickelt“, sagt er. „Beim Einkauf achten die Menschen wieder verstärkt auf Qualität. Die Zeiten, in denen alles billig-billig sein musste, sind zum Glück vorbei.“

Auch wenn das Geschäft gut läuft: Mirco Wohlfahrt versucht mittlerweile, öfters mal zur Ruhe zu kommen, nicht an die Arbeit zu denken, Zeit mit seinem kleinen Sohn zu verbringen. Das klappt zwar immer besser. Doch jeder Selbständige weiß: Das ist gar nicht so einfach. ■



Hereinspaziert! Mirco Wohlfahrt öffnet die Türen seiner Metzgerei in Bochum. Der Standort hat eine lange Fleischer-Tradition. Dank eigener Produktion im Untergeschoss des Betriebs sind die Wege kurz.



„ICH HABE ES NIE BEREUT“

Als Mirco Wohlfahrt in Witten seinen ersten Laden übernahm, war er gerade einmal 23 Jahre alt. Und obwohl er schon als Kind wusste, dass er Metzger werden möchte, kam der Schritt in die Selbständigkeit für ihn doch überraschend.

„Dass ich Chef geworden bin, war der berühmte Sprung ins kalte Wasser“, sagt er. Und dann erzählt er von Emil Kern. In dessen Metzgerei war er einst in die Lehre gegangen. Schon als kleiner Knirps ging er in dem Geschäft ein und aus, später half er dem erfahrenen Fleischermeister beim Schlachten. Im Laufe der Zeit entstand eine enge Freundschaft. Dann starb Emil Kern im Jahr 2014 an einer Krebserkrankung.

Um sein Lebenswerk fortzuführen, ging Mirco Wohlfahrt zur Abendschule, machte seinen Meistertitel und übernahm Emil Kerns Traditionsbetrieb in Witten, dessen Geschichte bis ins Jahr 1848 zurückreicht. Den Laden in Bochum hat Wohlfahrt vor fünf Jahren übernommen. „Es war nicht immer einfach, aber ich habe es nie bereut“, sagt er heute.



Infos: www.fleischerei-wohlfahrt.de

ALS METZGER IN DIE GROSSE WEITE WELT

Immer wieder zeigt sich: Deutsche Handwerker sind im Ausland gefragt – das gilt auch für Metzger. Im Jahr 2015 erreichte Mirco Wohlfahrt die Anfrage eines Ingenieurbüros, ob er sich vorstellen könnte, mit seinem Know-how zwei Schlachthöfe in **Äthiopien** auf Vordermann zu bringen. Nach kurzer Bedenkzeit nahm er das Angebot an und flog nach Afrika. Damals dachte er: „Noch bin ich jung und kann so etwas machen, später kann das schwierig werden.“

Die Erfahrungen, die Mirco Wohlfahrt während seines sechsmonatigen Aufenthalts in Äthiopien gesammelt habe, seien unbezahlbar gewesen. „Zugleich war die Zeit aber auch sehr kräftezehrend. Ich hatte versucht, in den Betrieben gewisse Strukturen zu etablieren, die ich aus Deutschland gewohnt war – aber das war sehr mühselig. Meine Vorstellungen von Hygiene und Tierwohl haben sich sehr von denen der Menschen vor Ort unterschieden.“

Ein weiterer Auftrag führte Mirco Wohlfahrt in den Jahren 2019 und 2020 nach **Spanien**.

Die Betreiber eines großen Schweineschlachthofs hatten davon gehört, dass er bereits in Äthiopien gearbeitet hatte. Und weil in dem spanischen Schlachthof viele Menschen aus Afrika beschäftigt waren, hatten sie die Hoffnung, dass Wohlfahrt sie fit machen kann für die Arbeit in Europa. „Auch das war eine gute Erfahrung.“



Später hatte Mirco Wohlfahrt noch die Chance, ein Projekt in Indien zu begleiten. „Das habe ich dann aber abgelehnt“, sagt er. „Ich wurde inzwischen in meinen eigenen Läden gebraucht und konnte mich nicht mehr für längere Zeit ausklinken.“



Unox Professionelle Kombi-Dämpfer für die Metzgerei.

Perfektion in jeder Zubereitung

Maximale Vielseitigkeit für höchste Ansprüche! Unsere hochmodernen Kombi-Dämpfer bringen Ihre Küche auf das nächste Level. Egal ob Rösten, Braten, Schmoren, Grillen, Frittieren, Räuchern oder Dämpfen – mit unserer innovativen Technologie gelingt jede Zubereitung perfekt. Unschlagbare Leistung & Effizienz. Perfektes Aroma & ideale Textur. Entwickelt für Profis – optimiert für Ihre Gäste. Jetzt entdecken und Ihre Küche revolutionieren!





TOP SELLER

März 2026 – gültig vom 01.03.2026 bis 31.03.2026

Gasbräter CNS Tischmodell

- **OHNE** Regler
- **MIT** Rost und Schlauch, Auffangwanne und Flammenabdeckung
- Piezo-Zündung
- Gasverbrauch: 0,78 kg/Std.
- Leistung: 12 kW
- Maße (B x T x H): 645 x 524 x 250 mm
- D-Art.-Nr. 5423020



€ 159,00/st.

Zubehör Wurst-/Gasbräter

GOK

- **Mitteldruckschlauch**
 - 1,5 m Gummi-Ausführung
 - G 1/4 LH-ÜM x RVS 8
- **Schlauchbruchsicherung**
 - 1/4" links Überwurfmutter x 1/4" links KN
 - 1,5 kg/h, 50 mbar
- **Druckregler für Gewerbe**
 - Innen- u. Außenbereich
 - mit Überdrucksicherung
 - 1,5 kg/h, 50 mbar



ab € 4,99/st.

Pappteller/-schalen eckig

- ① Frischfaser, weiß
- ② Kraftpapier, braun
- ③ Triplex, weiß



ab € 12,29/1000 St.

①	D-Art-Nr.	Preis/1000 St.	②	D-Art-Nr.	Preis/1000 St.	③	D-Art-Nr.	Preis/1000 St.	Maße	VE/Kt.
	0472563	€ 16,29		0472564	€ 16,59		0472565	€ 12,29	90 x 150 mm	12 x 250 St.
	0472595	€ 15,79		0472596	€ 23,59		0472589	€ 13,59	100 x 160 mm	12 x 250 St.
	0472609	€ 18,59		0472610	€ 29,39		0472605	€ 16,29	110 x 170 mm	6 x/8 x 250 St.
	0472635	€ 24,99		0472636	€ 34,99		0472621	€ 24,29	130 x 200 mm	6 x 250 St.
	0472645	€ 25,99		0472646	€ 35,59		0472647	€ 28,59	110 x 240 mm	4 x 250 St.
	0472666	€ 39,99		0472667	€ 46,59		0472663	€ 37,49	165 x 235 mm	4 x 250 St.

Thekenauslage Melamin, schwarz

- porzellan-ähnliche Optik
- pflegeleicht und hygienisch
- spülmaschinenfest, gefrierfest
- kratzfest und bruchunempfindlich
- lebensmittelgeeignet
- geruchs- und geschmackfrei
- resistent gegen Reinigungsmittel, Marinaden, Lebensmittel-säuren und -farbstoffe
- keine Fleischverfärbung auf der Auflagenseite und kein Gewichtsverlust durch Fleischsaftaustritt
- bei Lebensmittelkontakt hitzefest bis +70 °C (kurz), bis +40 °C
- für das Kochen und Braten sowie das Erhitzen in der Mikrowelle ist Melamin nicht geeignet



D-Art-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520634	Platte	420 x 280	€ 9,99
1521681	Becken	280 x 210 x 60	€ 9,19
1521756	Becken	290 x 160 x 50	€ 5,89
1521715	Becken	300 x 190 x 80	€ 9,59



ab € 5,89/st.

Steakpapier

Kraftpapier mit umweltfreundlicher Hotmelt-Beschichtung, kompostierbar.

erzberger
verpackungssysteme



Design: „Alles was zählt, ist Dein Willen zum Grillen“.

Ideal zum Einwickeln von hochwertigen Fleischsorten, garantiert aromatische Frische der verpackten Produkte für lange Zeit!

- atmungsaktiv, nassfest, fettdicht, hygienisch
- umweltfreundlich, recycelbar, kompostierbar
- **1/8 Bogen**, 250 x 380 mm
2000 Bl./Kt., D-Art.-Nr. 0400500
€ 26,59/1000 Bl.
- **1/4 Bogen**, 380 x 500 mm
1000 Bl./Kt., D-Art.-Nr. 0400502
€ 52,49/1000 Bl.



ab € 26,59/1000 Bl.



iCombi Pro 10-1/1



iCombi Pro 6-1/1



iCombi Pro XS

Mit Option: iCareSystem AutoDose für iCombi Pro 10-1/1 und 6-1/1 Tischgeräte
Mit iCareSystem AutoDose ist die Reinigung auf Wunsch völlig autonom: Sie startet nach vorgegebenem Zeitplan und nimmt sich vom integrierten Feststoffreiniger genau die Dosis, die für hygienische Sauberkeit notwendig ist.

