

# Delicàrve

NR. 2 | JUNI 2026

## MAGAZIN



**Vom Stall  
auf den Teller**  
Bei Familie Steffen  
packen alle mit an

**Die Grillsaison ist  
in vollem Gang**  
Branchen-Einblicke  
und neue Produkte

Top-Seller-Angebote für Juni auf den Seiten 16 bis 21



**Cutter DMK 20 Liter C2**  
mit 6er Messerkopf fahrbar  
**Messerwellendrehzahl:**  
1500/3000 U/min  
**Schüsseldrehzahl:** 2 Geschwindigkeiten  
**Leistung Messerwellenmotor:** 4,5 kW  
**Netzspannung:** 400 V  
**Absicherung:** 16 A  
**Maße (B x T x H):** 820 x 800 x 630 mm



**Hydraulikfüller DF 150 E**  
**Zylindervolumen:** 15 L  
**Leistung:** 0,55 kW  
**Pumpendruck:** 120 bar  
**Netzspannung:** 400 V  
**Absicherung:** 16 A  
**Maße (B x T x H):** 381 x 441 x 1003 mm  
**Zubehör:** Kolbenausbauewerkzeug, 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)



**Hydraulikfüller DF 250 X**  
**Zylindervolumen:** 25 L  
**Leistung:** 0,75 kW  
**Pumpendruck:** 130 bar  
**Netzspannung:** 400 V  
**Absicherung:** 16 A  
**Maße (B x T x H):** 520 x 430 x 1170 mm  
**Zubehör:** Kolbenausbauewerkzeug, 3 Füllrohre (14, 20, 30 mm)



**Cutter DMK 45 Liter V2**  
stufenlos mit 6er Messerkopf  
**Messerwellendrehzahl:**  
1000/3600 U/min  
**Mischgang:** 100/300 U/min  
**Schüsseldrehzahl:** 2 Geschwindigkeiten  
**Leistung Messerwellenmotor:** 11 kW  
**Netzspannung:** 400 V  
**Absicherung:** 32 A  
**Maße (B x T x H):** 1071 x 897 x 1083 mm



**Thekenkühlwolf DWK 82 S2**  
**Schneidsystem:**  
Unger H82/Enterprise E22  
**Temperatur:** Kühltemperatur bis 0 °C  
**Menge pro Stunde:** ca. 300 kg  
**Leistung:** 1,1 kW  
**Netzspannung:** 400 V  
**Absicherung:** 16 A  
**Maße (B x T x H):**  
306 x 346 x 512 mm



**Thekenkühlwolf DWK 82 G**  
**Schneidsystem:**  
Unger H82/Enterprise E22  
**Temperatur:**  
Kühltemperatur bis 0 °C  
**Menge pro Stunde:** ca. 300 kg  
**Leistung:** 1,1 kW  
**Netzspannung:** 400 V  
**Absicherung:** 16 A  
**Maße (B x T x H):**  
416 x 556 x 574 mm



**Schnitzelplätter DSP 350**  
**Theoretische Leistung:** 15 - 20 Stk./min  
**Scheibenstärke:** 1 - 20 mm  
**Maße (B x T x H):** 370 x 580 x 684 mm  
**Netzspannung:** 400 V  
**Zubehör:** Gezackte oder glatte Platten



**DMS Maschinensysteme**  
Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG  
An den Ziegelhütten 6 - 8  
D - 66127 Saarbrücken  
Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0  
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29  
E-Mail: info@dms-maschinen.de  
Internet: www.dms-maschinen.de

## Lichtblicke gemeinsam genießen

Beginnen wir mit einer guten Nachricht. Die Menschen in Deutschland essen endlich wieder mehr Fleisch. Der Verzehr hat im vergangenen Jahr um 1,4 Kilogramm pro Kopf zugenommen.

Die Leute wollen sogar mehr Bio-Fleisch, als hierzulande produziert werden kann. Ein Drittel des Bio-Schweinefleisch kam 2025 aus unseren Nachbarländern.

Ein bisschen haben wir dazu beigetragen. Gerade saßen wir noch im „Olympia-Grill“ in Essen. Vor uns stand der „Taxi-Teller“, der in letzter Zeit zum Social-Media-Phänomen geworden ist. Bei der Sättigungsbombe handelt es sich um die XL-Variante der kultigen „Manta-Platte“ – Currywurst, Pommes mit Sauce und Mayo, aber zusätzlich ergänzt um Gyros, Zwiebeln und Zaziki. Als der Imbiss-Chef das Essen über den Tresen schob, staunte die Begleitung: „Das sind ja locker 300 Gramm Fleisch“.



Mirco Wohlfahrt bezieht sein Fleisch von regionalen Bauern. Erinnern Sie sich noch an ihn? Sie haben ihn in unserer März-Ausgabe kennengelernt. Wir hatten berichtet, wie der 35-Jährige aus Bochum trotz Schicksalsschlägen immer an seinem Traum von der eigenen Metzgerei festgehalten hat. Jetzt waren wir dabei, als er beim Wettbewerb der „Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau“ zum „Nationalen Champion – Deutschland“ gekürt wurde. Als die Jury seinen Namen ausrief, brach er nicht etwa in lauten Jubel aus. Er war bloß: glücklich und zufrieden.

Den voll beladenen Teller zu leeren, war eine feine Sache. Aber „Bio“ war das Futter sicher nicht. Dabei fordern viele Fleisch-Fans genau das. 18,2 Milliarden Euro haben die Deutschen im vergangenen Jahr für Produkte mit „Bio“-Etikett ausgegeben. Neuer Rekord!

Wir alle wissen, die Zeiten sind nicht leicht. Nirgends. Aber es gibt positive Nachrichten. Wir müssen deshalb nicht gleich jubeln. Aber wir dürfen diese Lichtblicke durchaus gemeinsam genießen.

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
Prechtl 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

LEBENSMITTELPRÄSENTATION FÜR LADENTHEKE & CATERING

Ihre Vorteile:

- pflegeleicht, hygienisch, stapelbar
- hoch glänzende, sehr harte porzellan-ähnliche Oberfläche
- geräuscharm, bruchstabil
- formstabil, langlebig, lichtbeständig
- resistent gegen Reinigungsmittel, Marinaden, Lebensmittelsäuren und -farbstoffe
- spülmaschinenfest, tiefkühlgeeignet
- geruchs- und geschmacksneutral
- bei Lebensmittelkontakt hitzefest bis +70 °C (kurz), bis +40 °C (lang)
- keine Fleischverfärbung auf der Auflagenseite
- kein Gewichtsverlust durch Fleischsaft austritt



Mehr Infos

**5 SCHON GEWUSST?**  
Große Ehre für eine Wunderknolle, glänzende Pokale in den Niederlanden, Appetit auf Schweinefleisch, neue Messetermine, ein Topf-Tipp vom Profi sowie Streitereien um Wurst und veganen Speck

**22 NEUES VON**  
De Buyer, Safety Jogger, Novelis und Dosen-Zentrale

**30 BESTES VOM METZGER**  
Grillhähnchen: Gesamtkunstwerk des Genusses

**32 AM ANFANG WAR DAS FEUER**  
Interview mit Raulwing-Chef Jörg-Alexander Ammon

**34 BEREIT FÜR DIE GRILL-SAISON**  
Produkte für bessere Arbeit am Rost

**36 REGIONALTAGUNG**  
Netzwerk-Treff in Ransbach-Baumbach

**38 STEUERTIPP**  
Gebäude und Finanzen

PORTRAIT **8**

Hof Steffen in Muxall: Blick hinter die Kulissen eines besonderen Familienbetriebs



Delicarne Magazin 2 / 2026

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

**Herausgeber:**  
Dagama eG, Siemensring 20, 47877 Willich  
Tel. +49 2154 4995-0, www.dagama.com

**Redaktionsleitung:**  
Silvia Weidlich, Tel. +49 2154 4995-19  
sweidlich@dagama.com

**Redaktion:**  
Redaktionsbüro Ruhr  
Appelt + de Haas GbR

**Anzeigenverwaltung:**  
Mandy Schubert, Tel. +49 2154 4995-15  
mschubert@dagama.com

**Satz und Gestaltung:**  
Mandy Schubert

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

**Bildnachweis:**  
Titelbild: Daniel Elke  
Adobe Stock, Daniel Elke, de Buyer Industries  
SAS, Dosen-Zentrale Züchner GmbH, FLA  
Europe NV, Freepik, Fritz Raulwing GmbH & Co. KG,  
Hertel Grilltechnik, Novelis Deutschland GmbH,  
Pinti Inox GmbH, Pexels, Pixabay, Tobias Appelt

**Abonnementsbedingungen:**  
Jahresabonnement 22 € / Einzelpreis 5,50 €  
Der Bezugspreis für Fachgroßhändler der  
Dagama eG ist im Beitrag enthalten.

**Beilagen:**  
Bartscher GmbH, Salzkotten; Cool Compact,  
Grosselfingen; Vito AG, Tuttlingen

Das Delicarne-Magazin ist auch  
als E-Paper im Internet abrufbar.



INGWER IST „ARZNEIPFLANZE DES JAHRES 2026“

Mehr als nur ein Gewürz: Ingwer ist zur „Arzneipflanze des Jahres 2026“ gekürt worden. „Ingwer ist ein Multitalent – beliebt in der Küche und geschätzt für seine wohltuenden Eigenschaften“, sagt Markus Weck, Hauptgeschäftsführer des Fachverbands der Gewürzindustrie. So helfe Ingwer beispielsweise bei leichten Magen-Darm-Beschwerden, bei Reisekrankheit und Erkältungsbeschwerden.

Angebaut wird Ingwer traditionell in Asien, Afrika und Teilen Lateinamerikas. Mittlerweile gibt es aber auch regionalen Anbau in Mitteleuropa, etwa in Deutschland oder Österreich. Dennoch wurden 2024 fast 30.000 Tonnen Ingwer nach Deutschland importiert – damit lag die scharfe Knolle mengenmäßig sogar vor Gewürzen wie Pfeffer oder Paprika.



Tolle Trophäen: Mirco Wohlfahrt (li., mit Pokal) bei der Preisverleihung der „Confrérie“ in den Niederlanden.



Erfolg für Mirco Wohlfahrt

Beim Internationalen Wettbewerb der Handwerker-Bruderschaft „Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau“ im niederländischen Heerlen ist Mirco Wohlfahrt (35) als bester Metzger Deutschlands geehrt worden.

Seine Kunden in Bochum und Witten kennen Mirco Wohlfahrt als „Metzger von nebenan“. In der Ausgabe „1/2026“ des Delicarne-Magazins hatten wir auf mehreren Seiten über Wohlfahrts Kampf zurück ins Leben berichtet, nachdem er bei einem medizinischen Routineeingriff beinahe ums Leben gekommen wäre.

Foto: Freepik (1), Daniel Elke (2)

73 Metzger aus mehreren europäischen Ländern hatten bei der 45. Auflage des Wettbewerbs insgesamt 630 Produkte zur Begutachtung eingereicht. Unter den Teilnehmern waren Franzosen, Dänen, Österreicher, Belgier, Niederländer – und 21 Betriebe aus Deutschland.

Seit Jahrzehnten setzt sich die „Confrérie“ ein für den Erhalt und die Förderung handwerklich hergestellter Fleisch- und Wurstspezialitäten.

# 4,3 mit

## DEUTSCHE WOLLEN SCHWEINEFLEISCH

Die Schlachtbetriebe in Deutschland haben 2025 mehr Schweinefleisch produziert als im Jahr zuvor. Insgesamt waren es 4,3 Millionen Tonnen – laut Statistischem Bundesamt bedeutet dies ein Plus von 1,1 Prozent im Vergleich zu 2024.

Unverändert stark gefragt blieb Geflügelfleisch. Für eine Produktionsmenge von 1,6 Millionen Tonnen wurden 697,3 Millionen Hühner, Puten und Enten geschlachtet.

Insgesamt haben die Schlachthöfe im vergangenen Jahr mit 6,9 Millionen Tonnen etwas weniger Fleisch produziert als 2024 (-0,2 Prozent). Der leichte Rückgang ist allein auf das Rindfleisch zurückzuführen.

Hier lag der Jahresertrag bei 0,9 Millionen Tonnen (-6 Prozent).

### Messetermine 2026

**30. bis 31. August**  
**FEHRMANN**, Fulda  
Hausmesse

**06. September**  
**CASSEL INFORMA**, Eschwege  
Hausmesse

**13. bis 14. September**  
**FASZINATION FOOD**, Dresden  
Hausmesse Omega Sorg

**10. bis 11. Oktober**  
**WALTER WIEDEMANN**  
**GMBH & CO. KG**,  
Augsburg, Hausmesse

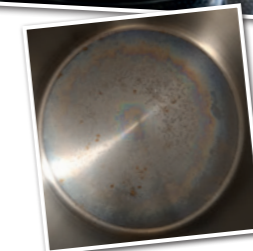
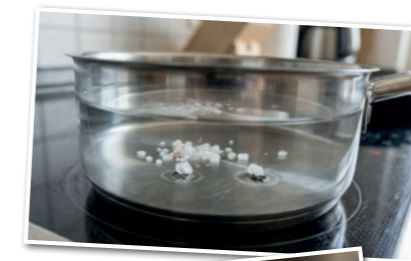
Foto: Freepik



## DER UNSICHTBARE FEIND AM TOPFBODEN

Ein einfacher Trick hilft, Verfärbungen am Boden hochwertiger Edelstahltöpfe zu vermeiden:

„Salz darf erst in den Topf, wenn das Wasser kocht. Nur dann wirbeln die Luftblasen das Salz auf und lösen es, bevor es den Topfboden beschädigt“, sagt Sven Aderhold, Vertriebsleiter bei Pinti Inox. Das italienische Familienunternehmen stellt seit 1929 hochwertige Bestecke, Töpfe und Küchenutensilien aus Edelstahl her.



