

Nr. 3 | September 2024

Delicavne

MAGAZIN



**Ein bayerischer
Familienbetrieb**

Gasthof Metzgerei Eberl,
Hattenhofen

Räuchern
Eine Urzeit-Tradition



Top-Seller-Angebote für September auf den Seiten 15 bis 19

NACHHALTIG und SICHER in unserer silverPET®

im Standard 1/2 Gastro-Format

Patentierter Relief-Siegelrand
keine PE-Beschichtung notwendig

100% Mono
bis zu 100% recyceltes PET

100% Optik
Glanz und hohe Transparenz

Vielfältig
EINE Verpackung - VIER Fächer



... nur die Wurst hat keins.

... also, ein Ende. Zwei Enden schon, sicher, ganz konkret betrachtet. Aber die Wurst an sich, die Leidenschaft für sie, wohl nie. Okay, die (zumindest bis zum Redaktionsschluss Anfang Juli eher schwache) Grill-Saison ist fast vorüber, es gilt, sich auf die kühleren Jahreszeiten einzustellen. Da ist vielleicht mal wieder Schmoren statt Grillen und Kurzbraten angesagt. Oder eine heiße, wärmende Knochenbrühe (Seite 28). Aber vielleicht ließe sich der Herbst, der ja, meteorologisch betrachtet, am 1. September beginnt, dennoch mit einer Wurst einläuten: Der Currywurst nämlich. Die hat am 4. September Geburtstag, in diesem Jahr sogar einen runden: den 75. (Seite 6). Ein super Anlass, um sie im Rahmen von Aktionen und Angeboten zu präsentieren. Wussten Sie schon, dass Herta Heuwer, die als Currywurst-Erfinderin gilt, damals eine ohne Darm verwendete? Es war Nachkriegszeit, Därme waren Mangelware.

Das war auch im Jahr 1852 der Fall, als die Weißwurst erfunden wurde. Apropos: Als wir im vergangenen Herbst im Gasthof Eberl im bayerischen Hattenhofen zu Gast waren, zu dem auch eine Metzgerei gehört, waren die Weißwürste gerade aus – sowohl im Ladengeschäft als auch im Restaurant. Ein Kunde hatte für vier Tage vorbestellt. Zum Glück hat so eine bayerische Gastwirtschaft ja noch eine Menge anderer Schmankerl zu bieten, die Flachlandtiroler wie unsereins in der Alpenküche schwelgen lässt, einen köstlichen Schweinsbraten zum Beispiel. Und wenn das verwendete Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren kommt, schmeckt's gleich doppelt gut (S. 8-13). Wir wünschen Ihnen einen herrlichen Herbst!

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
Franz Britz & Söhne OHG	0651 - 824290	54294	Trier	www.britz-trier.de
Theodor Brocks GmbH & Co.KG	02832 - 9722-0	47623	Kevelaer	www.brocks-online.de
Cassel Fleischtechnik GmbH	05651 - 9214 0	37269	Eschwege	www.cassel-fleischtechnik.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

PORTRAIT 8

GASTHOF UND METZGEREI EBERL, HATTENHOFEN
„HEUTE IST DAS DEN MEISTEN WOHL ZU VIEL ARBEIT.“



• **5 DELI-KOMPAKT**
• MESSETERMINE, 75 JAHRE CURRYWURST
•

• **20 NEUES VON**
• BERKEL UND KBS
•

• **24 WILD**
• WILDFLEISCH-VERZEHR IN DEUTSCHLAND
•

• **26 RÄUCHERN**
• EINE TRADITION, DIE BIS IN DIE URZEIT ZURÜCKREICHT
•

• **28 BESTES VOM METZGER**
• TEIL 3: KNOCHENBRÜHE IM TO-GO-BECHER –
• SUPERFOOD VOM METZGER
•

• **29 HEYERS' GEWÜRZTIPP**
• ASIAWOK – FÜR VIEL FERNÖSTLICHE WÜRZE
•

• **30 STEUERTIPP**
• HANDLUNGSBEDARF JETZT! DIE NEUE ELEKTRONISCHE RECHNUNG
•

Delicarne Magazin 3 / 2024

20. 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:
Martina Vogt, Katharina Richter

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

Satz und Gestaltung:
Claudia Hürten

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

Bildnachweis:
Adobe i Stock, Depositphotos,
Freepik, Metzgerei Eberl,
Katharina Richter, Pixabay,
Titelbild: S.26/27, Jo Kirchherr Photographie
(für ZUT BORNIK)

Abonnementsbedingungen:
Jahresabonnement 18,00 Euro
Einzelpreis 4,50 Euro
Der Bezugspreis für Fachgroßhändler
der Dagma eG ist im Beitrag enthalten.

Messetermine

SÜFFA, Stuttgart

28.9.–30.9.

Fachmesse für die
Fleischbranche

Speis & Trauk,
Stuttgart

19.10.–20.10.

Messe für handverlesene
Spezialitäten

Cassel-Infornua,
Eschwege

8.9.

Hausmesse

Faszination Food
2024, Nürnberg

6.10. & 7.10.

Genuss- und
Technikfachmesse

Alles für den Gast,
Salzburg

9.11.–13.11.

Leitfachmesse für
Gastronomie und Hotellerie

pacojet

Pacojet 4: Exklusiven Treuebonus sichern!

Mit dem neuesten Pacojet 4-Modell erleben Sie neue innovative Gerätefunktionen für ein effizientes Pacossier®-Ergebnis – und profitieren als Bestandskunde von unserer Bonus-Aktion. Nur bis 30.09.24!

Und das geht so: Wenden Sie sich bis zum 30.09.24 an Ihren Dagma-Fachgroßhändler und lassen Sie sich Ihr persönliches Angebot erstellen.

Sie haben bereits einen älteren Pacojet?

Dann übermitteln Sie bitte auch direkt die Altgerät-Seriennummer, und schon profitieren Sie von einem attraktiven Treuebonus.



Treuebonus



75 Jahre Currywurst

In Berlin-Charlottenburg, am verregneten Abend des 4. September 1949 soll es gewesen sein, dass die Ostpreußin und Imbissbudenbetreiberin Herta Heuwer mangels Kundschaft und aus lauter Langeweile zum ersten Mal eine Sauce aus Currypulver, Tomatenmark, Worcestershire-Sauce und anderen Gewürzen zusammenrührte und sie über eine klein geschnittene Wurst goss. Eine oft hinterfragte Legende (an dem Abend, sagen Realos, hat es gar nicht geregnet), die besonders im Ruhrgebiet auf Widerspruch stößt, wo die Currywurst zumindest heute populärer zu sein scheint als in der Hauptstadt. Dort entstand auch die Lobeshymne, die Herbert Grönemeyer ihr sang, zwei Ruhris haben sie gedichtet. Und wo sonst könnte man auf die Idee kommen, die Kombi Currywurst/Pommes als „Schimanski-“ oder „Manta-Platte“ zu bezeichnen? Der Schriftsteller Uwe Timm wiederum verortet die „Erfindung der Currywurst“ in seinem gleich-

Gehste inne Stadt
Wat macht dich da satt?
,Ne Currywurst
Kommste vonne Schicht
Wat schönret gibt et nich'
Als wie Currywurst



800

Millionen Currywürste

wurden 2019 in Deutschland verzehrt,
70 Millionen davon in Berlin.

namigen Roman in Hamburg. Aber ist ja auch wurscht, wo sie erfinden wurde und von wem. Viel wichtiger sind doch Fragen wie: Brat- oder Brühwurst, mit oder ohne Darm (Herta Heuwers Wurst hatte keinen, er war damals Mangelware, sie verwendete „Spandauer ohne Pelle“, entwickelt vom Metzger Max Brückner), Currysauce mit Curry drin oder Sauce und Curry separat on top? Und gibt's in der Kantine noch Currywurst? Bis 2020 war sie das beliebteste Kantinenessen der Deutschen, dann wurde sie von Spaghetti bolognese abgelöst und rutschte auf Platz drei. Und abgesehen von der Bolo: Der Trend zur pflanzlichen Ernährung ziehe sich durch, hieß es 2022 beim Kantinen-Caterer Apetito, die vegetarische Cappelletti-Pesto-Pfanne liege hinter der Bolo auf Platz zwei. Wenn die Currywurst Platz eins zurückerobern soll, dann wird sie wohl vegan daherkommen müssen – als Fleischersatzstange mit Currysauce.

Tork Küchen Reinigungstücher -
Oberflächen sicher und
effektiv reinigen mit
hitzebeständigen Tüchern



Sparen Sie Zeit

Dicke, extrem saugfähige
Tücher nehmen jede
verschüttete Flüssigkeit
schnell auf.



www.tork.de

Tork,
eine Marke von Essity



Verbessern Sie Ihre Umweltbilanz

100% biobasierte Fasern und
Verpackungen aus recycelten
Materialien – damit Sie Ihre
Umweltbilanz verbessern können.

TORK

Think ahead.



So sehen Siegerinnen aus! Beim HOMANN Snack Star 2023 siegten die „Metzgermädel“ Lara Semmling und Monique Nass.

Wer gewinnt den Snack Star 2024? Jetzt mitvotieren!

Unter dem Motto „GOOD FOOD – GOOD MOOD“ sind viele kreative Snackideen eingegangen. Jetzt findet das große Online-Voting statt!

Der Snack Star ist in der Gastrobranche bekannt und beliebt. Seit über zehn Jahren ruft HOMANN Foodservice damit den Nachwuchs dazu auf, eigene Snack-Ideen zu entwickeln. In diesem Jahr steht der Ideen-Wettbewerb für Azubis & Junioren bis 5 Jahre nach Ausbildung aus den Bereichen Metzgerei, Bäckerei & Gastronomie unter

dem Motto „GOOD FOOD – GOOD MOOD“. Gemeinsam mit neuen hochkarätigen Partnern wie Bonduelle Foodservice und Weitblick sustainable workwear werden „gesünder interpretierte Snacks gesucht – egal ob vegan, klassisch oder cross over.“ An dem Wettbewerb haben zahlreiche Auszubildende und Nachwuchskräfte teilge-

nommen und eine ganze Menge kreativer und spannender Snack-Ideen eingereicht. Jetzt sind alle zum finalen Voting aufgerufen.