Modell	D-Art.-Nr.	Kapazität	Essen-Anzahl/Tag	Maße (B x T x H)	Anschlusswert
iCombi Pro 10-1/1	5412325	10 x 1/1 GN und 20 x 1/2 GN	80 – 150	850 x 842 x 1064 mm	18,9 kW
iCombi Pro 6-1/1	5412315	6 x 1/1 GN und 12 x 1/2 GN	30 – 100	850 x 842 x 804 mm	10,8 kW
iCombi Pro XS	5412310	6 x 2/3 GN	20 – 80	655 x 621 x 594 mm	5,7 kW

Ihren individuellen Preis bzw. Ihr Leasingangebot erhalten Sie vom Dagma-Fachgroßhändler.

iCombi Pro 10-1/1 und iCombi Pro 6-1/1 auch in Gas-Ausführung lieferbar!

Kondensationshaube „Ultra Vent“

für iCombi 6-1/1 und 10-1/1

- austretende Dämpfe werden gebunden und abgeleitet
- kein Außenanschluss notwendig
- berührungsloser Türkontaktschalter – autom. Erhöhung der Abzugsleistung bei Öffnung der Garraumtür
- Abzugsleistung: 1000 m³/h
- Anschlussleistung: 450 W
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 854 x 885 x 313 mm

D-Art.-Nr. 5412385



Bei Typ 6 ist ein erhöhter Unterschrank US III (956 mm) zu verwenden!

ohne Abb.:

„Ultra Vent Plus“ wie UltraVent, zusätzlich jedoch mit spezieller Filtertechnik zum Absaugen von Dämpfen und Qualm (wie z.B. beim Grillen)

- Maße (B x T x H): 854 x 885 x 403 mm

D-Art.-Nr. 5412386

Zulassungen VDE und NSF

Die lokalen Normen und Vorschriften für raumluft-technische Anlagen sind immer zu berücksichtigen!

Zubehör optional für Kombidämpfer

D-Art.-Nr. Bezeichnung

5412372	Untergestell UG II für Typ 6-1/1 und 10-1/1 mit Seitenwänden
5412373	Unterschrank US III Version UltraVent, für iCombi Pro 6-1/1 (erhöhte Ausführung)
5412374	GN-Einhängestell 1/1 Typ 6
5412376	GN-Einhängestell 1/1 Typ 10
5412377	Einhängestell Fleischschalen Typ 10-1/1
5412127	Brat- u. Backblech GN 1/1, antihafbeschichtet, ungelocht
5412225	Brat- u. Backblech GN 2/3, antihafbeschichtet, ungelocht
5412125	CombiFry Frittierkorb GN 1/1, 50 mm tief
	Auflaufform/Behälter GN 1/1, granitemalliert
5412128	• 20 mm tief
5412132	• 60 mm tief
5412135	Grill- und Pizzaplatte GN 1/1
5412230	Grill- und Pizzaplatte GN 2/3
5412143	Hähnchen Superspike für GN 1/1, Kap.: 8 Hähnchen
5412402	Geräteanschluss-Kit, XS 6-2/3, Typ 61–202
5412391	Adapter-Kit für UltraVent, Typ 61 + 101 Elektro

Ihren individuellen Preis bzw. Leasingangebot erhalten Sie von Ihrem Dagma Fachgroßhändler.

Passende Reiniger:

1130919	• Reiniger-Tabs „Active Green“ für iCombi Pro und iCombi Classic, Ei.: 150 St.
1130920	• Reiniger-Tabs für SelfCookingCenter und CombiMaster Plus (ab 05/2017), Ei.: 100 St.
1130921	• Klarspüler-Tabs für SelfCookingCenter ohne Efficient CareControl und CombiMaster Plus (ab 05/2017), Ei.: 50 St.
1130922	• Care-Tabs für iCombi Pro, iCombi Classic und SelfCookingCenter mit Efficient CareControl, Ei.: 150 St.
1130927	• Kartusche „Active Green“ für alle iCombi Pro mit Option AutoDose, Kt.: 6 St.
1130928	• Kartusche „Care“ für alle iCombi Pro mit Option AutoDose, Kt.: 6 St.

NOVA Kühlschrank

CHROMO^{norm}

Modell BR 690 GN 2/1

- GN 2/1, Innen- und Sichtseiten außen sowie Tür aus CNS 18/10, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech
 - Bruttoinhalt: 700 l, Nutzinhalt: 462 l
 - Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
 - autom. Tauwasserverdunstung
 - elektronische Regelung mit Digitalanzeige
 - 200° öffnende Flügeltür, abschließbar
 - inkl. 3 kipp sichere höhenverstell. U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1
 - Temperaturbereich: -2 bis +12 °C
 - Klimaklasse: 5
 - Kältemittel: R290
 - Energieverbrauch: 1,3 kWh/24 h
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 280 W
 - Maße (L x T x H): 695 x 810 x 2020 mm
- L-Art.-Nr. CHKMN0690001



Steckerfertig!

iLSE-Nachrüstung für HACCP-Lösung möglich

€ 1.899,00/st.

Hydro-Star Papier – Spezialpapier



Hält Frischfleisch saftig und frisch und minimiert dadurch Gewichtsverluste bei der Lagerung. Verhindert das Verkleben von Fleischteilen während der Lagerung und reduziert dadurch Ihre Handlingskosten bei der Weiterverarbeitung. Ist atmungsaktiv und erhält die frische, natürliche Farbe des Produktes und fördert damit den Verkaufserfolg.

- schwarz • 60 g/m² • 1000 Bl./Kt.

D-Art-Nr.	Maße	Preis/1000 Bl.
0400390	190 x 280 mm	€ 28,99
0400395	280 x 380 mm	€ 57,99
0400399	350 x 570 mm f. Eurokästen	€ 89,99



Andere Farben, Abmessungen oder Grammaturen auf Anfrage lieferbar.

ab € 28,99/1000 Bl.

Geeichte Zweibereichs-Ladenwaage Modell LWX200-6

ADE^{PROFESSIONAL}

Ideal für wechselnde Teller- und Verpackungsgewichte, da Tara-Werte einstellbar. Dadurch eignet sich die Waage optimal für den täglichen Einsatz in Kantinen, an Salatbuffets sowie bei Selbstpflückern. Das weiß hinterleuchtete Display mit großen Ziffern in 18 mm Höhe sorgt für eine gute Ablesbarkeit. Zusätzlich ist die Waage mit verkäufer- und käuferseitigen Displays ausgestattet und kann bei Bedarf zur Hochanzeige umgebaut werden.

- Höchstlast: 6 kg, Ziffernschritt von 1 g < 3 kg > 2 g
 - alphanumerischer Artikelspeicher für bis zu 1000 Artikel
 - Funktionen: Wiegen, tarieren, Handtara, Fixpreis- und Fixtara-Funktion
 - separate Anzeige des Tarawertes
 - Netzbetrieb, optional auch Akkubetrieb
 - Edelstahl-Wiegefläche (B x T): 300 x 230 mm
 - Maße (B x T x H) Flach-/Hochanzeige: 325 x 465 x 130/410 mm
- L-Art.-Nr. 2317-6



Frontansicht



Hochanzeige

geeicht

€ 259,000/st.

Kerntemperatur-Messgerät testo 106 Set

Das kompakte Lebensmittel-Thermometer

- Gehäuse: ABS weiß
 - Schutzklasse IP67 mit TopSafe
 - Messbereich: - 50 °C bis + 275 °C
 - LCD-Display einzeilig o. Beleuchtung
 - Auflösung: 0,1 °C
 - Ansprechzeit: 10 Sek, Messtakt: 0,5 Sek
 - Akustischer und optischer Alarm
 - Auto-Hold
 - Gewicht: 80 g
 - Maße: 218 x 34 x 20 mm
- D-Art.-Nr. 5683625



In Verbindung mit TopSafe Schutzhülle EN 13485 zertifiziert

Lieferung inkl. Batterien, Schutzhülle TopSafe, Halte-Clip mit Fühlerschutzkappe, Bedienungsanleitung und Kalibrierprotokoll

€ 59,90/st.

Nitril-Mehrweghandschuh, grün

AMPri

- Nitril, Länge: 30 cm, puderfrei
- Chemikalien-Handschuh, nicht steril
- baumwoll-beflockt, Oberfläche: voll texturiert
- dicht gegenüber Mikroorganismen (Viren, Bakterien und Pilzen)
- Prüfung gem. ISO 16604-Verfahren B

D-Art-Nr.	Größe
1082636	S
1082637	M
1082638	L
1082639	XL



CE, zugelassen für die Verwendung mit Lebensmitteln

PSA Verordnung (EU) 2016/425, Kategorie III, EN 388:2016:4101X, EN 374-1:2016, ISO 374-1/Typ A, Lebensmittel-Kontakt (EG) 1935/2004

€ 1,15/Pa.