„Edelstahl ist rostbeständig dank einer hauchdünnen **Passivschicht** aus Chromoxid“, erklärt Aderhold. Diese Schutzschicht habe jedoch einen natürlichen Feind: **Chlorid-Ionen**, wie sie in Speisesalz enthalten sind. Wo Salz das Metall berührt, werde die Passivschicht geschädigt. In der Folge fresse sich die Korrosion in die Tiefe – es entstünden kleine Krater („Lochfraß“).

**Profi-Tipp von Pinti Inox:** Oberflächliche Verfärbungen am Topfboden lassen sich oft mit Zitronensaft oder Essigreiniger entfernen. Echter Lochfraß hingegen ist irreparabel – hier hilft nur die richtige Vorbeugung.



## Vor Gericht ging es um die Wurst

Die geografische Herkunftsangabe „Nürnberger Rostbratwürste“ ist seit 2003 geschützt – und doch dürfen „Rostbratwürste“ auch andernorts hergestellt werden. Dieses Ergebnis verkündete das Münchner Oberlandesgericht nach einem langwierigen Rostbratwurst-Rechtsstreit.

Der „Schutzverband Nürnberger Bratwürste“ hatte erfolglos gegen einen Metzgereibetrieb in Niederbayern geklagt, weil dieser „Mini-Rostbratwürstchen“ an seine Kunden verkauft. Obgleich sich auf der Verpackung nirgends das Wort „Nürnberg“ fand, störten sich die fränkischen Wurstwächter daran, dass das niederbayerische Produkt der Nürnberger Rostbratwurst ähnelte.

Das im Februar beendete Verfahren war bundesweit für Wursthersteller von Interesse, weil Bratwürste, die dem Nürnberger Vorbild ähneln, in vielen Teilen Deutschlands produziert werden.



## EU-Streit um Tofu-Burger und Co. „VEGANER SPECK“ KOMMT WEG

Soja-Schnitzel, Veggie-Burger und Tofu-Wurst dürfen weiter als solche bezeichnet werden. Im Namensstreit um vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte gibt es auf EU-Ebene einen Kompromiss. Demnach sind Bezeichnungen wie Veggie-Wurst, Veggie-Schnitzel oder Veggie-Gyros weiter zulässig. Verboten sind künftig allerdings Produktbezeichnungen, die sich direkt auf eine Tier- oder Fleischart beziehen, etwa „Veggie-Hähnchen“ oder „Tofu-Rippchen“, auch der „Vegane Speck“ kommt weg.



## DIE NEUE SM-130 NASSBAND-SCHLEIFMASCHINE



Messer . Werkzeuge  
Wetzstähle . Schleifmaschinen

[www.dick.de](http://www.dick.de)

satino.com



## Hygienepapier aus regionalen Grasfasern

### Weich, saugstark und zuverlässig

Satino GreenGrow steht für eine neue Generation von Hygienepapier. Die Kombination aus Miscanthus-Grasfasern und bewährten Recyclingrohstoffen verbindet hohen Komfort mit nachhaltigem Denken – ideal für moderne Waschräume.

### Das Beste aus zwei Welten

Miscanthus-Gras ist ein schnell wachsender Rohstoff aus westeuropäischem Anbau. Zusammen mit Recyclingfasern entsteht ein Hygienepapier mit natürlichen Vorteilen: weich, reißfest und besonders saugstark.

### Komfort trifft Verantwortung

Produziert mit 100 % Ökostrom und zertifiziert nach Cradle to Cradle Certified® sowie FSC® Mix verbindet Satino

GreenGrow Qualität mit verantwortungsvoller Herstellung.

### Ein Rohstoff mit Zukunft

Miscanthus liefert hohe Zelluloseerträge, kann bis zu 20 Jahre jährlich geerntet werden und wächst nach der Etablierung ohne Bewässerung sowie mit minimalem Einsatz von Dünger und Pflanzenschutz.

### Regional gedacht

Kurze Transportwege, stabile Rohstoffversorgung sowie positive Effekte auf Böden und Biodiversität machen Miscanthus zu einer nachhaltigen Alternative.

### Hygienepapier mit Mehrwert:

Natürlich, komfortabel und zukunftsorientiert.

Advertorial

# Vom STALL auf den TELLER

*Im Dorf Muxall in Schleswig-Holstein produzieren die Steffens Fleisch und Fertiggerichte komplett selbst – von der Tierhaltung bis zum Verkauf in der Stadt. Ein Blick hinter die Kulissen eines besonderen Familienbetriebs.*



Norddeutsche Idylle: Der Hof Steffen befindet sich direkt an einem großen Karpfenteich. Die Mitarbeiter genießen den Ausblick aufs Wasser.

Der Geruch von geräucherter Mettwurst liegt in der Luft. Ihre markante Note strömt aus einem Bauernhaus, das mitten im Dörfchen Muxall steht. Das Reetdach duckt sich tief über die alten Mauern – ganz typisch für diese ländliche Region in Schleswig-Holstein. In der Diele hängt Anna Steffen gerade drei Mettwürste ab. Ihre Farbe bildet einen deutlichen Kontrast zur dunklen Holzvertäfelung des Vorraums.

Danach räumt sie Weckgläser mit Fertiggerichten ein. Im Hofladen finden Kunden unter anderem Schweinebraten, Rindergulasch oder Tafelspitz für zu Hause. „Die Gerichte haben wir alle selbst gekocht“, sagt Anna Steffen. Und nicht nur das: Das Fleisch stammt vom eigenen Hof. Für jeden Arbeitsschritt gibt es eigenes Personal: 50 Mitarbeiter hat der Betrieb aus dem hohen Norden – dazu gehören unter anderem Schlachter, Zerleger, Verkäufer und Köche. „Bei uns gibt es alles aus einer Hand“, betont Anna Steffen. „Und damit sind wir erfolgreich.“

Ihre Familie lebt seit vielen Generationen von der Landwirtschaft – etwa bis ins Jahr 1650 reichen die Wurzeln zurück. Auch Anna Steffens Großeltern arbeiteten zunächst als Landwirte. „Die waren

klassische Selbstversorger“, erzählt die Fleischermeisterin. Als dann aber das Geld für eine moderne Zentralheizung fehlte, suchten sie nach einer zusätzlichen Einnahmequelle. Mit Wurst und Fleisch aus der eigenen

Räucherammer fuhren Peter und Anke Steffen zum Kieler Wochenmarkt und verkauften dort ihre Waren.

So konnte sich das Ehepaar schließlich eine Heizung für das Bauernhaus leisten. Gleichzeitig entdeckten sie ihre Leidenschaft für das Fleischerhandwerk. Ihr Sohn Bernd Steffen baute den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Dörte weiter aus: Er stellte Mitarbeiter ein, entwickelte neue Produkte und eröffnete vier Läden in der Region.

Anna Steffen wuchs mit sechs Geschwistern auf dem Hof auf. Eine Karriere im Familienunternehmen war für sie zunächst jedoch kein Thema. „Während meiner Schulzeit wollte ich immer Erzieherin werden“, erzählt die heute 31-Jährige. In der neunten Klasse machte sie dann ein Praktikum im Kindergarten. „Nach einem Tag habe ich abgebrochen“, erzählt Anna Steffen. „Das laute Geschrei der Kleinen war zu viel für mich.“ Sie brauchte kurzfristig einen neuen Praktikumsplatz und ging zu ihrem Vater. So lernte die Tochter in zwei Wochen die Abläufe in Zerlegeraum, Kühlkammer und Wurstküche kennen. »



Spezialität aus der Region: Den Holsteiner Katenschinken verkauft Anna Steffen in ihrem Hofladen sehr häufig.

Fotos: Daniel Elke



Zum Betrieb gehören ein Zerlegeraum, eine große Küche und eine Wurstküche, in der Rüdiger Ogait (Foto rechts) arbeitet. Dörte Steffen (Foto unten, links) und Anna Steffen (rechts) packen dort mit an.



„Und dadurch habe ich meinen Traumberuf gefunden“, sagt die Junior-Chefin. Anna Steffen machte dann auch ihre Ausbildung zuhause in Muxall. Während ihrer Lehrzeit fuhr sie zu Meisterschaften – etwa 2014 zum Bundesleistungswettbewerb nach Koblenz. Dort musste die Norddeutsche unter anderem eine Rinderkeule zerlegen, eine Grillplatte und Pastete herstellen. Anna Steffen überzeugte die Jury und holte den ersten Platz für Schleswig-Holstein. Mit 21 Jahren konnte sie sich die nächste Urkunde einrahmen: den Meisterbrief. Und so übernahm Anna Steffen mehr Verantwortung im Betrieb.

Sie öffnet die Tür zur Wurstküche. Dampf hängt in der Luft. Rüdiger Ogait steht am Füller und drückt eine warme Masse in Naturdärme. Die einzelnen Blutwürste bindet er mit einer Schnur ab. Der Mitarbeiter achtet sorgfältig darauf, dass die Portionen gleichmäßig gefüllt sind und keine Luft eingeschlossen ist. Anschließend lässt Rüdiger Ogait die abgebundenen Würste in einem Kessel garen. „Hier ist alles Handarbeit“, sagt Anna Steffen.

Sie setzt ihren Rundgang fort. In der Küche bereitet Dörte Steffen gerade Rinderrouladen zu. Mit der Menge könnte sie zum Mittagessen vermutlich das ganze Dorf mit seinen 140 Einwohnern versorgen. „Wir brauchen im Hofladen genug Vorrat, denn die Nachfrage ist zuletzt immer gestiegen“, sagt Dörte Steffen. Bei den Kunden kommt es an, dass die Gerichte frei von Zusatzstoffen sind. Stattdessen setzen die Muxaller auf eigene Gewürzmischungen.

Wer mehr über die Herkunft des Fleisches erfahren will, überquert einfach die Hauptstraße und folgt einem Feldweg. In einer Kurve liegt der zugehörige Bauernhof. Die Limousin-Rinder mit ihrem rot-goldenen Fell ruhen im Stall. Ihre Körper wirken kompakt und kraftvoll, die Muskeln zeichnen sich unter der Haut ab. Daneben stehen die schwarz-weißen Belgier. »

Fotos: Daniel/Elke



Nico Steffen (Foto oben) hat seine spätere Frau Anna auf der Arbeit kennengelernt. Dominik Beckmann (unten) zerlegt das Fleisch mit sauberen Schnitten.



## Reduzieren Sie Ihren Serviettenverbrauch mit Tork Xpressnap® Spendersystemen



Durch Einzelblattentnahme sinkt der Verbrauch um mindestens 25%\* und Ihre Hygiene wird verbessert.

Tisch-/ Thekenspender	Tischspender	Thekenspender	Steh- und Wandspender
273002	274002	272611	272511
15850	12880	12880	12880
Extra Soft, Premium, Weiß, 2-lagig, 1/2-Falz, 21,3 x 16,5 mm, 1000 (5 x 200) Servietten	Extra Soft, Premium, Natur, 2-lagig, 1/2-Falz, 21,3 x 16,5 mm, 1000 (5 x 200) Servietten	Extra Soft, Premium, Natur, 2-lagig, 1/2-Falz, 21,3 x 16,5 mm, 1000 (5 x 200) Servietten	Extra Soft, Premium, Natur, 2-lagig, 1/2-Falz, 21,3 x 16,5 mm, 1000 (5 x 200) Servietten
Die Tork Xpressnap® Spender sind auch in rot und grau und als Einbauspender verfügbar.			
Tork, eine Marke von Essity			
 Think ahead.			

\* Im Vergleich zu herkömmlichen Servietten spendern. Ausgenommen Drive-Thru Modell oder Xpressnap Fit® (N14) Systeme



Die Kühe und die Schweine leben auch inmitten von Muxall. Fleischermeister Bernd Steffen (Foto rechts) legt viel Wert darauf, regionale Produkte in seinen Läden anzubieten.



Der älteste Sohn der Familie bereitet gerade die Fütterung vor. Christopher Steffen sorgt dafür, dass die Fleischqualität stimmt. Dafür serviert er den Rindern hauseigenes Getreide in Kombination mit Silage und Mineralfutter.

Zurück in Muxall ist von Müdigkeit keine Spur. „Ich bin das frühe Aufstehen gewöhnt“, sagt Anna Steffen. Sie sortiert im Kühlraum Kisten und bespricht mit ihrem Ehemann Nico den Plan für die kommenden Tage. Die Fleischermeisterin wirkt zufrieden. „Ich bin so froh“, sagt sie, „dass das damals mit dem Kindergarten ein Reifall war.“ ■

Der studierte Agrarwirt führt manchmal auch Familien über das Gelände. „Dann sehen sie sofort, wo das Fleisch herkommt“, sagt er. Kinder stehen gerne vor dem Stall im Schatten der großen Scheune. Hier grunzen die altdeutschen Landschweine und die Durocschweine um die Wette.

Ein paar Kilometer weiter weicht das Landleben dem Trubel der Stadt. Am Kieler Ostseehafen legt gerade ein großes Kreuzfahrtschiff ab. Wer am Kai entlang weiter in Richtung der Innenstadt fährt, gelangt zu einer Filiale des Familienbetriebs. Der Hof Steffen hat Außenstellen in Preetz, Heikendorf und Lütjenburg. Fleisch und Wurst aus Muxall gibt es natürlich auch in Schleswig-Holsteins Landeshauptstadt.



