

Nr. 2 | Mai 2025

Delicavne

MAGAZIN

Mit Biofleisch in die Zukunft

Zu Gast auf
dem Stautenhof

Die Branche sucht Nachwuchs

Blicke auf den
Ausbildungsmarkt



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

DMS

MASCHINENSYSTEME



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: Kolbenausbauwerkzeug,
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: Kolbenausbauwerkzeug,
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

Manchmal braucht es einen langen Atem

Das Metzgerhandwerk verändert sich. „Und wenn man in der Branche bestehen will, muss man offen sein für frisches Denken“, sagt Christoph Coßmann (27). Der Chef-Metzger des Stautenhofs in Willich setzt auf Bio-Fleisch aus eigener Produktion – und die Kunden rennen ihm die Bude ein. Sein Erfolg ist zugleich das Ergebnis harter Arbeit, oft war ein langer Atem nötig. Die Geschichte des Stautenhofs erzählen wir ab Seite 8.

Auch wer auf der Suche nach Auszubildenden ist, braucht einen langen Atem. Viele Betriebe haben Probleme, offene Stellen zu besetzen. Auf Seite 13 stellen wir Ihnen Viktor Beta vor. Der junge Mann will das Metzgerhandwerk von der Pike auf lernen – und er sagt schon jetzt: „Ich habe meinen Traumberuf gefunden“. Auf Seite 24 verrät Ausbildungs-Expertin Nora Seitz, warum sich eine Fleischerlehre lohnt, und wie Betriebe heutzutage für den Nachwuchs attraktiv werden können.

Nicht nur um die Glut durchzupusten, braucht es am Grill einen langen Atem. Auch wer am Rost erfolgreich Geld verdienen möchte, muss ausdauernd sein. „Üben, üben, üben!“ – wer diesen Rat von Rudolf Jaeger befolgt, kann es ganz nach oben schaffen. Unser Interview mit dem Grill-Weltmeister gibt's auf Seite 28.

Ab Seite 30 nehmen wir Sie mit zu Patrick Heyers. Der Leiter der Dagma-Gewürzmühle kann ein Lied davon singen, dass sich ein langer Atem auszahlt. Jüngst erzählte er uns in seiner „Hexenküche“, dass einige seiner Kreationen zunächst Start-Schwierigkeiten am Markt hatten – bevor sie zu Bestsellern wurden.

In diesem Sinne: Starten Sie durch! Wir wünschen Ihnen dafür einen langen Atem!

Herzliche Grüße, Ihr DELICARNE-Team

Dagma-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.niederberggmbh.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

DER STAUTENHOF IN WILLICH:
MIT BIO-FLEISCH IN DIE ZUKUNFT



Fotos: Daniel Elke



- **5 SCHON GEWUSST?**
- MESSETERMINE, NEUHEITEN, MARKTENTWICKLUNG

- **24 AUSBILDUNG**
- ZWISCHEN AZUBI-MANGEL UND AUFBRUCHSTIMMUNG

- **28 GRILL-SAISON**
- WELTMEISTER RUDOLF JAEGER IM INTERVIEW

- **30 GEWÜRZMÜHLE**
- SORGFÄLTIGER UMGANG MIT PFEFFER UND CO.

- **33 BESTES VOM METZGER**
- HAXE – KULINARISCHES KUNSTWERK

- **34 STEUERTIPP**
- DIGITALER EURO STATT BARGELD

Delicarne Magazin 2 / 2025

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

Herausgeber:

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

Redaktionsleitung:

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

Redaktion:

Redaktionsbüro Ruhr
Appelt + de Haas GbR

Anzeigenverwaltung:

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

Satz und Gestaltung:

Claudia Hürten,
Mandy Schubert

Druck:

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

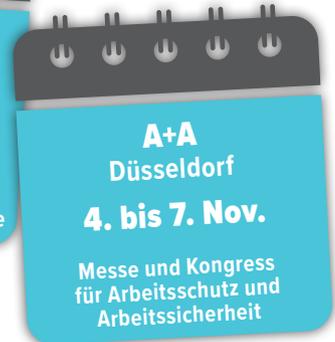
Bildnachweis:

Titelbild: Daniel Elke
Daniel Elke, Freepik, Sabrina Wacker,
Tobias Appelt, Tobias Koch, Pexels

Abonnementsbedingungen:

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

Messetermine 2025



Qualität trifft auf Erschwinglichkeit



Neu von thermohauser:
Das **Kochmesser Santoku** im japanischen Stil ist ein hochwertiges und vielseitiges Werkzeug für die Küche. Mit seiner **breiten, scharfen Klinge** aus **hochwertigem Edelstahl** ermöglicht es präzise Schnitte, das Zerkleinern von Lebensmitteln und das Hacken von Kräutern mit Leichtigkeit. Das alles gibt es zu einem erschwinglichen Preis.

UND ES HAT KLICK GEMACHT ...

Das **Heizungs-Kit** der Etol Eberhard Tripp GmbH ermöglicht mehr Flexibilität bei der Nutzung von umluftbeheizten Speisentransportbehältern der Firma B.Pro, bei denen die Heizeinheiten fest verbaut sind. Das Kit sorgt für **hygienische Sauberkeit** und ermöglicht eine **mühevolle Wartung**.

Mit Tenax-Verschlüssen („Klick-Mechanismus“) lässt es sich schnell in die Tür einsetzen und wieder entfernen. Hinzu kommen eine kurze Aufheizzeit, IPX4-Klassifizierung, Selbstregulierung sowie VDE-Prüfung.



Schon gewusst?



Foto: Daniel Elke

6,9 mio t

MEHR FLEISCH AUS HEIMISCHEN SCHLACHTHÖFEN

In Deutschland ist die Fleischproduktion 2024 nach sieben Jahren mit rückläufigen Mengen erstmals wieder gestiegen. Schlachtunternehmen erzeugten nach Angaben des Statistischen Bundesamts insgesamt 6,9 Millionen Tonnen Fleisch (1,4 Prozent mehr als im Vorjahr). Dennoch lag die Fleischproduktion weiterhin unter dem Höchststand aus dem Jahr 2016 (8,4 Millionen Tonnen).

Ein Metzger ist der schönste Handwerker

Bei der Wahl zum „Mister Handwerk 2025“ hat ein Fleischermeister den ersten Platz geholt: **Marius Karl Hanten** (28) aus Erkrath hat bei einem Online-Voting die meisten Stimmen geholt und letztlich auch eine Fach-Jury von sich überzeugt. Sein Antrieb: „Ich will zeigen, dass es cool ist, einen Handwerksberuf zu lernen und wir alle stolz darauf sein können“.



Foto: Sabrina Wacker

Advertorial

Cochstedter Gewürzpflanzen e.G.

Erfahrung und Regionalität als Garant für Top-Qualität

Vor 621 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 Familienrezepte. 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.





Wissenstransfer: Werner Ernst informiert in Willich zum Thema Hygiene.

Hygiene in der Mühle

Einmal im Jahr ist die Gewürzmühle der Dagma Schauplatz einer umfassenden Hygieneschulung. Im vergangenen Februar war es wieder so weit: Werner Ernst, Experte für Reinigungs- und Desinfektionsmittel, informierte die Teilnehmer über die Übertragungswege von Keimen, Viren und Bakterien – immer mit dem Fokus auf der Vermeidung von Hygienesrisiken.

Mehr über die Dagma-Gewürzmühle ab Seite 30.

POSITIVE GESCHÄFTSENTWICKLUNG

70 Prozent der Unternehmen im Fleischerhandwerk sind mit der Entwicklung ihrer Geschäfte im vergangenen Jahr „sehr zufrieden“ oder „zufrieden“. Das ist eines der Ergebnisse einer Mitglieder-Befragung, die der Deutsche Fleischer-Verband zu Beginn des Jahres durchgeführt hatte. Ein halbes Jahr zuvor lag der Wert bei etwas mehr als 50 Prozent.



44 Prozent der befragten Unternehmen gaben an, im Jahr 2025 größere Investitionen zu planen, insbesondere in den Bereichen Produktion, Personal und Verkaufsbereich.



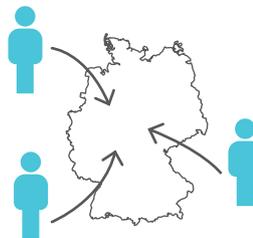
Die IFFA in Zahlen



1000 Aussteller
aus 50 Ländern



116.000 m²
Bruttofläche



71 %
der Teilnehmer kommen
von außerhalb Deutschlands
(aus rund 150 Ländern)

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.



Jetzt anmelden und
mehr erleben.
rational-online.com



Halten den Laden am Laufen:
Theresa und Christoph Coßmann.



Fotos: Daniel Elke

Biofleisch?

Will ich!

Das Besondere am Stautenhof in Willich? Der geschlossene Kreislauf in der Produktion von Fleisch- und Wurst. Die Tiere, die in dem Betrieb am Niederrhein geschlachtet werden, sind allesamt dort aufgewachsen. Metzgerei-Chef Christoph Coßmann setzt zudem auf Veranstaltungen – um bei den Menschen das Bewusstsein für Fleisch zu schärfen.

Das grelle Neonlicht im Schlachthaus ringt mit der Dunkelheit. Noch umhüllt die Nacht den Stautenhof. Christoph Coßmann bindet sich seine Metzgerschürze um, die Ärmel seines Hemds hat er hochgekrempelet. „Es liegt Arbeit vor uns“, sagt der 27-Jährige. Kurz darauf tritt ein Rind in die Betäubungsbox. Die 700 Kilogramm schwere Kuh wirkt ganz entspannt. Mit großen Augen schaut sie sich neugierig um. Einen Moment

später senkt sich der Halsbügel. Das Tier ist fixiert. Christoph Coßmann setzt das Bolzenschussgerät an – und zündet. Die Kuh sackt zu Boden. Mit geübten Handgriffen befestigt Christoph Coßmann nun eine Kette am Hinterbein. Mit einem Flaschenzug zieht er das Rind in die Höhe. Er greift ein langes, scharfes Messer und durchtrennt blitzschnell den Hals des Tieres. „Beim Schlachten bin ich immer absolut konzentriert. Da ist kein Raum

für Sentimentalitäten. Das Töten gehört zum Beruf nun mal dazu“, sagt der Junior-Chef des Stautenhofs. „Ich ziehe meine Rinder nicht zwei Jahre lang auf, um dann in den letzten zehn Minuten ihres Lebens alles zu nichte zu machen.“ Wer ihm bei der Arbeit zusieht, spürt: Dieser Mann bringt den Tieren größten Respekt entgegen. Schweine, Rinder, Schafe und Hühner leben auf dem Hof. Christoph Coßmann und seine

Portrait



Hofbewohnerin mit prächtigen Hörnern: Aubrac-Rind Neeske.