SABATIER
DEPUIS 1812 - THIERS



Im März erhalten Sie **7,5% Sonderrabatt** auf die Messerkollektion **HERCULES** der Marke **Lion Sabatier!**

Verbandkasten Quick-CD, orange

- Füllung Norm nach DIN 13 157
 - Material: ABS-Kunststoff
 - Einsatzbereich: Betriebsverbandkasten entsprechend den Anforderungen der gültigen Unfallverhütungsvorschriften
 - Maße: 260 x 170 x 110 mm
- D-Art.-Nr. 1288059

aluderm+
erlebe Vertrauen



€ 59,90/st.

Full Colour Reinigungsutensilien

haug bürsten
Made in Germany

- **Alustiel**
 - 1450 mm, eloxiert (HACCP, ☞), Kappe u. Überwurfmutter blau
 - Wandstärke: 1,5 mm, Ø außen: 25 mm
- D-Art.-Nr. 1214634, € 12,75/St.
(Haug-Art.-Nr. 8710 + [0] 1 2 3 4 5 7)

- **Wasserschieber, blau**
 - 620 mm (HACCP, ☞), 2-lippig, Lebensmittelgummi blau
 - Maße: 620 x 35 x 50 mm
- D-Art.-Nr. 1214661, € 11,99/St.
(Haug-Art.-Nr. FC8780 + [0] 1 2 3 4 5 7)

- **Waschbürste rund, blau**
 - 205 mm (HACCP, ☞), PBT blau
 - Ø 0,50 mm hart, Maße: 205 x 65 x 55 mm
- D-Art.-Nr. 1214439, € 6,25/St.
(Haug-Art.-Nr. FC8830 + [0] 1 2 3 4 5 7)

- **Großraumbesen, blau**
 - 400 mm (HACCP, ☞), PBT blau
 - Ø 0,50 mm mittel, Maße: 400 x 60 x 50 mm
- D-Art.-Nr. 1214982, € 10,99/St.
(Haug-Art.-Nr. FC8891 + [0] 1 2 3 4 5 7)

ab € 6,25/st.

Messerschärfer Rapid Steel Action Set

DICK
Traditionsmarke der Profis

Die Alternative zum Wetzstahl erzielt ohne viel Übung jederzeit eine perfekte Schneide und ein scharfes Messer durch einfaches Durchziehen der Klinge.

- der optimale Winkel ist bereits vorgegeben
- gleichzeitiges Schärfen der kompletten Messerschneide
- ergonomische Form für schnelles und sicheres Arbeiten
- Schärfstäbe aus Edelstahl mit superharter Spezialbeschichtung
- inkl. rutschsicherer Standplatte mit Saugnäpfen
- Federn mit lebenslanger Garantie

D-Art.-Nr. 5060346



€ 66,90/st.

Schnittschutzhandschuh „BlueCut pro“, blau

niroflex
premium protection

- Verbundfaser mit Inox-Seele
- glasfaserfrei
- lebensmittelunbedenklich
- Maschinenwäsche bis 85 °C

D-Art.-Nr.	Größe
1085609	XS
1085610	S
1085611	M
1085612	L
1085613	XL



€ 8,99/st.

Schwingdeckeleimer, grau

- aus 100 % recyceltem Polypropylen
- kippbarer Deckel für eine schnelle Abfallentsorgung

- **25 l**, Maße (B x T x H): 335 x 255 x 535 mm, L-Art.-Nr. ST-0225-GRY, € 13,59/St.

- **50 l**, Maße (B x T x H): 385 x 290 x 660 mm, L-Art.-Nr. ST-0250-GRY, € 18,49/St.

ORGAVENTE
INTERNATIONAL

ab € 13,59/st.



Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Spargelzeit



L-Art.Nr. 7404 L-Art.Nr. 7402

Sauce Hollandaise Nr. 1
250 ml Pg./1 l Pg.



L-Art.Nr. 7406

Sauce Béarnaise
1 l Pg.



L-Art.Nr. 770

Mondamin Fix Saucebinder
hell oder dunkel
1 kg Pg./10 kg Ei.



L-Art.Nr. 775

L-Art.Nr. 773



L-Art.Nr. 91961

L-Art.Nr. 91959

L-Art.Nr. 91963

Professional High Convenience
je 1,8 kg Pg.

- 91961 Gelbes Indisches Curry
- 91959 Grünes Thai Curry
- 91963 Indisches Linsen Dal



L-Art.Nr. 681

L-Art.Nr. 98390

L-Art.Nr. 5493

o.d.A.

Delikatess Sauce
zu Braten

1 kg Pg./10 kg Ei./10 kg Ei.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.



L-Art.Nr. 592



L-Art.Nr. 595



L-Art.Nr. 579

Knorr Professional Saucen
je 1 kg Pg.

- 592 Rahm Sauce
- 595 Pfeffer Sauce
- 579 Wild Sauce



L-Art.Nr. 4847



L-Art.Nr. 468

Professional Gemüse
Kraftbouillon, mit
Suppengrün
12,5 kg Ei./1 kg Pg.



L-Art.Nr. 2112

Knödel halb & halb
5 kg Bt.



L-Art.Nr. 2122

Kartoffel-Granulat
Blitz-Püree,
mit Vollmilch
5 kg Kt.



L-Art.Nr. 11697



L-Art.Nr. 11769



L-Art.Nr. 11878

Professional Konz. Bouillon
je 1 l Fl.

- 11697 Rind
- 11769 Huhn
- 11878 Gemüse



L-Art.Nr. 81297



L-Art.Nr. 17934

Professional
Konz. Fond
je 1 l Fl.

- 81297 Kalb
- 17934 Fisch

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

**NEUES
DESIGN
2026**

HOMANN

JETZT NEUE SORTEN ENTDECKEN!



**Holland Style
Snacksauce | 875 ml**
Art.-Nr. 5001801
3 kg
Art.-Nr. 5007555

**Burger Sauce
875 ml**
Art.-Nr. 5007650
3 kg
Art.-Nr. 5008068

**BBQ Sauce
875 ml**
Art.-Nr. 5008066
3 kg
Art.-Nr. 5008067

**Joghurt
Knoblauch
Snacksauce
875 ml**
Art.-Nr. 5002389

**Sweet & Sour
Snacksauce
875 ml**
Art.-Nr. 5008070



**Salat
Mayonnaise
10 kg**
Art.-Nr. 5041814

www.homann-foodservice.de



**FLORA
Food Group**

Rama



L-Art.Nr.
91304590

Cremefine Kochcreme
15 % Fett, 1 l Pg.



L-Art.Nr.
91309195

Cremefine Schlagcreme
31 % Pflanzenölbasis,
1 l Pg.



L-Art.Nr.
67854284

**Cremefine laktosefreie
Schlagcreme**
1 l Pg.

**Nestlé
PROFESSIONAL**

THOMY

**Maggi
PROFESSIONAL**



L-Art.Nr.
11800127

**Sauce Hollandaise
Gourmet** mit Butter,
servierfertig, 1 l Pg.



L-Art.Nr.
12001928

Les Sauces Hollandaise
mit Sonnenblumenöl,
servierfertig, 1 l Pg.



L-Art.Nr.
11893604

Maggi Würze
5,5 kg Ka.



ZWIEBELN neu gedacht

Jetzt probieren!

Praktische, vorgegarte Zwiebeln im Standbeutel.

Frische Zwiebeln, schonend gegart und pasteurisiert.

Zwei Sorten:

Blanchiert VE 3 x 5 kg/ L-Art.Nr. 7291-0

Karamellisiert VE 3 x 5 kg/ L-Art.Nr. 7290-0



PROUD MEMBER OF

SOLINA

ZEITSPAREND - LANGE HALTBAR - SCHNELL ZUR HAND - NATÜRLICH - VIELSEITIG

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung. D-Art.-Nr. entspricht Dagema-Artikel-Nummer, L-Art.-Nr. entspricht Lieferanten-Artikel-Nummer

Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Solange der Vorrat reicht. Die nächsten Angebote erscheinen im TopSeller Mai 2026.

Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema eG März 2026

KBS

Frische trifft auf Technik

Maßarbeit bei der neuen Kühltheke des Imbiss „Libanon Express“ in der Düsseldorfer Altstadt



À-la-carte trifft auf Imbisskultur: das „Libanon Restaurant“ in der Düsseldorfer Altstadt.

Authentische Küche, treue Stammkundschaft und ein hoher Qualitätsanspruch: Das „Libanon Restaurant“ ist seit Jahrzehnten eine feste Größe in der Düsseldorfer Altstadt. Neben dem À-la-carte-Restaurant betreibt Geschäftsführer Ali Bhuyin auch den stark frequentierten Imbiss „Libanon Express“. Hier ist Schnelligkeit gefragt, und das ohne Kompromisse bei Geschmack und Frische. Für die Präsentation der frischen Zutaten sorgt neuerdings eine individuell angepasste Kühltheke von KBS Gastrotechnik.