Vor der Theke hat sich eine meterlange Schlange gebildet. Auf der Tageskarte steht heute Schweinegeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin. Mit vollgeladenen Tellern genießen die Kunden im Essbereich ihre Mittagspause. Andere nehmen sich eine Mahlzeit mit nach Hause.



Drei Meter hinter der Theke steht Bernd Steffen. Der Chef zerlegt eine Lammschulter. „Daraus machen wir einen leckeren Rollbraten“, erklärt der Fleischermeister. Er bestückt nun die Auslage. Hier liegen Cevapcici-Röllchen, Koteletts und Steaks hinter einer Glasscheibe. „Alles kommt von unserem Hof“, erklärt Bernd Steffen. Seine Tochter hat die Waren am Morgen aus dem Dorf in die Stadt gebracht – um 5 Uhr ist Anna Steffen zu ihrer ersten Tour nach Kiel aufgebrochen.

Fotos: Daniel Elke

## 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 & Textur Für Profis gemacht – für Ihre Gäste optimiert Jetzt entdecken und Ihre Küche revolutionieren!





## Vom Hörsaal in die WURSTKÜCHE

*Piet Nesemann tauscht Bücher gegen Messer und Maschinen. Auf dem Hof Steffen lernt er das Fleischerhandwerk – und sammelt Erfahrungen für seinen nächsten Traumjob im Wald.*

Piet Nesemann steht frühmorgens in der Wurstküche und bindet routiniert Blutwürste ab. Der Auszubildende kennt inzwischen jeden Handgriff: Fleisch zuschneiden, würzen, kutteln, in Därme füllen. Die Maschinen im Raum brummen gleichmäßig. Der 23-Jährige arbeitet konzentriert, aber mit einem Lächeln. Auf dem Hof Steffen hat er seinen Platz gefunden.

Eigentlich war sein Plan, mal Schüler in den Fächern Englisch und Philosophie zu unterrichten. Piet Nesemann studierte also nach dem Abitur auf Lehramt. Doch

im Hörsaal überlegte er sich, einen anderen Weg einzuschlagen. Piet Nesemann brach ab und bewarb sich um einen Ausbildungs-

platz. Anna Steffen gab ihm die Zusage. Und am 1. September 2025 hatte der gebürtige Lübecker seinen ersten Arbeitstag in Muxall.

„Ich habe in den wenigen Monaten schon so viel gelernt“, sagt Piet Nesemann. Er packt beim Schlachten mit an, lernt auf der Zerlegebank die fachgerechten Cuts und räumt die Regale im Hofladen mit ein.

Der angehende Fleischergeselle denkt auch schon an die Zeit nach der Prüfung: Piet Nesemann möchte sich weiterbilden und später als Förster arbeiten. Und da hat er einen großen Vorteil. Peter Steffen, der den Betrieb in den 1970er-Jahren aufbaute, besitzt einen Jagdschein. Wenn der Senior in seinem Revier unterwegs ist, nimmt er den Auszubildenden gerne mit. „Das ist für mich natürlich ein Sechser im Lotto“, sagt Piet Nesemann. „Nach Feierabend kann ich schon Erfahrungen für meinen Traumberuf sammeln.“

Fotos: Daniel Elke



## Im KATENRAUCH gereift

*Seit Jahrhunderten wird der Holsteiner Katenschinken nach traditionellem Verfahren hergestellt. Anna Steffen weiß, worauf es bei dem Produkt ankommt.*

Der Holsteiner Katenschinken gehört zu den typischen Spezialitäten der Region. Aus gepökelttem Hinterschinken vom Schwein entsteht über Wochen hinweg ein handwerkliches Produkt. Es reift langsam in den Schwaden des Katenrauchs.

Früher hing der Schinken direkt über einer offenen Feuerstelle. Später verlagerte sich dieses Ritual in eigene Räucherkammern oder in typische Häuser der Region – die sogenannten Katen. In diesen kleinen Gebäuden lebten Landwirte mit Nebenerwerb. Hier entwickelte der Schinken in aller Ruhe seine unverwechselbare Note.

Fotos: Daniel Elke

Auch in Muxall haben sie eine Räucherkammer. Der Katenschinken gehört zum Sortiment. Die Experten wissen, worauf es ankommt. „Wichtig ist die Fettabdeckung, die gleichmäßig und kräftig ausgebildet sein muss“, sagt Anna Steffen. Wenn die geschlossene Fettschicht einen Zentimeter dick ist, ist die Fleischermeisterin zu-

frieden. Dann beginnt das Pökeln, wobei die genaue Gewürzrezeptur ein Familiengeheimnis ist.

Der Holsteiner Katenschinken trägt nicht nur den Geschmack von Salz, Fleisch und Rauch in sich, er steht auch für Jahrhunderte norddeutscher Tradition. Seit 2012 ist das Produkt als geschützte geografische Angabe der Europäischen Union anerkannt – wie die Nürnberger Bratwurst oder die Kölner Blutwurst, die als Flönz bekannt ist.



Advertorial

Cochstedter Gewürzpflanzen e.G.

## Erfahrung und Regionalität als Garant für Top-Qualität

Vor 622 Jahren, also im Jahr 1404, wurde die Thüringer Bratwurst erstmals in einem Kirchenbuch erwähnt. Seitdem hat sie sich zu einem kulinarischen Exportschlager entwickelt, der weit über die Grenzen Thüringens bekannt ist. Die genauen Rezepturen der Würste sind oft gut gehütete Familiengeheimnisse. Was sie aber alle eint, ist der intensive Geschmack von Majoran, der sie von anderen Würsten unterscheidet.

Wer hierzulande nach Thüringer Majoran in allerbesten Qualität sucht, landet schnell bei der Cochstedter Gewürzpflanzen e.G. in Sachsen-Anhalt. Die Genossenschaft beschäftigt sich mit dem Ankauf, der

Trocknung, der Aufarbeitung und der Vermarktung von Gewürzpflanzen. Die angebotenen Produkte sind vielfach preisgekrönt.

Die frischen Kräuter – allem voran Majoran, Thymian und Bohnenkraut – bezieht die Genossenschaft im Umkreis von nur 50 Kilometern von Landwirten, die gleichzeitig Mitglieder der Genossenschaft sind. Aufgrund der günstigen Klimabedingungen im Regenschatten des Harzvorlandes und den hervorragenden Bodenverhältnissen der Magdeburger Börde gedeihen auf ihren Feldern Gewürzpflanzen von höchster Qualität.

Dank schonender Trocknung, gewissenhafter Aufarbeitung mit modernster Technik und

jahrzehntelanger Erfahrung entstehen hochwertige Gewürzkräuter, die unter dem Namen „Thüringer“ vermarktet werden und einen ausgezeichneten Ruf genießen.

Das Würstgewürz „Thüringer Majoran“ ist dabei das bekannteste und beliebteste Erzeugnis aus Cochstedt. Es überzeugt mit einem hohen Gehalt an ätherischen Ölen sowie des Aromaträgerstoffes cis-Sabinenhydrat.



**iCombi Pro. iVario Pro.**

Und plötzlich ist viel mehr möglich.

Jetzt anmelden und mehr erleben.

[rational-online.com](http://rational-online.com)





# TOP SELLER

Juni 2026 – gültig vom 01.06.2026 bis 30.06.2026

## Thekenauslage Melamin



- porzellan-ähnliche Optik
- pflegeleicht und hygienisch
- spülmaschinenfest, gefrierfest
- kratzfest und bruchunempfindlich
- lebensmittelgeeignet
- geruchs- und geschmackfrei
- resistent gegen Reinigungsmittel, Marinaden, Lebensmittelsäuren 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.	D-Art-Nr. schwarz	D-Art-Nr. weiß	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520634	1520550		Platte	420 x 280	€ 9,99
1521681	1521566		Becken	280 x 210 x 60	€ 9,19
1521756	1521558		Becken	290 x 160 x 50	€ 5,89
1521715	1521525		Becken	300 x 190 x 80	€ 9,59

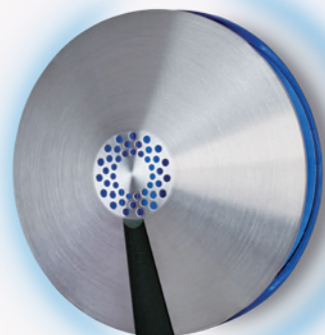
ab € 5,89/st.

## Insektenfänger AURA LED



Der AURA LED wurde für den Einsatz in repräsentativen Bereichen/Gasträumen entwickelt und verbindet moderne Eleganz mit zuverlässigem Insektenfang – und das alles in einer charakteristischen runden Form.

- LED UV Lampen - bis zu 68 % Energieeinsparung
- 360° Anlockwirkung
- verdeckte Klebefläche
- aufklappbarer Frontschutz - werkzeuglose Wartung
- robuste Konstruktion
- leiser Dauerbetrieb



In Aktion beim Kauf eines Gerätes 1 Packung Klebplatten gratis dazu!

€ 123,90/st.

## Durchlauffrittheuse DLA 300 SC-1

- 40% kürzere Frittierzeit
- 40 cm Einlaufband
- Glasdisplaysteuerung mit 7 speicherbaren Programmen
- getaktete Aufheizung für längere Fettstandzeit
- digitale Heizungssteuerung für konstante Temperatur
- fahrbares Untergestell
- Frittierlänge/-breite: 650/284 mm
- max. Produktdurchmesser: 55 mm
- stufenlose Durchlaufgeschwindigkeit
- Gewicht: ca. 64 kg
- Stromanschluss: 400 V/16 A
- Leistung: 9,5 kW
- Maße (L x B x H): 2264 x 670 x 877 mm
- L-Art.-Nr. 91650

Optional erhältlich: Produktablage



€ 17.329,00/st.

Füllmenge: max. 50 l

## Vorlegebesteck 1319

Diese Linie bringt jedes Buffet zum Glänzen. Die stilvollen und funktionalen Spezialutensilien fallen durch ihr exklusives Design ebenso auf wie durch ihre Ergonomie und Qualität. Die Kombination aus glänzendem Vorderteil und mattiertem Griff aus Edelstahl 18/10 sorgt für eine ästhetische Optik.



- Länge: 29 cm • 6 St./VE
- Salatgabel  
L-Art.-Nr. 131900B000249
- Salatlöffel  
L-Art.-Nr. 131900B000248

spülmaschinenfest



€ 8,99/st.

## Infrarot-Einstech-Thermometer 104-IR

- Maße (B x T x H): 178 x 48 x 23 mm
- Oberflächen- und Kerntemperatur messen
- Infrarot-Messgerät mit 2-Punkt-Laser und Einstechfühler
- robust und praxistauglich: stabiles Klappgelenk, wasserdichtes Gehäuse (IP 65)
- HACCP-konform, EN 13485 zertifiziert
- Messbereich NTC: -50 bis +250 °C
- Messbereich Infrarot: -30 bis +250 °C
- inkl. Batterien und Kalibrierprotokoll
- D-Art.-Nr. 5683617



Upselling: 104-IR BT mit Smart App-Anbindung D-Art.-Nr. 5683611 € 169,00/St.

€ 149,00/st.



## Sommeraktion Juni 2026

Beim Kauf der LINEA Allzweckmesser, DEM Alleskönner für die Küche, erhalten Sie einen **SONDERRABATT VON 10 %**. Ganz gleich, ob Brötchen, Tomaten, Obst, Wurst, Käse oder Gemüse, mit LINEA schneiden Sie immer perfekt ab.

## Thekenauslage



Optimieren Sie Ihre Lebensmittel- und Warenpräsentation mit hochwertigen Schalen von Arcoplast!

- Auslageschalen ABS-Kunststoff
- schwarz-strukturiert matt mit Schrägrand
- sehr bruchsicher und langlebig
- Anti-Fingerprint
- weniger Wasserrückstände
- temperaturbeständig von -25 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet
- lebensmittelecht

Lebensmittel in Szene setzen und Kunden begeistern!

L-Art-Nr.	Maße in mm	Preis/St.
202932-81	280 x 210 x 40	€ 14,99
202931-81	280 x 210 x 60	€ 15,79
202929-81	420 x 280 x 40	€ 24,49
202927-81	420 x 280 x 60	€ 24,89
104582-81	200 x 200 x 40	€ 13,49
104583-81	200 x 200 x 60	€ 13,89
104791-81	400 x 200 x 40	€ 23,49
104790-81	400 x 200 x 60	€ 23,99

ab € 13,49/st.

## RS-150 DUO Schärf-/Abziehmaschine



- schnell, sicher, einfach
- wirkungsvolles Schärfen bei minimalem Verschleiß
- widerstandsfähige Diamantschleifscheiben
- Abzieheinheit mit Hartkeramikscheiben
- Gewicht: 4,9 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 339 x 232 x 161 mm
- D-Art.-Nr. 5050480



€ 699,00/st.

## Frischefolie aus Papier

100 % plastikfreies transparentes Zellglas

- Aromaschutz
- kein Austrocknen
- biologisch abbaubar
- optimal einzeln entnehmbar



Sieht aus wie Plastik, ist aber besser.

D-Art-Nr.	Bogen	Maße (B x L)	Stärke	VE/Kt.
0510073	1/16	180 x 240 mm	25 µm	5 kg ca. 4000 Bl.
0510107	1/8	240 x 360 mm	25 µm	5 kg ca. 2000 Bl.
0510110*	1/4	360 x 480 mm	25 µm	20 kg ca. 4000 Bl.

