

Nr. 4 | Dezember 2024

Delicavne

MAGAZIN

**Feinkost Keller,
Langenbach**
Genuss erlebbar machen

Dagama-Warenbörse
Anregende Gespräche,
spannende Neuheiten



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

BEWÄHRT SEIT ÜBER ZWEI JAHRZEHNTE!



Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

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

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

Mit Zuversicht ins neue Jahr

Alle werden älter, nur die SÜFFA nicht. Oder genauer: Die SÜFFA-Besucher. Nach Angaben des Veranstalters Messe Stuttgart betrug der Altersdurchschnitt der knapp 7000 Fachbesucher und -besucherinnen, die aus 38 Ländern in die Schwabenland-Metropole reisten, 40,6 Jahre – er sei damit gesunken (wie hoch er vorher war, meldete die Messe nicht). Sicher auch ein Grund für den Landesinnungsmeister Baden-Württembergs, optimistisch in die Zukunft zu schauen (S. 6). Dass laut der aktuellen BMEL-Studie nur noch 23 Prozent der Deutschen täglich Fleisch essen – 2015 waren es noch 34 Prozent (S. 14)– sollte die positiven Zukunftsaussichten dabei nicht trüben. Handwerklich arbeitende Metzger, die den Großteil der SÜFFA-Besucher ausmachten, wissen längst, dass es den meisten ihrer Kunden mehr auf Qualität denn auf Quantität ankommt. Ihre Kunden zählen wahrscheinlich nicht zu

jenen 61 Prozent, die laut einer anderen Studie nicht bereit sind, mehr Geld für Fleisch aus der Region auszugeben (S. 14). Auch Augustin Keller, dessen „Genuss.Erlebniswelt“ im bayerischen Langenbach wir in dieser Ausgabe vorstellen, hat mit dem Preisbewusstsein seiner Kunden zu kämpfen. Doch er glaubt: „Als Metzger des Vertrauens kann man dem Kunden beim Sparen helfen.“ Wie er das meint, lesen Sie ab Seite 8.

Machen wir es also wie der BW-Innungschef Joachim Lederer, gehen wir, trotz aller Widrigkeiten, zuversichtlich ins kommende Jahr (S. 6).

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein gutes, gesundes und erfolgreiches 2025!

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 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.niederberggergmbh.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

FEINKOST KELLER, LANGENBACH
GENUSS ERLEBBAR MACHEN



- **5 DELI-KOMPAKT**
- MESSETERMINE, SÜFFA 2024, RUDOLF FEHRMANN GMBH & CO KG

- **14 REGIONALITÄT**
- ZUM THEMA FLEISCHHERKUNFT UND VERBRAUCHER

- **20 NEUES VON**
- ETOL, CASO-DESIGN UND MKN

- **26 DAGEMA-WARENBÖRSE**
- ANREGENDE GESPRÄCHE, SPANNENDE NEUHEITEN

- **28 BESTES VOM METZGER**
- TEIL 4: KARTOFFELSALAT

- **29 HEYERS' GEWÜRZWELT**
- RÜHREI-GEWÜRZ

- **30 STEUERTIPP**
- ELEKTRONISCHE KASSE ANMELDEN!

Delicarne Magazin 4 / 2024

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

Herausgeber:

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

Redaktionsleitung:

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

Redaktion:

Martina Vogt, Katharina Richter

Anzeigenverwaltung:

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

Satz und Gestaltung:

Claudia Hürten

Druck:

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

Bildnachweis:

Depositphotos,
feinkost-keller.com,
Katharina Richter, Pixabay,
Titelbild: Freepik

Abonnementsbedingungen:

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



3.-8.5., Frankfurt

Fleisch und Alternativ-Proteine

Um nichts weniger als die „Zukunft der Lebensmittelproduktion“ soll es auf der IFFA 2025 gehen.

Neue Produkte auf pflanzlicher Basis, innovative Fermentationsverfahren, das Zukunftsthema kultiviertes Fleisch und innovative Zutaten werden da ebenso eine Rolle spielen wie die Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Fleisch.