Auf der Landingpage (www.homann-snackstar.de) stellen sich alle Finalisten vor. Per Klick wird bis zum 15. September 2024 darüber abgestimmt, wer den Snack Star 2024 gewinnen wird. Alle können am finalen Voting teilnehmen – bitte mitmachen!



DUNLOP
PROTECTIVE FOOTWEAR

DUNLOP
FOODPRO



DUNLOP PUROFORT
FOODPRO
MULTIGRIP
SAFETY

Ikonische Stiefel für alle Bereiche
in der Lebensmittelbranche

FOOD PROCESSING
White | CA61131



Extra glatte Oberfläche
zur leichten Reinigung



CLASSIC
FIT
Für einfaches
An- und
Ausziehen



SRC-zertifizierte
Außensohle für
perfekten Halt

PUROFORT





Fotos: Metzgerei Eberl, Katharina Richter

Christine Hattensperger (l.) und Viktoria Eberl-Stefan

Gasthof und Metzgerei Eberl, Hattenhofen

Metzgerei, Gastwirtschaft und Gasthof gehörten in Süddeutschland früher mal zusammen wie Samstag, Bundesliga und Sportschau. Heute ist diese traditionelle Trias beinahe ausgestorben. Im Gasthof Eberl im oberbayerischen Hattenhofen aber ist sie noch quicklebendig. Metzgereikunden und Gastwirtschaftsgäste kommen aus dem gesamten Umkreis, auch aus dem rund 40 Kilometer entfernten München, um Fleisch und Wurst einzukaufen und zeitgemäß zubereitete bayerische Küche zu genießen.

Man kann den Gasthof Eberl nicht verfehlen: Dessen in sonnigem Gelb gestrichenen, rechteckig angelegten beiden Gebäude liegen direkt an der Hauptstraße, die sich durch das rund 1500 Seelen zählende Örtchen Hattenhofen windet. Das eine beherbergt ein Hotel mit 29 Zimmern, das andere eine Gastwirtschaft – davor erstrecken sich ein großer, hübsch begrünter Biergarten und ein Parkplatz. Die etwas zurückversetzt liegende Metzgerei ist mit dem Gastwirtschaftsgebäude verbunden. Der Weg zu ihrem Eingang führt vorbei an der großen Küche, durch deren Fenster man eine Menge Menschen werkeln

sehen kann. Auch vor dem kleinen Fenster der Metzgerei steht ein Biergartentisch samt Stühlen bereit – ein hübsches Plätzchen für die „Brotzeit“, wie man hier bekanntlich sagt.

Daneben hängt eine Tafel, die über die Herkunft des Fleisches informiert, das in der Metzgerei verkauft wird: Das Strohschwein kommt aus Schwäbisch-Hall, das Rindfleisch von Familienbetrieben aus Hechendorf am nahen Ammersee und aus Mittelstetten, das „Landgeflügel“ aus Aichbachtal, einem Züchter, bei dem die Hühnchen und Hähnchen Auslauf haben. „Uns geht es wie unseren

Kunden. Das absolut Wichtigste für uns ist, dass es den Tieren gut geht und dass man weiß, woher das Fleisch kommt“, erklärt Christine Hattensperger, die gemeinsam mit ihrer Schwester Viktoria Eberl-Stefan Gasthof, Wirtschaft und Metzgerei betreibt.

„Das Wichtigste ist, dass es den Tieren gutgeht.“

Das Ladengeschäft selbst ist rund 60 Quadratmeter groß, darin duftet es verlockend. Da gibt's Schnitzel und Cordon bleu, Hähnchenschenkel und Putenschnitzel, Fleischpflanzerl und Leberkäse, Letzteren, eine Spezialität des Hauses, gleich in verschiedenen Sorten – darunter Pizza-Leberkäse. In einer kleinen Extra-Imbissstheke locken belegte „Semmeln“ und Salate wie unter anderem Kraut- und Wurstsalat mit in Scheiben geschnittener Lyoner sowie Kartoffelsalat mit Essig und Öl, wie sich das für die Region gehört. Außerdem gibt's hausgemachtes Küchenfertiges, unter anderem Rouladen, Geschnetzeltes und Sauerkraut, Spätzle sowie natürlich Knödel, außerdem Räucherfisch aus einer nahegelegenen Zucht und Eier, Käse wie den hausgemachten „Eberl Bazi“, Limburger und Allgäuer, sogar Brot und Brezen. Und in den Regalen: richtig feine Feinkost wie ausgesuchte Schokolade, Pasta, Tees, Weine und Obstbrände. Vieles, etwa auch der Honig, kommt von der regionalen Erzeugergemeinschaft „Brucker Land“: Insgesamt ein umfangreiches Sortiment für die kleine Metzgerei. Man verstehe sich auch als Nahversorger, begründen das die Chefinnen, schließlich gibt es in Hattenhofen keinen Supermarkt. Und eine schöne Schokolade und eine gute Flasche Wein gehören außerdem in jeden Präsentkorb, der hier sehr gefragt sei. „Da packen wir natürlich keine Produkte hinein, die man im Supermarkt kaufen kann! Das muss schon etwas Außergewöhnliches sein, was man nicht überall bekommt.“

Metzgerei und Nahversorgung

„Den Imbiss der Metzgerei haben wir vor zwei Jahren umgebaut, der läuft sehr gut“, sagt Hattensperger. „Der Kraut- und der Kartoffelsalat sind sowohl im Imbiss als auch in der Gastwirtschaft der große Renner. Das Cordon bleu panieren wir mit den Semmelbröseln von dem Bäcker, dessen Brot wir auch in der Metzgerei verkaufen, und wir füllen es auch selbst. Bei uns ist alles frisch und von Hand gemacht, da gibt es keine vorgepressten Fertigteile“, erläutert Viktoria Eberl-Stefan, die sich als ausgebildete Köchin um die Küche der Gastwirtschaft kümmert, in der außerdem die warmen Speisen und Salate für die Metzgerei entstehen – und auch alles, was in der Metzgerei an hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren verkauft wird. Dabei achtet ihr Vater, Senior-Chef



Der Gasthof mit begrüntem Biergarten



Das Ladengeschäft der Metzgerei dient auch der Nahversorgung Hattenhofens.

Andreas Eberl darauf, dass die über 100 Jahre alten Familienrezepte so umgesetzt werden, wie bei der Gründung der Metzgerei. „Hier war früher eine Tafernwirtschaft, meine Großeltern haben sie 1910 durch die Vermittlung der Brauerei Maisach gekauft.“ Alle der Biere dieser 16 Kilometer entfernt zu findenden Brauerei werden noch heute in der Gastwirtschaft ausgeschenkt. Heute hat die Metzgerei 20 bis 25 Mitarbeiter, mit Wirtschaft und Hotel hat der Gasthof mehr als 60 Angestellte. Die Schwestern haben eine GbR gegründet, der die Metzgerei und der Gasthof untergeordnet sind. So sei alles übersichtlich, man habe die Materialkosten und Personalkosten im Griff, und die Arbeitskräfte, etwa die in der Küche, arbeiteten teilweise für beide Betriebe, erläutert Hattensperger. Sie kümmert sich in erster Linie um die Metzgerei.

Bis 1990 betrieben die Eberls neben Metzgerei und Gastwirtschaft mit ein paar Gästezimmern auch noch Ackerbau und Viehzucht.

2001 übernahmen Hattensperger und ihr Bruder die Metzgerei, die Eltern betrieben weiterhin die Gastwirtschaft. „Das war damals mehr

Portrait

eine Dorfwirtschaft, sie war zu personalintensiv, und das Essen war zu billig. Aber auch in dieser Zeit hatten wir schon Gäste aus den Städten drumherum, die unsere Wirtschaft geschätzt haben.“ 2006 dann übernahmen die Schwestern, bauten die leerstehenden Ställe zu einem Drei-Sterne-Hotel um, das 2009 eröffnete, und renovierten auch die Gastwirtschaft. „Darin herrschte noch der Geist der 60er und 70er Jahre.“

Heute sieht die Gastwirtschaft mit 140 Plätzen (und weiteren 60 im Biergarten) beinahe so aus wie ursprünglich vor mehr als 100 Jahren und damit wie aus dem Bilderbuch (S. 12).

Die Kombination Gasthof/Metzgerei zieht bis heute, zumindest bei jenen, die sich auskennen – davon sind die Schwestern überzeugt. „Da weiß man: Da stimmt die Qualität, da ist alles frisch.“ Warum ist dann der Gasthof Eberl im Landkreis Fürstentfeldbruck der einzig Verbliebene, warum gibt es vergleichbare Gasthöfe so gut wie gar nicht mehr? Hattensperger hat eine klare Antwort: „Heute ist das den meisten wohl zu viel Arbeit. Früher handelte es sich immer um Familienbetriebe, in denen drei Generationen mitgearbeitet haben. Heute interessieren sich die Kinder oft nicht für den elterlichen Betrieb und lernen andere Berufe. So eine Gastwirtschaft ist sehr personalintensiv und damit teuer.“ Hattensperger hat auch in diesem Punkt Glück: Ihr 21-jähriger Sohn arbeitet bereits in der Metzgerei mit, ihre jüngere Tochter hilft an der Hotelrezeption aus, ihre Mutter macht nach wie vor die Küchenwäsche und bügelt die Schürzen. „Insgesamt helfen sechs, sieben Familienmitglieder mit. Wenn jemand ausfällt, haben wir immer jemanden, der einspringen kann, weil jeder eigentlich alles kann. Ich kann meiner Schwester in der Küche helfen, sie weiß, wie man mit der Kasse in der Metzgerei umgeht, die Rezeption macht sie auch, oder sie hilft im Imbiss. Wir können uns gegenseitig gut unterstützen, wir



Zum Angebot im Ladengeschäft zählt feinste Feinkost aus der Region.

können uns aufeinander verlassen, das ist wichtig und der Vorteil bei einem Familienbetrieb.“ Auch die Ehemänner der Schwestern – beide mit Vornamen Christian – stehen den Schwestern mit Rat und Tat zur Seite: Betriebswirt Hattensperger, wenn es um Zahlen und Verwaltung geht, Stefan in allen technischen Fragen. Zur großen Eberl-Familie zählen aber auch Mitarbeiter vom Metzgermeister bis zur Servicekraft, die uns noch am Abend in der Wirtschaft bestens bedient und die wir früh am nächsten Morgen schon wieder hinter der Theke der Metzgerei antreffen.