7,89/kg

\* Nur solange der Vorrat reicht

## EPP Thermobox „CombiEco GN 1/1“

- Frontlader, schwarz
- bestehend aus 2 Halbschalen, 1 Einschubtür und 6 Klammern
- inkl. 12 fixe Einschubleisten für variable Bestückung
- Gewicht: ca. 3,5 kg
- Volumen: 80 l
- Maße außen zusammengebaut (L x B x H): ca. 615 x 465 x 550 mm
- Maße außen zerlegt (L x B x H): ca. 615 x 590 x 330 mm
- L-Art.-Nr. 83000 67657



Wird zerlegt geliefert, spart so 50% der Transportkosten und 33% Lagerplatz!

€ 94,90/st.

## Schneidbrett-Hobel, weiß

- für Kunststoffplatten und Hackblöcken
- D-Art.-Nr. 1211101, € 39,99/St.



## Ersatzklingen Stanley für Schneidbrett-Hobel

- Länge: 2,5"/64 mm
- 5 St./Pä.
- D-Art.-Nr. 1211093, € 10,99/Pä.



## Pappteller Frischfaser

- weiß
- kompostierbar



D-Art-Nr.	Bezeichnung	Maße in cm	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0472555	Teller m. Abriss	8 x 18 + 3	12 x 250 St.	€ 15,75
0472571	Teller m. Abriss	9 x 15 + 3	12 x 250 St.	€ 14,75
0472595	Teller	10 x 16	12 x 250 St.	€ 15,79
0472635	Teller	13 x 20	6 x 250 St.	€ 24,99
0472698	Teller	21 x 29	2 x 125 St.	€ 93,75

ab € 14,75/1000 St.

## Brühkasten hell-grau

- Seiten und Boden durchbrochen
- spezieller Kunststoff ermöglicht Anwendung im hohen Temperaturbereich
- temperaturgeeignet von 0 °C bis 121 °C (belastungsabhängig)
- intensive Bodenverrippung für maximale Belastbarkeit
- zusätzliche Haltekante für sichere Zentrierung
- kein Ausbeulen bei hohen Temperaturen
- gegen Bruch verstärkte Rippen im Eckbereich
- kompatibel zu Euronorm-Fleischkästen und H1 Paletten
- Stapelhöhe: 145 mm
- Gewicht: 2,1 kg
- Maße (L x B x H) innen/außen:  
564 x 364 x 140 mm/  
600 x 400 x 160 mm
- L-Art.-Nr. 115X-27



Ohne Inhalt und Deko.

€ 11,49/st.



## Overall HACCP weiß

- Mischgewebe: 65 % PES/35 % BW
- Grammat: ca. 245 g/m<sup>2</sup>
- verdeckte Druckknopfleiste
- innenliegende Brusttasche, verschließbar
- langer Ärmel mit Druckknöpfen verstellbar
- Haushaltswäsche bis 60 °C
- Industriegewäsche bis ca. 85 °C



€ 53,89/st.

## DRY AGER



**DRY AGER DX 500 Premium S**  
für bis zu 20 kg Fleisch  
D-Art.-Nr. 5620787  
inkl. DX-LED Salzwanne  
D-Art.-Nr. 5620788

**DRY AGER DX 1000 Premium S**  
für bis zu 100 kg Fleisch  
D-Art.-Nr. 5620785  
inkl. DX-LED Salzwanne  
D-Art.-Nr. 5620786

### DRY AGER® – WEIL ECHE METZGER WISSEN, WAS QUALITÄT BEDEUTET

Das Original – Für die Metzgermeister von heute

[www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)

\* Geräte zeigen teilweise mehrpreispflichtige Sonderausstattungen.

## Insektenfänger HALO 30 LED AQUA (IP66)



Der Halo 30 LED Aqua erweitert die bewährte Halo-Serie für den Einsatz in nassen, feuchten und anspruchsvollen Reinigungsumgebungen.

- versiegelte LED-UV-Lampen – bis zu 53 % Energieeinsparung
- oben angeschlagene Frontabdeckung
- seitlich einsetzbare Klebefläche
- herausnehmbare Auffangschale
- Wandmontage
- bewährte Halo-Zuverlässigkeit
- nachhaltiges Design

In Aktion beim Kauf eines Gerätes 1 Packung Klebeplatten gratis dazu!



€ 309,00/st.



### Delisept A Hände-Desinfektionsmittel

L-Art.-Nr. 30251 20001, € 8,40/1 l Fl.  
L-Art.-Nr. 30251 20005, € 32,40/5 l Ka.



### Eiweiß- und Fettlöser P35

L-Art.-Nr. 30251 31101, € 3,44/1 l Fl.  
L-Art.-Nr. 30251 31112, € 30,48/12,5 kg Ka.

### Grill- und Backofenreiniger P17

L-Art.-Nr. 30251 37001, € 5,17/1 l Fl.  
L-Art.-Nr. 30251 37005, € 15,13/5 kg Ka.  
L-Art.-Nr. 30251 37012, € 35,20/12 kg Ka.



**Schneidbrettreiniger P50**  
L-Art.-Nr. 30251 40012,  
€ 33,29/12,5 kg Ka.



Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

## DUAL Grip

Erstklassige Griffunktionalität

- rostfreie Stahlklingen mit Profi-Schärfe
- ergonomische, rutschfeste, wasser- und fettabweisende Zwei-Komponenten-Griffe
- Farbe: schwarz/rot
- spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- hergestellt in der Schweiz



L-Art.-Nr.	Bezeichnung	Länge	Preis/St.
5.7223.20D	Schlachtmesser gerade schmal, Kullen	20 cm	€ 39,90
5.2063.20D	Kochmesser	20 cm	€ 37,90
5.2933.26D	Brot- u. Konditormesser gewellt	26 cm	€ 35,90
5.5103.10D	Gemüsemesser	10 cm	€ 16,90
5.5603.16D	Stechmesser	16 cm	€ 19,90
5.6603.15D	Ausbeinmesser	15 cm	€ 17,90



VICTORINOX

ab € 16,90/st.

## Tisch-Clipper TCNV 200-A Niro

JBT Marel  
Tipper Tie

- Grundmodell für Cliptypen: G175–G200 sowie T175–T200
- Handauslösung
- Hubbegrenzung
- pneumatisch angetrieben
- inkl. Raffer-Clipführung und Flachclip
- inkl. Auswerfer und manuellem Messer
- inkl. Wartungseinheit G 1/4 komplett



L-Art.-Nr. 232900000

€ 3.799,00/st.

## Kunststoffregal Modell „EURO“, grau

- 4 Böden
- hohe Belastbarkeit von 200 kg pro 1 m Regalfläche
- sehr stabil
- ohne Schrauben zu montieren
- kein Metall – somit kein Rost
- leicht zu reinigen
- geringes Gewicht
- Maße (L x B x H): 1400 x 600 x 1750 mm



HYGIENIC STORAGE SYSTEMS

€ 399,00/st.

NSF-Zertifizierung, HACCP-Richtlinien

Platz für 3 E-Kisten nebeneinander bzw. für 3 x E1 oder 2 x E2 Kisten übereinander

## Kühlgerät GN 2/1 mit Umluftkühlung "Performance"

LIEBHERR

- Gehäuse und Tür Edelstahl
- Innenbehälter Edelstahl
- Bruttoinhalt: 597 l
- Energieverbrauch: 302 kWh/365 Tagen
- Klimaklasse: 5
- Temperaturklasse: M1
- Temperaturbereich: –2 bis +15 °C
- Umgebungstemperatur: 10–40 °C
- Temperaturanzeige: außen digital
- Kältemittel: R 290
- Kühlsystem: dynamisch, Abtauverfahren: automatisch
- Steuerung: Monochrom-Display/ Touch Buttons
- selbstschließende Volltür rechts angeschlagen (wechselbar) mit Griffleiste u. mech. Schloss
- LED-Deckenbeleuchtung
- optischer u. akustischer Alarm
- vernetzbar mit SmartModule (nachrüstbar)
- Schnittstelle: WLAN/LAN (optional)
- 3 kunststoffbeschichtete höhenverstellbare Roste
- Belastbarkeit: 60 kg
- Höhe Stellfüße: 115–175 mm
- Gewicht: 114 kg
- Stromanschluss: 220–240 V/50 Hz
- Anschlusswert: 4,0 A
- Maße (B x T x H):  
697 x 867 x 2115 mm
- L-Art.-Nr. FRPSvg 6501



€ 2.279,00/st.

## Alubehälter, konisch

Novelis

D-Art.-Nr.	GN	Inhalt	Maße oben (L x B x H)	VE/Kt.	Preis/1000 St.
1513101	1/2	2700 ml	320 x 260 mm	468 St.	€ 399,00
1513118	1/2	3500 ml	320 x 260 mm	300 St.	€ 547,00
1513142	1/2	2700 ml	323 x 262 mm	400 St.	€ 409,00
1513159	1/1	5200 ml	527 x 326 mm	100 St.	€ 1.299,00
1513167	1/1	8500 ml	527 x 326 mm	50 St.	€ 2.999,00
1516350	1/3	2730 ml	321 x 173 mm	6 x 50 St.	€ 599,00



passende Deckel

D-Art.-Nr.	Material	Bezeichnung	VE/Kt.	Preis/1000 St.
1513134	Alu/Karton	Deckel für 1513101/1513118	4 x 100 St.	€ 259,00
1513175	Alu	Deckel für 1513159/1513167	50 St.	€ 1.775,00



ab € 259,00/1000 St.

**Spargelzeit**

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

**Sauce Hollandaise Nr. 1**  
250 ml Pg./1 l Pg.  
L-Art.Nr. 7404

**Sauce Béarnaise**  
1 l Pg.  
L-Art.Nr. 7406

**Professional Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün**  
1 kg Pg./12,5 kg Ei.  
L-Art.Nr. 468

**Professional Gemüse Kraftbouillon**  
L-Art.Nr. 4847

**Mondamin Fix Saucenbinder, hell oder dunkel**  
1 kg Pg./10 kg Ei.  
L-Art.Nr. 770

**Professional Saucen**  
je 1 kg Pg.  
• 592 Gourmet Rahm Sauce  
• 595 Pfeffer Sauce

**Delikatess Sauce zu Braten**  
1 kg Pg./10 kg Ei./10 kg Ei./3 kg Pg.  
L-Art.Nr. 5493

**Knorr Professional High Convenience**  
je 1,8 kg Pg.  
• 91969 Mediterranes Tomaten-Ragout  
• 93537 Bohnen Süßkartoffel Chili

**Knödel halb & halb**  
5 kg Bt.  
L-Art.Nr. 2112

**Kartoffel-Granulat Blitz-Püree, mit Vollmilch**  
5 kg Kt.  
L-Art.Nr. 2122

**FLORA Food Group**

**Phase Professional, flüssige Pflanzenfettzubereitung, mit natürlichem Butteraroma, 3,7 l KU-Fl.**  
L-Art.-Nr. 91300352

**Professional Plant**  
je 10 l BiB  
• 91300492 zum Schlagen, 31 %  
• 91300490 zum Kochen, 15 %  
L-Art.-Nr. 91300490

**Nestlé PROFESSIONAL**

**Klare Gemüsebrühe**  
900 g Box/5 kg Ei./11 kg Ei.  
L-Art.-Nr. 12008447 L-Art.-Nr. 11802417 L-Art.-Nr. 11800429

**Klare Suppe mit Rind**  
12,5 kg Ei/5 kg Ei./900 g Box.  
L-Art.-Nr. 12577145 L-Art.-Nr. 12576973 L-Art.-Nr. 12576951

**DeliSpecial**

**Paprika smoked**  
80–120 Asta  
• D-Art.-Nr. 2002954, 1 kg Bt.  
• D-Art.-Nr. 2002958, 150 g Bt.

**Grill-Gewürz Meisterqualität mit Kräutern**  
Gewürzzubereitung  
• D-Art.-Nr. 2018398, 10 kg Sa.  
• D-Art.-Nr. 2018400, 7 kg Ei.  
• D-Art.-Nr. 2018402, 1 kg Bt.  
• D-Art.-Nr. 2018406, 150 g Bt.

**Pizzagewürz Gewürzmischung**  
• D-Art.-Nr. 2007120, 100 g Do.

**Meister Grillmix Gewürzmischung**  
• D-Art.-Nr. 2018026, 1 kg Bt.

**BBQ Rub grob**  
• D-Art.-Nr. 2007002, 1 kg Bt.  
• D-Art.-Nr. 2007012, 250 g Bt.

**Knoblauchpfeffer**  
• D-Art.-Nr. 2007003, 1 kg Bt.  
• D-Art.-Nr. 2007005, 250 g Bt.

**Grillhähnchen Würzung**  
• D-Art.-Nr. 2010005, 1 kg Bt.

**Kräuter der Provence**  
• D-Art.-Nr. 2030690, 180 g Do.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung. D-Art.-Nr. entspricht Dagma-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 September 2026. Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagma eG Juni 2026

NEUES VON

de Buyer

# Zuverlässiger Partner für Profis der Fleischbranche

In der Fleischverarbeitung zählt jedes Detail: Präzision beim Zuschchnitt, Effizienz im Arbeitsalltag und Werkzeuge, auf die Verlass ist. Hier setzt „LA BRIGADE DE BUYER“ an – als Partner für Metzger und Fachkräfte in der Fleischindustrie, die Wert auf Qualität, Langlebigkeit und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis legen.



## ROBUSTE PFANNEN FÜR DEN TÄGLICHEN HÄRTETEST

In der professionellen Küche und Verarbeitung müssen Pfannen höchsten Belastungen standhalten. Die Eisenpfannen der „**Carbone Plus**“-Serie überzeugen durch ihre extreme Widerstandsfähigkeit und hervorragende Wärmeleitfähigkeit. Sie ermöglichen ein gleichmäßiges Anbraten – entscheidend für perfekte Röstaromen bei Fleisch.