Begleitet von kluger Beratung und individueller Planung entstand eine platzsparende Lösung mit überzeugender Kühlleistung und modernem Design. Auch bei Außentemperaturen von mehr als 38 Grad Celsius arbeitet die Technik zuverlässig. Wir haben mit Ali Bhuyin über die Zusammenarbeit gesprochen.

„Die Theke ist das Herzstück im Imbissbereich“

Herr Bhuyin, was macht das „Libanon Restaurant“ so besonders?

In dem À-la-carte-Restaurant verwöhnen wir unsere Gäste mit libanesischen Spezialitäten. Um ihnen auch eine praktische To-Go-Variante anzubieten, betreiben wir direkt nebenan unseren Imbiss „Libanon Express“. Dort servieren wir klassische Gerichte wie Hummus, Tabuleh, Falafel und Fleisch vom Drehspieß.

Welche Rolle spielt dabei die neue Kühltheke von KBS?

Sie ist das Herzstück im Imbissbereich. Frische ist bei uns entscheidend, und durch die Theke sehen unsere Gäste sofort, was sie erwartet. Das erleichtert ihnen die Auswahl und fördert den Verkauf.

Gab es besondere Herausforderungen bei der Umsetzung?

Die baulichen Gegebenheiten waren anspruchsvoll. Der Platz war sehr begrenzt, deshalb kam eine herkömmliche 900er-Theke für uns nicht infrage. KBS hat für uns eine maßgeschneiderte Lösung umgesetzt. Die Theke mit 700 Millimetern Bautiefe und gesplitteter Luftführung passt perfekt zu unserem Standort.

Wie lief die Zusammenarbeit mit KBS und dem Fachhändler?

Beratung, Bestellung, Lieferung und Einbau verliefen reibungslos. Auch bei hohen Außentemperaturen funktioniert die Theke absolut zuverlässig und es entsteht kein Kondenswasser.



Zufriedene Partner: Geschäftsführer Mobarak Ali Bhuyin (re.) mit Günther Lammers von KBS.

Wie reagieren Ihre Gäste auf die neue Theke?

Die Optik kommt sehr gut an. Der Wechsel von rund zu eckig wird als modern und elegant wahrgenommen. Das Design überzeugt.

Haben Sie Verbesserungsvorschläge?

Die Türen der Reservekühlung könnten etwas größer sein. Insgesamt sind wir aber sehr zufrieden mit der Lösung.

KBS Gastrotechnik – Technik, die passt

Enge Raumverhältnisse oder besondere Anforderungen stellen für KBS kein Hindernis dar. Mit seinem Projekt in der Düsseldorfer Altstadt zeigt das Unternehmen, dass Qualität, Planung und Zuverlässigkeit auch im anspruchsvollen Alltag perfekt zusammenspielen können. „Die individuell angepasste Kühltheke erfüllt alle Anforderungen des Kunden und bewährt sich Tag für Tag im Einsatz“, heißt es dazu bei KBS.



An alles gedacht: Die Auslagefläche ist mit einer zusätzlichen Kühlung ausgestattet (li.) und die Frontscheibe verfügt über eine Belüftung (re.).



Verkaufsfördernd: Durch die Theke sehen die Gäste sofort, was sie erwartet.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.



Unilever
Food
Solutions

Die wahre Stärke der Profis

MAIZENA®

„Viele kochen
mit Liebe.
Ich koche
mit Stärke.“

Dirk Rogge, Küchenmeister &
Leiter Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions



Graf Verpackungen GmbH

Weil gute PRODUKTE eine bessere VERPACKUNG verdienen

Tradition trifft Innovation: Mit nachhaltigen Materialien, regionaler Produktion und der Fähigkeit, Sonderwünsche flexibel umzusetzen, ist die Graf Verpackungen GmbH zum Pionier im Bereich Einwickelpapier geworden.

Oft unterschätzt, aber immens wichtig: Verpackungen wurden einst mit dem Ziel hergestellt, Produkte zu schützen und gegebenenfalls länger haltbar zu machen. Sie dienen aber noch einem weiteren Zweck: Hochwertige Verpackungen tragen dazu bei, Produkte ins rechte Licht zu rücken. Jedes Einwickelpapier dient als Markenbotschafter.

Wie bedeutend die richtige Verpackung für die Absatzförderung eines Betriebs sein kann, hat die Graf Verpackungen GmbH aus dem mittelfränkischen Dinkelsbühl schon vor Jahrzehnten erkannt. „Mit Leidenschaft für Papier und einem Gespür für Trends entwickeln wir Lösungen, die nicht nur schützen, sondern verkaufen“, sagt Vertriebsleiter Mike Hartung. Als Mitglied im Vorstand des „Industrieverbands Papier- und Folienverpackung“ (IPV) kennt er sich bestens aus in der Branche. „Unsere Produkte sind haptisch ansprechend, optisch stark und technisch perfekt auf die Anforderungen unserer Kunden abgestimmt.“

LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG

Seit der Firmengründung im Jahr 1994 arbeiten und forschen die Experten der Graf Verpackungen GmbH an der Produktion und Weiterentwicklung von Verpackungen. „Wenn es um Einwickelpapier und individuelle Verpackungslösungen geht, stehen wir für Präzision, Nachhaltigkeit und Innovationskraft“, sagt Mike Hartung.

Der Leitsatz des Unternehmens lautet „Alles ist möglich – und das in bester Qualität“. Dies dürfte sehr im Sinne des im Jahr 2020 verstorbenen Unternehmensgründers Klaus Graf sein. Der Pionier der Verpackungsbranche hatte seinerzeit erkannt, dass der Lebensmittelmarkt ein Umdenken erforderte: „Weg von Pergament und Wachspapieren!“, und so stand ihm mit seinen Ideen der Markt offen. Dabei war er stets ein Mann der Tat. Langjährige Mitarbeiter und



Verkaufsfördernd: Hochwertige Verpackungen sorgen für eine optimale Präsentation der Waren.

Geschäftspartner erinnern sich noch gut daran, wie Graf zu Beginn seiner Karriere unermüdlich die Wochenmärkte abklapperte, um Aufträge an Land zu holen. Mit einer großen Vision und ausgeprägtem Erfindergeist trieb er das Wachstum und den Erfolg der Graf Verpackungen GmbH voran.

VON DER FASER BIS ZUM FERTIGEN FORMAT

Während viele Marktteilnehmer nur Einwickler aus Papier oder Folie produzierten, denke man bei Graf Verpackungen weiter – von der Faser über die Rolle bis zum fertigen Format. Modernste Fertigungstechnologien, nachhaltige Rohstoffe sowie ein tiefes Verständnis für Design und Funktionalität führten zu Verpackungen, die nicht nur frische Produkte bestens schützten, sondern auch Markenbot-



schaften transportierten. „Ob Metzgerei, Gastronomie, Feinkost, Bäckerei oder hochwertiger Einzelhandel“, sagt Mike Hartung, „wir liefern maßgeschneiderte Qualität, die

begeistert. Und natürlich auch bedruckt mit dem guten Namen unserer Kunden.“

Bei ihren Kunden möchte die Graf Verpackungen GmbH obendrein mit umfassender Beratung punkten. Vertriebsleiter Mike Hartung und das Team informieren zu allen Fragen rund um Verpackung, Nachhaltigkeit und Kennzeichnungspflichten. „Unser Fachwissen fließt direkt in jede Kundenlösung ein“, verspricht Mike Hartung, „sicher, zukunftsorientiert und rechtskonform.“



Wenn es um Einwickelpapiere und individuelle Verpackungslösungen geht, stehen wir für Präzision, Nachhaltigkeit und Innovationskraft.

Mike Hartung, Vertriebsleiter

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

G R A F®

Verpackungen GmbH

Amperestraße 7 • D-91550 Dinkelsbühl



Einwickeln. Frischhalten. Begeistern.

Effizient. Nachhaltig. Überzeugend.

- ◆ TOPfrisch Arcata®
- ◆ BIO TOPfrisch
- ◆ KOMBIfrisch
- ◆ MONOFIN
- ◆ SNACKfrisch
- ◆ BIOfrisch SYNA®
- ◆ BIO-Green-Graspapier
- ◆ ÖKO-Barrierefrisch
- ◆ Pergamentersatz-Zuschnitte
- ◆ Brotseide
- ◆ Broteinschlagpapiere
- ◆ Tablett-Aufleger

FrISChe Lebensmittel perfekt verpackt - so überzeugt Ihre Bedientheke!

EFA Maschinen

Zeitgemäße Klassiker für Schlachtung und Zerlegung

Bei der maschinellen Ausstattung für Schlachtstätten ist die Firma Schmid & Wezel mit ihrem umfangreichen Produktprogramm der Traditionsmarke „EFA“ seit fast 100 Jahren eine bewährte Wahl.