Alles läuft gut, aber: Gestiegene Materialkosten zwingen auch die Eberls zu Preiserhöhungen. „Wir müssen aufpassen, dass wir nicht

Wir kriegen's gebacken!



IMMER EINSATZBEREIT - wenn es schnell und perfekt GETRENNT werden muss.



BRATEN · GAREN · KOCHEN · BACKEN



- Gleichmäßige Bräunung und Optimale Seitenkrustung
- Bestens geeignet für alle Pasteten, Soufflés, und Leberkäse/Fleischkäse
- Mühevolleres Einpinseln von Schweineschmalz oder Einlegen von Papier und Folien in die Form entfällt
- Immer schnell zur Hand, sparsamst einsetzbar
- Geschmacksneutral, Kalorienarm
- und Cholesterinfrei

Leichtes Lösen von Koch-, Brat- oder Backwaren aus Formen und von Blechen.

boyens
backservice

„Wir müssen hieb- und stichfest sagen können, wo unser Fleisch herkommt.“

zu stark erhöhen. Wir sind hier auf dem Land, hier ist das erst recht eine Gratwanderung.“ Fünf Jahre lang bezog Hattensperger Strohschweine von einem Bauern aus der Nachbarschaft, der gerade einen ganz neuen, hochmodernen Stall gebaut hatte. „Wir waren begeistert und mit die ersten, die ihm sein Fleisch abgenommen haben. Doch leider: Da war immer das Problem, dass ich Zukäufe machen musste, weil das Gelieferte für die Gastwirtschaft nicht reichte.“ Vor drei Jahren wechselte sie zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall (kurz: BESH), von der sie von einem Mitbewerber aus der Region nur Gutes gehört hatte. Seither kommt alles an Schweinefleisch, was für den gesamten Betrieb benötigt wird, von dort, auch das Verarbeitungsfleisch: „Wir kriegen Schweinehälften, da bleibt beim Zerlegen eine Menge davon übrig. Und wenn das nicht reichen würde, könnten wir auch das bei der BESH kaufen. Wir müssen unseren Kunden und Gästen heute hieb- und stichfest sagen können, woher das Fleisch kommt, das wir ihnen verkaufen und auftischen. Die Verbraucher wollen das und sind zumindest bei uns auch bereit dazu, mehr dafür zu bezahlen. Der Schweinebraten zum Beispiel geht in unserer Wirtschaft so gut, weil auch jene Leute ihn essen, die anderswo kein Fleisch bestellen,

weil man ihnen eben nicht sagen kann oder will, wo es herkommt. Das gilt natürlich auch für Schnitzel, Haxen, Wurstsalat und so weiter. Es ist halt etwas teurer, aber im Moment passt's noch.“

Wir, die wir selbst aus einer Großstadt kommen, können sehr gut verstehen, dass sich auch Münchener nach Hattenhofen begeben, um in der Metzgerei Eberl einzukaufen: Die Preise erscheinen uns mehr als fair. Und dass die Münchener bei der Gelegenheit auch gerne gleich in der Wirtschaft essen gehen, verstehen wir erst recht: Wir müssten zu Hause im Rheinland selbst auf dem Land lange nach einem Restaurant suchen, das uns vergleichbare Qualität zu so moderaten Preisen bietet und uns auch noch genau sagt, wo das Fleisch auf unserem Teller herkommt.

Was es bei unserem Besuch nicht gab: Weißwurst. Nicht in der Wirtschaft und auch nicht in der Metzgerei. „Ein Arzt aus dem Nachbardorf hat jetzt für jeden Tag einer viertägigen Messe jeweils 330 Weißwürste bestellt – da haben wir jetzt einfach keine mehr!“ Die Eberlsche Weißwurst sei etwas gröber als die anderer Metzger, erklärt Hattensperger, deswegen habe man auch mal einen einschlägigen Wettbewerb nicht gewonnen. „Aber unsere Kunden lieben sie!“

**SIKA
CLOUD**

– für alle, die eine einfache Wahl haben wollen, wenn es um zertifizierte Sicherheit geht.

Zertifiziert nach
neuer Norm
EN ISO 20345:2022



SIKA
Created to work

In der Gastwirtschaft Eberl: Backhendl, Schweins- braten & Co.

Besser kann man es nicht sagen: „So wie die Wirtschaft jetzt aussieht, kann sie auch in 100 Jahren noch aussehen!“, sagen Christine Hattensperger und Viktoria Eberl-Stefan. Bei der Renovierung achteten sie bis ins Detail darauf, dass sie dem Original von vor 100 Jahren, wie es noch auf alten Fotos zu sehen ist, so weit wie möglich

gleicht. Nicht überdekoriert, nicht bayerisch-rustikal, sondern klar, geradlinig, zeitlos schön sieht das aus, mehr nach Jugend- als nach „Jodler-Stil“, wie Hattensperger ihn nennt: „Der passt hier nicht her, wir sind in unserer Region eher schwäbisch geprägt, wir haben nicht so bombastische Bauernhäuser, wie es sie in den Bergen gibt.“ Und sie erzählen: „Wenn unser Vater mal frei gehabt hat und wir einen Ausflug gemacht haben, hat er immer eine Gastwirtschaft gesucht, bei der eine Metzgerei dabei ist.“ Sie wissen also, was ihre Gäste wünschen.

Nicht nur Hotel-, sondern auch viele Gäste aus der Umgebung sind an einem Montagabend im Oktober zahlreich vertreten, fast jeder Tisch ist besetzt. Wir ordern unter anderem Backhendl in Kürbiskernpanade, das auf Kartoffel- und grünem Salat gebettet ist, und eine kleine Portion Schweinsbraten, herrlich mürbe geschmort und in



Die Wirtschaft im Gasthof Eberl: Mehr Jugend- als Jodler-Stil.

eigenem Saft, mit einem großen hausgemachten Kartoffelknödel, dazu wunderbar milden, knackigen Krautsalat – das ist bayerische Traditionsküche, zeitgemäß zubereitet. Man sieht den Tellern an, dass Küchenchefin Viktoria Eberl-Stefan ihr Handwerk in einem guten Hotel in Oberstauferen gelernt hat. Von dort hat sie – neben zwei Freundinnen, die jetzt im Gasthof arbeiten und in Hattenhofen wohnen – viele gute Ideen mitgebracht, außerdem den Vorsatz, die Karte nicht übertrieben umfangreich zu gestalten. Sie ist dennoch vielfältig und in Teilen saisonal angepasst: „Vom Suppenkasperl“ kommt etwa eine Leberknödelsuppe, ein Kapitel heißt „vom Gartl & Vegetarisch“ und listet diverse Salate auf, zu den

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.



Jetzt anmelden und
mehr erleben.
rational-online.com



„Wirtshausschmankerl“ zählen neben dem Schweinsbraten auch Schweinemedallions, außerdem Kotelett, Schnitzel, Cordon Bleu und Zwiebelrostbraten sowie ein Steak aus bayerischer Rinderleende, aber auch Lachsforellenfilet aus regionaler Zucht.

Zu den Speisen trinkt man Biere aus der Maisach-Brauerei und feine Weine, etwa vom Winzer Heinzl aus Niederösterreich. „In der Gastronomie gibt's den nur bei uns. Auch hier gilt: Man muss immer etwas haben, das nicht überall zu haben ist.“ Zur Mittagsbrotzeit gäbe es Wurstsalat, Bratensülze und ein Biergartenbrettl, nachmittags außerdem Käsespätzle und Schweineschnitzel Wiener Art. Das Tagesgeschäft aber haben die Schwestern eingeschränkt, sie haben die Öffnungszeiten dem Hotelbetrieb angepasst: „Viele Gäste reisen montags an, da müssen wir abends geöffnet haben.“ Seither ist montags und dienstags am Mittag geschlossen und am Abend für die Gäste geöffnet. „Es geht uns da wie vielen



Restaurants in der Umgebung: Mittags lief's nie besonders, und seit Corona traut man sich endlich, erst abends zu öffnen“. Nur donnerstags, freitags und samstags ist schon ab Mittag auf.

Dann kommen sogar Münchener hierher, um einzukaufen und essen zu gehen. Auch am folgenden Abend, an dem wir köstliches Rehragout und Blutwurst mit Kraut verputzen – beides stand auf der ergänzenden Tagestafel – ergattern wir nur deshalb noch einen Tisch, weil wir am Abend zuvor reserviert haben. Wie wir in einem der hübschen Zimmer im Hotel übernachten, bekommt nicht nur fünf Prozent Rabatt bei seinen Einkäufen in der Metzgerei, sondern darf auch schon zum Frühstück in zahlreichen Eberlschen Wurst- und Schinkenspezialitäten schwelgen. Und wer donnerstags anreist, kann in der Wirtschaft hausgemachte Dampfnudeln genießen.

www.eberl-hattenhofen.de

HOMANN

Profis lieben unsere Mayonnaise!