Mit der Zeit entwickeln diese Pfannen eine natürliche Antihafteffekt, die sie zu einem unverzichtbaren Werkzeug im täglichen Einsatz machen.

Die **STANDARD-BRATPFANNEN** mit Eisenstiel oder Edelstahl-Rohrgriff sind erhältlich in verschiedenen Durchmesser – von 12 bis 50 Zentimetern. Sie sind ideal geeignet fürs Anbraten, fürs Versiegeln und für scharfes Braten.



**RUNDE UND RECHTECKIGE SPEZIALPFANNEN** gehören ebenso zum Programm. Die Oberflächenstruktur sorgt für markante Grillstreifen bei Fleisch. Oval geformte Fischpfannen ermöglichen die Zubereitung ganzer Fische oder länglicher Cuts.

Ergänzt wird das Sortiment durch die „**Choc Resto Induction**“-Serie aus beschichtetem Aluminium. Diese Pfannen sind ideal für empfindlichere Produkte oder wenn eine schnelle und kontrollierte Hitzeverteilung gefragt ist. Die robuste Antihafteffekt erleichtert nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Reinigung – ein klarer Vorteil im Arbeitsalltag.



Bei den **NACH HACCP-STANDARDS KODIERTEN PFANNEN** sind die Griffe in den Farben Blau, Grün, Gelb und Rot gestaltet. Somit sind sie ideal geeignet für hygienisch getrennte Arbeitsprozesse in der Fleischverarbeitung.



Die **KLASSISCHEN ANTIHAFT-BRATPFANNEN** gibt es in Größen von 20 bis 36 Zentimetern. Zum Einsatz kommen sie zum Beispiel bei empfindlichen Produkten wie mariniertem Fleisch, Geflügel oder Beilagen.

NEUES VON

## MESSER: PRÄZISE UND ZUVERLÄSSIG

Präzise Schneidwerkzeuge, das Herzstück jeder Metzgerei: Die Messerkollektionen „**Hercules**“ und „**Pluton**“ von Lion Sabatier stehen für exzellente Schneidleistung und ergonomisches Design.

Sie bieten die nötige Stabilität für kraftvolle Schnitte ebenso wie die Feinfühligkeit für präzises Arbeiten.



Die „**HERCULES**“-SERIE überzeugt mit ihrer robusten Bauweise und eignet sich für anspruchsvolle Arbeiten. Zur Kollektion gehören **Kochmesser** für Fleisch, Gemüse und Zerlegearbeiten, **Universalmesser** für Einsätze im Arbeitsalltag sowie **Officemesser** für Vorbereitungsarbeiten. Gefertigt sind die Messer aus rostfreiem Stahl. Die Griffe bestehen aus schwarzem ASB-Kunststoff mit drei Nieten – robust und hygienisch.



Die „**PLUTON**“-KOLLEKTION kombiniert Leichtigkeit mit Schärfe und ist ideal für filigrane Schneidarbeiten und den täglichen Einsatz. Die Serie umfasst **klassische Küchenmesser** (Kochmesser, Santoku-Messer und Universalmesser) und **Spezialmesser für die Fleischverarbeitung** (Tranchiermesser, Ausbeinmesser und Filetmesser für feine Schnitte). Die Klingen bestehen aus rostfreiem Stahl. Die Griffe aus Polyoxymethylen sind robust und pflegeleicht. Von Kunden gelobt wird auch das gute Verhältnis von Preis und Leistung.

## QUALITÄT, DIE SICH RECHNET

Ob beim Anbraten, beim Zerlegen oder im Dauereinsatz – mit den Pfannen und Messern von „**LA BRIGADE DE BUYER**“ setzen Metzger auf Werkzeuge, die den Anforderungen der Branche gerecht werden. Qualität, Funktionalität und ein attraktiver Preis machen das Sortiment zu einer guten Wahl für Profis.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

LA BRIGADE DE BUYER



# VON PROFIS FÜR PROFIS



SABATIER  
DEPUIS 1812 - THIERS



SAFETY JOGGER

# SCHUTZ VON KOPF BIS FUSS

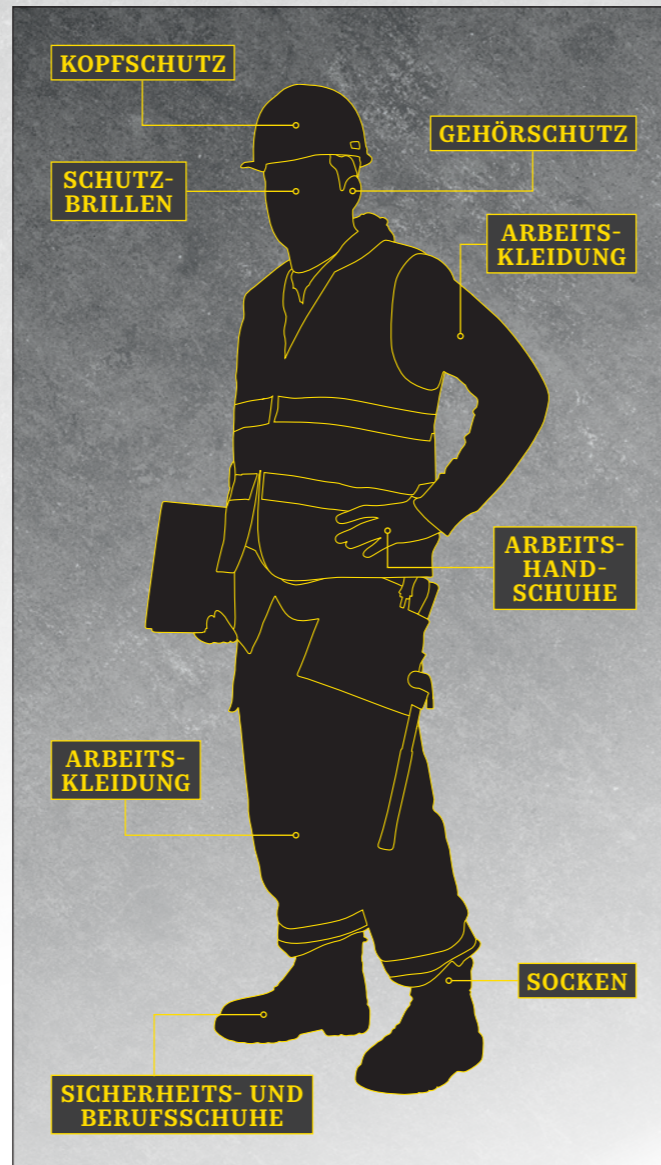
Modernes Design, hoher Komfort und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis: Safety Jogger hat sich auf dem Weltmarkt zu einem wichtigen Akteur für persönliche Schutzausrüstung entwickelt. Mit innovativen Komplettlösungen will die Marke globale Sicherheitsnormen übertreffen.

Die Geschichte von Safety Jogger begann 1950, als in Belgien ein kleines, familiengeführtes Schuhunternehmen namens Cortina gegründet wurde. Im Laufe der Zeit expandierte Cortina und entwickelte sich zu einem globalen Unternehmen mit vielen Marken in seinem Portfolio.

Safety Jogger wurde im Jahr 2000 als eine der Schlüsselmarken von Cortina eingeführt. Durch die Nutzung der Erfahrung von Cortina wurde Safety Jogger schnell zu einem wichtigen Akteur auf dem Weltmarkt für zertifizierte persönliche Schutzausrüstung (PSA). Heute vertrauen weltweit zahlreiche Unternehmen auf Safety Jogger. Das Unternehmen ist in 143 Ländern aktiv und verkauft jedes Jahr mehr als 12 Millionen PSA-Produkte.

Safety Jogger hat es sich zur Aufgabe gemacht, Komplettlösungen von Kopf bis Fuß anzubieten – für jeden, überall und jederzeit. Ob Schuhe, Socken, Überschuhe, Arbeitskleidung, Helme, Brillen, Atemschutzmasken, Ohrschützer, Ohrstöpsel oder Handschuhe – Safety Jogger bietet weltweit zertifizierte PSA-Produkte für die unterschiedlichsten Branchen und Berufe.

Die Produkte werden in Europa von Spezialisten mit umfassender Fachkompetenz entwickelt und anschließend in einem hochmodernen Labor strengen Tests unterzogen, um sicherzustellen, dass sie den höchsten Sicherheitsstandards entsprechen. Safety Jogger möchte durch Innovationen Branchenführer werden und die neuesten Technologien nutzen, um Produkte zu liefern, die die globalen Sicherheitsnormen übertreffen. Dabei strebt die Marke danach, mit modernen und nachhaltigen Designs, außergewöhnlichem Komfort und dem besten verfügbaren Preis-Leistungs-Verhältnis den Branchenstandard zu setzen. Unterstützt durch eine einwandfreie Lieferkette, eine breite Palette digitaler Tools und ein engagiertes Team verfolgt Safety Jogger das Ziel, seinen Kunden einen beispiellosen Service und Schutz zu bieten.



Ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensphilosophie ist die Übernahme und Integration von anderen Marken, die das Produktportfolio strategisch ergänzen und verstärken. Die Übernahme der Marke Tiger Grip im Jahr 2020 war hier nur eine von vielen Unternehmensübernahmen, die die Präsenz von Safety Jogger auf dem PSA-Markt deutlich verstärkt hat.

Tiger Grip ist der europäische Marktführer in Sachen rutschfester und sicherer Über- und Besucherschuhe. Eine extrem rutschhemmende Sohle, die aus einer speziellen Gummiformel besteht, schützt den Träger in den verschiedensten Umgebungen. Auch für die Lebensmittelindustrie bietet Safety Jogger mit dem Modell „Easy Grip“ in den Farben schwarz und weiß eine passende Lösung an, die für Sicherheit und Komfort in rutschigen und nassen Bereichen sorgt.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.



- ✓ Lorica-Obermaterial: leicht zu reinigen, schmutzabweisend, HACCP konform
- ✓ Tiger Grip-Laufsohle: extrem rutschhemmend und langlebig
- ✓ Metallfrei, sehr leicht: Perfekt für die Lebensmittelindustrie
- ✓ Jetzt auch mit Klettverschluss

[www.safetyjogger.com](http://www.safetyjogger.com)

## Novelis

# Wie nachhaltig sind eigentlich Aluminium-Verpackungen?

*Jeder Fleischer, der Umsatz mit einer „Heißen Theke“ macht, weiß: Verpackungen aus Aluminium bieten unübertroffene Vorteile. Aber sind die Alu-Verpackungen auch nachhaltig? Die Recycling-Quote von aktuell 95,7 Prozent spricht für das Leichtmetall.*



Bei ihren Einkäufen legen die Kunden immer größeren Wert auf das Thema Nachhaltigkeit. Aluminium-Verpackungen, wie sie beispielsweise beim Mittagstisch vieler Metzgereien angeboten werden, sehen sie mitunter kritisch. Doch ist diese Skepsis überhaupt gerechtfertigt? Fakt ist: Aluminium ist unendlich oft recycelbar – nahezu ohne Einbußen bei der Qualität. Das Material wird zwar benutzt, aber nicht verbraucht.

### Recycling-Quote bei 95,7 Prozent

Eine „alte“ Aluminiumverpackung, egal, wie verformt oder beschädigt sie ist, kann als Wertstoff immer wieder verwendet werden, auch für Lebensmittelverpackungen. Hinzu kommt: Die Herstellung von recyceltem Aluminium benötigt im Vergleich zur Herstellung von Primär-Aluminium nur fünf Prozent der Energie und verursacht circa 95 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen. Entsprechend hoch ist inzwischen die Recycling-Quote: Sie lag nach Angaben einer Studie der „Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung“ im Jahr 2020 bei 95,7 Prozent.

Um diese Quote zu halten oder gar zu erhöhen, sind die Verbraucher gefordert. Sie müssen die Aluminiumverpackungen in den Gelben Sack oder die Wertstofftonne werfen, damit sie in Sortieranlagen gesammelt, getrennt und schließlich der Wiederverwertung zugeführt werden können. Das richtige Bewusstsein und Verhalten der Menschen ist also entscheidend für eine europaweite

Bei ihren Einkäufen legen die Kunden immer größeren Wert auf das Thema Nachhaltigkeit.

Aluminium-Verpackungen, wie sie beispielsweise beim Mittagstisch

vieler Metzgereien angeboten werden, sehen sie mitunter kritisch. Doch ist diese Skepsis überhaupt gerechtfertigt? Fakt ist: Aluminium ist unendlich oft recycelbar – nahezu ohne Einbußen bei der Qualität. Das Material wird zwar benutzt, aber nicht verbraucht.

Recycling-Infrastruktur, die eine geschlossene Kreislaufwirtschaft fördert und notwendige Materialkapazitäten bereitstellt.

Auch die Unternehmen sind gefordert. Novelis ist weltweit größter Recycler von Aluminium und führender Anbieter flachgewalzter, kohlenstoffarmer Aluminiumlösungen für viele unterschiedliche Märkte und Endanwendungen, darunter Automobilindustrie, Raum- und Luftfahrt, Architektur und Baugewerbe, Verpackungen und weitere Spezialprodukte. Das Unternehmen ist sich seiner Verantwortung gegenüber dem Markt und seinen Kunden hinsichtlich der Themen Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft bewusst. Novelis

arbeitet kontinuierlich daran, den Einsatz von recyceltem Material in seinen Produkten zu erhöhen und so die CO<sub>2</sub>-Emissionen über die gesamte weltweite Wertschöpfungskette noch weiter zu reduzieren. So werden bei Novelis anfallende Fabrikationsschrotte bereits jetzt zu fast 100 Prozent in den Produktionsprozess zurückgeführt.