Altes Handwerk neu entdeckt

Christoph Coßmann und sein Team verarbeiten Fleisch von Schwein und Rind direkt nach der Schlachtung. Die Warmfleischverarbeitung hat eine lange Tradition: Sie wurde vor allem zu Zeiten angewandt, als es noch viele Hauschlachtungen gab und eine verlässliche Kühlung nicht gegeben war. Da heutzutage zwischen Schlacht- und Verarbeitungsstätte oft weite Wege liegen, ist es häufig nicht möglich, das Fleisch kurz nach der Schlachtung zu verarbeiten. Für handwerkliche Betriebe ist die Warmfleischverarbeitung aber eine Möglichkeit, um sich von der Konkurrenz abzusetzen. „Die Arbeit ist zwar aufwendiger und somit teurer – am Ende bringt sie aber eine höhere Fleischqualität.“

Mitarbeiter begleiten sie von der Geburt an bis zur Schlachtung. Es ist ein geschlossener Kreislauf. Es kommen keine Tiere durch Zukauf hinzu. Selbst die Rinder, die zunächst auf gepachteten Wiesen in der Eifel aufwachsen und erst für die Endmast nach Willich kommen, besucht der Metzgereichef regelmäßig. „Das hat einen Vorteil: Ich kann beeinflussen, was ich nachher am Haken habe.“

Am Haken hängt nun auch das frisch zerlegte Rind. Christoph Coßmann schiebt es ins Kühlhaus. „Mein Ziel ist es immer, aus einem Tier alles rauszuholen, und es so weit zu veredeln, wie es nur geht“, sagt er.

Doch jetzt ist erstmal Zeit für eine Pause. Um neun Uhr öffnet der Hofladen. Zuvor treffen

sich noch alle Mitarbeiter zum Frühstück. „Dass wir morgens und mittags gemeinsam essen, ist bei uns Tradition – und wohl auch ein Beleg für das gute Betriebsklima“, sagt Christoph Coßmann, häuft frischen Schinken auf ein Brötchen und nimmt einen Schluck Kaffee. Dann erzählt er, wie es dazu kam, dass er die Metzgerei des Stautenhofs leitet.

Ökologische Landwirtschaft

Aufgewachsen ist der Rheinländer neben einem Bauernhof. „Und sobald ich draußen den Trecker gehört habe, hat mich nichts mehr im Haus gehalten“, sagt Christoph Coßmann. „Eigentlich war da schon klar, dass ich Landwirt werde.“ Nach der Schule absolvierte er seine Ausbildung, zunächst in

der konventionellen Landwirtschaft. Als er dann eines seiner Lehrjahre auf dem Stautenhof verbrachte, lernte er nicht nur seine heutige Frau Theresa kennen, er erkannte auch, dass seine berufliche Zukunft in der ökologischen Landwirtschaft liegt.

Christoph Coßmann blieb auf dem Hof. Und er half regelmäßig beim Schlachten in der Metzgerei: „Am Anfang konnte ich ja nichts. Da musste ich mir den Respekt der anderen Mitarbeiter erst erarbeiten.“ Es kam der Tag, an dem der Metzgermeister ankündigte, sich aus Altersgründen zurückzuziehen. „Da war klar, dass ich das hier weiterführe“, erzählt Christoph Coßmann. Er machte einen Sachkundenachweis für das Schlachten von Tieren und stellte einen neuen Meister ein.

Unox Professionelle Kombi-Dämpfer für die Metzgerei.

Perfektion in jeder Zubereitung

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



Portrait



Blick in den Hofladen:
Theresa Coßmann an der Käsetheke.

Fragt man ihn, warum er nicht selbst diesen Abschluss anstrebt, antwortet der pragmatische Quereinsteiger: „Der Meistertitel ist bloß ein Stück Papier – das Wissen dahinter ist doch viel wichtiger.“

Dieses Wissen gibt Christoph Coßmann gerne weiter und lässt sich bei seiner Arbeit über die Schulter schauen. Sein Ziel: Bei den Menschen das Bewusstsein für die Themen Fleisch und Ernährung schärfen. „Wer ein neues Auto kauft, hat vorher zig Artikel und Produktblätter gelesen. Aber wer weiß schon, wie die Schinkenwurst gemacht wird?“

Seit Christoph Coßmann sich zum Fleisch-Sommelier ausbilden ließ, lädt er bis zu sechs Mal pro Jahr zum Steak-Tasting. Pro Abend gehen 20 Tickets in den Vorverkauf. „Die Tastings sind immer ausgebucht“, sagt

Die Familie packt mit an

Der Stautenhof in Willich am Niederrhein ist ein beliebtes Ausflugsziel. Die Anfänge des Familienbetriebs im 11.000-Einwohner-Ortsteil Anrath reichen zurück bis ins Jahr 1856. Senior-Chef Christoph Leiders hatte den Hof im Jahr 1987 von seinem Vater übernommen und mit seiner Frau Beate geführt, damals noch als typisch konventionellen Betrieb. Mit der Zeit wurde der Familie Leiders klar, dass diese Art der Landwirtschaft nicht für sie passend ist.

Aus diesem Grund hat sie ab dem Jahr 1997 komplett auf Bio umgestellt. „Der Hof war damit einer der ersten ökologischen Betriebe Deutschlands mit Schwerpunkt Tiere“, sagt dazu Schwiegersohn Christoph Coßmann, der Christoph Leiders' Tochter Theresa geheiratet hat. Der Stautenhof hat heute rund 50 Angestellte und ist ein dem Naturland- und Bioland-Verband angeschlossener Biohof.



Bitte nehmen Sie Platz:
Das Café des Stautenhofs.

er. Zudem gibt es unter anderem Salami- und Schinken-Verkostungen, Führungen über den Hof und durch den Schweinestall, Kindergeburtstags-Partys, Besuche von Schulklassen und Wurstmach-Nachmittage samt anschließendem Grillen. „Leider verdienen wir mit solchen Aktionen kaum Geld. Die Leute freuen sich hier bei uns über die



Stolzer Metzger: Christoph Coßmann
an der Fleischtheke.

Friede-Freude-Eierkuchen-Bauernhofwelt – und kaufen dann trotzdem beim Discounter.“ Dennoch sieht das Stautenhof-Team die Veranstaltungen als wichtigen Teil der Öffentlichkeitsarbeit. Für den Hof und die Metzgerei sind sie eine gute Werbung und steigern dessen Bekanntheitsgrad. Um am Markt zu bestehen, sei „frisches Denken“

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





Der Reifekeller des Stautenhofs ist ein Paradies für Wurst-Liebhaber.



Sorgfalt und Präzision: Christoph Coßmann bei der Arbeit im Schlachthaus.

gefordert. „Ein ‚Das-haben-wir-immer-schon-so-gemacht‘ reicht nicht aus“, sagt Christoph Coßmann. Ein Metzger bleibe nicht automatisch im Geschäft, nur weil er seinen Laden in fünfter Generation führe. „Dem sterben doch die Kunden weg. Und genau deshalb müssen wir den Verbrauchern zeigen, dass sie in einem handwerklichen Betrieb eine bessere Wurst bekommen als im Supermarkt.“

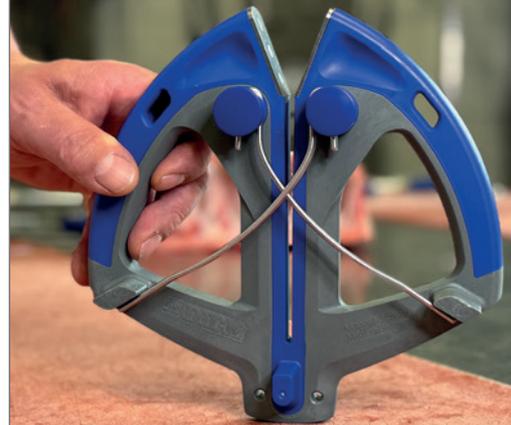
Paradies für Wurstliebhaber

Apropos, Wurst. Eine Treppe führt hinab in den Reifekeller des Stautenhofs. Die mit Ziegelsteinen ausgemauerten Räume sind ein Paradies für Dauerwurst-Liebhaber. Manche Schinken hängen hier schon seit 18 Mona-

ten. „Das hat nachher seinen Preis. Aber die Kunden sind bereit, ihn zu bezahlen“, sagt Christoph Coßmann.

Aus einem Regal nimmt der Metzger eine Salami. „Die ist bei uns ein Verkaufsschlager, Stückpreis fünf Euro. Sie liegt immer an der Kasse. Die Leute greifen zu und nehmen eine mit.“ Was es mit der Wurst auf sich hat? „Sie ist grob gewolft – und es ist nichts drin außer Salz, Pfeffer und Knoblauch.“ Coßmann ist so überzeugt von dieser Spezialität, dass er ihr seinen Namen verpasst hat: „Christophs Lieblingsalami“ steht auf dem Etikett.

Draußen scheint die Sonne. Auf dem Parkplatz fahren ständig neue Wagen vor. Auf der Weide gegenüber grast Neeske. Das elf



Der Magneto Steel
HyperDrill

UNKOMPLIZIERT
EFFEKTIV
SICHER

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de



Jahre alte Aubrac-Rind mit den prächtigen Hörnern genießt die Sonnenstrahlen. „Das ist die erste Kuh, die ich damals selbst gekauft habe“, sagt Christoph Coßmann und streicht mit der Hand sanft über ihr braunes Fell. „Zuverlässig gibt sie uns jedes Jahr Kälber – aber irgendwann... wird auch sie gehen müssen.“

www.stautenhof.de

„Ganz ehrlich, mir sind die Leute lieber, die zwei Mal in der Woche hochwertiges Fleisch essen, als diejenigen, die sich jeden Tag Billigfleisch reinziehen.“

Christoph Coßmann



Advertorial

Satino HYGINITY

Der neue Maßstab für Hygiene

Innovative Lösungen für Papier, Seifen, Desinfektionsmittel und andere Verbrauchsmaterialien: Die neue Satino HYGINITY-Spenderreihe von WEPA Professional hat das Potenzial, neue Standards in der Hygiene-Branche zu setzen. An der Entwicklung waren führende Designer und Mikrobiologen beteiligt.

Die HYGINITY-Serie wurde bereits mit dem „German Design Award“ für exzellente Gestaltung sowie dem „European Product Design Award“ für Nutzerzentrierung und nachhaltige Funktionalität ausgezeichnet. Auch diese Anerkennungen unterstreichen die Innovationskraft dieser neuen Hygienelösungen.

Das benutzerfreundliche, ergonomische Design der HYGINITY-Spenderreihe macht die Handhabung denkbar einfach: Die Montage ist unkompliziert, das Nachfüllen mühelos und die Bedienung intuitiv. Zugleich trägt das

Design dazu bei, die Keimübertragung effektiv zu reduzieren.

Durch nachhaltige Herstellung und hohe Umweltverträglichkeit erfüllt HYGINITY die strengen ökologischen Anforderungen von WEPA Professional. Die Modelle sind auf unterschiedliche Verbrauchsmaterialien, Nutzungsfrequenzen und Zielgruppen abgestimmt. Dadurch ist die Satino-Serie für unterschiedliche Szenarien geeignet – von kleinen Cafés über Flughäfen und Stadien bis hin zu Krankenhäusern.

Mit HYGINITY werden höchste hygienische Standards im medizinischen Bereich erfüllt, während gleichzeitig flexible Einsatzmöglichkeiten für öffentliche und halb-öffentliche Räume geschaffen werden. Kurzum: WEPA Professional präsentiert eine Hygienelösung, die höchste Sicherheit und maximale Benutzerfreundlichkeit in jeder Branche verspricht.



www.satino-by-wepa.eu

FESTOPAS®
Lebensmittelpräsentation
für Ladentheke und Catering

Ihre Extraportion Umsatz

Ästhetik und Funktionalität müssen kein Widerspruch sein. Sicht- und fühlbarer Beweis: FESTOPAS® aus purem Melamin, faszinierend schön und einfach praktisch.