NEU:
Currywurst Sauce

Jetzt entdecken und probieren!



Musterbox
für Profis

Neu im Sortiment: Basic

Advertorial

Die abeba Group hat unter ihrer Marke abeba die neue Serie „Basic“ für die Lebensmittelindustrie vorgestellt. Trotz des erheblichen Preisunterschiedes zu anderen Modellen für den Food-Bereich, weisen die in Polen entwickelten S2-Schuhe einige innovative Technologien und Features auf. Die PU-Laufsohle ist bereits nach den neuen Normen für Berufs- und Sicherheitsschuhe SR-zertifiziert. Außerdem werden durch die SHOCK-ABSORBER-Technologie Mikrobeschädigungen reduziert, sowie Gelenke entlastet und Haltungsschäden vermieden. Die PRT-FLEX-Technologie verbessert die gesamte Ergonomie und gewährleistet einen hohen Tragekomfort, da sich die Sohle an die anatomischen Bewegungen des Fußes anpasst. Eine leichte Zehenschutzkappe (je nach Modell aus Kunststoff oder Stahl) schützt den Fuß zusätzlich vor Verletzungen durch herunterfallende Gegenstände. Die Serie verfügt über Halbschuhe und Stiefel, die wiederum als Schlupf- und Schnürschuhe verfügbar sind. Des Weiteren befinden sich auswechselbare Einlegesohlen in den Schuhen und die Modelle sind aufgrund des Einsatzes von Mikrofaser als Obermaterial waschbar bei 30 Grad. Das glatte Obermaterial ist leicht zu



reinigen bzw. bei Bedarf zu desinfizieren. Bei Interesse vereinbaren Sie gerne über Ihren Dagema-Fachgroßhändler eine Bemusterung oder eine Anprobe, um die neuen Modelle zu testen!

RAULWING
Grillgeräte - Manufaktur

steelline
edition

**Jetzt Angebot
anfragen!**

Produkte erhältlich bei Ihrem
teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Grillgeräte für Profis

Auch Untergestelle &
Ersatzteile verfügbar!



Gas-Grillgeräte



Holzkohle-Grills

HOBART PRECIPAN HBPT 10 HE

Das Multifunktionskochgerät mit High Power Funktion hat 100 l Fassungsvermögen, 300 Portionen in 2 Garzonen und ist perfekt geeignet für kleinere Verpflegungs-, Catering- und Metzgereibetriebe, Mensen oder Pflegeheime. Precipan macht viele herkömmliche Küchengeräte überflüssig und entlastet Ihr Personal. Nicht nur das Schwenken schwerer Pfannen gehört der Vergangenheit an, auch das auf den Punkt genaue Kochen von kiloweise Teigwaren oder das Frittieren großer Speisemengen war noch nie so einfach und sicher. Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Blanchieren, Pochieren, Sous Vide, Druckgaren und Dampfgaren – alles in einem Gerät: Modular und effizient.

- 3 Betriebsarten: Pfanne, Kessel und Fritteuse
 - Hochleistungs-Boden: extrem schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung in 1–2 Kochzonen
 - integrierte Sprühpistole mit Rückholautomatik
 - elektrische Kippfunktion für einfaches Entleeren und Reinigen
 - mobile Version auf Rollen – alternativ auf Füßen oder Sockel
 - intuitive Steuerung
 - Vorderpaneel mit 3 Eingängen: USB/Kerntemperaturfühler/ 230 V Steckdose
 - Gewicht: 226 kg
 - Stromanschluss: 400 V/50 Hz/3N
 - Gesamtleistung: 28,2 kW/3 x 50 A
 - Maße (B x T x H):
1100 x 974 x 1000 mm
- Hobart-Art.-Nr. HBPT 10 HE

Optional mit Druckdeckel (nicht nachrüstbar) oder Korbhebe- u. Senkautomatik (nicht nachrüstbar) oder abnehmbarem Kerntemperaturfühler bestellbar!

*Zzgl. Aufstellung/Einweisung!

€ 12.138,00* /st.



Sturzgläser T082

- 230 ml, Füllgewicht 200 g
 - 45 St./Kt., € 000,00/1000 St. D-Art.-Nr. 0680108
 - industrieverpackt, 2002 St. Dosen-Zentrale-Art.-Nr. 1936
- 435 ml, Füllgewicht 400 g
 - 15 St./Kt., € 000,00/1000 St. D-Art.-Nr. 0680207
 - industrieverpackt, 1232 St. Dosen-Zentrale-Art.-Nr. 2148

Deckel „EASY GRIP“

- mit Griffmulde, 82 mm
- 45 St./Bt.

weiß

€ 129,90/1000 St., € 5,85/Bt. D-Art.-Nr. 0603100

blau/weiß

€ 139,90/1000 St., € 6,30/Bt. D-Art.-Nr. 0603126

ab € 5,85/Bt.

Weitere Deckel beim Dagema-Fachgroßhändler erhältlich!



Dosen-Zentrale
Züchner GmbH, Köln

Preise für Gläser auf Anfrage!



TOP SELLER



September 2024 – gültig vom 01.09.2024 bis 30.09.2024

Bullen Blitz Starterset *turbocut*

- Im Koffer enthalten:
 - › 1 x Bullen Blitz (Durchdringungslänge des Bolzens ca. 120 mm)
 - › 1 x rote Munition (50 St.)
 - › 1 x Ballistol Reinigungsöl
 - › 2 x Reinigungsbürste (klein u. groß)
 - › 1 x Gummipuffer
 - › 1 x Bedienungsanleitung
- D-Art.-Nr. 1360470



€ 369,00/Set

FESTOPAS® Thekenpräsentation

- Melamin temperaturbeständig von –50 °C bis +120 °C
- Nahrungsmittel und Spülmaschinen geeignet
- kratzfest
- Bd. = 5 St.

schür
INNOVATIONEN IN MELAMIN



Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1521517	Becken weiß	350 x 240 x 40	€ 8,59
1521707	Becken schwarz	350 x 240 x 40	€ 8,59
1521558	Becken weiß	290 x 160 x 50	€ 5,89
1521756	Becken schwarz	290 x 160 x 50	€ 5,89
1521533	Becken weiß	350 x 240 x 100	€ 13,59
1521723	Becken schwarz	350 x 240 x 100	€ 13,59

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520543	Platte weiß	350 x 240	€ 8,29
1520626	Platte schwarz	350 x 240	€ 8,29

ab € 5,89/St.

Original Thüringer Majoran



Cochstedter

- 1,5 kg Leinensäckchen Art.-Nr. 2001816
- 10 kg Sack Art.-Nr. 2001824



Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Hand-Lakespritze

Für das Pökeln kleinerer Fleischmengen und die Brateninnenwürzung.

- hygienischer schlagfester Kunststoff
 - 85 ml Ansaugmenge direkt aus dem Behälter
 - einfache Handhabung und geringer Kraftaufwand
 - kein Verstopfen der Kanüle dank eingebautem Sieb
 - eingebaute Ventile verhindern das Ansaugen von Luft
- D-Art.-Nr. 1352004



DICK
Traditionsmarke der Profis

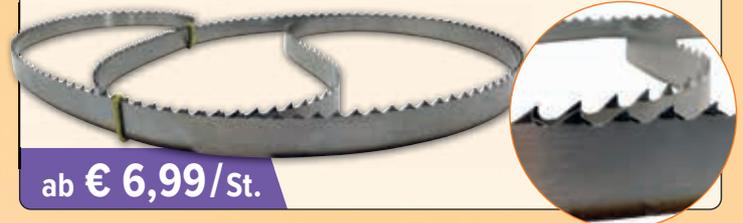
€ 129,00/st.

Bandsägeblätter „Supra“

Zuverlässige Bandsägeblätter, die hohe Standzeiten, maximale Ausbeute und eine erstklassige Schnittfläche gewährleisten.

Edelstahl, -4TPI, 5er Kt.

- 1670 x 15,5 x 0,45 mm D-Art.-Nr. 1312206, € 6,99/St.
- 1820 x 16 x 0,50 mm D-Art.-Nr. 1312362, € 7,79/St.
- 1760 x 15,5 x 0,45 mm D-Art.-Nr. 1312347, € 7,59/St.
- 2315 x 20 x 0,50 mm D-Art.-Nr. 1312487, € 8,39/St.



ab € 6,99/st.

STERIL SYSTEMS¹

Member of Höhle Group

UV-C-Umluftdesinfektion E2000-2

Speziell entwickelt für die UV-C Luftentkeimung von Räumen mit Personenaufenthalt und schwierigen Umgebungsbedingungen oder hohen Kontaminationen. Auf Wunsch werden die UV-C-Lampen mit Splitterschutz ausgeführt. Das Gerät kann zur Oberflächendesinfektion sowie Geruchsbeseitigung auch mit Ozon Strahlern ausgerüstet werden. Es bietet sich für alle Produktionsschritte an, von der Herstellung bis zur Lagerung.

steckerfertig

- Gehäuse Edelstahl
 - 2 x UV-C-Strahler ST1 16000 h high efficiency
 - Gewicht: 18,6 kg
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 100 W
 - Maße (Ø x L): 300 x 1100 mm
- STERILSYSTEMS-Art.-Nr. ULE2000-2



Kann auf Anfrage auch mit 4 bzw. 6 Strahlern geliefert werden. Die Auslegung erfolgt durch den UV-C-Desinfektionsexperten von STERILSYSTEMS.