### Vorteile von Aluminiumverpackungen

Seit 2011 hat das Unternehmen den durchschnittlichen Recyclinganteil in seiner globalen Produktpalette von 33 auf 63 Prozent gesteigert und strebt an, diesen bis Ende 2030 auf einen Anteil von 75 Prozent auszubauen. Dieser gesetzte Meilenstein unterstreicht das Engagement von Novelis, den Kohlenstofffußabdruck seiner Produkte kontinuierlich zu senken und langfristig eine vollständige Kreislauffähigkeit in der Aluminiumproduktion zu verwirklichen. Diese Aktivitäten versetzen das Unternehmen in die Lage, Aluminium-Bandmaterial für die anschließende Produktion von Aluminiumverpackungen

### Novelis ist auf dem Weg zur Klimaneutralität

*Das Recycling von Aluminium ist der Kern der Nachhaltigkeits- und Geschäftsstrategie von Novelis. Dabei folgt das Unternehmen dem Motto: Gemeinsam eine nachhaltige Welt gestalten. Novelis arbeitet mit großem Engagement daran, eine stärker kreislauforientierte Aluminium-Industrie zu ermöglichen. Das Unternehmen hat sich für die kommenden Jahre ambitionierte Nachhaltigkeitsziele gesetzt: Bis 2030 möchte Novelis der Anbieter von flachgewalzten Aluminiumlösungen mit den niedrigsten Kohlenstoffemissionen – weniger als drei Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Tonne gelieferten Aluminium – und bis 2050 oder früher kohlenstoffneutral sein.*

Infos: [www.novelis.com](http://www.novelis.com)



### Jedes Gramm Aluminium zählt

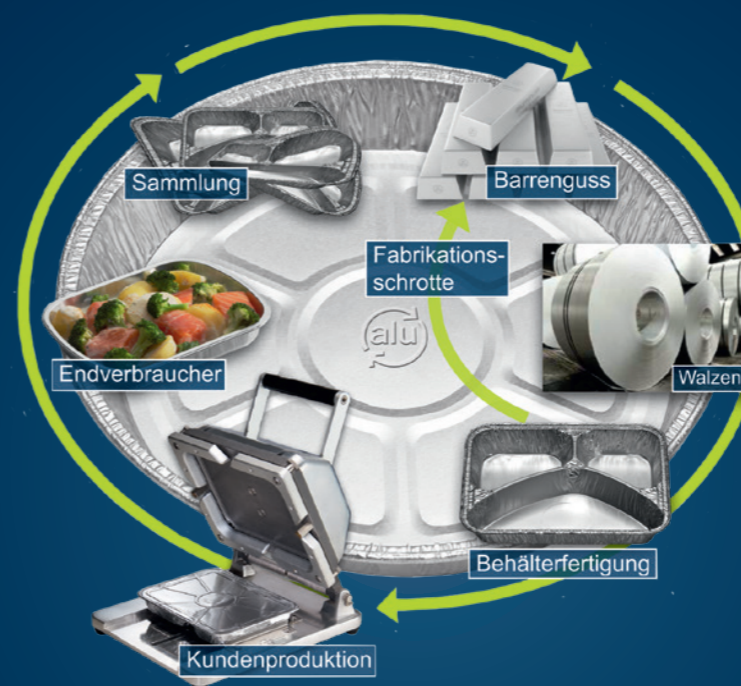
Außerdem sind sie praktisch: Aluminium-Schalen sind ebenso kälte- wie hitzebeständig, sodass der Endverbraucher sie getrost im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmen kann. Zudem ist Aluminium höchstflexibel. Von dünnen, aber robusten und stabilen Getränkedosen und Lebensmittelschalen bis hin zu noch dünneren, formbaren Tuben – nahezu jede Verpackung lässt sich aus Aluminium formen, sogar die kleinen, zuvorderst aromaschützenden Kaffeekapseln. Die sind übrigens besser als ihr Ruf: Auch sie können wiederverwertet werden. Beim Recycling gilt: Jedes Gramm Aluminium zählt – und eine nicht befüllte Kaffeekapsel wiegt 1,6 Gramm.

zu produzieren, das einen Recyclinganteil von mehr als 80 Prozent hat. Und so lassen sich guten Gewissens die weiteren Vorteile von Aluminiumverpackungen nutzen: Da sie sehr leicht sind, wird bei ihrem Transport vergleichsweise wenig CO<sub>2</sub> emittiert – dennoch schützen sie Lebensmittel zuverlässig vor Licht, Luft und Feuchtigkeit. In Aluminium verpackte Lebensmittel sind länger haltbar, sodass sie bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung unterstützend wirken können. Und die effiziente Wärmeleitfähigkeit des Materials macht sich beim Erwärmen von aluverpackten Speisen bemerkbar: Die vergleichsweise kurzen Zubereitungszeiten wirken sich positiv auf die Energiebilanz aus.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

## Recycling und Nachhaltigkeit

Novelis ist der weltweit größte Recycler von Aluminium und führender Anbieter flachgewalzter, kohlenstoffarmer Aluminiumprodukte.



Die Kreislaufwirtschaft beginnt mit geschlossenen internen Verwertungskreisläufen. So werden bei Novelis anfallende Fabrikationsschrotte zu fast 100 % in den Produktionsprozess zurückgeführt.

## Novelis

### Energiebilanz

Bei der Zubereitung von Speisen in Aluminiumverpackungen ist die effiziente Wärmeleitfähigkeit des Werkstoffes wichtig. Durch zu anderen Materialien vergleichsweise kürzere Zubereitungszeiten lassen sich Energieeinsparpotenziale realisieren, was sich positiv auf die Energiebilanz auswirkt.

### Kreislauffähiges Material

Aluminium ist ein permanenter Wertstoff, der benutzt, aber nicht verbraucht wird. Aluminiumverpackungen lassen sich immer wieder recyceln, ohne dass die Materialeigenschaften beeinflusst werden – nahezu ohne Qualitätsverlust.

### 95,7 % Recyclingquote

Die stoffliche Verwertung von Aluminiumverpackungen liegt in Deutschland inzwischen bei 95,7 Prozent. (Quelle: GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung)

### 95 % weniger Energie und CO<sub>2</sub>

Bei der Verarbeitung von recyceltem Aluminium sind der Energieeinsatz und das Aufkommen von Treibhausgasemissionen rund 95 Prozent niedriger als bei der Herstellung von Primäraluminium.





# Dosen-Zentrale Züchner GmbH

## VERPACKUNGSLÖSUNGEN, DIE ENDKUNDEN ÜBERZEUGEN

*Im Fleischerhandwerk entscheiden Nuancen über den Markterfolg: kompromisslose Qualität, absolute Frische und perfekte Hygiene. Doch wie erlebt der Konsument diese Werte? Über die Verpackung! Sie prägt den ersten Eindruck und stärkt das Vertrauen in die handwerkliche Leistung.*



Die Wurzeln der Dosen-Zentrale reichen bis ins Jahr 1797 zurück. 1830 produzierte Heinrich Züchner die erste Konservendose in Deutschland. 1934 gründete die Familie die Dosen-Zentrale Züchner GmbH, für die Belieferung von Großhändlern, Schlachthöfen, Metzgereien und Haushalten.

Heute unterstützt das inzwischen in Hilden ansässige Unternehmen Betriebe dabei, für jedes Produkt die passende Verpackung zu finden und mit kreativen Gestaltungen eine starke Marke zu formen. Dabei profitieren die MetzgereibedarfsgröÙhändler und deren Kunden gleichermaßen.

### STÄRKE DURCH ETABLIERTE MARKENPARTNERSCHAFTEN

Für ihre Glasverpackungen arbeitet die Dosen-Zentrale mit renommierten Herstellern zusammen. Das Unternehmen ist Handelspartner



deutscher und internationaler Produzenten, wie zum Beispiel der italienischen Glasmarken Bormioli Rocco und Luigi Bormioli sowie der französischen Marke Le Parfait. Hochwertige Fleisch- und Feinkostwaren werden in Frankreich fast ausschließlich in Gläsern der Marke Le Parfait verpackt – ein Qualitätsversprechen, das durch die Zusammenarbeit mit der Dosen-Zentrale auch dem deutschen Fleischerhandwerk offensteht. Die breite Auswahl an Schraub- und Bügelverschlussgläsern sowie Flaschen stellt sicher, dass für jedes Produkt die optimale Lösung bereitsteht, ohne Kompromisse bei Optik oder Funktion eingehen zu müssen.

### GANZHEITLICHE VERPACKUNGS- UND GESTALTUNGSBERATUNG

Über die reine Belieferung mit Verpackungsmaterialien wie Dosen und Gläsern hinaus, begleitet die Dosen-Zentrale die Kunden von der ersten Idee bis zum verkaufsfertigen Produkt. Auf Wunsch entwickelt die Grafik- und Marketingabteilung saisonale Themen, individualisierte Werbeaktionen oder „Private Label“-Konzepte. Dazu gehören Haftetiketten, Beileger, Umverpackungen, Druckgestaltung und Bedruckung der Verpackungsmaterialien sowie komplette Einzelhandels-Pakete inklusive Gestaltung und Produktion von Display-Warenträgern. Durch Beratung und Gestaltung steigert die Dosen-Zentrale den Absatzerfolg ihrer Kunden, denn eine optisch hochwertige, stimmige Verpackung stärkt die Markenwahrnehmung und spricht Endverbraucher emotional an.



Besonders hervorzuheben ist die hauseigene Druckerei sowie die Papier- und Kartonagenverarbeitung. Hier werden unter anderem individuelle Thekendisplays, illustrierte Umverpackungen, Etiketten, Banderolen und Anhängerkarten produziert. Kunden aus dem Fleischerhandwerk erhalten somit nicht nur Verpackungen, sondern eine vollständige Agenturleistung für ihren Markenauftritt – und das ohne hohe Mindestmengen.

### LAGER, LOGISTIK UND KONFEKTIONIERUNG – PERMANENTE VERFÜGBARKEIT

Die Dosen-Zentrale betreibt rund 30.000 Quadratmeter Lager- und Logistikfläche, auf der Waren gelagert, kommissioniert und versendet werden. Lieferungen werden „just in time“ ausgeführt – vom Einzelkarton über Mischpaletten bis zur Kompletlladung. Kunststoffverpackungen werden bedarfsgerecht in der hauseigenen Hygienestation fabriksteril konfektioniert.

Besondere Verpackungsanforderungen, wie zum Beispiel das Verpacken auf Kunststoffpaletten, Konservendosen in E-Kisten oder Trink- und Einkochgläser in Spül racks, sind die täglichen Herausforderungen, die die Verpackungsabteilung meistert. Das hilft, Lagerbestände zu reduzieren und trotz saisonaler Schwankungen flexibel zu bleiben.

Jährlich bewegt die Dosen-Zentrale mehr als 100.000 Paletten und über 20.000 Pakete. Für Betriebe im Fleischerhandwerk bedeutet das eine verlässliche Versorgung und kurze Reaktionszeiten – auch bei saisonalen Schwankungen.

### FAZIT: MEHRWERT FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK UND SEINE KUNDEN

Die Dosen-Zentrale Züchner GmbH bietet nicht nur Verpackungen, sondern umfassende Lösungen von der Beratung über Gestaltung bis zur Logistik. Durch Erfahrung, starke Markenpartnerschaften und flexible Produktion unterstützt das Unternehmen Betriebe dabei, ihre Produkte hochwertig und verkaufsfördernd zu präsentieren.

**Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-FachgroÙhändler.**

## Alles aus einer Hand

Gläser  
+  
bedruckte  
Deckel  
+  
Etiketten  
+  
Umverpackungen  
↓

**Ihr Design ganz individuell!  
Bedruckte Caps  
ab 800 Stück!  
Fensterkartons  
ab 100 Stück!**

**...lassen  
Ihre Spezialitäten  
zum individuellen  
Blickfang werden!**

**Haben Sie Fragen? Wir helfen Ihnen gerne!**

Dosen-Zentrale Züchner GmbH | Lise-Meitner-StraÙe 10 | 40721 Hilden  
Tel.: +49 2103 9897-0 | Fax: +49 2103 9897-10 | [www.dosen-zentrale.de](http://www.dosen-zentrale.de)

# Braungebrannt & durchgedreht

Außen knusprig, innen zart – und viel mehr als nur ein schneller Snack. Das Grillhähnchen ist ein kleines Gesamtkunstwerk der Imbisskultur. Tradition und Technik sorgen für Genuss in Rotation.



## WARUM WIR ES SO LIEBEN

Das Grillhähnchen spricht gleich mehrere Sinne an. Wir hören das Knacken der Haut, riechen die Röstaromen und schmecken das geniale Wechselspiel von Fett, Salz und Umami.



Das ist die Formel für Erfolg:  
DREHSPIESS + HITZE + ZEIT = PERFEKTION

Poulet  
Gockel Geggale  
Brathähnchen Hendl  
Gickel Broiler Giggerl  
Hähnchen Göckele  
Grillhähnchen



24,50 €

kostete das halbe „Bio-Hendl“ zuletzt im Paulaner-Festzelt beim Oktoberfest in München. Etwas günstiger gab es das beliebte Gericht in der Augustiner Festhalle. Dort zahlten die Gäste 17,20 Euro. In den vergangenen Jahren wurden bei dem Spektakel auf der Theresienwiese jeweils mehr als eine halbe Million Brathähnchen verkauft.

## CHICKEN ON THE ROAD

Not macht erfinderisch! 1967 konnte Max Hertel seine frisch geschlachteten Hähnchen nicht mehr verkaufen. Die Kunden bevorzugten plötzlich günstigere Tiefkühlware. Der Landwirt war verzweifelt, denn die Hähnchen in seinem Stall wuchsen jeden Tag.