Der Einsatz von Maschinen musste sich schon immer rechnen. Schmid & Wezel bietet daher unter der Markenbezeichnung „EFA“ zeitgemäße, leistungsstarke Maschinen mit hohen Standzeiten an, die bei guter Wartung und aufgrund langer Ersatzteilverfügbarkeit eine ausgesprochen lange Lebensdauer haben und schon deshalb nachhaltig verwendet werden können.

Die Schmid & Wezel GmbH setzt bei ihrer Arbeit nach eigenen Angaben auf traditionelle Werte. Die Entwicklung und Produktion von

zuverlässigen, robusten, wartungsfreundlichen und qualitativ hochwertigen Maschinen habe stets zum Ziel, den Ansprüchen an Effizienz, Ergonomie, Sicherheit und Hygiene zu entsprechen. Dazu legt das Unternehmen Wert auf einen guten und umfangreichen Kundenservice mit erfahrenen und kompetenten Außendienst-Mitarbeitern sowie gut qualifiziertem Fachpersonal im Unternehmen, nahe am Kunden, in Industrie und Handwerk, auf der ganzen Welt.

Weitere Informationen: www.efa-germany.com

**Maschinen von
Schmid & Wezel
für das Handwerk
und kleinere
Schlachtstätten**



EFA 86

Die leistungsstarke Zerlegesäge für Schweine

Die Säge „EFA 86“ wurde entwickelt für das Zerlegen von Schweinehälften, aber auch bei anderen Zerlegearbeiten an Schwein und Rind hat sie sich bewährt.

Die kompakte Kreissäge mit einem Sägeblatt-Durchmesser von 230 Millimetern, 16 Kilogramm Gewicht und einer Gesamtlänge von 60,7 Zentimetern hat einen Drehstrommotor mit einer Leistung von 1500 Watt. Das Gehäuse der Maschine ist vollkommen geschlossen und die glatten Oberflächen sind einfach zu reinigen. Eine ergonomische Griffposition und die Fliehkraftbremse für den Sägeblattstopp machen sie bedienerfreundlich und sicher.



EFA 63

Der Alleskönner für das Handwerk

Die „EFA 63“ ist bestens geeignet zum Abvierteln von Rindern, aber auch für viele andere Zerlegearbeiten an Rind und Schwein.

Die handliche Hubsäge bringt 7,1 Kilogramm auf die Waage und hat eine Gesamtlänge von 89,2 Zentimetern. Im einfach zu reinigenden Gehäuse steckt ein leistungsstarker, spritzwassergeschützter 1020-Watt-Universalmotor – und aufgrund ihres Anti-Vibrationspakets sowie der ergonomischen Griffposition ist die Maschine sehr bedienerfreundlich.

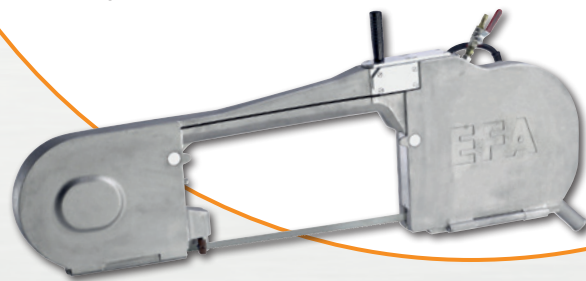
EFA 287 E

Die leichte Halbierungs-Bandsäge

Die Bandsäge „EFA 287“ für die Halbierung von Schweinen und Rindern wiegt 49 Kilogramm. In der Länge misst sie 144 Zentimeter, die Schnittbreite beträgt 46,8 Zentimeter. Die Motorleistung beträgt 1500 Watt.

Zum Lieferumfang der geräusch- und vibrationsarmen Bandsäge mit Deckelsicherung zur sicheren Handhabung gehört auch ein Handventil für den Wasseranschluss des Kaltwassersprühkreises zur Reinigung und Kühlung des Sägebandes.

Die gefederten Sägebandführungen schonen die Sägebänder und erhöhen die Standzeit.



Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.



– Partner des Handwerks und der Industrie

Tradition und Qualität – das verbindet das Handwerk mit den EFA- Maschinen, die seit nunmehr fast 100 Jahren in den Kreisen der Fleischindustrie und des Fleischerhandwerks eine hohe Wertschätzung genießen.

Hinter der Marke EFA verbirgt sich die Firma Schmid & Wezel GmbH mit Hauptsitz in Maulbronn bei Stuttgart.

Das Unternehmen wurde bereits 1919 gegründet. Anfang der 1930er ist das Unternehmen mit der Konstruktion eines handgeführten Enthäuters in die Fleischindustrie eingestiegen; 1932 wurde dann auch die Marke EFA eingetragen.

Heute bietet das solide mittelständische Unternehmen eine umfangreiche Produktpalette für die Schlachtung und Zerlegung für Industrie und Handwerk an.

Unseren Kunden in Deutschland stehen je Verkaufsgebiet ein kompetenter und erfahrener Außendienstmitarbeiter aus der Branche sowie technische Kundenberater und Servicetechniker zur Verfügung. Dahinter steht ein eingespieltes Fertigungsteam aus qualifizierten und treuen Fachkräften.

Schmid & Wezel steht in allen seinen Geschäftsbereichen für ein Höchstmaß an Präzision, Qualität, Service und partnerschaftliches Miteinander. Aus dieser Tradition heraus leben wir Nachhaltigkeit durch innovative Produktlösungen, hohe Verarbeitungsqualität, umfassenden Service und die lange Verfügbarkeit von Ersatzteilen. Dies ermöglicht eine ausgesprochen hohe Lebensdauer der EFA-Produkte, nicht selten über 20 Jahre.



Firmengebäude Bahnhofstrasse in den 1920ern



Firmengebäude Maybachstrasse seit 2004

Besuchen Sie die Homepage www.efa-germany.com

„Ein gutes Schnitzel ergänzt Spargel perfekt“



Im Herzen Bayerns liegt Schrobenhausen, bekannt als „die Spargelstadt“. Der Anbau des weißen Goldes hat in der Region eine lange Tradition. Seit 1974 wird in Schrobenhausen jedes Jahr eine Spargelkönigin gekrönt. Zuletzt ging der Titel an Franziska Schweiger. Und kaum jemand kennt sich mit dem königlichen Gemüse so gut aus wie sie.

Frau Schweiger, Spargel ist eine ganz wunderbare Köstlichkeit. So richtig gut wird es, wenn die passende Beilage auf dem Teller liegt. Was ist Ihr liebstes Spargelgericht?

Franziska Schweiger: Mein liebstes Spargelgericht lässt sich gar nicht so leicht festlegen und variiert von Jahr zu Jahr. Ganz hoch im Kurs stehen bei mir aber Spargel-Schinken-Röllchen, ganz klassischer weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder gegrillter Grünspargel mit Burrata.

Warum passen Spargel und Schinken eigentlich so gut zusammen? Und was ist Ihr Favorit in diesem Zusammenhang: gekochter oder roher Schinken?

Franziska Schweiger: Spargel und Schinken harmonisieren hervorragend, weil der milde, leicht nussige Spargel einen idealen Gegenpol zur salzigen Würze des Schinkens bildet. Besonders gekochter Schinken passt sehr gut, da er den Spargel nicht überdeckt. Roher Schinken wie Parmaschinken kann ebenfalls lecker sein, bringt aber eine intensivere Note mit. Mein persönlicher Favorit ist aber ganz klar der gekochte Schinken.

Viele Menschen bestellen gerne ein Schnitzel zum Spargel. Was zeichnet diese Kombination aus?

Franziska Schweiger: Ein gutes Schnitzel ergänzt Spargel perfekt, weil es mit seiner knusprigen Panade für eine andere Textur sorgt und geschmacklich recht neutral bleibt. Gerne wird dieses Gericht mit Sauce Hollandaise kombiniert, dadurch entsteht ein sehr ausgewogenes, sättigendes Gericht.

Apreros Schnitzel als Spargelbegleiter, raten Sie eher zu Kalb, Schwein oder Geflügel?

Franziska Schweiger: Kalb ist hier vermutlich die klassische Wahl, obwohl auch das etwas kräftigere Schwein sehr beliebt ist. Geflügel zum Spargel ist natürlich auch möglich und besonders geeignet für die, die es eher etwas leichter mögen.

Und Spargel mit einem leckeren Rindersteak? Das ist doch die Krönung, oder?

Franziska Schweiger: Ein gutes Rindersteak kann ebenfalls hervorragend zu Spargel passen, vor allem wenn es nicht zu stark gewürzt ist. Es ist allerdings eine kräftige Kombination und rückt den Spargel etwas in den Hintergrund, daher vielleicht nicht für jeden was. Meine persönliche Empfehlung wäre es hier, zum Grünspargel zu greifen.