€ 2.449,00/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, € 11,99/St.
(Haug-Art.-Nr. 87102)
- **Wasserschieber, blau**
 - 620 mm (HACCP, ☞)
 - 2-lippig, Lebensmittelgummi blau
 - Maße: 620 x 35 x 50 mm

D-Art.-Nr. 1214661, € 11,69/St.
(Haug-Art.-Nr. FC87802)
- **Großraumbesen, blau**
 - 400 mm (HACCP, ☞), PBT blau
 - Ø 0,50 mm mittel
 - Maße: 400 x 60 x 50 mm

D-Art.-Nr. 1214982, € 10,79/St.
(Haug-Art.-Nr. FC88912)
- **Waschbürste rund, blau**
 - 205 mm (HACCP, ☞), PBT blau
 - Ø 0,50 mm hart
 - Maße: 205 x 65 x 55 mm

D-Art.-Nr. 1214439, € 5,89/St.
(Haug-Art.-Nr. FC88302)



ab € 5,89/st.



Deliclean

P30



P30D

Dagerol, 10 kg Ei
P30 Orangenduft, € 31,90/Ei.
P30D Zitronen-Melissenduft, € 33,80/Ei.

ab € 31,90/Ka.



P10

Rauchharzentferner Doppelkonzentrat
€ 38,55/15 kg Ka.
€ 62,50/25 kg Ka.



P14

Rauchharzentferner Schaum extrastark
€ 39,60/15 kg Ka.
€ 64,00/25 kg Ka.



P48

Desinfektions-Schaumreiniger Diamant OXXI Schaum
€ 32,88/12,5 kg Ka.
€ 63,75/25 kg Ka.



P75

Fliesen- u. Edelstahlreiniger
€ 45,25/12,5 kg Ka.

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



Jetzt ist mehr als nur Beef reif für uns.

Das brandneue DRY AGER® Premium S Modell.



DRY AGER DX 500 Premium S

für bis zu 20 kg Fleisch
Art.-Nr. 5620787
inkl. DX-LED Salzwand
Art.-Nr. 5620788

DRY AGER DX 1000 Premium S

für bis zu 100 kg Fleisch
Art.-Nr. 5620785
inkl. DX-LED Salzwand
Art.-Nr. 5620786

Dank integrierter SmartAging®-Technologie reifst du jetzt nicht nur Fleisch auf Knopfdruck! Mit perfekt abgestimmten Reifeprogrammen veredelst du sogar Fisch, Wurst, Schinken, Käse und vieles mehr. Benötigt keinen Wasseranschluss.

Schneidbretter PE500

• Maße (B x T x H): 440 x 290 x 15 mm

• weiß

• mit 4 Gummifüßchen
D-Art-Nr. 1560028, € 13,90/St.

• weiß

• mit Saffrille, mit 4 Gummifüßchen
D-Art-Nr. 1560036, € 15,90/St.

• braun

• mit Saffrille, Kanten gebrochen
D-Art-Nr. 1561091, € 14,90/St.



ab € 13,90/st.

Sicherheitsschuh Cloud Microfiber BOA®

NEU

- weiß mit Aluminium-Zehenschutzkappe
- BOA® Fit System
- wasserabweisende reinigungs- freundliche Mikrofaser
- besonders rutschhemmende Gummi Laufsohle (ESD-zugelassen), PVC-frei
- stoßabsorbierende EVA-Zwischensohle aus SIKA Aerosol™ Foam
- Air-Mesh Innenfutter (atmungsaktiv)
- stoßabsorbierende und atmungsaktive PU-Einlegesohle
- CE-Norm: EN ISO 20345:2022

Größe	D-Art-Nr.
37	1066058
38	1066059
39	1066060
40	1066061
41	1066062
42	1066063
43	1066064
44	1066065
45	1066066
46	1066067
47	1066068

SIKA
Created to work

BOA® Fit System

Orthopädischer Fußschutz nach EN ISO 20345/20347 (DGUV 112-191)

€ 99,00/Pa.



Schalen Schmalrand oval ABS

- bruchsicher und kratzfest
- marinaden- /säurebeständig
- spülmaschinenfest
- 5 St./VE



rigaflex

ohne Inhalt und Dekoration

Rigaflex-Art-Nr.	Farbe	Maße	Preis/St.
111.5142214V.07	weiß matt	420 x 210 x 40 mm	€ 25,99
111.5142214V.17	schwarz matt	420 x 210 x 40 mm	€ 25,99
111.5142217V.07	weiß matt	420 x 210 x 70 mm	€ 26,99
111.5142217V.17	schwarz matt	420 x 210 x 70 mm	€ 26,99

ab € 25,99/st.

Menüschalen und -deckel

- Menüschalen Zuckerrohr/PBAT beschichtet
- Deckel in verschiedenen Materialien erhältlich

Alle Schalen sind siegelfähig!

pacovis

Pacovis-Art-Nr.	Bezeichnung (Marke)	Farbe	Maße	VE/Kt.	Preis/Kt.	Preis/100 St.
12895	Menüschale	weiß	227 x 178 x 43 mm	250 St.	€ 74,98	€ 29,99
22784	Menüschale 2tlg.	nature	227 x 178 x 45 mm	250 St.	€ 78,98	€ 31,59
12897	Menüschale 3tlg.	weiß	227 x 178 x 45 mm	250 St.	€ 78,98	€ 31,59
13309	Deckel PLA	transparent	227 x 178 x 10 mm	200 St.	€ 57,98	€ 28,99
5556	Deckel rPET	transparent	227 x 178 x 18 mm	372 St.	€ 99,99	€ 26,88
23374	Deckel Zuckerrohr	nature	227 x 178 x 16 mm	250 St.	€ 56,23	€ 22,49

ab € 22,49/100 St.



Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

o.d.A.



Delikatess Sauce zu Braten
1 kg Pg./10 kg Ei./
10 kg Ei. o.d.A.



681



Bratenjus pastös
1,4 kg Pg./7 kg Ei.



**Kartoffel-Flocken
Flocken-Locker**
4 kg Kt.

2028



Kartoffel-Flocken Fix-Fertig
mit entrahmter Milch, 4 kg Kt.

17329



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

2122



Roux Klassische Mehlschwitze
hell o. dunkel, 10 kg Ei.

761

763



78471

NoChicken Nuggets
vegan auf Soja-Basis,
1,75 kg bzw. 87 St. Kt.



10326

Crispy NoChicken Burger
veganes paniertes Burgerpatty auf
Pflanzenprotein-Basis, 1,8 kg Kt.



21946

NoSchnitzel
paniert, vegan auf Pflanzen-
protein-Basis, 1,8 kg Kt.



22155

NoChicken Chunks
veganes Geschnetzeltes
auf Soja-Basis, 1,75 kg Kt.



**Phase Professional
Goldflex Frittieröl**
flüssiges Frittieröl,
10 l BiB



91300122



91300144

**Phase Professional
Goldflex Frittieröl**
halbflüssiges Frittieröl,
10 l Ei.



91300352

**Phase Professional with
natural Butterflavour**
flüssige Pflanzenfett-
zubereitung mit natürlichem
Butteraroma, 3,7 l Fl.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagma-Fachgroßhändler.





2530326
**Gemüsemais
vakuum gepackt**
2650 ml Do., ATG 1840 g



2530327
**Artischockenherzen
ganz 30/40**
2650 ml Do., ATG 1550 g



2552300
**Champignons
ganze Köpfe Mini**
1.W., 2650 ml Do.,
ATG 1380 g



2552308 2552310
Champignons geschnitten
2.W./3. W., 2650 ml Do.,
ATG 1380 g






11893604
Würze
5,5 kg Ka.



11802417
Klare Gemüsebrühe
5 kg Ei.



11800762
**Delikatess
Helle Sauce**
12,5 kg Ei.



Mittelscharfer Senf



360
Kt.: 200 x 10 ml Pbt.



316
400 ml Squeeze-Fl.

**bayerisch süßer
HAUSMACHERSENF**



160
Kt.: 200 x 15 ml Pbt.



336 335
335 ml Gl.



259
400 ml Squeeze-Fl.

30% weniger Zucker



Currywurst, freu dich drauf!



↑
Jetzt
entdecken

Ausgewogener
Geschmack &
lange Standzeit
ohne Hautbildung



NEU

Wieder da:
unsere beliebten Klassiker



Mehr
Infos
↓





www.homann-foodservice.de



Champignons



831204
3. Wahl geschnitten
im 9,5 l KU-Eimer
ATG 6 kg



1. Wahl Miniköpfe (731700)
im 15 l KU-Bt., ATG 10 kg

3. Wahl geschnitten (731704)
im 15 l KU-Bt., ATG 10 kg

Alle Produkte bei Ihrem
Frische-Partner

kühl-
pflichtig





2302156
**Branntweinessig
hell**
5 % Säure, 10 l Ka.



2305108
Bolte Tafelsenf
10 kg Ei.



2305014
**KFM
Tomatenketchup**
Bt.: 100 x 20 ml Pbt.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung. Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Solange der Vorrat reicht. Die nächsten Angebote erscheinen im TopSeller Oktober 2024.
Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagma eG September 2024

Neues von ...

Berkel: Pro Line XS25 und XS30

Neue Aufschnittmaschinen
für Profis/Fleischereien.



Eine präzise Performance und zeitlos elegantes Design sind seit über 130 Jahren Markenzeichen der Aufschnittmaschinen von Berkel. Mit der neuen Serie Pro Line XS bietet das Traditionsunternehmen ideale Modelle für die professionellen Anforderungen in HoReCa-Betrieben und Fleischereien.

Die Schwerkraftschneider der Pro Line XS-Serie sind in vielerlei Hinsicht ideal für den Arbeitsalltag: Sie sind kompakt, leicht zu reinigen und bieten eine ausgezeichnete Schnittleistung. Hochwertige Materialien garantieren Langlebigkeit, kantenlose und glatte Linien außerdem ein komfortables Handling. Für eine gute Performance sorgen zudem etliche weitere Parameter: Die um 38 Grad geneigte Anschlagplatte mit einer 15-Grad-Öffnung erleichtert das Schneiden, den Durchgang und das Gefälle des Schnittgutes. Dank der Messerschutzplatte mit durchgehendem Profil bleibt Scheibe für Scheibe gleich dick – oder eben hauchdünn: Die gewünschte Stärke des Schnittgutes lässt sich mittels des Drehknopfes für die SchnittstärkenEinstellung mit 14 millimetrischen Positionen höchst exakt regeln. Der Techno-Polymer-Handschutz ist transparent, sodass man beim Schneiden immer eine perfekte Sicht hat. Ein breiter Restehalter, der Schinken und Co. fest auf der Platte fixiert, minimiert dabei den möglichen Ausschuss. Weitere Pluspunkte: der Seitenabstreifer mit Magnetverbindung und das abnehmbare Schleifgerät.