- hoch glänzende, sehr harte porzellan-ähnliche Oberfläche
- große Farbauswahl
- dauerhaft formstabil, bruchsicher und lichtbeständig
- geruchs- und geschmacksneutral
- hitze- und kältefest

info@schuer.biz . www.schuer.biz



„Ich habe meinen *Traum*beruf gefunden“

Schon bald nachdem Viktor Beta bei einer großen Supermarkt-Kette seine Ausbildung zum Fleischer angefangen hatte, war er erst einmal – enttäuscht. „Es ging nur darum, Fleisch und Wurst zu verkaufen. Alle Waren wurden fertig angeliefert“, sagt der 24-Jährige. „Ich wollte den Beruf aber von Grund auf lernen.“

Drei Monate nach Beginn seiner Lehre lernte Viktor Beta den Stautenhof kennen. Und dort bekam er einen Eindruck davon, was es bedeutet, in einer Metzgerei wirklich handwerklich zu arbeiten. „Als ich das gesehen hatte, war ich begeistert – und ich habe gefragt, ob ich hier meine Ausbildung machen kann.“

Christoph Coßmann, Chefmetzger am Stautenhof in Willich, hat Viktor Beta bei seinem Ausbildungsplatz-Wechsel unterstützt. Seit dem vergangenen November ist der neue Azubi nun Teil des Teams. „Ich habe eine Chance bekommen – und die will ich nun nutzen.“ Jeden Tag pendelt der junge Mann von seinem Wohnort Düsseldorf mit Bus und Bahn raus aufs Land – 90 Minuten pro Strecke.

„Das nehme ich gerne in Kauf“, sagt er, „ich habe so viel Spaß bei der Arbeit. Ich habe meinen Traumberuf gefunden.“

„Ich habe keine Angst vor harter Arbeit“

Dass das Metzger-Handwerk zuweilen auch anstrengend sein kann, nimmt der Auszubildende in Kauf. „Heutzutage wollen alle viel Geld verdienen und möglichst wenig dafür tun“, sagt er. „Mir ist das Gehalt aber nicht so wichtig, und ich habe keine Angst vor harter Arbeit.“

Zwei Tage pro Woche verbringt Viktor Beta in der Berufsschule, an drei Tagen ist er im Betrieb. „Eigentlich geh' ich lieber arbeiten. Die Kollegen hier bringen mir viel bei“, sagt er. „Aber in der Schule lerne ich auch eine Menge. Beides ergänzt sich gut.“

Sein Ziel ist es, mit einem guten Abschlusszeugnis ins Berufsleben zu starten. „Vielleicht“, sagt der angehende Metzger, „mache ich eines Tages dann auch noch meinen Meister.“ Bis dahin ist es noch ein weiter Weg. Aber wer Viktor Beta bei der Arbeit beobachtet, sieht: Er wird ihn bis zum Ende gehen.





TOP SELLER

Mai 2025 – gültig vom 01.05.2025 bis 31.05.2025

Delispice

Bei Kauf von Grill-Gewürzen* erhalten Sie eine 5 l Partydose Alpirsbacher Metzgerbier gratis dazu!



Grill-Gewürzsalz

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/Ei.	Preis/kg
2018606	mit Kräutern	5 kg	€ 6,99
2018602	mit Kräutern	10 kg	€ 6,89
2018655	ohne Kräuter	5 kg	€ 6,59
2018651	ohne Kräuter	10 kg	€ 6,49

* je 60 kg Bestellmenge sortiert 1 Partydose Metzgerbier
* Nur solange der Vorrat reicht!

Auch separat bestellbar: Partydose Metzgerbier
D-Art.-Nr. 0887010
€ 11,69/Do.

PAP* STAR

Papier für Außer-Haus



- **Tüten**
- Pergament-Ersatz, fett dicht

Papstar-Art.-Nr.	Bezeichnung	Druck	Maße in mm	VE/Kt.	Preis/1000 St.
85499	Spitztüten, Inhalt: 250 g	Zeitungspapier	230 x 230 x 325	10 x 100 St., gefädelt	€ 29,99
85940	Burger Tüten, 2seitig offen	Newsprint	160 x 180	1000 St.	€ 21,99

- **Burgerboxen Papp "pure"**
- Frischfaser-Karton, Druck: "Good Food"
- Maße: 125 x 125 x 68 mm (Boden: 115 x 115 mm)
- VE: 8 x 50 St. Pg./Kt.

Papstar-Art.-Nr. 86633, € 6,69/Pg.

- **Trennpapiere für Burger Patties**
- weiß, beschichtet, fett dicht
- backfest bis 220 °C, Ø 130 mm
- VE: 16 x 500 St. Pg./Kt.

Papstar-Art.-Nr. 87816, € 9,69/Pg.



Thekenauslage FESTOPAS®!

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

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1521566	Becken weiß	280 x 210 x 60	€ 8,99
1521681	Becken schwarz	280 x 210 x 60	€ 8,99
1521533	Becken weiß	350 x 240 x 100	€ 13,69
1521723	Becken schwarz	350 x 240 x 100	€ 13,69

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520527	Platte weiß	270 x 210	€ 4,39
1520600	Platte schwarz	270 x 210	€ 4,39
1520543	Platte weiß	350 x 240	€ 8,39
1520626	Platte schwarz	350 x 240	€ 8,39

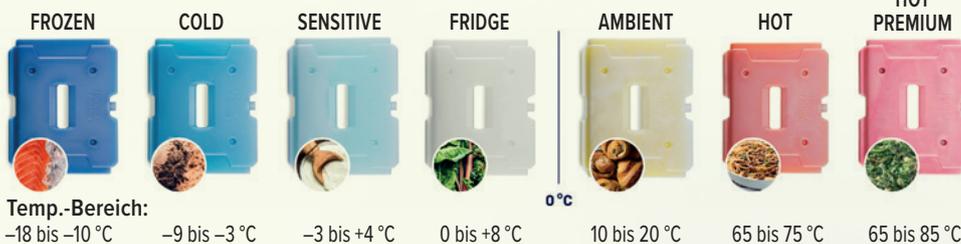
ab € 4,39/st.

schür
INNOVATIONEN IN MELAMIN



ThermoCell Kühl-/Wärmeakkus, GN 1/2

- Gewicht: 1,36 kg, Maße: 325 x 265 x 25 mm



Temp.-Bereich: -18 bis -10 °C -9 bis -3 °C -3 bis +4 °C 0 bis +8 °C 10 bis 20 °C 65 bis 75 °C 65 bis 85 °C

Ideal für:

- tiefgefrorenes Fleisch/Fisch
- gefrorene Lebensmittel
- Speiseeis in Fertigverpackungen
- Kühlbedürftiges Fleisch/Fisch
- Speiseeis zum Ausportionieren
- Milchprodukte
- roheihaltige Lebensmittel
- Eiprodukte
- Gemüse
- Molkereierzeugnisse (z. B. Butter, Frischkäse, Weichkäse)
- sensibles Gebäck
- Schokolade
- abgefüllte Speisen (z. B. Kinderbetreuung)
- abgefüllte Speisen (z. B. Bereich Healthcare)

| D-Art.-Nr. |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 1515000 | 1515005 | 1515010 | 1515015 | 1515020 | 1515025 | 1515030 |
| € 22,60/St. | € 22,60/St. | € 22,60/St. | € 22,60/St. | € 37,80/St. | € 37,80/St. | € 59,90/St. |

Alle Angaben sind Richtwerte. Diese sind abhängig von verschiedenen Faktoren wie Gewicht und Oberfläche/Volumenverhältnis der Speise, Vorkühlen oder Aufwärmen der Akkus, Typ und Beschaffenheit der Transportbox, Öffnen der Transportbox bei Transport. thermo hauser hat daher Lebensmittel-Standards definiert, um von bestimmten Lebensmitteln ausgehend eine Aussage treffen zu können. Für weitere Fragen melden Sie sich gern im Customer Service.

EPP Kühlaufrahmen, GN 1/1

- für GN Akkus
- D-Art.-Nr. 1515035, € 24,90/St.

ab € 22,60/st.



thermo hauser

Ohne Deko und Inhalt.



EPP Box Combi Roll-Up GN 1/1

- Material: Expandiertes Polypropylen (EPP)
 - Fronteinschub, 13 Einschubleisten für variable Bestückung mit GN-Tablets und GN-Behältern
 - Volumen: 125 l
 - inkl. Schiebetür
 - stapelbar
 - spülmaschinengeeignet
 - Gewicht: ca. 5,1 kg
 - Außenmaß: 740 x 477 x 700 mm
- D-Art.-Nr. 1515235, € 279,00/St.

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 Salzwanne
 Art.-Nr. 5620788

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

THOR® Behälter mit Deckel



- Polypropylen
- mit Deckel stapelbar/ohne Deckel nestbar
- preisgleich jeweils in den Farben: Black (BLA), Olive Drab (OD), Candied Ginger (CG) und Gray (GRAY)

Trust-Art-Nr.	Bezeichnung	Maße (L x B x H)	Preis/St.
3009	THOR® Mini-Behälter 1l	245 x 185 x 320 mm	€ 2,70
3005	THOR® Mini-Behälter 2,5 l	329 x 244 x 475 mm	€ 8,90
3007	THOR® Behälter 22 l	445 x 325 x 900 mm	€ 19,60
3011	THOR® Behälter 53 l	715 x 445 x 1045 mm	€ 27,95
3012	THOR® Behälter 75 l	715 x 445 x 1160 mm	€ 33,20



ab € 2,70/st.

F.DICK Lamellenschleifmaschine SM-90

- Schleifen und Polieren
- große Lamellenschleifscheibe
- hohe Schleifleistung und Luftkühlung
- balliger Anschluss
- Spannung: 1~230 V – 50 Hz
- Gewicht: 13,70 kg
- Maße (B x T x H): 435 x 305 x 245 mm

D-Art.-Nr. 5050420



DICK
 Traditionsmarke der Profis

€ 329,00/st.

TapBeer & Cool



Barbecue Cooler mit Umbauschrank und Bierzapfanlage

- **BBQ Cooler:** Spritzwasserschutz nach IPX4, Türanschlag rechts, 1 Temperaturzone (0 bis 10 °C), zuschaltbare weiße LED-Innenraumbeleuchtung, Lagervolumen ca. 63 l, herausnehmbare Einlegeböden, Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter
- **Umbauschrank:** Edelstahl mit abnehmbaren Seitenteilen, Spritzwasserschutz – ideal für überdachte Terrassen, Schublade mit Selbsteinzug, Seitenteile bis 25 kg belastbar, 4 stabile Schwenk-Rollen (vorne mit Feststeller)
- **Bierzapfanlage:** qualitätserhaltende Kühlung bis zu 10 Tage, 9 wählbare Temperaturen (4–12 °C), stufenlos einstellbarer Druck, hygienische und leichte Reinigung, Lieferumfang: Bierschlauch, Heineken-Adapter, 3 CO₂-Patronen, Reinigungspumpe etc.
- Energieeffizienzklasse: G
- Stromanschluss/Leistung Zapfanlage: 220–240 V, 50 Hz/65 W
- Stromanschluss/Leistung BBQ Cooler: 230 V 50 Hz/ 60 W
- Verbrauch BBQ Cooler: 138 kW/Jahr
- Maße (B x T x H) Zapfanlage: 280 x 480 x 475 mm
- Maße (B x T x H) BBQ Cooler: 430 x 540 x 690 mm



Geeignet für alle gängigen 5 l Partyfässer!



€ 1.425,00/st.