Lamm mit seinem kräftigen Aroma überlagert hingegen eher den feinen Spargelgeschmack, oder?

Franziska Schweiger: Ja, Lammfleisch hat ein sehr intensives Eigenaroma, das den feinen Geschmack von weißem Spargel schnell überlagern kann. Grüner Spargel mit seinem kräftigeren Geschmack wäre hier tatsächlich die bessere Wahl.

Und zu guter Letzt dürfen wir den heimlichen Star des Spargeltellers nicht vergessen – die Sauce. Wie lautet denn hier Ihre Empfehlung?

Franziska Schweiger: Natürlich ganz klar die Sauce Hollandaise, alternativ auch zerlassene Butter oder Kräuterbutter. Wichtig ist, dass die Sauce den Spargel unterstützt und nicht dominiert.



KI generiert

Fotos: Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. (1), Hans Schwarzkopf auf Pixabay (1), mrsiraphol auf Freepik (1)

Spargel im Überblick

Bald beginnt die Spargelzeit! Ob weiß, grün oder violett, welche Farbe der Spargel annimmt, bestimmt die Anbauweise.

BELIEBTER KLASSIKER

„Der Weiße“ ist der wohl bekannteste und beliebteste Spargel in Deutschland. Wegen seines überaus milden Geschmacks ist der Bleichspargel für viele Gerichte geeignet. Er wächst unterirdisch und wird gestochen, bevor er mit Sonnenlicht in Kontakt kommt.



VON DER SONNE GEKÜST

Intensiv, knackig, aromatisch: **Grüner Spargel** wird einfach in der Pfanne gebraten. Er muss nicht einmal geschält werden. Einfach die holzigen Enden abbrechen – fertig. Die grüne Färbung kommt übrigens vom Chlorophyll. Der „Grüne“ darf nämlich in der Sonne wachsen.

BESONDERE DELIKATESSE

Die Franzosen lieben ihn, hierzulande ist er weniger bekannt: **Violetter Spargel**, im Grunde klassischer weißer Stangenspargel, wird etwas höher im Erdreich angebaut. Die Köpfchen wachsen der Sonne entgegen und nehmen oberirdisch eine violette Färbung an.

WILDER GEHEIMTIPP

Wildspargel wird aus dem Mittelmeerraum importiert. Ihn in Deutschland zu bekommen, ist nicht ganz einfach. Optisch erinnert der „Wilde“ an grünen Spargel, er wird auch ebenso zubereitet. Gelobt wird er für seinen intensiven, nussigen, leicht bitteren Geschmack.

ASIATISCHER ALLESKÖNNER

Thaispargel – ein Einkaufstipp für den nächsten Besuch im Asia-Supermarkt! Die Köstlichkeit ist kleiner und zarter als die grünen Sorten, die es bei uns oft gibt. Er muss nicht geschält werden, ist in wenigen Minuten gar und eignet sich somit sehr gut für Wok-Gerichte.

Auf „Lukull“ ist immer Verlass

Unverwechselbarer Geschmack zur Spargelzeit – sicheres Ergebnis, auch mit wenig Fachpersonal.

Spargel ist das Königsgemüse in Deutschland. Die Deutschen lieben „ihren“ Spargel – und ganz besonders die klassischen Begleiter. Neben Schinken, Lachs und Kartoffeln darf dabei eines nicht fehlen: die **Lukull Sauce Hollandaise**.

Die „Lukull Sauce Hollandaise“ ist ein Höhepunkt in der Saucenpalette von Unilever Food Solutions. Sie passt zu jeder Art von Spargelgericht und eröffnet gleichzeitig kreative Möglichkeiten für die Gestaltung einer abwechslungsreichen Speisekarte. Ob klassisch oder modern interpretiert – mit „Lukull“ kann in der Küche nichts mehr schiefgehen.

Ein Produkt, auf das man sich verlassen kann

Im professionellen Produktbereich ist „Lukull“ laut Großverbraucher-Panel der Geo-Marketing GmbH der Marktführer in der Kategorie „Sauce Hollandaise, flüssig“. Ihr Geschmack und ihre Konsistenz machen sie zur ersten Wahl in der Gastronomie. Ein Convenience-Produkt, das heute gefragter ist denn je: gelingsicher, stabil und jederzeit einsatzbereit – unabhängig vom Fachpersonal. Das spart Zeit und Geld im Vergleich zur selbst aufgeschlagenen Hollandaise.

Mehr zur Spargelsaison auf ufs.com/spargel

Advertorial



Die Vorteile im Überblick:

- ✓ Zuverlässig in Geschmack und Stabilität
- ✓ Höchste Stabilität in allen Anwendungen – kein Gerinnen, kein Verklumpen
- ✓ Beliebtester Geschmack, perfekte Konsistenz
- ✓ Sofort einsatzbereit



Was beim Catering nicht fehlen darf

JULIA OSTERMANN arbeitet als Einkäuferin in der Dagema-Zentrale in Willich. Sie ist im ständigen Austausch mit Lieferanten, hat aktuelle Branchentrends im Blick – und sie entscheidet darüber mit, welche Produkte ins Sortiment der Dagema aufgenommen werden. Hier stellt sie eine Reihe von „Must-Haves“ für Catering-Anbieter vor.

1 SUPPE GEHT IMMER!

Ob Suppe, Eintopf oder Chili con Carne: Ein elektrischer Suppentopf darf beim Catering nicht fehlen. Er wird immer dann gebraucht, wenn größere Mengen heißer Speisen über längere Zeit warmgehalten werden müssen – ohne großen Aufwand und ohne dass etwas anbrennt.



2 KONSTANTE TEMPERATUREN

Sicher und hygienisch: Mit einem Warmhaltegerät bleiben selbst große Mengen Speisen stundenlang auf der richtigen Serviertemperatur. Darüber hinaus sind die aus Edelstahl gefertigten Behälter robust und leicht zu reinigen. Im Dagema-Sortiment finden sich auch gleich die passenden Brennstoffe.



3 EINHEITLICHE GRÖSSEN, EINFACHER TRANSPORT

Das internationale System „Gastro-norm“ (GN) sorgt dafür, dass alle Küchengeräte und Utensilien zueinander passen. Die Catering-Praxis zeigt:

Man sollte immer genügend GN-Behälter in verschiedenen Größen vorrätig haben. Wichtig sind auch die passenden Deckel. Erhältlich sind sie in rostfreiem Edelstahl, aber auch aus Polypropylen. Letztere ermöglichen ein luftdichtes Verschließen.



4 SICHER VON A NACH B

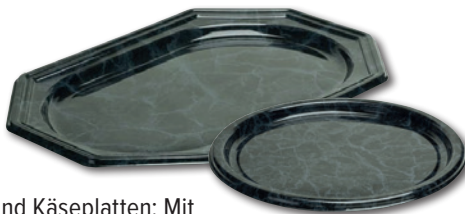
Mit der Gastronorm-Box kommen GN-Behälter sicher und temperaturstabil von A nach B. Da die Boxen aus dem hochisolierenden Schaumkunststoff EPP gefertigt werden, sind sie nicht nur sehr leicht, stoßfest und druckstabil, sondern auch lebensmittelecht und spülmaschinengeeignet. Passende ThermoCell-Kühl- beziehungsweise Wärme-Akkus sorgen für maximale Flexibilität im mobilen Einsatz.



5

DAS AUGE ISST MIT

Ob Fingerfood, kalte Buffets oder Obst- und Käseplatten: Mit Servierplatten in verschiedenen Farben, Größen und Formen kommen Speisen optimal zur Geltung. Aus gutem Grund gehören sie zur Catering-Grundausstattung. Deckel schützen die Speisen bis kurz vor der Veranstaltung. Der Caterer kann so alles vorbereiten, aufbauen, abdecken und erst unmittelbar vor Beginn „enthüllen“.



7

KLEINE ALLESKÖNNER

Bambusspieße kommen zum Einsatz, wenn es schnell, sauber und hübsch sein soll. Die kleinen Alleskönner in verschiedenen Größen und Ausführungen machen das Essen griffig, ohne dass Gäste Besteck brauchen. Vor allem, wenn die Leute bei Events stehen oder sich bewegen, ist Fingerfood auf Spießen sehr praktisch. Zudem überzeugt Bambus als schnell nachwachsender Rohstoff in puncto Nachhaltigkeit.



Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagama-Fachgroßhändler.

6

WAHRE HELDEN AM BUFFET

Messer, Gabeln, Löffel, Kaffeelöffel und Kuchengabeln – Besteck ist beim Catering unverzichtbar. Eine ideale Basisausstattung ist zum Beispiel die Serie „Scandinavie“.

Stilvoll und klar design, fügt sich dieses Besteck mit seiner ansprechenden Optik in jedes Ambiente ein. Im Sortiment der Dagama gibt es Besteck für verschiedene Einsatzzwecke, auch Modelle aus Holz oder Kunststoff sind erhältlich.