Bestmögliche Hygiene und Sicherheit

Die Reinigung der Berkel Pro Line Maschinen ist denkbar einfach, schon weil sie aus einem einzigen Gussteil sind, somit keine schmutz-anfälligen Rillen und Ecken aufweisen. Von der geneigten Messerschutzplatte fließen entstehende Flüssigkeiten in die im Gussteil integrierte Auffangwanne. Der abnehmbare Schlitten erleichtert die dennoch anfallenden Reinigungsarbeiten ebenso wie der große Abstand zwischen Messer und Motor: Er beträgt 42 Millimeter. Auch die Messerabdeckung lässt sich schnell entfernen. Damit beim Säubern dennoch nichts passiert, lässt sich das Messer mit einem Schutzring aus Alu vollständig verschließen. Das unfreiwillige Freisetzen des Restehalters wird durch ein Blockiersystem verhindert. Der Ein-/Ausschalter ist nach Schutzklasse IP 67 vollständig abgedichtet und zudem mit gut sichtbaren LEDs ausgestattet.

Und jedes exponierte Teil der Maschine ist mit lebensmittel-echten Silikondichtungen versehen. Last but not least erleichtert die ergonomische Anordnung der Bedienelemente die Arbeit mit der Aufschnittmaschine.

Die Serie bietet zwei Modelle in unterschiedlichen Farben: Die etwas kleinere XS25 und die XS30 unterscheiden sich durch Größe, Gewicht, Umfang des Messers und Motorleistung. Beide Schwerkraftschneider gibt es wahlweise in hellem Silber, mattem Grau und natürlich im typischen „Berkel-Rot“.

Ein Klassiker par excellence

Denn wer kennt ihn nicht, den Rotton des Klassikers von Berkel. Die legendäre Schwungrad-Schneidmaschine steht schließlich überall dort, wo bester Schinken perfekt aufgeschnitten wird, ob in Gastronomie oder Handel – und dank ihres legendären Designs sogar im Museum of Modern Art in New York.

Ausgetüftelt hat sie der Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus von Berkel bereits 1898. Das Besondere seiner patentierten



Zeitloses Design und präzise Performance: die Schneidemaschine Pro Line XS25

Erfindung: Per Handrad – dem berühmten Schwungrad – wird ein beweglicher Tischschlitten in Bewegung gesetzt, um einer scharfen, sich drehenden Klinge entgegenzugleiten. Noch fast 130 Jahre später ist „die Berkel“ ein ikonografisches, rund um den Globus in 92 Ländern verkaufte Objekt.

www.theberkelworld.com

Alle Artikel zu erhalten bei Ihrem **Dagama-Fachgroßhändler**.

Pro Line
XS25



Volano B114



Berkel

KBS Kühlzellen: Effizienz durch perfekte Planung

Eine sorgfältig geplante und korrekt installierte Kühlzelle trägt nicht nur zur Produkt-Qualitätssicherung bei, sondern auch zur Wirtschaftlichkeit und Effizienz eines Betriebes. Dabei stellt die verstärkte Nachfrage nach fertigen To-go-Artikeln zahlreiche Metzgereien vor neue Herausforderungen – denn frisches Fleisch und abgepackte Ware müssen unterschiedlich gelagert werden.

Mit den jeweils anforderungsgerechten Kühlzellen lassen sich Geld und Wege sparen: Wenn etwa Metzgerei-Filialisten an ihrem Hauptsitz produzieren und an die Filialen nur noch abgepackte Ware liefern, müssen die Kühlzellen dort nicht ganz so stark kühlen wie die für die Frischfleischlagerung – der Energieverbrauch kann gesenkt werden.

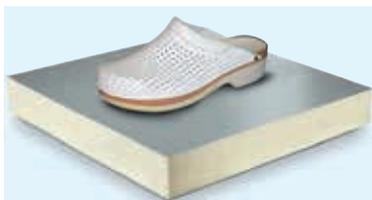
Warum muss Frischfleisch anders gelagert werden als abgepackte Ware?

Frisches Fleisch muss bei minus zwei bis plus zwei Grad Celsius gelagert werden. Durch Salze und Rauch werden die Materialien von Kühlzellen und Kältetechnik zusätzlich gefordert. Und: Die Hygiene-Anforderungen sind höher. Die Aggregate müssen entsprechend ausgelegt sein: für Nassreinigungen geeignet, scheuerbeständig und komplett wasserdicht. Sie benötigen entsprechend geschützte Verdampfer, die diesen schwierigen Bedingungen standhalten. Maßgeschneiderte Lösungen sind unerlässlich. Verpackte Ware kann in preisgünstigeren Standardzellen bei plus vier bis plus acht Grad



„Evokit 80“ heißt eine Auswahl an Minikühlzellen, die 35 verschiedene Modelle umfasst. Sie sind in zwei Höhen und mit einem Volumen von 1,8 bis 12 Kubikmetern zu haben.

gelagert werden. Die effizienteste Lösung ist es also, zweigleisig vorzugehen, sowohl eine spezielle Zelle mit wasserdichten Nähten für Frischfleisch als auch eine preiswertere angepasste Standardzelle für abgepackte Ware zu verwenden .



Rutschfeste Tritt- und Laufflächen sind aus verzinktem Stahlblech, zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem grauem rutschfestem PVC-Belag. Optional und gegen Mehrpreis sind sie auch in rutschfestem Edelstahl AISI 304 mit R11-Zertifikat lieferbar.



Intelligente Regallösungen sorgen für Ordnung und Übersichtlichkeit.



Die Wand- und Deckenpaneelen sind aus verzinktem und weiß lackiertem Stahlblech in Sandwich-Bauweise mit Nut- und Federsystem hergestellt. Die Isolierung besteht aus 80 Millimeter starkem hartem Polyurethan-Schaum (PUR-Schaum) mit einem K-Wert von 0,29W je Quadratmeter. Gegen Mehrpreis stehen auch Paneelen mit schwer entflammbarem PIR-Schaum zur Verfügung.

Was ist bei der Planung eines Kältekonzeptes grundsätzlich zu beachten?

Die erste Frage ist natürlich: Welche Lagerkapazität wird benötigt? Hiernach berechnet sich die Größe der Zelle. Zu viel Raum verursacht unnötige Kosten. Die zweite Frage ist: Welcher Standort ist der richtige? Kurze Wege sind wichtig – einerseits. Andererseits muss für eine ausreichende Be- und Entlüftung in Form von Zu- und Ablaufmöglichkeiten gesorgt werden, damit die der Zelle entzogene Wärme abtransportiert werden kann. Für die Leistungsfähigkeit der Aggregate ist ein Standort mit einer Umgebungstemperatur zwischen plus zehn und plus 25 Grad Celsius sowie einer möglichst geringen Luftfeuchtigkeit ideal. Grundvoraussetzung für eine voll funktionsfähige Zelle ist ein ebener Boden. Jede Unebenheit wird sich später auf die Dichtigkeit und Leistungsfähigkeit der Zelle auswirken. Der Boden der Zelle ist immer ein wichtiger Teil der Konstruktion und sorgt für Stabilität. Er ist isoliert, um den Verlust an Kälte weiter zu minimieren. Die Zelle sollte also stets perfekt ausgerichtet sein, damit sie optimal kühlen kann.

Wie KBS Sie unterstützt

Die Kühl- und Tiefkühlzellen von KBS werden als fertig zusammengestellte Bausätze geliefert, die aus Paneelen, Fußboden, Decke und Tür-Elementen bestehen. Die Zellen können von einem erfahrenen Kältetechniker problemlos aufgebaut werden, KBS liefert eine ausführliche Aufbauanleitung dazu. Auch die Montage der Aggregate ist mit KBS problemlos möglich. Sie sollte durch einen Fachmann erfolgen – wenden Sie sich an Ihren Dagema-Fachgroßhändler. Für verpackte Waren bietet KBS viele verschiedene Lösungen an, die an fast alle Situationen vor Ort angepasst werden können. Isolierungen von 80 bis 160 Millimetern sorgen dabei für einen optimierten Energieverbrauch. Der Zellenboden kann optional mit Edelstahl ausgestattet werden. Durch Rampen und Verstärkung des Bodens wird die Zelle mit Wagen befahrbar. Alle Aggregate arbeiten mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R 290.

Alle Artikel zu erhalten bei Ihrem **Dagema-Fachgroßhändler**.