„Im Kern geht es um die nachhaltige Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung mit gesunden Proteinen“, heißt es seitens der Messe Frankfurt.
iffa.messefrankfurt.com

Unsere Eigenmarke: Speisetransportbehälter

In Zusammenarbeit mit dem Unternehmen etol präsentierte die Dagema eG anlässlich ihrer Warenbörse Speisetransportbehälter als Eigenmarke in smarter grau-schwarzer Eigenaufmachung.

Die thermisch isolierenden Behälter sind ideal für professionelle Speisenverteilung in Großküchen, Kantinen, Krankenhäusern und beim Catering. Sie sind für GN-Behälter und sowohl für Heiß- als auch für Kalttransporte geeignet und können als passives wie auch als aktives System genutzt werden. Weitere Nutzungsmöglichkeiten ergeben sich durch Erweiterungsteile wie Umluftheizungen, Kühl-Akkus, Heizschwerter und viele mehr. Spülmaschinen-tauglich und leicht hygienisch zu reinigen, sind sie robust und langlebig. In 52er-Größe und in drei Varianten jetzt **bei Ihrem Dagema-Fachgroßhändler erhältlich.**



NEU
bei der Dagema

SÜFFA 2024



Immer wieder spannend fürs Handwerk:
Die Wettbewerbe auf der SÜFFA

„Wir können wirklich optimistisch in die Zukunft schauen“

...sagte Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk Baden-Württemberg, nach der SÜFFA, die mit 240 nationalen und internationalen Ausstellern vom 28. bis zum 30. September in Stuttgart stattfand.

Besonders großer Beliebtheit erfreute sich dort der neue „SÜFFA-Team-Cup“, auch „Siebenkampf des Fleischerhandwerks“ genannt. Die Schwerpunktthemen kannte man allerdings schon aus dem vergangenen Jahr: flexible Selbstbedienungs- und 24/7-Lösungen, Wild und Feinkost spielten auf der Bühne für Trends und Neues erneut die Hauptrolle. Mit einem Besucher-Altersdurchschnitt von 40,6 Jahren habe sich die SÜFFA verjüngt, so die Messe Stuttgart, auch habe es acht Prozent mehr Neubesucher gegeben. Insgesamt kamen 6712 Fachbesucher aus 38 Ländern, davon 71 Prozent aus dem Fleischerhandwerk und elf Prozent aus der fleischverarbeitenden Industrie. Die nächste SÜFFA findet vom 7. bis 9. November 2026 statt.

Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH

VAMA Vakuumkammermaschinen – für längere Haltbarkeit und Frische

Advertorial

Immer mehr Betriebe setzen auf das Vakuumieren von Lebensmitteln. Dabei werden Produkte wie Fleisch – mit und ohne Knochen, verarbeitet, frisch oder mariniert – Fisch, Käse, Gemüse und ähnliches in einem geeigneten Beutel vakuumiert, das heißt Luft entzogen und so eine nahezu luftleere Umgebung geschaffen. Das Produkt bleibt länger haltbar und Geschmack und Textur erhalten. Besonders gut eignen sich dafür die Vakuumkammermaschinen von VAMA.

VAMA Vakuummaschinen sind praxis- und serviceorientiert gebaut. Sie fügen sich optimal in jede Produktionsumgebung ein. Denn das VAMA Produktsortiment umfasst Tisch-, Stand- und Doppelkammermaschinen in verschiedenen Größen für jeden Bedarf. Egal ob lebensmittelverarbeitende Industrie, Großküchen, Gastronomie, Einzelhandel, Fleischereien

und Metzgereien, kleinere Hofläden und mehr, jeder findet das für die Bedürfnisse passende professionelle Vakuumiergerät. Ein Plus für jeden Betrieb, denn



vakuumierte Produkte wie Fleisch bleiben länger frisch, können besser gelagert werden und man beugt nachhaltig der Lebensmittelverschwendung vor. 40 Jahre Know-how, stetige Weiterent-

wicklungen und hochwertige Komponenten stehen für die Qualität, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der VAMA Maschinen. Diese bestechen zudem durch eine hohe Anwenderfreundlichkeit. Je nach Steuerungstyp SC12, SC22 oder SC32 ergibt sich ein anderer Funktionsumfang: klassisches Vakuumieren, Marinieren und das Vakuumieren von Gläsern. Dabei stehen vorinstallierte Programme und Speicherplätze für individuelle Programmeinstellungen zur Verfügung. Sonderfunktionen wie das Verpacken unter Schutzatmosphäre oder Softbelüftung runden den Funktionsumfang ab.