Auszug aus dem Sortiment Pappartikel

D-Art-Nr.	Bezeichnung	Material	Maße	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0472555	Teller	Frischfaser	8 x 18 + 3 cm m. Abriss	12 x 250 St.	€ 15,75
0472589	Teller	Triplex o. Kunststoff	10 x 16 cm	12 x 250 St.	€ 13,75
0472621	Teller	Triplex o. Kunststoff	13 x 20 cm	6 x 250 St.	€ 24,40
0472754	Schale	Pappe m. Fettbarriere	13 x 17,5 x 3 cm	4 x 250 St.	€ 47,45
0472879	Schale	Pappe m. Fettbarriere	10,5 x 17,5 x 3 cm	8 x 250 St.	€ 34,40
0472895	Schale	Pappe m. Fettbarriere	11 x 19,5 x 3,2 cm	4 x 250 St.	€ 42,50

ab € 13,75/1000 St.



Wurstbräter mit Rost, 3 flammig

- Edelstahl
- inkl. Grillrost, Flammabdeckung und Fettauffangwanne
- Piezo-Zündung
- ohne Schlauch, Regler und Bruchsicherung
- Leistung: 10 kW
- Maße (B x T x H): 685 x 565 x 275 mm
- D-Art.-Nr. 5422733



Knallerpreis

€ 169,00/st.

Zubehör Wurst-/Gasbräter **GOK**

- **Mitteldruckschlauch**
 - 1,5 m Gummi-Ausführung
 - G 1/4 LH-ÜM x RVS 8
 - D-Art.-Nr. 5423554, € 8,99/St.
- **Schlauchbruchsicherung**
 - 1/4" links Überwurfmutter x 1/4" links KN
 - 1,5 kg/h, 50 mbar
 - D-Art.-Nr. 5402219, € 16,49/St.
- **Druckregler für Gewerbe**
 - Innen- u. Außenbereich
 - mit Überdrucksicherung
 - 1,5 kg/h, 50 mbar
 - D-Art.-Nr. 5423550, € 59,99/St.



ab 8,99/st.

Food-Trennspray

Verwendbar für z.B. Grillroste, Kontaktgrills, Pfannen und Töpfe, Auflaufformen, Leberkäseformen uvm.

- 100 % pflanzliche Öle und Wachse
- kosher, halal, vegan, geschmacksneutral, sprühnebelfrei
- trennt sicher und rückstandsfrei
- 600 ml Spraydose
- D-Art.-Nr. 1130110



boyens backservice

Kein Ankleben,
besonders sparsam
im Verbrauch!

€ 3,99/Do.

Schneidbretter PE500

- ohne Safrille
- mit 5 Gummifüßchen
- Maße (B x T x H): 500 x 300 x 15 mm
- preisgleich in den Farben:



D-Art.-Nr.	Farbe
1560903	schwarz
1560911	gelb
1560929	grün
1560937	rot
1560945	marmoriert
1560952	weiß
1560960	blau

17,89/st.

Grillreiniger „Tornado“

Flüssiger, hochalkalischer Reiniger.
Dosierbare bzw. gebrauchsgeringe Zubereitung zur
Reinigung von Backöfen, Grilleinrichtungen, Steaker-
geräten und Heißluftöfen. Die Wirkstoffkombination
löst auch verharzte und verkochte Ablagerungen.
Für glänzende, streifenfreie Flächen.

- **1 l Fl.**, Ernst-Art.-Nr. 30101 374 01, € 6,49/Fl.
- **5 l Ka.**, Ernst-Art.-Nr. 30101 374 05, € 27,95/Ka.
- **10 l Ka.**, Ernst-Art.-Nr. 30101 374 10, € 54,90/Ka.



Ernst GmbH & Co. KG
Schnitzgerätp- und Drehtechnikhersteller für die Fleischwirtschaft

ab € 5,49/l

Wurstgarn aus Langgarn

- einzeln geschruppft
- 200 g Rolle
- VE: 10 Ro./Kt.

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Preis/kg
0700112	2-fach/3,5 WI	natur	€ 14,39
0700120	3-fach/3,5 WI	natur	€ 14,39
0700161	3-fach/3,5 WI	weiß	€ 21,29
0701409	3-fach/3,5 WI	rot	€ 21,29
0701458	3-fach/3,5 WI	grün	€ 21,29
0701508	3-fach/3,5 WI	blau	€ 21,29
0701557	3-fach/3,5 WI	rot/weiß	€ 21,29
0701607	3-fach/3,5 WI	grün/weiß	€ 21,29
0701656	3-fach/3,5 WI	blau/weiß	€ 21,29



ab € 14,39/kg

Tisch-Clipper TCNV 200-A Niro

- 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
- Tipper Tie-Art.-Nr. 232900000

QJBT TIPPER TIE

€ 3.799,00/st.



Kühlgerät mit Umluftkühlung „Perfection“ **LIEBHERR**

Das Gerät ist für Metzgereien optimal, da es die Euroboxen quer aufnehmen kann!

- Gehäuse Edelstahl
- Innenbehälter Kunststoff silver
- Bruttoinhalt: 571 l
- Energieverbrauch: 620 kWh/365 Tagen
- Klimaklasse: 5
- Temperaturklasse: M1
- Temperaturbereich: -2 bis +15 °C
- Temperaturanzeige: außen digital
- Kältemittel: R 600a
- Kühlsystem: dynamisch
- Abtaufverfahren: automatisch
- Steuerung: Monochrom-Display/Touch Buttons
- selbstschließende Volltüre rechts angeschlagen (wechselbar) mit Aluminiumgriff u. mech. Schloss
- LED-Deckenbeleuchtung
- optischer u. akustischer Alarm
- vernetzbar mit SmartModule (Vernetzung nachrüstbar)
- Schnittstelle: WLAN/LAN (optional)
- 4 kunststoffbeschichtete höhenverstellbare Roste
- Belastbarkeit: 60 kg
- Höhe Stellfüße: 150–180 mm
- Gewicht: 77 kg
- Stromanschluss: 220–240 V
- Anschlusswert: 2,0 A
- Maße (B x T x H): 747 x 769 x 1818 mm
- Liebherr-Art.-Nr. FRFCvg 5501-20 sol



€ 1.499,00/st.

Infrarot- u. Einstech-Thermometer

testo 104-IR BT Bluetooth mit App-Anbindung



Ein Messgerät zur Bestimmung von Oberflächen- und Kerntemperatur mit intuitiver Bedienung inkl. nahtloser Dokumentation über die kostenlose testo Smart App.

- Einstechfühler: Sensortyp NTC, Messbereich: -50 bis +250 °C
- Infrarotmessung: Optik: 10:1 + Öffnungsdurchmesser des Sensors (12 mm), Lasertyp: 2-Punkt-Laser, Messbereich: -30 bis +250 °C
- Arbeitstemperatur: -20 bis +50 °C
- Gehäuse: ABS/TPE/PC und Zinkdruckguss/Edelstahl
- Schutzart: IP65
- Gewicht: 207 g (inkl. Batterien)
- Konformität: EN 13485/HACCP/NSF
- Maße Fühler/Sonde eingeklappt: 178 x 48 x 21 mm



NEU

Bedienung mit und ohne App möglich

D-Art.-Nr. 5683611



testo Smart App zum kostenlosen Download

€ 165,00/st.

Inkl. Bluetooth, Batterien, Bedienungsanleitung und Kalibrierprotokoll

Fleischkästen

- PE lebensmittelecht
- spülmaschinenfest
- temperaturbeständig von -30 °C bis +60 °C
- Kästen geschlossen mit 4 Durchfassgriffen



D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Maße in mm	Preis/St.
1402009	E2 / 40 l	moosgrün	600 x 400 x 200	€ 7,79
1402011	E2 / 40 l	brillantblau	600 x 400 x 200	€ 7,79
1402019	E1 / 25 l	moosgrün	600 x 400 x 125	€ 6,29
1402021	E1 / 25 l	brillantblau	600 x 400 x 125	€ 6,29

ab € 6,29/st.



Deliclean



mit Alkohol

P7

Universalreiniger
€ 4,09/1 l Fl.
€ 32,00/10 l Ka.



P62

mit Aktivchlor

Industrierespülmaschinen
Reiniger
€ 37,38/12,5 kg Ka.
€ 71,00/25 kg Ka.



P69

Klarspüler Citrus
€ 41,70/10 kg Ka.

ab 2,84/kg

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

Frischefolie aus Papier

100 % plastikfreies transparentes Zellglas

- Aromaschutz
- kein Austrocknen
- hält länger frisch
- biologisch abbaubar
- hochwertig verpackt



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

* Solange Vorrat reicht!

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Spargelzeit



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



Sauce Béarnaise
1 l Pg.



Sauce zu Braten
3 kg Pg.



Klare Rindsuppe mit Suppengrün
880 g Pg./12,5 kg Ei.



Salatkrönung Paprika-Kräuter
je 500 g Pg., weitere Sorten:

- 791 Gartenkräuter
- 965 Ital. Art,
- 960 Universal-Kräuter
- 967 Kapuziner Art



Rahm Sauce
1 kg Be./3 kg Pg.



Velouté Weisse Grundsauce
10 kg Ei./12,5 kg Ei.



Salatkrönung Paprika-Kräuter
je 5 kg Ei., weitere Sorten:

- 751 Gartenkräuter
- 752 Ital. Art
- 962 Universal-Kräuter
- 969 Kapuziner Art



Klare Rindsuppe mit Suppengrün Klassik, 12,5 kg Ei.



Feine Speisestärke
2,5 kg Pg.



Kartoffel-Flocken Flocken-Locker
4 kg Kt.



Klarer Bratensaft
1 kg Pg./12,5 kg Ei.



Jägersauce mit Champignons
1 kg Pg./3 kg Pg.



Milchreis
1,95 kg Do.



Rote Grütze Gartenfrüchte
1,7 kg Do.



Dessertsauce Vanille-Geschmack
1 l Pg.



Tomaten Sauce
12,5 kg Ei.



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

17329

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagma-Fachgroßhändler.



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

11800127



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

12001928



12332492

12332504

12332507

Fondor Universal Würzmittel
900 g Box/5 kg Ei./12,5 kg Ei.



Front of house oder back of house?
Beides!

Ketchup | 430 ml
Art.-Nr. 5007154

BBQ-Sauce | 430 ml
Art.-Nr. 5007156

Mayo | 430 ml
Art.-Nr. 5007155

Senf-Sauce | 430 ml
Art.-Nr. 5007581



NEU



Tomaten Ketchup | 10 kg
Art.-Nr. 5003978

Salat Mayonnaise | 10 kg
Art.-Nr. 5041814



www.homann-foodservice.de



Gewürzmischungen



Asia-Wok	VE	D-Art.-Nr.
	1 kg Bt.	2006970
	160 g Do.	2006999
Rührei	VE	D-Art.-Nr.
	1 kg Bt.	2006974
	120 g Do.	2006975
Pizza-Pasta-Schafskäse	VE	D-Art.-Nr.
	1 kg Bt.	2007004
	250 g Bt.	2007006
	100 g Do.	2007120

Piri-Piri	VE	D-Art.-Nr.
	1 kg Bt.	2006972
	160 g Do.	2006973
Chimi-Churry	VE	D-Art.-Nr.
	1 kg Bt.	2007000
	250 g Bt.	2007010
	100 g Do.	2007100
Tomates ajo hierbas	VE	D-Art.-Nr.
	500 g Bt.	2007057
	250 g Bt.	2007060
	150 g Do.	2007062



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 Juni 2025.

Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagma eG Mai 2025

ADE Mehr Effizienz in der Küche

Seit 1935 entwickelt und produziert ADE Germany Waagen, Maschinen und Geräte für Profi-Küchen. Das Ziel des Hamburger Unternehmens: „Alltägliches einfacher machen und Probleme lösen – immer dort, wo es um Lebensmittel und Genuss geht“.

➤ Schneidet richtig gut ab

Egal, ob Aufschnitt, Schinken oder Käse – der automatische Schwerkraftschneider **Automatic300-XL** liefert in Windeseile eine vorprogrammierte Anzahl an frisch geschnittenen Scheiben. Die Maschine arbeitet in zehn Geschwindigkeitsstufen mit 20 bis 50 Hüben pro Minute, zudem gibt es drei Hublängen für unterschiedliche Schnittgutgrößen. Bei sensiblem Schnittgut ist auch eine manuelle Bedienung der Aufschnittmaschine möglich.



➤ Durch den Wolf gedreht

Der **Fleischwolf FL82N** zerkleinert große Fleischmengen – mit einer Kapazität von bis zu 300 Kilogramm. Für die Verarbeitung kleinerer Mengen bis 120 Kilogramm hat ADE den kompakten **FL-E-1200** im Sortiment. Er ermöglicht eine ebenso schonende Zerkleinerung und punktet mit platzsparendem Design. Wenn die Arbeit mit hohen Ansprüchen an die Einhaltung der Kühlkette einhergeht, empfiehlt ADE das Modell **FL82-Cool**. Besonders daran sind die integrierte Kühlung von Einfüllwanne, Einfüllstutzen und Schneidsatz sowie die Vor- und Rücklauf Funktion. Im Pattymaker-Modus können Patties von 100 bis 170 Gramm hergestellt werden.



➤ Burger-Patties schneller formen

Schluss mit Handarbeit: ADEs neuer Burger- und Bällchen-Former **Bully** spart Zeit und Kosten. Mit smarter Technik formt er eigenständig gleichmäßige Patties. Zudem kann das individuell konfigurierbare System mühelos runde, gleichmäßige Bällchen produzieren. Dabei ist die Technik nicht auf tierische Produkte beschränkt. Patties können beispielsweise auch aus Zucchini, Linsen, Erbsen, Quinoa oder Karotten zubereitet werden.

➤ Hilfe beim Mischen von Fleisch

Bei ADE ist man überzeugt: „Auf dieses Produkt können Fleischer nicht verzichten!“. Die Fleischmischer der **Moltomix-Serie** sind zum Vermengen diverser Fleischsorten zwischen 30 und 150 Kilogramm geeignet. Je nach Modell arbeitet er mit einer oder zwei Mischschaufeln. Ein integrierter Impuls-Knopf sorgt für mühelosen Richtungswechsel. Und der kippbare Behälter ermöglicht einfaches und schnelles Entleeren nach der Verarbeitung.



➤ Blick auf die Waage

ADE hat eine Reihe von Wandwaagen mit Anschlagleiste oder Rückwand im Programm. Für den Einsatz in Metzgereien oder Schlachthöfen ist besonders die Terrex-Serie von Interesse:

Da die Modelle **Terrex-L-IP + STAN07**, **Terrex-N-IP + STAN07**, **Terrex-N-Niro-IP + STAN07** und **Terrex-L-Niro-IP + STAN07**

für die Anwendung im Nassbereich konzipiert sind, ist die Reinigung unkompliziert. Die Terrex-N + STAN07 ist zusätzlich mit einem Fleischgalgen kombinierbar, der eine schnelle Gewichtserfassung ermöglicht. Für Orte, an denen nicht viel Platz zur Verfügung ist, sind die ADE Wandwaagen besonders geeignet, da sie mit ihrem klappbarem Wägetisch äußerst raumsparend sind.



➤ Tischcutter erleichtert die Arbeit



Der ADE-Tischcutter der Serie **TONDO 12** ermöglicht die effiziente Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und weiteren Lebensmitteln. Durch seine kompakte Bauweise ist er besonders geeignet für den Einsatz in kleineren Fleischereien, insbesondere wenn die Betriebe auch Catering oder Mittagstisch anbieten. Mit einem Fassungsvermögen von zwölf Litern und drei Sichelmessern aus Edelstahl liefert der Cutter aber auch gute Ergebnisse bei der Verarbeitung größerer Mengen. Das robuste Gehäuse und die Schüssel bestehen vollständig aus Edelstahl. Das macht das Gerät besonders langlebig und stabil.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

ADE
PROFESSIONAL

Ihr Partner für die vorbereitende Küche

Waagen, Maschinen, Geräte

Neues von ...

de Buyer

Hochwertige Grill-Utensilien für bessere Ergebnisse

Entscheidend für ein rundum gelungenes Barbecue ist das richtige Equipment. Ob Pfannen, Woks oder Grillbesteck – beim Unternehmen de Buyer finden Grill-Liebhaber das passende Zubehör.

Diese Pfannen kommen direkt auf den Grill

Zum Anbraten und Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse auf hohen Temperaturen hat de Buyer **Blue Carbon Pfannen** aus Blaustahl entwickelt. Bei Verwendung der Pfanne bilden sich – ganz wie auf einem Grill – Röstaromen, die für den typischen BBQ-Geschmack sorgen. Das Material ist besonders hitzebeständig und wärmeleitend. Mit zunehmendem Gebrauch bildet sich eine Patina, die als natürliche Antihafbeschichtung fungiert.

In verschiedenen Varianten erhältlich, ist für jedes Gericht die passende Pfanne dabei.



La Dolce Vita: Pizza wie in Italien

Mit dem **Pizzablech** aus Blaustahl von de Buyer lässt sich im Handumdrehen Abwechslung auf den Grill bringen. Pizza mit krossem Rand ist nun auch ohne Steinofen möglich. Alles, was man braucht, ist ein Kugelgrill. Der geschlossene Deckel des Grills reflektiert die Hitze, sodass die Pizza rundum gleichmäßig gebacken wird. Für die Aufteilung der fertigen Pizzen hat de Buyer einen passenden

Schneider aus Edelstahl im Programm.



Und dazu das richtige Zubehör...

Nicht nur ein guter Grill ist wichtig für die Zubereitung, sondern auch das richtige Werkzeug. Ob Messer, Wender, Zangen, Spieße oder hitzebeständige Silikonpinsel – de Buyer bietet allerlei nützliche Grill-Utensilien an.



Über de Buyer

Materialexpertise, Authentizität, Leidenschaft und Nachhaltigkeit sind seit fast 200 Jahren die Werte, die das Unternehmen de Buyer antreiben. Mit hochwertigem Kochgeschirr, Backformen und anderen Utensilien für die Vor- und Zubereitung von Speisen begeistert die französische Traditionsmarke Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt. Damit die Produkte Jahrzehnte überdauern, macht de Buyer keine Kompromisse. Verarbeitet werden am Standort in Le Val d'Ajol unter anderem hochwertiges Kupfer und Edelstahl, aber auch robustes Aluminium und Eisen.

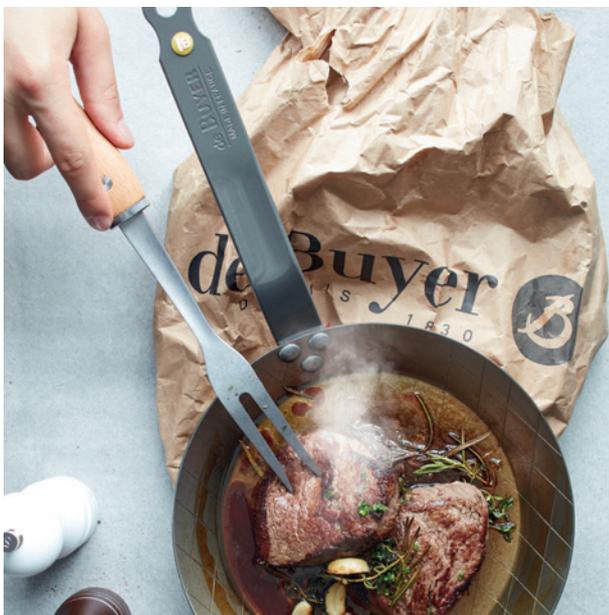


Geschmack wie vom Grill – aber zubereitet in der Küche

Die runden Grillpfannen von de Buyer sorgen für authentische Grill-Aromen und ein markantes Grillmuster auf dem Essen, direkt in der Küche. Die hochwertige Eisen-Grillpfanne ermöglicht Geschmackserlebnisse wie vom Grill, ganz ohne Holzkohle oder Gas. Ob Steaks, Gemüse oder Fisch – durch die Rillenstruktur der Pfanne erhält das Grillgut die charakteristischen Streifen, die sonst nur ein Rost hinterlässt.

Authentisches Grill-Erlebnis am Herd

Die Eisenpfannen von de Buyer sind bekannt für ihre Langlebigkeit, Wärmespeicherung und exzellente Hitzeverteilung. Die Pfanne heizt sich schnell auf und garantiert ein scharfes Anbraten, das Aromen versiegelt und den typischen Grillgeschmack hervorbringt.



Vielseitig, robust und nachhaltig

Die Grillpfannen sind für alle Herdarten – inklusive Induktion – geeignet und können sogar im Ofen verwendet werden. Sie sind robust und werden durch die natürliche Antihaft-Beschichtung, die sich mit der Zeit entwickelt, immer besser in der Handhabung. Zudem punktet das nachhaltige Material Eisen mit seiner Fähigkeit, Hitze besonders effizient zu speichern.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.



VON PROFIS FÜR PROFIS



www.debuyer.com

„Auszubildende müssen *Leidenschaft* für den Rohstoff Fleisch mitbringen“

Als Nora Seitz das Telefon-Interview führt, ist sie gerade auf dem Weg nach Berlin. Die 41 Jahre alte Fleischermeisterin aus Chemnitz sitzt seit diesem Februar im Bundestag. Für ihr Handwerk macht sich die CDU-Abgeordnete auch im Ehrenamt stark. Als Vizepräsidentin des Deutschen Fleischer-Verbandes kümmert sie sich unter anderem um das Thema Ausbildung.



Foto: Tobias Koch

Frau Seitz, Sie haben kurz nach der Jahrtausendwende zunächst eine Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk und dann zur Fleischergehesellin gemacht. Wie hat sich die Situation auf dem Lehrstellenmarkt seitdem verändert?

Nora Seitz: Die Zahlen sind zurückgegangen. Das liegt auf der einen Seite daran, dass deutlich weniger Betriebe ausbilden. Auf der anderen Seite ist die Zahl der Bewerbungen aber auch rapide gesunken. Was sich leider nicht verändert hat, sind die Ausbildungsinhalte. In den aktuellen Lehrbüchern stehen noch die gleichen Texte wie vor 20 Jahren.

Die dürften nicht mehr zeitgemäß sein.

Nora Seitz: Nein, schließlich haben wir ständig neue Ernährungstrends. Fleischsomeliers sind im Kommen. Deshalb spielt Sensorik eine immer wichtigere Rolle. In den Büchern steht aber noch, wie Schweinefilets in Speck eingewickelt werden. Damit hat unser Job schon lange nichts mehr zu tun – und deshalb setzen wir uns mit dem Verband auch für neue Inhalte ein.

Warum raten Sie jungen Menschen, eine Ausbildung in der Branche zu machen?