FRISCHE AUF DEN PUNKT GEBRACHT



Perfekte Leistung auch bei hohen Temperaturen und anspruchsvollen Bedingungen

- ◆ Kühltheke mit reduzierter Tiefe (700 mm)
- ◆ Geteilte Luftführung für gleichmäßige Kühlung
- ◆ Kein Kondensat trotz hoher Umgebungstemperatur
- ◆ Moderne Optik, hohe Funktionalität



KBS

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden
Tel. 0611 44787-150
www.kbs-gastrotechnik.de

„ Werde nie zu groß für kleine Kunden

Vom 14 Jahre jungen Lehrling zum VIP-Caterer für Weltstars: Frank Schwarz blickt auf fast vier Jahrzehnte in seiner Branche zurück. Im Interview erzählt der Duisburger Metzgermeister, warum Strategie und die richtigen Mitarbeiter entscheidend sind.

Frank Schwarz, welchen Berufswunsch hatten Sie als Jugendlicher?

Frank Schwarz: Ich wollte zunächst eigentlich Koch werden. Doch dabei gab es ein Problem: Ich hatte schon als 14-Jähriger meinen Hauptschulabschluss in der Tasche. Da war eine Ausbildung zum Koch mit den Spätschichten nicht mit dem Arbeitsschutzgesetz für Jugendliche vereinbar. Bäcker kam auch nicht in Frage, weil den Beruf schon mein älterer Bruder erlernt hatte. Also habe ich bei einer Metzgerei im Duisburger Stadtteil Ruhrort meine Fleischerlehre gemacht.

Was kam nach der Ausbildung?

Frank Schwarz: Zunächst ging ich für zwei Jahre in die Kochlehre als Hospitant in den „Ratskeller Münster“. Anschließend habe ich meinen Meister gemacht und als Ladenmetzger für große Supermarktketten gearbeitet. Dort habe ich ein Gespür dafür entwickelt, dass der Kunde die Produkte auch gerne küchenfertig zubereitet haben möchte. Außerdem kamen damals Freunde auf mich zu und baten mich, das Catering für ihre Party zu organisieren. Das hat mir Spaß gemacht. Deshalb folgte 1989 der Schritt in die Selbstständigkeit.

Was waren die Höhepunkte in Ihren mehr als drei Jahrzehnten als Caterer?

Frank Schwarz: Die World Games 2005 in Duisburg ragen schon heraus. Wir haben während der Veranstaltung 72.000 Mahlzeiten rausgegeben – und es gab nur zufriedene, satte und glückliche Sportler. Dann gibt es die Dauer-



Gelernter Metzger: Frank Schwarz aus Duisburg hat sich als Caterer einen Namen gemacht. Im Laufe seiner Karriere hat er schon für viele Prominente gekocht.

brenner: Wir sind bei der Verleihung des Grimme-Preises in Marl und seit 30 Jahren bei der Immobilienmesse Mipim in Cannes. Vor zwei Jahren haben wir bei der Fußball-Europameisterschaft das VIP-Catering in Köln und Düsseldorf organisiert. Solche Events sind trotz

der langen Erfahrung immer noch etwas Besonderes.

Welche Prominente haben Sie schon bekocht?

Frank Schwarz: Da sind schon einige zusammengekommen. Als die Duisburgerin Bärbel Bas das Amt der Bundestagspräsidentin angetreten hat, haben wir mit „Kofler & Kompanie“ im Bundestag für sie und ihre Gäste gekocht. Bundeskanzlerin Angela Merkel hat sich nach einer Gala in der Duisburger Mercator-Halle bei mir persönlich für das Essen bedankt. Für ihren Vorgänger Gerhard Schröder durften wir kochen, ebenso wie für den berühmten Violinisten Yehudi Menuhin zu dessen 80. Geburtstag.

Bleibt bei solchen Aufträgen noch Zeit für das Tagesgeschäft?

Frank Schwarz: Unsere Firmenphilosophie lautet: Werde nie zu groß für kleine Kunden. Jeden runden Geburtstag und jedes Nachbarschaftsfest gehen wir der gleichen Leidenschaft an wie eine Großveranstaltung.

Sie sind seit fast vier Jahrzehnten im Catering-Geschäft tätig. Welchen Ratschlag haben Sie für Neueinsteiger?

Frank Schwarz: In den meisten Metzgereien gibt es heute eine heiße Theke. Das ist schon mal eine gute Grundlage. Wer den nächsten Schritt zu einem Catering-Betrieb wagen möchte, braucht aber eine gute Strategie. Ich muss zunächst meine Zielgruppe de-





Frank Schwarz tischte regelmäßig bei Großveranstaltungen auf.

finieren, die Spannweite ist in dem Bereich riesig: Bin ich in einem Gewerbegebiet mit kleineren Betrieben zuhause, kann ich vielleicht mit Schnitten und belegten Brötchen punkten. Wenn ich aber größere Firmen-events organisiere, reicht das nicht mehr aus. Da muss ich schon mehr auffahren. Wer den Business-Bereich komplett meiden möchte, kann sich aber auch auf Feiern wie Kommunion, Konfirmation oder runde Geburtstage spezialisieren.

Welche Stolperfallen lauern Ihrer Erfahrung nach in der Branche?

Frank Schwarz: Viele Caterer scheitern, weil sie nicht die Fachleute in ihr Team holen. Ich nenne mal ein Beispiel: Der Metzger hat zwei Mitarbeiter, die morgens das frische Mett zubereiten, die Wursttheken bestücken und das Fleisch zerlegen. Denen kann er nicht mittags sagen: Schrubbt Euch kurz die Hände, zieht Euch eine andere Schürze an, damit ihr eine filigrane Fingerfood-Platte zusammenstellen könnt. Das nebenbei zu machen, funktioniert nicht.

Was sollte stattdessen der Weg sein?

Frank Schwarz: Ich muss ambitionierte Mitarbeiter mit den Aufgaben betrauen. Wenn es die nicht gibt, muss ich sie einstellen. Aber nicht nur das Personal muss stimmen. Ich brauche auch die passenden Räume. Wenn der Metzger sein Catering in der Wurstküche oder auf dem Zerlegetisch zusammenstellt, wird die Lebensmittelüberwachung damit ein Problem haben. Im besten Fall schaffe ich einen extra Raum – mit entsprechender Kühlung. »

Fotos: Be.A.Star-Productions GmbH (1), pressahotkey auf Freepik (1)

Hestreda

Naturdärme

- erstklassige Schafsaitlelinge
- hochwertige Rinderdärme
- europäische und chinesische Schweinedärme
- Pferdedärme



„Ihre Pelle ist uns nicht Wurst“



Zeitsparende Naturdärme, höchster Qualität – für Ihre Spitzenprodukte

Vertrieb über den Dagma-Fachhandel

Streckfuss Naturdarm KG
Naturdärme Import + Export
Im Oberen Tal 4
74858 Aglasterhausen
Tel: +49 6262 9218 0
Fax: +49 6262 9218 30
info@streckfuss-naturdarm.de
www.hestreda.de



Ein Hingucker: Neben der Qualität der Speisen kommt auch der Optik eine große Bedeutung zu.



Welche Rolle spielt die Logistik?

Frank Schwarz: Das Essen muss ja irgendwie zum Kunden kommen. Wenn der Geselle eine harte Woche hinter sich hat, will der am Samstag vermutlich nicht noch die Buffetplatten ausliefern. Wer einen Partyservice für Familienevents anbietet, ist aber in erster Linie an den Wochenenden im Einsatz. Dafür braucht es zuverlässige Mitarbeiter. Aber auch unter der Woche gibt es Aufgaben. Wir telefonieren ständig mit unseren Kunden, passen die Personenzahlen an und haben einen Blick auf die Allergene. Und deshalb muss ich das Catering als eigene Abteilung betrachten.



Die Kunden legen auch Wert auf gutes Fleisch. Wie punkten Sie in diesem Bereich?

Frank Schwarz: Wir setzen auf regionale Produkte und achten auf Trends. Gerade sind die ganzen neuen Cuts gefragt. Das berücksichtigen wir bei einem Grillbuffet. Der Preis spielt aber auch immer eine wichtige Rolle. Gerade Rind und Hähnchen sind in den vergangenen Jahren viel teurer geworden. Deshalb erwarte ich eine Renaissance des Schweinebratens. Wir befinden uns aktuell in wirtschaftlich unruhigen Zeiten. In diesen erinnern sich die Konsumenten, wie gut ein Bergischer Krustenbraten oder ein Zwiebelrostbraten vom Schweinenacken schmecken kann.

Fotos: Be.A.Star-Productions GmbH (2), katemangostar auf Freepik (1)

POWERED BY



Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

REINIGUNGSMITTEL unter ökologischen Gesichtspunkten

Einfach zu handhaben und sicher in der Anwendung – das sind die Eigenschaften, die heute von modernen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gefordert werden. Dabei spielt es kaum eine Rolle, wo die Produkte eingesetzt werden und welchen spezifischen Zweck sie haben.