Durch Zufall fand Hertel einen gebrauchten Hähnchengrill. Kurzentschlossen packte er ihn in einen VW-Bus und fuhr zum Wochenmarkt im bayerischen Selb. Dort bot er die Hähnchen erstmals gegrillt an. Bratenduft und Neugier lockten die Kunden an. Die erste fahrende Hähnchenbraterei Deutschlands war „on the road“!

## Der längste Hähnchen-Grill der Welt

In Kairo haben Mitarbeiter des ägyptischen Lebensmittelherstellers Wadi Food den längsten Hähnchen-Grill der Welt aufgebaut: Auf der 62,86-Meter-Konstruktion konnten am 14. Dezember 2024 bis zu 390 Hähnchen gleichzeitig zubereitet werden. Das reichte für einen Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde.



Fotos: Hertel Grilltechnik (1), Freepik (4), brgfx auf Freepik (2), moerschy auf Pixabay (1), aboodi vesakarani/Pexels (1)

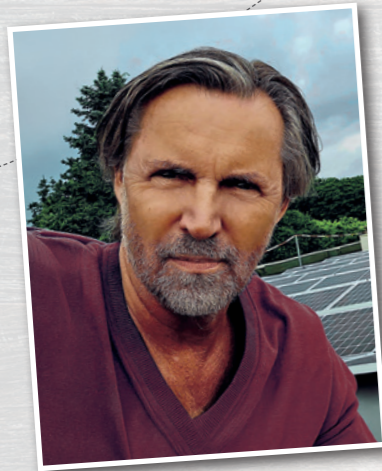


# HOMANNOHMANN, SO VIELE NEU HEITEN!



- Burger Sauce | 875 ml**  
Art.-Nr. 5007650
- BBQ Sauce | 875 ml**  
Art.-Nr. 5008066
- Holland Style Snacksauce | 875 ml**  
Art.-Nr. 5001801
- Joghurt Knoblauch Snacksauce | 875 ml**  
Art.-Nr. 5002389
- Ranch Salatdressing 4 l**  
Art.-Nr. 5008075
- Burger Sauce | 3 kg**  
Art.-Nr. 5008068
- BBQ Sauce | 3 kg**  
Art.-Nr. 5008067
- Holland Style Snacksauce | 3 kg**  
Art.-Nr. 5007555
- Sweet & Sour Snacksauce | 875 ml**  
Art.-Nr. 5008070

Mehr Infos unter [www.homann-foodservice.de](http://www.homann-foodservice.de)



## Am Anfang war das FEUER

Der Grill boomte in der Pandemie, jetzt wird der Markt rauer. Jörg-Alexander Ammon, Geschäftsführer des traditionsreichen Profi-Grillherstellers Raulwing, spricht über Preisdruck, neue Essgewohnheiten und warum echte Qualität gerade jetzt gefragt ist.

### Herr Ammon, die wirtschaftliche Lage ist angespannt. Spüren Sie das auch im Grillmarkt?

**Jörg-Alexander Ammon:** Absolut. Das betrifft uns doppelt: Die Herstellung wird teurer – die Stichworte hier sind Edelstahl und Energie – und gleichzeitig sinkt die Zahlungsbereitschaft. Viele Kunden greifen zu günstigeren Geräten. Dass Metzgereibetriebe, Caterer oder Restaurants weniger investieren und ihre Kunden und Gäste sparen, merken wir auch.

### Woran liegt das aus Ihrer Sicht?

Die Kosten explodieren, die Unsicherheit im Land ist groß. Da wird zuerst bei Genussausgaben gespart, etwa beim Restaurantbesuch oder beim Steak vom Grill. Gleichzeitig verändert sich das Land: Wir haben andere Essgewohnheiten, andere Zielgruppen. Klassisches Grillen, wie wir es kennen, ist nicht mehr für alle selbstverständlich.

### Was bedeutet das für Ihre Strategie?

Wir setzen auf Wertigkeit. Ich nenne das gern das Porsche-Gefühl. Die Leute wollen nicht zwingend mehr Technik, sondern etwas, das bleibt. Unsere Geräte sind komplett aus Edelstahl – die kauft man einmal, und im besten Fall grillen noch die Enkel darauf. Wir haben im März bei der Internorga in Hamburg ausgestellt. Da habe ich einen Vater gesehen, der über einen unserer Grills streichelte und zu seinem Sohn sagte: „Das ist der Porsche unter den Grillgeräten!“ Wenn so etwas passiert, dann hast Du es geschafft.

### Also eher Qualität statt Innovation?

Innovation ja – aber nicht als Selbstzweck. Die Leute wollen spüren, was sie kaufen. Da geht es um Gewicht, Haptik, Verarbeitung. Wenn jemand merkt: Das Ding hält 50, 60 Jahre, relativiert sich auch der Preis. Hinzu kommt noch, dass hochwertige Geräte einen hohen Wiederverkaufswert haben.



Leistungsstark und auf Dauerbetrieb ausgelegt: der Gasgrill WB-3 von Raulwing.

### Wie hat sich die Grillkultur insgesamt verändert?

Grillen gibt es seit Hunderttausenden Jahren – angefangen mit Fleisch über dem Feuer. Später entwickelte sich die klassische deutsche Grillkultur mit Würstchen und Co. In den 2010er-Jahren erreichte uns dann der große Barbecue-Hype aus den USA. Der ist inzwischen deutlich abgeflacht. Heute wird bewusster gegrillt – vielfältiger, auch mit Gemüse oder anderen Produkten.

### Und technisch? Wird alles aufwendiger und digitaler?

Eher im Gegenteil. Vor Jahren ging alles Richtung Haubengrill, dann ging es um Displays, Technik. Jetzt merkt man, das stimmt, was wir schon immer gesagt haben: Der Profi grillt am offenen Feuer. Wie beim Auto – erst wurde alles digital, jetzt kommen die Knöpfe zurück. Rezepte kann man sich online holen, auch von KI. Aber irgendjemand muss das Fleisch immer noch auf den Grill legen.

### Welche Rolle spielt der Grill im sozialen Miteinander?

Eine große. Beim Grillen reden die Leute miteinander. Du hast ein Getränk in der einen Hand und die Bratwurst in der anderen – fürs Handy ist da keine Hand mehr frei. Dieses Analoge, dieses Zusammensein, wird wieder wichtiger.

### Was funktioniert aktuell im Markt besonders gut?

Im Profibereich ganz klar Gas. Das boomt gewaltig. Es fehlt ja oft das Personal, das mit offenem Feuer umgehen kann. Gas ist kontrollierbarer, effizienter. Holzkohle geht eher zurück – auch wegen strenger Auflagen beim Brandschutz.

### Lohnt sich die Investition in vergleichsweise teures Profi-Equipment denn wirklich?

Unbedingt. Wenn Sie auf einem Weihnachtsmarkt stehen und 500 Leute auf ihre Wurst warten, muss der Grill laufen.

Fotos: Fritz Raulwing GmbH & Co. (5), partystock auf Freepik (1), pch.vector auf Freepik (1), Freepik (1)



Ein Hingucker: Der Raulwing-Messestand bei der Internorga in Hamburg.

Leistung, Temperatur, Zuverlässigkeit – das entscheidet über Umsatz. Ein günstiges Gerät kann da schnell zum Problem werden.

### Und wie preissensibel sind Ihre Kunden?

Natürlich schauen sie auf den Preis. Aber wenn man ihn auf die Lebensdauer herunterbricht, sieht es anders aus. Ein Grill aus unserem Hause kann zwar mehrere tausend Euro kosten, er hält aber auch Jahrzehnte. Der klassische Schnäppchenkäufer ist ohnehin nicht unsere Zielgruppe.

### Wie sehen Sie die Zukunft des Grillens?

Grillen wird wieder professioneller und vielseitiger. In der Gastronomie findet ja viel mehr draußen statt als früher. Dabei entstehen neue Konzepte – von der Hausmannskost vom Grill bis zum Dessert. Gleichzeitig bleibt das Grundprinzip: Feuer, gutes Produkt und Menschen, die zusammenkommen.

### Welche Rolle spielen Kooperationen – so wie Ihre Zusammenarbeit mit der Dagma – für mittelständische Unternehmen?

Eine entscheidende. Für Unternehmen unserer Größe sind solche Strukturen überlebenswichtig. Als Einzelkämpfer hätten wir in einer globalisierten Welt kaum eine Chance. Deshalb ist es sinnvoll, sich in gut geführten, soliden Verbänden zu organisieren. Wir sehen klare Vorteile – im Einkauf, im Vertrieb, im Marketing. Am Ende stärkt das alle Beteiligten.

### Ihr wichtigster Rat für den Kauf von Grillgeräten?

Wenn man sich entscheidet, dann für Qualität – und möglichst aus Deutschland. Wir setzen zu 100 Prozent auf „Made in Germany“. Es geht auch darum, diese Wertschöpfung zu erhalten.



Passt perfekt, auch auf Tour: Das Gas-Grillgerät WB-6 (re.), eingebaut in einen Grillwagen (o.).



## ORIGINAL METZGER BIER





## Mit der richtigen Ausrüstung zur PERFEKTEN GRILLSAISON

*Besser grillen leicht gemacht: Diese Produkte aus dem Sortiment der Dagma sorgen für mehr Geschmack, Komfort und entspanntere Arbeit am Rost.*

### ALLESKÖNNER FÜR GENIESSER

Ob scharfes Angrillen oder langsames Garen: Der Holzkohle-Kugelgrill „Major Kamado Large“ macht jedes BBQ zum Fest. Der Keramikprofi hält die Hitze konstant und zaubert saftiges Fleisch mit rauchigem Aroma. Passende Premium-Kohle gibt es ebenfalls bei der Dagma: Gefertigt aus „Quebracho“, dem harten „Axtbrecher“-Holz aus Argentinien, liefert sie besonders viel Energie.



### HIER GEHT'S UM DIE WURST

Drei Brenner, volle Kontrolle: Mit dem Wurstbräter gelangen Würstchen und Co. gleichmäßig und auf den Punkt. Ideal für Veranstaltungen oder beim Catering – leistungsstark, zuverlässig und gemacht für großen Hunger. Unser Tipp für mehr Komfort beim Würste-Wenden: die Bratwurstzange aus Buchenholz.



### EIN ECHTER HELFER AM GRILL

Alufolie bringt Ordnung auf den Grill: Sie hält Hitze und Säfte gezielt am Gargut, schützt Empfindliches und ermöglicht schonendes Garen abseits der direkten Flamme. So bleiben die Aromen von Fleisch, Fisch oder Ofenkartoffeln bewahrt. Und falls mal etwas übrigbleibt – Folie drüber, fertig.



### GESCHMACKSEXPLSION!

Ob BBQ Rub, Piri-Piri oder klassisches Grillgewürz in Meisterqualität: Die richtige Würze bringt Fleisch oder anderes Grillgut geschmacklich weit nach vorn. Gute Gewürze aus der Dagma-Gewürzmühle unterstreichen das Aroma, sorgen für Tiefe und geben jedem Gericht eine eigene Note – von rauchig bis feurig.



### GENUSS MIT STIL

Besteck aus Birkenholz ist die praktische und nachhaltige Wahl fürs Grill-Catering: Es ist stabil, geschmacksneutral und liegt angenehm in der Hand. Zugleich vermittelt es einen hochwertigen Eindruck, passt zum rustikalen Grillcharakter und lässt sich umweltfreundlich entsorgen – ein Plus fürs Image und das Gästelerlebnis.



### PERFEKT PLATZIERT

Bratwurst oder Nackensteak können auch im Brötchen serviert werden. Doch wie kommen Currywurst oder Pommes zum Kunden? Wer grillt, braucht Pappteller und Pappschalen! Ob eckig, oval oder rund, ob klein oder groß, braun oder weiß – im Sortiment der Dagma findet sich stets die passende Lösung.



### DAS PUTZEN GEHÖRT NUN MAL DAZU

Wer gute Reinigungsmittel nutzt, reduziert nach getaner Arbeit den Putzaufwand. Mit dem kraftvollen „Ballistol Grillreiniger“ und hochwertigen Grillbürsten mit Messing- oder Edelstahlborsten wird alles ratzfatz sauber – und dem Feierabend steht nichts mehr im Wege.



Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

## ATOSA Deutschland – Zuverlässige Technik für professionelle Küchen

In der modernen Gastronomie sind **Effizienz, Zuverlässigkeit und konstante Qualität** entscheidend. Atosa Deutschland bietet professionelle Küchentechnik, die genau auf diese Anforderungen ausgelegt ist und den täglichen Betrieb optimal unterstützt.

**Durchdachte Konstruktion und einfache Bedienung** stehen im Mittelpunkt. Intuitive Steuerungen, leicht zugängliche Komponenten und hygienische Oberflächen erleichtern die tägliche Reinigung und Wartung. Dies spart Zeit und unterstützt die Einhaltung hoher Hygienestandards.



Das Sortiment umfasst leistungsstarke Kühltechnik, Vorbereitungseinheiten, Kochgeräte sowie moderne Kombidämpfer. Alle Produkte werden mit besonderem Fokus auf **Langlebigkeit und Energieeinsparung**

entwickelt, sodass sie auch bei intensiver Nutzung dauerhaft zuverlässig arbeiten und gleichzeitig Betriebskosten reduzieren.

Die Kombidämpfer von Atosa überzeugen durch ihre **Vielseitigkeit und Präzision**. Sie ermöglichen das Dämpfen, Backen und Braten auf gleichbleibend hohem Niveau und tragen so zu effizienten Arbeitsabläufen und konstanten Ergebnissen bei.