GÜNSTIGE ZELLEN FÜR ABGEPACKTE WARE

Kühlzelle EVO80-Serie

Zelle mit Wänden und Deckenelementen aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010

- ◆ Isolierung 80 mm, k-Wert: 0,29 W/m²
- ◆ Boden mit kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- ◆ Abgerundete Innenecken für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. 1500 kg/m² statische Last
- ◆ Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Unterbodenbelüftung gegen Mehrpreis lieferbar

Boden befahrbar, gegen Mehrpreis



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius



In vielen verschiedenen Maßen und Wandstärken

Weitere Zellen auch mit 100 mm und 160 mm Isolierung:



Ausführliche Informationen zu allen Zellen:



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

Verzehr von **WILDFLEISCH** in Deutschland **11.700 TONNEN WILDSCHWEIN**

... haben die Deutschen im Jagdjahr 2022/23 (1. April bis 31. März 2023) gegessen – und damit 2200 Tonnen mehr als Reh. Fleisch von Wild aus der Region ist offenbar sehr beliebt: Insgesamt wurden über 25.000 Tonnen Wildbret verzehrt. Weiterhin beliebt sind Wildtauben, 276.000 Tiere wurden in besagtem Zeitraum verwertet. Danach folgen Wildenten mit 242.000 Tieren. Die Nachfrage nach Wild aus der Region ist demnach in den vergangenen Jahren gestiegen. Laut einer repräsentativen Umfrage im Auftrag des Deutschen Jagdverbands halten derzeit 84 Prozent der Deutschen Wildbret für ein gesundes, natürliches Lebensmittel. Vor zwei Jahrzehnten waren es nur 70 Prozent. Mindestens ein Mal im Jahr essen inzwischen 55 Prozent der Deutschen Wild, etwa die Hälfte davon bereitet es auch selbst zu. Die jährlich verfügbare Menge an Wildbret schwankt: Der Jagderfolg hängt zum Beispiel stark von Wetter und Nahrungsverfügbarkeit und infolgedessen von der Vermehrungsrate einzelner Wildarten ab.

jadverband.de, Januar 2024



BRAUNE SAUCE – PERFEKT FÜR WILD

Advertorial

Mit dem Herbstanfang beginnt auch die Zeit, in der herzhaftere Gerichte mit Wild besonders beliebt sind. Die richtige Basis für diese Gerichte ist essenziell, und hier kommt das Knorr Professional Saucensortiment ins Spiel. Alle guten Gerichte beginnen mit einer perfekten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Saucensortiment für die Bedürfnisse aller Profi-Küchen entwickelt. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender Qualität.



Unser Saucensortiment bietet alles, was Köche brauchen:

- Eine Basis zur schnellen Herstellung feiner Saucen
- Vielseitig anwendbar – als Basis zur weiteren Ableitung oder zum Strecken selbstgemachter Saucen
- Authentischer Glanz und perfekte Bindung
- Unterstützung des typischen Fleischgeschmacks
- Ideal für alle Zubereitungsarten von Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Wild
- Geeignet für spezielle Allergenbedürfnisse und auch für vegetarische und vegane Gerichte.

Jede Küche hat ihre eigenen Herausforderungen. Ob von Anfang an selbst zubereitet oder für das Finetuning im letzten Finish – Knorr Professional unterstützt Sie jederzeit mit passgenauen Lösungen in Ihrer Art zu kochen. Finden Sie Ihre perfekte braune Sauce, egal ob für die Zubereitungsküche, Mischküche, Aufbereitungs-, Gar- und Regenerierküche oder die Ausgabeküche – wir haben für alle Bedürfnisse die perfekte Saucenlösung! Lesen Sie hier unseren Saucen Guide.



Knorr Professional
Delikatess Sauce zu Braten



VICTORINOX



FIBROX DUAL GRIP
SCHWEIZER MESSER
FÜR DEN PROFI

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

Räuchern gestern und heute

Das Räuchern von Lebensmitteln ist eine wunderbare Tradition, die bis in die Urzeit zurückreicht. Ursprünglich diente es dazu, Lebensmittel zu konservieren. Durch die Behandlung des Räucherguts mit Rauch, der antimikrobielle Eigenschaften besitzt, kann das Produkt haltbar gemacht werden.

Das Räuchern ist heute aus der Küche nicht mehr wegzudenken – ob beim Jäger, Angler, Griller oder in der Gastronomie und gewerblichen Betrieben. Beim Kalträuchern wird das Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen geräuchert, typischerweise zwischen 20 °C und 30 °C. Dieser langsame Räucherprozess kann bis zu mehreren Tagen dauern. Beim Warmräuchern ist die Räucherzeit wesentlich kürzer und liegt bei maximal vier Stunden. Die Temperaturen liegen hier zwischen 40 °C und 70 °C. Kalträuchern eignet sich zum Beispiel für Stremel-Lachs, Kochschinken oder Kochwürsten. Im Gegensatz zum Warmräuchern erfolgt

das Heißräuchern bei höheren Temperaturen, normalerweise zwischen 70 °C und 100 °C. Die höhere Temperatur ermöglicht es, das Lebensmittel gleichzeitig zu räuchern und zu garen. Diese Methode eignet sich gut für Fleisch, Geflügel, Gemüse und American BBQ. Die modernen Geräte verfügen über perfekte Temperatursteuerungen und Rauchgeneratoren mit Timer, die die meiste Arbeit von selbst erledigen und reproduzierbare Ergebnisse ermöglichen. Gerade die junge Generation von Jägern schätzt

das Geschmackserlebnis, das sie auch von den Großeltern kennt, sehr. Sie hat aber keine Lust mehr auf Schwelbrand mit immer unterschiedlichen Ergebnissen und schwieriger Temperaturkontrolle.

Der Trend zum Selbermachen ist bei vielen hoch im Kurs.

Räuchern ist eine uralte Tradition, die bis in die Anfänge der Menschheitsgeschichte zurückreicht. Schon in der Frühzeit erkannten die Menschen die konservierende Wirkung von Rauch auf Lebensmittel. Im Verlauf der Geschichte entwickelten sich unterschiedliche Techniken des Räucherns in verschiedenen Kulturen auf der ganzen Welt. Deutsche Metzger, die nach Amerika auswanderten, wussten schon früh, wie sie Fleisch und Fisch durch Räuchern konservieren und ihnen zusätzlichen Geschmack verleihen konnten. Sie verwendeten Holz wie Hickory oder Mesquite, um den Rauch zu erzeugen und haben damit quasi das BBQ erfunden. Auch in Europa hat das Räuchern von Lebensmitteln eine lange Geschichte. Insbesondere in Skandinavien war das Räuchern von Fisch, wie Lachs oder Hering, von großer Bedeutung.



Perfekter Geschmack. Auf den Punkt gebracht.

Deine Vorteile im Überblick:

- Verleiht Saucen perfekten Geschmack und Bindung
- Vielseitig einsetzbar – für fleisshaltige und vegane Gerichte
- Gelingsicher – zur schnellen Herstellung brauner Saucen
- 100% Röstgeschmack

Hier erfährst du alles
zu unseren Saucen



Ich beschäftige mich seit vielen Jahren mit den unterschiedlichsten Methoden des Räucherns. Diese besondere, rauchige Geschmacksveredelung lässt sich auch heute nur traditionell mit Holzspänen oder Stücken aus Holz herstellen. Sie bringt uns zurück zum Ursprung der Lebensmittelzubereitung mit Feuer.

Rudolf Jaeger, Autor und Grill & BBQ Weltmeister



Borniak BBQ- und Classic-Räucheröfen

Die Firma Borniak ist seit vielen Jahren die Nummer eins im internationalen Premium-Räucherofen-Segment. Die vielfältige Palette an Geräten, darunter elektrische Räucheröfen und BBQ-Smoker, ist sowohl zum Kalt- als auch Heißräuchern einsetzbar. Die Geräte sind aus lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt, verfügen über eine elektrische Temperatursteuerung bis zu 150 °C und sind komplett isoliert. Das macht sie besonders effizient und kostengünstig im Betrieb. Die Firma Borniak verbindet auf einzigartige Weise Tradition und Moderne. Dafür sorgen eine hochwertige Materialauswahl und eine passgenaue Fertigung. Die Räucheröfen sind durch ihre Benutzerfreundlichkeit und je nach Modell mit Timersteuerung sowohl für Anfänger als auch für Profis einfach zu bedienen und zu reinigen.

Die Ergebnisse sind beim Kalträuchern und Warm-Heißräuchern immer gleichbleibend erstklassig. Auch das umfangreiche Räucherzubehör, POS-Displays und die Borniak eigenen Holzspäne beweisen die langjährige Erfahrung der Firma Borniak.



Alle Artikel zu Borniak erhalten bei Ihrem **Dagama-Fachgroßhändler**.

JETZT NEU: THERMOCELL DAS GANZHEITLICHE AKKUSYSTEM

Die ThermoCell-Serie besteht aus sieben verschiedenen Akku-Typen. Jeder ist speziell für einen bestimmten Temperaturbereich entwickelt. Ob für gefrorene oder gekühlte Produkte oder warme Speisen: mit dem richtigen Akku werden die DIN-Vorgaben eingehalten und die Produkte oder Speisen kommen mit der richtigen Temperatur ans Ziel.



Allrounder.
Für jeden Einsatz der passende Akku. Einfach an den verschiedenen Farben zu erkennen.

Schnell geladen.
Die geringe Gesamtstärke des Akkus erlaubt eine um 35 %* kürzere Ladezeit.

Designlinie.
Sieht gut aus und die Sickenkante erleichtert den Einschub in alle Frontlader.

Quick connect.
An der Profilierung aneinandergelockt können zwei Akkus als Kette gemeinsam aus Frontladern herausgezogen werden.

* im Vergleich zu Standardakkus mit 30mm Gesamtstärke

HAT UNSERE INNOVATIVE PRODUKTNEUHEIT THERMOCELL IHR INTERESSE GEWECKT? HABEN SIE NOCH FRAGEN? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter: +49 7161 9384-0 oder per E-Mail an info@thermohauser.de

www.thermohauser.de

SUPERFOOD VOM METZGER

Knochenbrühe im To-go-Becher



2014 begann der New Yorker Starkoch Marco Canora, aus dem Imbissfenster seines Restaurants heraus Knochenbrühe im To-go-Becher zu verkaufen. Er versprach: Sie macht schöner, jünger, gesünder, glücklicher. Die New Yorker standen Schlange.



72 Stunden

Am Gesundesten ist eine Knochenbrühe, wenn sie bei niedriger Temperatur möglichst lange (bis zu 72 Stunden) gekocht wird.



Für Hollywood-Schauspielerinnen Gwyneth Paltrow ist Knochenbrühe ein

„Wellness-Elixier“.