Wichtig in erster Linie ist es, dass sich der Anwender auf die gewünschte Wirkung verlassen kann. Immer wieder und überall.

Das setzt mehr voraus, als nur die gleichbleibende Qualität und eine einfache Anleitung zum gezielten Einsatz gegen Bakterien und Pilze.

Deliclean-Produkte sind in dieser Hinsicht für die Zukunft gerüstet.



Die folgenden Deliclean-Produkte sind in der Betriebsmittelliste für die ökologische Produktion in Deutschland aufgeführt.

GSM P61	Geschirrspülmaschinenreiniger für gewerbliche Spülmaschinen, flüssig, chlorfrei
P35	Eiweiß- und Fettlöser, flüssig, mildalkalischer Schaumreiniger für die Betriebsreinigung
P68	Klarspüler, neutrales Konzentrat zum Klarspülen in der gewerblichen Spülmaschine
P78	Händereiniger, milde Waschlotion, pH-hautneutral, rückfettend
Extra P14	Rauchharzentferner, flüssig, zum Verschäumen
Dagerol P30	Hochkonzentrierte, neutrale Universalreinigungspaste, Entfernung von Fett- und Pigmentschmutz
P1	Handspülmittelkonzentrat, Entfernung von Fett- und Pigmentschmutz
P69	Klarspüler Citrus, saures Konzentrat zum Klarspülen in der gewerblichen Spülmaschine
Delisept A P82	Alkoholisches Schnelldesinfektionsmittel, gebrauchsfertig
Delisept 77	Schnelles, wirksames und hautschonendes Händedesinfektionsmittel, mit hautpflegenden Komponenten

Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

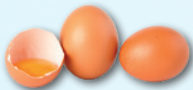
DA WEISS MAN, WIE DER HASE LÄUFT ...

Bald ist Ostern. Zeit für Hausmannskost! Einst war der **FALSCHER HASE** ein Sonntags-Essen für all' jene, die sich keinen echten Hoppler leisten konnten. Dann entwickelte sich die Variante des guten, alten Hackbratens zu einem Klassiker der deutschen Küche.



Ostereiersuche einmal anders

Falscher Hase ist eine köstliche Idee, um Eier zu verstecken – und zwar als Füllung im Hackbraten. Aus gutem Grund hat das Gericht rund um Ostern Hochsaison. Irgendwo müssen die ganzen Eier ja hin, die der Osterhase versteckt hat.



WAS GEHÖRT REIN?

Was wohl? Vor allem: **Hack!** Am besten gemischt, halb Rind und halb Schwein. Das ist würziger und durch das Fett im Schweinehack schön saftig. Dazu dann noch etwas **Brot** fürs Volumen. Und, natürlich, das Auge isst ja mit: gekochtes **Ei**. Je nach Rezeptvariante – und davon gibt es viele – kommen auch noch zwei, drei vorgegarte Möhren in den Braten.

*Eigentlich gibt es nur eine Regel:
außen hart, also knusprig, innen zart.*

*Starkoch Tim Mälzer auf die Frage, was einen
perfekten Falschen Hasen ausmacht.*

Bis ins 20. Jahrhundert gehörte die Hasenpfanne in eine gut ausgestattete Küche. Heute finden sich diese Bratgefäße vornehmlich in Museen. Die Y-Form der Pfannen war speziell für die Zubereitung eines Hasen geeignet. Hatte man gerade keinen zur Hand, ließ sich mit dem Gefäß aber auch ein Top-Hackbraten zaubern – der Falsche Hase.



Falscher Hase
Böhmischer Hase Wiegebraten
Igelbraten Heuchelhase
Schwedischer Hase

VERSCHIEDENE VARIANTEN, VERSCHIEDENE NAMEN

Dem Falschen Hasen, der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erstmals in Kochbüchern erwähnt wurde, hat man im Laufe der Zeit viele, regional unterschiedliche Spitznamen verpasst. Das Upgrade des Hackbratens ist unter anderem auch bekannt als Heuchelhase, Böhmischer Hase, Wiegebraten, Schwedischer Hase oder Igelbraten.

Digitaler Steuerbescheid soll Standard werden

Die Bekanntgabe von Verwaltungsakten durch Bereitstellung zum Datenabruf sollte ab 2026 die Regel werden. Für 2026 gilt noch eine Ermessensentscheidung des Finanzamtes, welche Bekanntgabeform gewählt wird.

Ein Steuerbescheid wurde bisher immer per Briefpost verschickt und dem Empfänger zugestellt. Dabei galt der Brief per Gesetz nach Postaufgabe am dritten Tag als zugestellt.

Mit diesem Datum begannen Fristen (zum Beispiel: ein Monat Einspruchsfrist) zu laufen. Je nach Vollmacht wurde der Bescheid direkt an den Steuerberater verschickt.

Entsprechend waren die Beraterbüros organisiert, Posteingänge zu erfassen, Fristenkontrollbücher zu führen und Fristen zu überwachen.

Ab 2027 gibt es eine generelle Pflicht für die Finanzbehörden, Steuerbescheide digital bereitzustellen.

Eine elektronische Bekanntgabe ist folgendermaßen geplant:

- Der Steuerpflichtige erhält eine E-Mail, dass Dokumente bereitgestellt sind.
- Der Steuerpflichtige öffnet sein Elster-Postfach und kann den Bescheid herunterladen.

Eine elektronische Bekanntgabe an den Steuerberater setzt eine Eintragung in der Vollmachtsdatenbank voraus.

Auch bei digitaler Bereitstellung gilt die Bekanntgabevermutung am vierten Tag nach E-Mail-Benachrichtigung.

Daher gilt es jetzt, diese Routinen neu zu gestalten, damit keine Bescheide unbemerkt bleiben.

Steuerpflichtige müssen regelmäßig ihre E-Mails prüfen und den Elster-Zugang sicherstellen. Kanzleien haben jetzt ihre Organisation zu überprüfen und anzupassen.

Der Posteingang muss überwacht werden und Elster-Postfächer müssen regelmäßig überprüft werden. Entsprechende Verantwortlichkeiten müssen neu festgelegt werden, und dabei sind Abwesenheiten aufgrund von Urlaub oder Krankheit der verantwortlichen Mitarbeiter zu berücksichtigen.

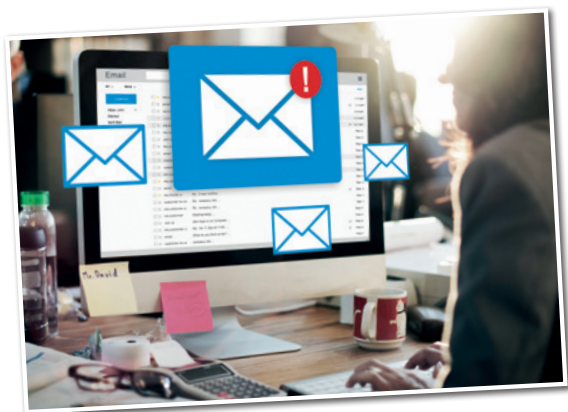
Mit der digitalen Bekanntgabe ergeben sich jetzt ganz neue Probleme:

- Was ist, wenn die Benachrichtigungsmail im Spam-Ordner landet, überhaupt nicht ankommt, der Mailprovider nicht zuverlässig ist oder die E-Mail schlicht nicht abgerufen wird?
- Was ist, wenn das Elster-Passwort vergessen oder ungültig ist?

Um Bescheide zukünftig weiterhin in Papierform zu erhalten, ist ein formloser Widerspruch gegen die digitale Zustellung schon jetzt möglich (§ 122a Abs.2 AO).

Wie immer gilt:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Steuerberater.



Steuerkanzlei Schumacher
Blumentalstr. 141, 47798 Krefeld
Tel. +49 2151 6466-0, Fax +49 2151 6466-40

EIN BEUTEL FÜR ALLES Einfach besser als Papier

Fettdicht, Wasserfest, versiegelbar und **100%** recycelbar



dagama

Deliclean

HYGIENISCH & EFFEKTIV IN JEDEM BEREICH

Entdecken Sie professionelle Hygienelösungen für den Fleischerei- und Gastronomiebedarf bei Ihrem Dagama-Fachgroßhändler. Von Reinigungstüchern über Schwämme bis hin zu Hygienepapieren – optimieren Sie Ihre Abläufe mit unseren Artikeln. Professionelle Sauberkeit – maßgeschneidert auf Ihre Anforderungen!

PAPIERE



Lebensmittelzertifiziert

TÜCHER



SCHWÄMME



Beachten Sie auch unser umfangreiches Sortiment an Reinigungsmitteln.

Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagama-Fachgroßhändler.

Dagama eG • Siemensring 20 • D-47877 Willich • Tel.: +49 2154 4995-0 • info@dagama.com • www.dagama.com

Abbildungen ähnlich, ohne Dekoration, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagama eG