Nora Seitz: Fleischereifachverkäufer und Fleischer sind einfach schöne Berufe. Die Auszubildenden arbeiten mit tollen Produkten, die sie anfassen, riechen und schmecken können. Hinzu kommt: Essen ist mehr als ein Grundbedürfnis. Ich kann als Handwerker mit meiner Arbeit dafür sorgen, dass Menschen zusammenkommen und gemeinsam etwas genießen.

Was muss man mitbringen, um im Fleischer-Handwerk Fuß zu fassen?

Nora Seitz: Wer eine Ausbildung in der Branche beginnen möchte, dem sollte Fleisch schon schmecken. Fleischereifachverkäufer dürfen nicht auf den Mund gefallen sein, da sie ja ständig Kundenkontakt haben. Ein Gespür für Ästhetik ist hilfreich. Auch Grundkenntnisse in Bio, Chemie und Mathe können nicht schaden. Sollten in den Bereichen Defizite herrschen, bekommen wir das in der Ausbildung aber immer geregelt. Wichtig ist: Auszubildende müssen eine Leidenschaft für den Rohstoff Fleisch mitbringen. Das gilt für die Verarbeitung und den Verkauf gleichermaßen.

Muss die Branche noch gegen Vorurteile ankämpfen?

Nora Seitz: Die gibt es leider weiterhin. Vor

ein paar Jahren hat eine Mutter im Supermarkt zu ihrer kleinen Tochter gesagt: „Wenn du in der Schule nicht aufpasst, landest du irgendwann hinter der Fleischtheke.“ Sowas ärgert mich kolossal. Wir sind mit unserer Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks deshalb auch unterwegs, um gegen dieses Schubladendenken anzukämpfen. Dieses Team vereint so tolle Nachwuchskräfte, die bei Veranstaltungen Werbung für unsere Branche machen. Jeder Fachverkäufer und jeder Fleischer kann im Berufsleben viel erreichen, wenn er gute Leistungen zeigt. Ich habe auch kein Abitur, aber jetzt sitze ich seit einigen Wochen im Bundestag.

Sprechen wir abschließend noch über die Arbeitgeber. Wie können diese attraktiver für den Nachwuchs werden?

Nora Seitz: Viele unserer Fachbetriebe machen das ganz wunderbar. Sie setzen visuelle Schwerpunkte auf ihren Social-Media-Kanälen. Dort müssen sie aktiv sein, um junge Leute anzusprechen. Die Betriebe brauchen aber auch Unterstützung. Bei den Fleischer-Fachverkäufern streben wir eine Neuordnung an. Die Ausbildung soll schlanker werden, wir setzen auf flexible Modelle, bei denen auch Pausen möglich sind. Wenn die Neuordnung bald umgesetzt wird, blicke ich zuversichtlich in die Zukunft.

Mit indischen Azubis gegen den Nachwuchsmangel

Wie ein Metzgermeister aus Baden-Württemberg auf die Probleme seiner Branche reagiert

Dem Fleischerhandwerk in Deutschland fehlt der Nachwuchs. Der aus Baden-Württemberg stammende Innungsmeister Joachim Lederer hat auf dieses Problem mit einer kreativen Idee reagiert: Er setzt auf Auszubildende aus Indien. Zuletzt haben zwei junge Männer aus dem südasiatischen Land im Spätsommer 2024 bei Lederer ihre Lehre begonnen.

Der Metzgermeister aus der Stadt Weil am Rhein hat aber nicht nur den eigenen Betrieb im Blick. Sein langfristiges Ziel ist es, dass jährlich bis zu 100 Nachwuchskräfte aus Indien nach Baden-Württemberg kommen. Die Handwerkskammer Freiburg und die Fleischer-Innung Lörrach-Waldshut unterstützen ihn bei diesem Vorhaben.

Arbeitseifer und Pünktlichkeit

Lederer lobt vor allem die Arbeitseinstellung der neuen Auszubildenden. „Wir müssen die Bremsen, das kennen wir aus deutschen Verhältnissen nicht“, sagte der Mann aus dem Kreis Lörrach kürzlich in einem Beitrag beim Südwestrundfunk. Darin erwähnte Lederer auch, dass die Pünktlichkeit bei den jungen Männern mehr als vorbildlich sei.



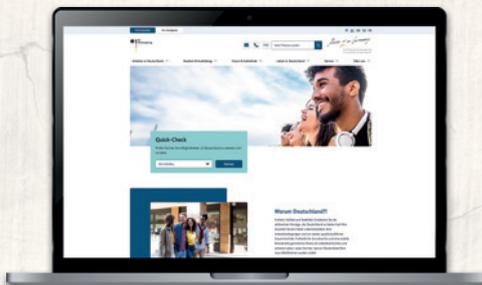
Bildet aus: Joachim Lederer (re.) mit Azubis aus Indien.

Die Auszubildenden waren in einem Online-Bewerbungsverfahren von Vertretern des Deutschen Fleischer-Verbandes ausgewählt worden. Mit Sprachkursen bereiteten sie sich auf ihr Berufsleben in Deutschland vor.

Für Joachim Lederer lohnt sich das Projekt. Während andere Metzgereien mit Personalmangel und der zähen Suche nach Azubis kämpfen, kann er mit selbst ausgebildeten Fachkräften künftig offene Stellen besetzen.

Ministerium unterstützt bei der Personalsuche

Das Bundeswirtschaftsministerium unterstützt Unternehmen bei der Suche nach ausländischen Auszubildenden und Fachkräften. Wer Bedarf hat, kann eine Stellenanzeige bei „Make it in Germany“ schalten. Das Jobportal liefert auch unterstützende Angebote zu den Themen Auslandsrekrutierung, Anerkennung von Abschlüssen oder Integration der neuen Mitarbeiter. Weitere Informationen gibt es bei insgesamt 229 Beratungsstellen in ganz Deutschland oder online unter www.make-it-in-germany.com.



Auf der Seite können Arbeitgeber auch eine Willkommensmappe für ausländische Auszubildende und Fachkräfte herunterladen. Diese enthält alle wichtigen Infos zu Wohnungssuche, Sozialversicherung, Einleben in Deutschland und vielem mehr.

DER
4-IN-1
GENUSS-
EXPERTE



AromaPour
Öl- / Essigspender
ausgezeichnet mit:



solutions
2025



Der Ausbildungsmarkt in Zahlen

2309 **Fleischerlehrlinge** gab es 2023 in Deutschland. Das bedeutet einen Rückgang um 112 Personen im Vergleich zum Vorjahr. Das geht aus dem Jahrbuch des „Deutschen Fleischer-Verbandes“ hervor. Im Jahr 2000 waren es noch 9537 Auszubildende.

1737 **Ausbildungsbetriebe** in ganz Deutschland führt die Statistik auf. Im Jahr 2022 waren es noch 72 mehr. In Sachsen stieg die Zahl entgegen dem deutschlandweiten Trend: 103 statt im Vorjahr 87 Betriebe bildeten 2023 aus.

46,9 % der **Ausbildungsanfänger** im Fleischerberuf haben ihre Lehre mit einem Hauptschulabschluss begonnen. Damit stand die Schulform bei den Betrieben erneut an erster Stelle.

40 % der angebotenen **Ausbildungsplätze** bei den Fleischern blieben im Jahr 2024 unbesetzt. Das hat das Bundesinstitut für Berufsbildung berechnet.

714 **Auszubildende** bestanden im Jahr 2023 ihre Gesellenprüfung. 651 davon waren männlich, 63 weiblich.

652 **Abschlussprüfungen** bei Fleischereifachverkäufern waren 2023 erfolgreich. In diesem Bereich dominieren die Frauen. Bei „weiblich“ stehen 401 in der Statistik, bei „männlich“ sind es 251.

2033 **Fleischereifachverkäufer** befanden sich 2023 in ihrer Lehre – es waren 194 weniger als im Vorjahr. Einen kleinen Ausreißer nach oben meldet Bayern. Hier stieg der Bestand von 662 auf 679.



Fotos: Deutscher Fleischer-Verband e.V.

Großküchentechnik

Advertorial

ATOSA – Vor zehn Jahren in Deutschland gestartet

Eine Erfolgsgeschichte! Seit der Gründung von ATOSA im Jahr 2003 im chinesischen Hangzhou hat sich das Unternehmen zu einem der weltweit führenden Produzenten von Großküchentechnik entwickelt.

Heute hat ATOSA Vertriebsstützpunkte und qualifizierte Partner in rund 30 Ländern auf der ganzen Welt. Das Unternehmen entwickelt seine Produkte stetig weiter und erweitert sein Gesamtportfolio. In den USA und Italien hat das Unternehmen eigene Forschungs- und Entwicklungszentren aufgebaut. Seine Produkte verkauft ATOSA in mehr als 100 Ländern.



Vor zehn Jahren ist ATOSA in Deutschland durchgestartet und pflegt nun auch hierzulande **faire und partnerschaftliche Beziehungen** zur Gastronomiebranche. Die „ATOSA CATERING EQUIPMENT (Germany) GmbH“ hat ihren Sitz in Essen. Eine Lagerkapazität von mehr als 3500 Quadratmetern sorgt für eine stets gesicherte Warenverfügbarkeit.

Die jährliche Produktionskapazität von ATOSA liegt bei einer Million Geräten, hinzu kommen drei Millionen Einheiten an Büffet-Equipment und neun Millionen Gastronorm-Behälter. Damit setzt ATOSA Maßstäbe in **Qualität** und **Effizienz**.

Die Produkte von ATOSA punkten insbesondere mit einem hervorragenden Verhältnis von Preis und Leistung, auch der After-Sales-Support des Unternehmens genießt einen exzellenten Ruf. Wer sich für ATOSA-Produkte entscheidet, profitiert von einer zweijährigen Gewähr-

leistung auf Teile und Arbeit. **Eine optionale Verlängerung der Gewährleistung auf bis zu fünf Jahre ist ebenfalls möglich.**

Auch das Thema **Nachhaltigkeit** hat ATOSA im Blick. Das Unternehmen legt großen Wert auf Umweltbewusstsein und verwendet ausschließlich die Kältemittel R290 und R600a, die bis zur Klimaklasse 5 reichen und eine Energieeffizienz bis A+ bieten.

Weitere Infos: www.atosa.de



SNACK
STAR®

★
★
★ 2025

Motto 2025

POWER
YOUR DAY

NACHWUCHS- FÖRDERWETTBEWERB

ALS BRANCHEN-BATTLE BÄCKER VS. METZGER VS. GASTRO

Energiegeladene SNACK STARS wanted!

GESUCHT WERDEN ENERGIEGELADENE SNACK-IDEEN, DIE DEN GANZEN TAG MIT ENERGIE VERSORGEN. DIE DREI BESTEN JE BRANCHE STELLEN SICH IM GROSSEN ONLINE-VOTING DER SNACK STAR® COMMUNITY.

2-tägiges Live-Branchen-Battle-Event

DIE DREI FINALISTEN TRETEN GEGENEINANDER AN UND KÄMPFEN UNTERSTÜTZT DURCH IHRE PROFI-PATEN UM DIE SNACK-IDEE DES JAHRES.