Ihr Achtsamkeits-Unternehmen „Goop“ verkauft unter anderem

„Breakfast Broth“ und „Bone Broth Latte“.

Die verschönernde und gesundheitliche Wirkung der Knochenbrühe ist so gut wie gar nicht durch Studien belegt. Fest steht aber: Drin sind überdurchschnittlich viele Mineralien wie Magnesium und Kalzium in hohen Dosen – und Kollagen, das Anti-Aging-Allheilmittel.

Bone Broth

im To-go-Becher:

gute Idee!

Denn

Gesundheit hin,

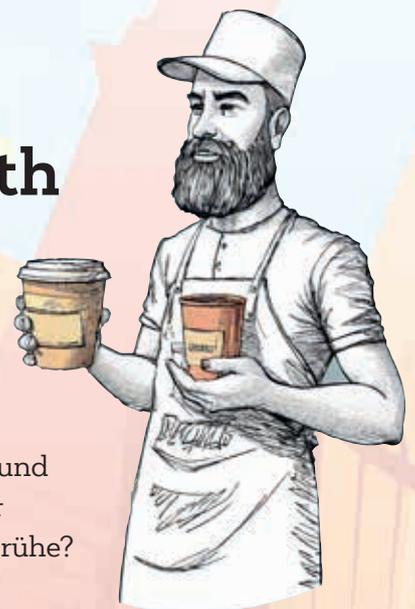
Schönheit her:

Was gibt's bei

Kater, schlechter Laune und

schlechtem Wetter

Besseres als eine heiße Brühe?



ASIAWOK

FÜR VIEL FERNÖSTLICHE WÜRZE

Die Chinesen kochten angeblich schon vor dreitausend Jahren mit dem Wok. Sämtliche Zutaten kleinzuschneiden und bei großer Hitze im Handumdrehen zu garen, sparte einst auch das mitunter knappe Brennmaterial. Bei uns sind Wok-Gerichte heute nicht zuletzt so beliebt, weil man Fleisch und (oder nur) Gemüse vielfältig, schnell und unkompliziert zubereiten kann. Ganz wichtig dabei: die passende Würze. Wer sich für den richtigen fernöstlichen Touch nicht gleich eine Sammlung entsprechender Ingredienzien anschaffen möchte, hat mit der Mischung „AsiaWok“ aus der Gewürzmühle der Dagma das richtige Einsteigergeruch an der Hand. Paprika, Curry, Chili, Pfeffer, Ingwer, Koriander, Kurkuma und Muskat sor-



gen da unter anderem für ein aromatisch ausstrahlendes Aroma. Sesamsaat rundet das Ganze ab. Wie üblich kommt auch diese von Patrick Heyers kreierte Gewürzzubereitung ohne Zusatzstoffe aus. Anders als bei mancher Supermarktware wird auch nichts gestreckt, was für einen intensiven Geschmack sorgt. Man sollte also erstmal moderat würzen bei der Verwendung für Wok-Gerichte wie für Aufläufe, Fleisch, Fisch und Gemüse.



Patrick Heyers, Fleischermeister und Leiter der Dagma Gewürzmühle: „Ich empfehle bei Wok-Gerichten Soja-Sauce statt Salz zu verwenden, damit der asiatische Geschmack noch besser zur Geltung kommt.“

Spirale-Nora

Advertorial

Polyurethan-Arbeits- und Sicherheitstiefel Nora: Mit innovativem Material noch bessere Arbeits- und Sicherheitstiefel aus Polyurethan – kurz: PU – haben im Vergleich zu herkömmlichen Gummistiefeln bekanntlich viele Vorteile. Der Hersteller Spirale hat dank der Zusammenarbeit mit BASF die positiven Eigenschaften des PU-Materials ELASTOPAN® noch weiter optimieren können.



„Spirale Stiefel“

Leicht und bequem, biegsam und warm auch bei minus 20 Grad – und in jedem Fall sicher: Noramax-PU-Stiefel

Mit dem Einsatz des Polyurethan-Materials namens ELASTOPAN® von BASF hat das Unternehmen die positiven Eigenschaften von PU-Work- und Safety-Boots weiter optimiert. Sie sind noch leichter, rutschhemmender, kälteisolierender sowie kälteflexibler und schützen noch effektiver gegen viele aggressive Substanzen.

So sind etwa der Arbeitstiefel Noramax Food non safety und der Sicherheitstiefel Noramax Food safety um rund 900 Gramm leichter als die Vorgängermodelle (Größe 42) und bleiben bis zu minus 20 Grad Celsius warm und biegsam. Die Sohlen sind

durch eine optimierte Profilgeometrie extrem rutschhemmend, zudem reinigen sie sich selbst. Die Oberfläche der Stiefel wiederum ist glatt und geschlossen und verhindert das Eindringen von Schmutz, Blut und Säuren. Zugleich sorgen ein anatomisches Fußbett und ein ergonomisch geformter Schaft mit Knöchelunterstützung für ein höchst angenehmes Tragegefühl, die verstärkte Ferse gibt dem Fuß zusätzlich Halt. Komfortabel und geräumig ist außerdem die asymmetrische Zehenschutzkappe auf der Basis der Weite 11, und die Ausziehhilfe erleichtert das Heraus-schlüpfen.

Handlungsbedarf jetzt! Die neue elektronische Rechnung

Der Gesetzgeber hat die elektronische Rechnung neu definiert. Demnach muss sie in einem strukturierten elektronischen Format ausgestellt, übermittelt und empfangen werden und dabei der EU-Richtlinie 2014/55/EU entsprechen. Im Klartext: Eine bisher als PDF verschickte Rechnung gilt nicht mehr als elektronische Rechnung.

Eine elektronische Rechnung nach neuer Definition ist eine Datei in genau festgelegtem Aufbau, die für den Menschen nur schwer zu lesen ist. Diese Datei wird in der Regel über ein Fakturierungsprogramm erstellt. Danach muss diese Datei elektronisch übermittelt und beim Rechnungsempfänger elektronisch empfangen werden. Eine Weitergabe über USB-Stick reicht nicht aus.

Der elektronische Empfang über E-Mail oder per Download ist hier wohl das geringste Problem. Dennoch empfiehlt es sich, ein gesondertes E-Mail Postfach einzurichten, da elektronische Rechnungen in unveränderter Form aufbewahrt und archiviert werden müssen, um den Vorsteuerabzug nicht zu gefährden. Die elektronische Rechnung kann dann sofort elektronisch weiterverarbeitet, zum Beispiel direkt in die Warenwirtschaft, die Buchhaltung oder das Bankprogramm eingespielt werden.

Voraussichtlich werden zwei mögliche Rechnungsformate zum überwiegenden Einsatz kommen. Dies sind XRechnung und ZuGFeRD. Letztere hat den Vorteil, dass mit der maschinenlesbaren Rechnung eine menschenlesbare PDF-Version verknüpft ist.

Ab dem 1. Januar 2025 müssen alle Unternehmer eine E-Rechnung empfangen und verarbeiten können. Eine Zustimmung zum Empfang

der E-Rechnung entfällt. Die E-Rechnung kann nicht mehr verweigert werden.

Ab wann greift die Pflicht zur Ausstellung von E-Rechnungen?

Im B2B-Bereich können E-Rechnungen ab 1. Januar 2025 nach diesen neuen Regelungen erstellt werden. Papierrechnungen sind mit Zustimmung des Rechnungsempfängers übergangsweise weiter zulässig. Akuter Handlungsbedarf besteht also schon jetzt, wenn Ihre Rechnungsempfänger auf E-Rechnungen bestehen.

Ab 2027 müssen E-Rechnungen im deutschen B2B erstellt werden, wenn der Jahresumsatz des Rechnungsausstellers größer 800.000 Euro ist. Ab 2028 ist die E-Rechnung im deutschen B2B-Bereich zwingend für alle Unternehmen vorgeschrieben. Die Nichtbeachtung der E-Rechnungspflicht ist eine Ordnungswidrigkeit und führt zu weiteren Komplikationen bei der Umsatzsteuer. Gerade größere Unternehmen werden schnell auf die E-Rechnung umstellen und Automatisierungsvorteile nutzen.

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

Der neue Standard an Hygiene und Nachhaltigkeit

Frischhaltevermögen auf höchstem Niveau

allfolin® sheet
cell

100%

Recyclbare Produkte
Zertifizierte Hygiene
Made in Germany

Qualität
seit über
50 Jahren
perga)

allfolin® sheet cell

- + garantiert höchstmögliche Frischhalteigenschaften bei Fleisch, Wurst, Käse und Fisch
- + ist flüssigkeitsdicht, so dass die verpackte Ware weder bei Transport noch Lagerung durchweicht
- + ist fettdicht, kälte- und wärmebeständig, falt- und beschriftbar
- + ist eine besonders umweltfreundliche Verpackung, die zu 100 % recycelbar ist
- + erfordert kein lästiges Trennen eines Verbundes der aus unterschiedlichen Materialien besteht
- + schont erdölbasierende Ressourcen, da es zu großen Teilen aus mineralischen Rohstoffen hergestellt wird
- + ist lebensmittelecht und erfüllt alle relevanten Vorschriften
- + wird unter strengsten hygienischen Auflagen analog der Hygienenorm BRC produziert
- + kann ideal als Werbeträger eingesetzt werden und ist auch mit individuellem Firmendruck lieferbar

Deliclean

HYGIENE – WAS SONST!

Auszug aus unserem Hygiene-Sortiment

Geschirrspülmaschinen Reiniger

chlorfrei oder mit Aktivchlor



Spülmittelkonzentrat



Klarspüler für jede Wasserhärte



Dagerol

Zitronen-Melissen- oder Orangenduft



Schaumgerät



Rauchharzentferner

Doppel Konzentrat oder Schaum Extra

Desinfektions- Schaumreiniger

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

Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

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

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