Mit VAMA Vakuumkammermaschinen werden Lebensmittel sicher und hygienisch verpackt – ein Plus für jede Betriebsgröße.





**Nachhaltig
in eine grünere
Zukunft**



Modernisierungsmaßnahmen bei der Rudolf Fehrmann GmbH & Co KG

Mit der Installation einer neuen Photovoltaik-Anlage und Modernisierung seiner Tiefkühlanlage macht Fehrmann die nächsten wichtigen Schritte zur Klimaneutralität des Unternehmens. Ausgestattet mit neuesten technologischen Upgrades machen die Anlagen die Produktions-

prozesse sowohl energieeffizienter als auch umweltfreundlicher. Bei beiden Projekten gab es staatliche Förderung durch die hessischen Fördertöpfe im Rahmen des PIUS-Invest-Programms. Die so ermöglichte klimaneutrale Deckung des Energiebedarfs beträgt nun in Spitzen-

zeiten bis zu 100 Prozent. „Wir sind stolz darauf, unseren Beitrag zum Umweltschutz zu leisten und gleichzeitig die hohe Qualität unserer Produkte sicherzustellen“, heißt es seitens Fehrmann.

www.fehrmann.de



PDC 700

SIE WOLLEN **MEHR
UND VIELFALT?**
NEHMEN SIE UNSER
MULTITALENT!

Mit dem neuen Poly-clip InkJet Drucker ES 6000 ist die Produktkennzeichnung und somit die exakte Chargenrückverfolgung auch während des Produktionsvorgangs effizient und umweltfreundlich möglich. Das Etikettiersystem kann mit allen PDC und PDC-A Maschinen benutzt werden.

Für Kaliber bis 115 mm und alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme

Modular: alle Ausstattungsmöglichkeiten individuell nachrüstbar

Mehr Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clips





Fotos: © feinkost-keller.com, Katharina Richter

GENUSS erlebbar machen

„Die Wertigkeit unseres Handwerks erlebbar machen“ – In der Genuss.Erlebnisswelt

Feinkost Keller, Langenbach

Ein rechteckiges, neun Meter hohes Glashaus mit 260 Quadratmetern Verkaufsfläche, einer schier unendlich lang erscheinenden Theke sowie einem Restaurant samt echten Bäumen: Mit einer traditionellen Metzgerei hat die eventtaugliche „Genuss.Erlebnisswelt“ von Feinkost Keller auf den ersten Blick wenig zu tun – mit Luxus und Schickimicki aber auch nicht. Chef Augustin Keller geht es um das Image des Fleischerhandwerks sowie um die Betonung der Qualität und Wertigkeit von hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren.

„DIE GENUSS. ERLEBNIS WELT.“

ist nicht entstanden, weil man einen hochtrabenden Begriff braucht, sondern weil wir wollten, dass Genuss und die Wertigkeit unseres Handwerks erlebbar wird. Ich bin der festen Überzeugung, dass dem Endverbraucher diese Wertigkeit nicht mehr bewusst ist“, sagt Augustin

Keller. In Zeiten von sozialen Medien, YouTube & Co. sei das Metzgerhandwerk medial unter die Räder gekommen, und auch deshalb, so vermutet er, sei der Berufsstand vielleicht immer noch negativ behaftet. „Dabei ist es doch ein ehrenhafter Beruf, das zu verarbeiten und zu veredeln, was andere essen!“