Dank **energieeffizienter Technologien** und robuster Bauweise ist Atosa die ideale Lösung für professionelle Küchen, die Wert auf Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit legen.

Atosa Deutschland steht weltweit für Qualität, Verlässlichkeit und ein starkes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Weitere Infos: [www.atosa.de](http://www.atosa.de)

**Atosa**  
Effizient. Langlebig. Für Profis entwickelt.

Advertorial

**BRITA**

Kein Kalk!  
Kein Gips!  
Kein Stress!

Unsere PURITY Wasserfilter schützen Backöfen und Kombidämpfer vor Ablagerungen und Maschinenausfällen. Damit Sie sich in Ihrer Küche auf das Wesentliche konzentrieren können – Kochen! **Turn on protection.**



[www.brita.net](http://www.brita.net)



# Zu Gast bei einem Global Player des Fleischerhandwerks

Die diesjährige Regionaltagung führte die Dagma und ihre Mitglieder zu einem besonderen Branchentermin: Rund 60 Teilnehmer folgten der Einladung zur Peter Gelhard Naturdärme KG nach Ransbach-Baumbach. Vor Ort erhielten sie Einblicke in ein Unternehmen, das seit Jahrzehnten als verlässlicher Partner der Fleisch- und Wurstwarenbranche gilt.



Für die Dagma und ihre Mitglieder gibt es zwei feste Termine im Jahreskalender: Im Herbst trifft man sich bei der Warenbörse – und im Frühjahr steht die Regionaltagung auf dem Programm. Letztere findet stets an wechselnden Orten statt. 2024 informierte die Kalle Group in Wiesbaden über ihr breites Textil- und Kunstdarmsortiment, 2025 öffneten die Verpackungsexperten von Allfo im bayerischen Waltenhofen ihre Werkstore für die Dagma-Gäste.

In diesem Jahr lag das Ziel der etwa 60 Teilnehmer der Regionaltagung im Westerwald in Rheinland-Pfalz: Bei dem Unternehmen Peter Gelhard Naturdärme KG in Ransbach-Baumbach erlebten die Gäste im März hautnah das Zusammenspiel von traditionellem Handwerk und moderner industrieller Verarbeitung.

„Für die Teilnehmer unserer Regionaltagung war der Besuch eine wertvolle Gelegenheit, hinter die Kulissen eines international agierenden Spezialisten zu blicken“, sagte Dagma-Vorstandsmitglied Oguz Dokuzlar. „Die Kombination aus praxisnahen Informationen, offener Kommunikation und Gelhards beeindruckender Unternehmensentwicklung machte den Besuch zu einem echten Höhepunkt. Gerade für das Fleischerhandwerk ist das Verständnis der vorgelagerten Produktionsstufen von großer Bedeutung – und genau hier setzte unser Besuch bei Gelhard an.“

### Einblicke, Austausch und gelebte Partnerschaft

Neben fachlichen Einblicken in Produktion, Qualitätssicherung und Logistik stand vor allem der persönliche Austausch im Mittelpunkt



des Netzwerktreffens. Vertreter aus der Dagma-Zentrale informierten über aktuelle Entwicklungen des Marktgeschehens und stellten neue Produkte vor.



Vorträge von Gastrednern behandelten insbesondere das Thema Verpackungen. Jens und Niklas Kriegel sprachen bei der Regionaltagung darüber, wie ihr Unternehmen Erzberger Verpackungssysteme mit innovativen Ideen für ganzheitliche Lösungen im Sinne des Kunden sorgt. Sie sind überzeugt davon, dass Verpackung mehr ist als nur eine Hülle: „Ein Metzger ist eine Marke – und das muss er zeigen.“

Mike Hartung, Vertriebsleiter bei der Graf Verpackungen GmbH und Repräsentant des Industrieverbandes Papier- und Folienverpackung e.V. (IPV), griff in seinem Vortrag aktuelle Entwicklungen im deutschen und europäischen Verpackungsrecht auf. „Fachwissen in diesem Bereich – insbesondere mit Blick auf Kennzeichnungspflichten – ist unverzichtbar, wenn man sicher, zukunftsorientiert und rechtskonform aufgestellt sein will“, so Hartung.

„Wir bedanken uns bei der Peter Gelhard Naturdärme KG für die hervorragende Organisation, die spannenden Einblicke und die gastfreundliche Aufnahme“, sagte Vorstand Oguz Dokuzlar nach der zweitägigen Veranstaltung. „Der Besuch hat gezeigt, wie wichtig starke Partnerschaften innerhalb der Branche sind – und wie wertvoll der direkte Austausch zwischen Handwerk und Industrie bleibt.“

### Familienunternehmen mit internationaler Bedeutung

Seit seiner Gründung im Jahr 1964 hat sich die Peter Gelhard Naturdärme KG zu den weltweit führenden Anbietern von Naturdarmprodukten entwickelt. Seit mehr als 60 Jahren konzentriert sich das Familienunternehmen auf die Beschaffung, Veredelung und den Vertrieb von Naturdärmen für die Wurstherstellung – ein hochspezialisiertes Segment innerhalb der Lebensmittelindustrie.

Mit mehr als 1.400 Mitarbeitern und Standorten unter anderem in Deutschland, Polen, China und den Niederlanden verfügt Gelhard über ein Netzwerk, das eine zuverlässige Versorgung seiner Kunden sicherstellt. Dabei reicht das Sortiment von Schaf-, Schweine- und Rinderdärmen in unterschiedlichsten Kalibern und Veredelungsstufen bis hin zu maßgeschneiderten Lösungen für industrielle und handwerkliche Wursthersteller.

Advertorial

## Praktische Lösungen für Fleisch, Wurst und Snacks

WEBER Verpackungen präsentiert zwei neue Verpackungen, die den Alltag in Fleischereibetrieben und der Gastronomie spürbar erleichtern können. Gleichzeitig sollen die Produkte höchste Qualitätsansprüche erfüllen und den Verkauf unterstützen.



Der komplett aus Papier gefertigte **Faltenbeutel** von **WEBER Verpackungen** ist eine bewährte Lösung für Fleisch- und Wurstwaren. Neu ist das aktuelle Metzgermotiv mit moderner, ansprechender Optik. Der Beutel ist vollständig recyclingfähig und lässt sich wie gewohnt sicher und hygienisch einsetzen. Damit fügt er sich problemlos in bestehende Sortimente ein – mit einem aufgefrischten Erscheinungsbild, das an der Theke einen zeitgemäßen Akzent setzt.

Beutel vom Endkunden besonders einfach öffnen – ideal für To-go-Snacks, Imbissprodukte oder belegte Brötchen. Die Thermo-Version sorgt zusätzlich dafür, dass heiße Snacks länger warm und knusprig bleiben.

### Nachhaltige Produkte aus heimischer Produktion

WEBER Verpackungen ist einer der führenden Hersteller innovativer Papierverpackungen „made in Germany“. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede (Ruhr) entwickelt und produziert nachhaltige Lösungen für die Gastronomie, den Handel und die Industrie – von flexiblen Papierverpackungen bis zu individuell bedruckten Spezialanfertigungen und Materialverbunden. „Wir stehen für Qualität, kurze Lieferwege und umweltfreundliche Materialien“, heißt es dazu bei dem nordrhein-westfälischen Verpackungsspezialisten.



Für den Snack-Bereich bietet WEBER Verpackungen mit dem „**Snack Bag**“ und dem „**Snack Bag Thermo**“ zwei innovative Verpackungen. Beide Varianten verfügen über einen praktischen Selbstklebeverschluss, der ein schnelles, hygienisches und sicheres Verpacken ermöglicht. Dank der integrierten Aufreißperforation lässt sich der

[www.weberverpackungen.de](http://www.weberverpackungen.de)

# Gebäudeabgrenzung

## Erhaltung, Anschaffung, Herstellung

Das Bundesfinanzministerium (BMF) hat mit Schreiben vom 26. Januar 2026 die steuerliche Abgrenzung von Erhaltungsaufwendungen, Anschaffungs- und Herstellungskosten von Gebäuden konkretisiert.

Aufwendungen für Instandsetzungs- und Modernisierungsmaßnahmen an einem Gebäude sind regelmäßig Erhaltungsaufwendungen und sofort als Betriebsausgaben oder Werbungskosten abziehbar. Sie können jedoch auch zu Anschaffungskosten, Herstellungskosten oder anschaffungsnahen Herstellungskosten führen und können dann nur im Wege der Absetzung für Abnutzung (AfA) berücksichtigt werden.

### Anschaffungskosten

Anschaffungskosten eines Gebäudes sind Aufwendungen, die geleistet werden, um das Gebäude zu erwerben und es in einen betriebsbereiten Zustand zu versetzen, soweit sie dem Gebäude einzeln zugeordnet werden können. Zusätzlich noch Nebenkosten und nachträgliche Anschaffungskosten.

### Herstellungskosten

Die Herstellungskosten eines Gebäudes umfassen Aufwendungen für die Herstellung eines Gebäudes, die Erweiterung oder über den ursprünglichen Zustand hinausgehende wesentliche Verbesserung eines Gebäudes.

### Anschaffungsnahen Herstellungskosten

Zu den anschaffungsnahen Herstellungskosten gehören Aufwendungen für Instandsetzungs- und Modernisierungsmaßnahmen, die innerhalb von drei Jahren nach der Anschaffung durchgeführt werden, wenn die Aufwendungen ohne die Umsatzsteuer 15 Prozent der Anschaffungskosten des Gebäudes übersteigen. Nicht zu den anschaffungsnahen Herstellungskosten gehören Aufwendungen für Erweiterungen und Erhaltungsarbeiten, die jährlich üblicherweise anfallen.

Nicht zu den anschaffungsnahen Herstellungskosten gehören auch Kosten für Instandsetzungsmaßnahmen, die zum Zeitpunkt der Anschaffung nicht vorhanden waren, sondern nachweislich

erst zu einem späteren Zeitpunkt verursacht wurden oder zufällig entstanden sind (zum Beispiel durch eine Naturkatastrophe).

### Dreijahreszeitraum

Aufwendungen für Instandsetzungs- und Modernisierungsmaßnahmen können nur dann anschaffungsnahen Herstellungskosten sein, wenn sie innerhalb von drei Jahren nach der Anschaffung durchgeführt werden. Der Dreijahreszeitraum wird taggenau ausgehend vom Übergang des wirtschaftlichen Eigentums berechnet (das heißt ab dem Übergang von Besitz, Gefahr, Nutzungen und Lasten).

### Feststellungslast

Die Feststellungslast für Tatsachen, die eine Behandlung von Aufwendungen als Anschaffungs- oder Herstellungskosten begründen, trägt das Finanzamt. Der Steuerpflichtige hat eine erhöhte Mitwirkungspflicht.

Das BMF-Schreiben geht mit 22 Seiten sehr viel detaillierter auf die oben genannten Punkte ein.

Das komplette BMF-Schreiben finden sie unter folgendem Link:



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

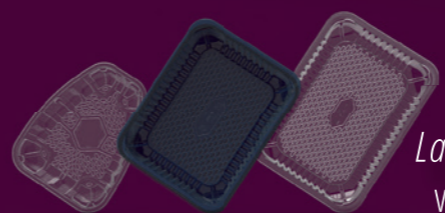
Fotos: sdecoret - stock.adobe.com (1)

## NACHHALTIGKEIT BEGINNT BEIM VERPACKUNGSDESIGN.

Die Anforderungen an Lebensmittelverpackungen verändern sich – neue regulatorische Rahmenbedingungen wie die **PPWR** verlangen nach Lösungen, die **Funktionalität, Recyclingfähigkeit** und industrielle **Umsetzbarkeit** miteinander verbinden. silver plastics® entwickelt und produziert Verpackungslösungen aus **PET, PP** und **XPS**, die auf die unterschiedlichen Anforderungen der Lebensmittelindustrie abgestimmt sind. Dabei setzen wir zunehmend auf **recyclingfähige MONO-Materiallösungen**, die **Produktschutz, Effizienz** und **Kreislauffähigkeit** vereinen.

Als Partner der Dagema seit **über 20 Jahren** steht silver plastics® für **Qualität, Erfahrung** und **nachhaltige** Verpackungskonzepte für Fleisch-, Fisch- und Convenienceprodukte.

### HIER ENTSTEHEN VERPACKUNGEN IM KREISLAUF.

**Mono-Verpackungen von silver plastics® - DESIGNED FOR RECYCLING**  
Lassen Sie uns gemeinsam nachhaltige Lösungen schaffen! Kontaktieren Sie uns jetzt!  
www.silverplastics.de • tuchscherer@silverplastics.de • +49 (0) 2241 - 8808 0



# Würziger Start in die Grillsaison

Gewürzmischungen für jede Art von Grillgut



Unsere Grill-Gewürzmischungen sind in versch. Verpackungseinheiten erhältlich.

BBQ Rub	rauchiger Allrounder
Chimi Churri	pikant, scharf
Grill-Gewürz Meisterqualität	purer Grillgenuss
Hähnchengewürz	Geflügel-Alleskönner
Knoblauchpfeffer	kräftig, aromatisch
Piri Piri	portugiesisch feurig
Zitronenpfeffer	frisch würzig



## Zum Verkauf auf Ihrer Theke!

Auf Anfrage alle Gewürze auch in der dekorativen, schwarzen Aludose oder im wiederverschließbaren Beuteln mit Sichtfenster (100 g oder 250 g) erhältlich.

**INDIVIDUALITÄT  
DURCH LOGO-  
DRUCK MÖGLICH**



Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

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

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