DIE PROFI-PATEN



CATHARINA BARDUN

PROFI-PATIN
„METZGER“



CAROLINE
BOSSELMANN

PROFI-PATIN
„BÄCKER“



SIMON KOLAR

PROFI-PATE
„GASTRO“

JETZT BEWERBEN



Einsendeschluss:

27.06.2025

FÜR WEITERE INFOS

QR-CODE SCANNEN

ATTRAKTIVE GELD- UND SACHPREISE

1000€

1. PLATZ

750€

2. PLATZ

500€

3. PLATZ



GILDE EINKAUFSGUTSCHEIN



INITIATOR & FÖRDERER:



Messe Stuttgart
Mitten im Markt



UNTERSTÜTZT DURCH:



**„WENN
ES ALLEN
SCHMECKT,
DANN IST
ALLES GUT!“**



Beim Grillen stellt Rudolf Jaeger alle in den Schatten. 2022 hat er sich einen Weltmeister-Titel gesichert, er war erfolgreich bei Europameisterschaften und ist mehrfacher Deutscher Meister. Über seine große Leidenschaft hat der Mann aus dem Allgäu mittlerweile 20 Bücher geschrieben – viele davon sind Bestseller.

Herr Jaeger, Sie haben es am Grill ganz nach oben geschafft. Wie ist Ihnen das gelungen?

Rudolf Jaeger: Grillen ist Teamarbeit. Das ist wie in einem guten Restaurant. Ein Koch braucht Leute, die ihm den Rücken freihalten. Bei großen Wettbewerben treten wir daher immer als Mannschaft an. Das ist auch mein Tipp für Hobby-Griller: Seid keine Einzelkämpfer!

Was ist noch wichtig, um die Leute beim Grillen zu beeindrucken?

Rudolf Jaeger: Es gilt, ihren Geschmack zu treffen. Gewürze spielen dabei eine wichtige Rolle. Aber Vorsicht: Wenn ein Gericht zu scharf gewürzt ist, tue ich niemandem einen

Gefallen. Auch Knoblauch ist so eine Sache. Die eine Hälfte der Menschen liebt ihn, die andere Hälfte nimmt Reißaus. Also lasse ich ihn weg – oder ich nutze ihn nur sehr dezent.

Welche Trends beobachten Sie bislang im Grill-Jahr 2025?

Rudolf Jaeger: Die Digitalisierung nimmt zu. Insbesondere im Gasgrill-Bereich. Die Geräte werden mit immer mehr Technik ausgerüstet, etwa mit allerlei Mess-Sensoren. Viel mehr kann man ja beim Gasgrill auch nicht neu erfinden.

Und mit Blick auf Holzkohle-Grills?

Rudolf Jaeger: Hier sind Feuerplatten noch immer ein Renner. Auch wer eine Plancha hat,

gibt sie nicht mehr her. Und nach wie vor ein großes Thema sind die „Keramik-Eier“ – die Kamados. Die nutze ich persönlich gerne und viel, auch bei den Weltmeisterschaften.

Sie sind gut vernetzt in der Grill-Welt. Wie erleben Sie derzeit die Stimmung?

Rudolf Jaeger: Die Branche darbt im Moment ein wenig vor sich hin. In der Corona-Zeit waren die Umsätze spitze. Da haben viele in gute Ausrüstung investiert. Daher gibt es jetzt eine gewisse Kaufzurückhaltung. Hinzu kommt, dass bei den Leuten das Portemonnaie nicht mehr so locker sitzt.

Gibt es keine guten Nachrichten?

Rudolf Jaeger: Doch, es gibt immer noch Wachstumsbereiche. Gerade jüngere Leute haben ein Interesse am Räuchern entwickelt. Die kaufen moderne Räucherschränke mit digitaler Technik, um selbst Salami und Schinken zu machen.

Angenommen, ich möchte professionell grillen, etwa beim Catering oder bei Veranstaltungen. Was muss ich beachten?

Rudolf Jaeger: Natürlich gibt es rechtliche und hygienische Vorgaben. Um mit Grillen Geld zu verdienen, muss man aber auch wirklich Ahnung haben, von dem, was man tut. Hier ist es ratsam, Grillkurse zu besuchen, um in kurzer Zeit viel zu lernen, und um Geräte zu testen, die man vielleicht kaufen möchte.

Und dann kann es losgehen?

Rudolf Jaeger: Ja. Man muss sich nur trauen, einfach machen, ausprobieren – manchmal auch improvisieren. So viel kann man ja beim Grillen gar nicht falsch machen. Und wenn es am Ende allen schmeckt, dann ist alles gut.

BEREIT FÜR HÖCHSTLEISTUNGEN AM GRILL



ACH, DU DICKES EI

Grillen, Räuchern, Backen, Dörren, Garen: Der eiförmige **Kamado-Grill** ist ein vielfältiges Koch-Gerät. Dank des Kamin-Effekts zirkuliert die Wärme um die Zutaten. Das macht den Grill sozusagen zu einem mit Holzkohle befeuerten Heißlufttherd. Hinzu kommt, dass das isolierende Keramikmaterial die Hitze hält – präzise und über einen langen Zeitraum.



FEUER UND FLAMME

Am Anfang war das Feuer! **Holzkohle** sorgt für eine besondere Atmosphäre. Der unverkennbare Geruch, der urige Anblick der Flammen, das Knistern der Glut – all das macht Lust auf Steaks und Wurst. Das Anheizen braucht zwar seine Zeit, aber ist das Gerät erst einmal auf Temperatur, geht es richtig los.

GIB GAS, BABY

Der größte Vorteil beim Grillen mit Gas? Die Geräte sind ratzfatz auf Temperatur! Seine große Grillfläche macht den **Gasgrill** zum zuverlässigen Helfer bei Veranstaltungen. Und nach der Party zeigen Gasgrills eine weitere Stärke. Keine Asche, keine Restglut: Kurz abkühlen lassen, einpacken – und in den Feierabend starten.



Kombidämpfer

Advertorial

Auf den Punkt. Der JOKER.

Starke Leistung auf minimalem Raum: Der JOKER von Eloma verspricht Flexibilität, Effizienz und Individualität in der Gastronomie, im Handel oder als mobile Lösung.

Der JOKER überzeugt mit seiner kompakten Größe. Zugleich punktet er mit einem großzügig dimensionierten Garraum, der auch große Füllmengen bewältigt. Und dank intuitiver Bedienung, smarter Steuerung und cleverem Energiemanagement soll das Gerät stets exakt die Leistung bringen, die gebraucht wird.

„Der JOKER ist nicht nur ein Kombidämpfer. Er passt sich jeder Umgebung an und ist ein Statement für höchste Effizienz und kompromisslose Leistung“, betont Marcus Dech, Vertriebsleiter für die DACH-Region.

Leistungsstark ist auch das Filtersystem: Die Kondensationshaube PRO beseitigt laut Eloma mehr als 95 Prozent der Gerüche und ermöglicht den Betrieb ohne Abluftsystem. Die Haube ist zur Montage ab Werk und zur Nachrüstung erhältlich.

Die „Mobile Edition“ des JOKERs richtet sich an Kunden, die Wert legen auf Mobilität, etwa bei Events oder im Catering. Sie bringt ein Plus an Flexibilität durch integrierte Wassertanks, die bis zu 90 Minuten durchgehende Dampfkraft ermöglichen.

„Wir versprechen unseren Kunden Qualität und Langlebigkeit. Zuverlässigkeit steht bei uns an erster Stelle“, unterstreicht Marcus Dech. Das Unternehmen bietet eine kostenlose Drei-Jahres-Garantie. Optional erhältlich ist das „Gib mir 5“-Servicepaket, das die Garantie auf fünf Jahre erweitert. Mehr: joker.eloma.com



Eloma GmbH

Die im Jahr 1975 gegründete Eloma GmbH ist einer der führenden Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen für den Profibereich. Bei der Entwicklung der Geräte stehen einfache Bedienung und Qualität „Made in Germany“ im Vordergrund. Eloma ist in mehr als 65 Ländern aktiv. Mehr: www.eloma.com

EINBLICKE IN DIE GEWÜRZMÜHLE



Stefan Stechmann öffnet einen Sack und schüttet Pfefferkörner in die Mühle. Jeder Handgriff sitzt. Er arbeitet schon seit 36 Jahren in der Gewürzmühle der Dagama in Willich. Die riesige Maschine macht ordentlich Lärm, während sie die Körner in feines Pulver verwandelt. Kurz darauf füllt der 61-Jährige das Gewürz in Säcke. „In acht Stunden schaffe ich – je nach Feinheit – bis zu 2000 Kilogramm. Wir setzen hier auf Kaltvermahlung. Das dauert zwar etwas länger, wirkt sich aber positiv auf den Gewürz-Geschmack aus.“

Wendeltreppe zur Hexenküche

Derweil steigt Patrick Heyers über eine steile Wendeltreppe ins Obergeschoss der Gewürzmühle. Unterm Dach hat er seine „Hexenküche“ eingerichtet. „Hier tüftle ich an neuen Gewürzmischungen“, sagt der 56-Jährige. „Als ich bei der Dagama anfang, gab es gerade einmal vier Gewürzmischungen im Sortiment – heute sind es 65.“

Seit 2008 leitet Patrick Heyers die Dagama-Gewürzmühle. Davor hatte der Fleischermeister 18 Jahre lang in einer Metzgerei gearbeitet.

„Manchmal“, sagt Patrick Heyers, während er mit Mixer und Feinwaage hantiert, „dauert es nur zwei Stunden, bis eine neue Gewürzmischung fertig ist. Manchmal dauert es aber auch zehn Tage. Ich bin erst zufrieden, wenn das Ergebnis absolut perfekt ist.“

Die Arbeit mit Gewürzen ist eine Wissenschaft für sich. Schärfe, Säure, Süße und Salzige müssen in Einklang gebracht werden. Viele von Heyers' Erfindungen sind Dagama-Verkaufsschlager geworden, etwa sein „Schafskäse-Gewürz“, sein „BBQ-Rub“ oder das „Chimi-Churri“ nach argentinischem Vorbild.

90 Prozent des Alltagsgeschäfts in der Gewürzmühle ist das Mahlen von weißem und schwarzem Pfeffer. Und den füllt Aynur Durak nun in Tüten. Die 42-Jährige gehört zum Team, das sich um Verpackung und Versand kümmert. „Mein Job macht mir viel Spaß“, sagt sie. „In der Mühle gibt es immer was zu tun.“



Fotos: Tobias Appelt

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.



Think ahead.

„SPEKULANTEN TREIBEN DIE PREISE HOCH“

Michael Reisch (30) ist Einkäufer bei der Dagama. Sein Fachgebiet sind sämtliche Lebensmittel, die nicht gekühlt werden müssen – also auch Gewürze. Im Interview spricht er darüber, wie das Weltgeschehen seinen Arbeitsalltag beeinflusst.

Herr Reisch, gibt es für Sie so etwas wie einen typischen Arbeitstag?

Michael Reisch: Kein Tag ist gleich. Bei meiner Arbeit bin ich von den Weltmarktpreisen abhängig. Das ist ein ständiges Wechselspiel von Angebot und Nachfrage. Und mein Ziel ist es immer, die höchste Qualität zu einem möglichst günstigen Preis zu kaufen. Da muss man auch schnell sein.

Warum?

Michael Reisch: Ein Beispiel: Wenn ich jetzt ein Gewürz kaufen möchte, hole ich ein Angebot ein. Das ist dann fix bis 18 Uhr – und wenn der Deal bis dahin nicht abgeschlossen ist, ist das Angebot hinfällig.

Weil die Preise ständig in Bewegung sind?

Michael Reisch: Viele Gewürze werden von Spekulanten gehandelt, gerade in asiatischen Ländern oder in Südamerika. Die sind so zahlungskräftig, dass sie sich ein großes Stück vom Weltmarkt-Kuchen

sichern können – und dann die Ware zurückhalten, um die Preise hochzutreiben.

Sie müssen also immer die Preise im Blick haben?

Michael Reisch: Klar. Sonst wäre ich hier falsch. Aufgrund unserer Genossenschaftsstruktur ist es mein Job, immer das bestmögliche Ergebnis für unsere Mitglieder zu erzielen.

Und wie gelingt das?

Michael Reisch: Wenn wir sehen, dass die Preise für ein Gewürz steigen, decken wir uns ein. Zugleich müssen wir im Blick haben, dass wir dadurch nicht zu viel Kapital binden. Sind die Preise schon oben, kaufen wir kleinere Mengen. Und wenn sie wieder sinken, macht es durchaus Sinn, größere Mengen zu ordern. Um dabei den Überblick zu behalten, ist viel Kommunikation mit unseren Importeuren erforderlich.

Sie kaufen die Gewürze also nicht direkt in den Herkunftsländern, sondern bei Zwischenhändlern?

Michael Reisch: Genau. Und da die ihren Sitz in Deutschland oder anderen europäischen Ländern haben, minimieren wir die Risiken. Würden wir beispielsweise Paprikaflocken direkt in China kaufen – und die sind dann nicht in Ordnung, hätten wir unter Umständen große Probleme die Ware zu retournieren.



Berner

Kochsysteme für die Großküche



www.induktion.de

Berner-Kochsysteme GmbH & Co KG, Sudetenstraße 5, 87471 Durach, +498316972470



MIT GEWÜRZEN UM DIE WELT

Bestseller des Dagama-Sortiments im Überblick

GEMAHLENE PAPRIKA AUS SPANIEN

Die Paprika-Anbaugebiete in Spanien sind zu klein, um den Weltmarkt zu bedienen. Gemahlene Paprika, die hierzulande angeboten wird, stammt daher oft aus China. Mit Blick auf die Qualität macht aber Spanien das Rennen: Das Land genießt den Ruf, Paprika-Gewürz in einer Top-Qualität zu produzieren.



THÜRINGER MAJORAN

Majoran aus Thüringen – davon sind viele Experten überzeugt – ist der Beste, den man bekommen kann. Die Produktion in Deutschland ist kostenintensiv. Majoran aus Ägypten, zum Beispiel, ist günstiger zu bekommen. Wer aber beide Produkte vergleicht, erkennt die Unterschiede. Aus gutem Grund gilt Thüringer Majoran als Rostbratwurst-Wunder.



WEISSER PFEFFER „MUNTOK“

Die Heimat des Muntok-Pfeffers ist die zu Indonesien gehörende Insel Bangka. Nach der Ernte ist der Pfeffer zunächst schwarz. Dann wird er in fließenden Gewässern gewaschen und verliert seine schwarze Farbe. Das Ergebnis ist ein sehr hochwertiges Gewürz. Die traditionelle Handarbeit wirkt sich allerdings auch auf den Preis aus.

Advertorial

FRISCHE BEGLEITER VON THERMOHAUSER

THERMOCELL: Innovative Kühl- und Wärmeakkus für den Speisentransport



FROZEN
(-18 bis -10 °C)

COLD
(-9 bis -3 °C)

SENSITIVE
(-3 bis +4 °C)

FRIDGE
(0 bis +8 °C)

AMBIENT
(10 bis 20 °C)

HOT
(65 bis 75 °C)

HOT PREMIUM
(65 bis 85 °C)

THERMOCELL vereint das Beste aus beiden Welten – warme und kalte Temperaturen – und adressiert die stetig wachsenden Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung, des Online-Handels mit Lebensmitteln und des Speisentransports. In einer Branche, in der die Einhaltung strenger Normen wie der DIN 10508 entscheidend ist, setzt THERMOCELL neue Standards. Es verlängert die kritischen Temperaturen für Lebensmittel und erleichtert somit die Einhaltung dieser Normen.

Die THERMOCELL-Serie umfasst sieben verschiedene Akku-Typen, die speziell für verschiedene Temperaturbereiche entwickelt wurden. Jeder Akku garantiert, dass die Produkte mit der optimalen Temperatur am Zielort ankommen – sei es für gefrorene, gekühlte oder warme Speisen.

THERMOCELL weist für alle Akku-Typen herausragende Eigenschaften auf. Besonders hervorzuheben sind die im Vergleich zu Standard-Akkus bis zu 35 Prozent kürzeren Ladezeiten, das Gastronorm-Format, eine nachgewiesene Spülmaschinentauglichkeit, die nachhaltige Produktgestaltung durch weniger Materialverbrauch, das intelligente Farbkonzept sowie die Herstellung in Deutschland. In Summe bietet THERMOCELL damit eine unübertroffene Kombination aus Leistung, Zuverlässigkeit und Innovationskraft.

Mehr Informationen auf
www.thermohauser.de

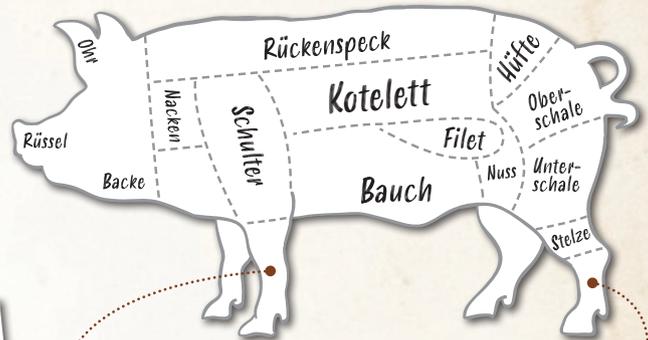


HAXE

Kulinarisches Kunstwerk, selbstverständlich mit Fett und Knochen: Seit Jahrhunderten werden in Deutschland die Vorder- oder Hinterhaxe vom Schwein als deftige Köstlichkeiten geschätzt.

REGIONALE VORLIEBEN

In Norddeutschland futtert man „Eisbein“ – dazu wird das Fleisch zunächst leicht gepökelt und anschließend gekocht. In Süddeutschland werden **Hax'n, Knöchla oder Stelzen** im Ofen gebacken oder auf dem Rost gegrillt, damit sich ihre kräftige Schwarte mit Fettschicht dank perfektem Timing und richtiger Temperatur in eine knusprige Kruste („Krusperl“) verwandelt.



Die Schweinshaxe ist das Teilstück zwischen den Fußwurzelgelenken und den Kniegelenken. Der Unterschied liegt im Gewicht. Eine **Vorderhaxe** wiegt rund 800 Gramm. Die **Haxe vom Hinterbein** hingegen bringt bis zu eineinhalb Kilogramm auf die Waage.

Was gibt's dazu?
Die klassischen Beilagen zur Schweinshaxe sind Sauerkraut und Kartoffelpüree. Doch auch Rettich („Radi“), Brezeln, Bratkartoffeln oder Senf passen ganz vorzüglich.



UND DER NAME?

Zum Ursprung der Bezeichnung „Eisbein“ gibt es verschiedene Theorien. erinnert die weiße Fettschicht an eine Schneedecke? Oder liegt der Ursprung im Althochdeutschen? Das Wort „isben“ bezeichnete einst das Hüftbein, später den Unterschenkel. Vielleicht deutet der Name aber auch darauf hin, dass früher aus den Schienbeinknochen des Schweins Schlittschuhkufen gebastelt wurden.

GEPÖKELT UND GEKOCHT: DAS „HÄMMCHE“ IN KÖLN

In Köln darf die Haxe auf keiner Brauhaus-Karte fehlen. Die Domstädter lieben ihren „kölschen Schinken“ so sehr, dass sie ihn sogar in Liedern besingen. So heißt es bei der Kult-Band „Bläck Fööss“:

„Für e Hämmche loß ich alles ston.
Für e Hämmche wööd ich bes noh Neppes jon.
Wat wör e Lääve ohne Hämmche wät?
Su e Hämmche es d'r Himmel op d'r Äd.“

CBDC – der digitale Euro

Die EZB hat die Einführung des digitalen Euro zum vierten Quartal 2025 angekündigt.

CBDC (Central Bank Digital Currency) ist digitales Zentralbankgeld. Jeder kennt Zentralbankgeld in Form von Münzen und Scheinen. Die Herstellung und Verteilung sind aufwändig und teuer. Einmal im Umlauf ist Bargeld sehr anonym zu verwenden.

Der tägliche Zahlungsverkehr wird zunehmend digital abgewickelt mit Überweisungen und Kartenzahlungen. Hierbei sind Banken oder andere Dienstleister zwischengeschaltet, welche die Zahlung abwickeln und dokumentieren. Diese Zahlungsdienstleister können die Durchführung einer Zahlung auch verweigern, so dass der Kunde nicht frei über sein Geld verfügen kann (Kontensperre, Embargo etc.). Die größten Zahlungsdienstleister (PayPal, Visa, Master etc.) haben ihren Sitz in den USA.

Kein Ersatz für Bargeld

Der digitale Euro soll Europa unabhängiger werden lassen. Nach Aussagen des Bundesfinanzministeriums soll der digitale Euro das Bargeld nicht ersetzen, sondern ergänzen. Bargeld bleibt weiterhin gesetzliches Zahlungsmittel.

Vom Konzept her wird der digitale Euro in einer privaten Wallet auf dem Handy gespeichert und kann in einer direkten Transaktion auf einen Zahlungsempfänger übertragen werden, ohne dass Banken zwischengeschaltet sind. Das soll auch offline, also ohne Internetverbindung, möglich sein.

Für die Zentralbank gibt es viele Vorteile bei einem digitalen Euro. Sie hat wieder die direkte Kontrolle über alle Geldbewegungen. Vorrangig genannte Ziele sind die Stärkung des Euroraums, strategische Autonomie und geldpolitische Souveränität.

Programmierbares Geld

Auch wird ein digitaler Euro zwangsläufig programmierbar sein. Technisch möglich ist es, das Geld so zu programmieren, dass es nur in einem bestimmten Umkreis der eigenen Wohnung verwendet werden kann (z.B. bei Ausgangssperren wie bei Corona), oder dass schädliche Dinge (Alkohol, Zigaretten) nicht oder nur eingeschränkt eingekauft werden können. – Wer bestimmt, was schädliche Dinge sind?

Bei den bisherigen Banken wird sich ein wesentliches Geschäftsfeld stark verändern, wenn direkte Geldgeschäfte ohne Bankkonten möglich werden.

Fraglich wird auch die Akzeptanz beim Handel sein. Hierfür spielen Kosten der technischen Infrastruktur und Transaktionskosten eine wesentliche Rolle.

Die USA lehnen CBDC derzeit ab. China hat ein Social-Scoring-System, bei dem die Kontrolle über alle Geldbewegungen ein wesentlicher Faktor ist.

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

NEU

HOBART
HÖCHSTLEISTUNGEN
IN IHRER KÜCHE

ALLES, WAS MAN BRAUCHT.

CHEF'S **COMBI**

www.hobart.de

NEUE FARBE, GLEICHE QUALITÄT-

MEHR UMWELTFREUNDLICHKEIT!

Rußhaltige Farbpigmente verhindern die Erkennung dunkler Verpackungen im Recyclingprozess.

Daher haben wir unser Schwarz neu erfunden und setzen auf rußfreie Masterbatches in unseren Produkten – nachhaltig, recycelbar, zukunftsfähig!

SILVER
PLASTICS®

Recyclingfreundlich aus PP und PET im neuen rußfreiem schwarz
Ideal für Grillfleisch - in vielen Größen!

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 erhältlich.



INDIVIDUALITÄT DURCH LOGO-DRUCK MÖGLICH

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