Am Anfang der 2016 eröffneten Genuss. Erlebniswelt stand der Wunsch nach Veränderung und Kapazitätserweiterung. Augustin Keller, Meister in vierter Generation der 1908 gegründeten Metzgerei Keller, hat nach eigenem Bekunden „eine Vorliebe für Rohschinken, Salami, Schimmelreifung“, und für die Herstellung all dessen bot die Metzgerei seiner Familie im Ortskern von Moosburg keine Möglichkeiten und Räumlichkeiten. Im rund neun Kilometer entfernten, rund 4000 Einwohner zählenden Langenbach aber gab es ein Grundstück, für das ein rechteckiges, hohes Gebäude vorgesehen war. Dort steht nun dieses imposante, gläserne und hohe Gebäude. „Höhe in einem Gebäude ist doch immer erst mal positiv, finde ich.“ Sie macht, wie auch alles andere hier, mit ihrer Luftigkeit und viel Tageslicht erst mal staunen und Lust auf längeres Verweilen. Es gibt viel anzuschauen: Die extralange Theke, die neben den hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren hausgemachte Feinkostsalate, Speisen „to go“ in Gläsern und hausgemachte Desserts beherbergt, den großen Reifeschrank fürs Dry-aged-Beef, Regale mit unter anderem Feinkost, Kaffee und Wein, das große integrierte Restaurant (65 Plätze plus Biergarten), die echten Bäume darin und den kleinen separaten Raum für bis zu zehn Personen – er eignet sich für Tagungen und Events, die parallel zum Verkaufsgeschehen stattfinden können –, nicht zuletzt edle Grills, die hier ebenfalls verkauft werden.

Gebaut wurde so nachhaltig wie möglich, die riesigen Wände sind mit Isolierscheiben dreifach verglast. „Weil wir ein energieintensiver Betrieb sind, haben wir auch eine riesige Photovoltaik-



Augustin Keller in seinem Element

Anlage auf dem Dach.“ Die Theke stammt von einem renommierten Ladenbauer, den Rest haben die Kellers gemeinsam mit einem nicht minder renommierten und in der Branche bekannten Architekten entwickelt. „Wir kennen uns schon lange, er wusste, was ich haben will. Nicht das, was Ladenbauer ein Konzept nennen, und kein Schickimicki, sondern etwas Individuelles, das zu uns passt: natürliche Materialien, Stein, Stahl und Holz.“ Ein aufwendiger Schallschutz sorgt dafür, dass die Akustik in diesen hohen Räumen stimmt und dass die aus dem Off perlende Musik Genuss auch für die Ohren bietet, statt zu nerven. „Und die Bäume sind über 80 Jahre alt und nicht zum Umarmen da, aber sie geben ein gutes Klima.“



Schinken und Wurstwaren vom Allerfeinsten

„Als Metzger des Vertrauens kann man seinem Kunden beim Sparen helfen.“

Das Wort „Metzgerei“ hat Keller aus dem Logo streichen lassen. „Das ist vielleicht ein bisschen Schubladen-Denken, aber: Ich bin der Meinung, dass man in einer Metzgerei in der Regel keinen Kaffee aus einem Siebträger, keine hausgemachten Süßspeisen, kein so ausgefeiltes Weinsortiment, keine hochwertigen Grills bekommt und auch nicht an Koch- oder anderen Events teilnimmt.“ Mit Luxus hat das für ihn gar nichts zu tun, er möchte traditionell hergestellte Lebensmittel in angemessenes Licht rücken, so inszenieren, wie es ihnen gebührt. „Gutes Fleisch ist in der täglichen Ernährung für jeden wichtig, es darf kein Luxusgut werden.“ Ent-

sprechend macht er in den Kochkursen, die mit bis zu zehn Teilnehmern vor Ort stattfinden, „keine Fünf-Sterne-Kreationen mit Tüpfel, sondern eine ganz ehrliche Vermittlung von Basiswissen.“ Da gibt es etwa Schweine- oder Rinderbraten mit Beilagen, neben der Zubereitung werden auch die Abläufe in der Küche gezeigt, einfach und nachvollziehbar. „Bei den Kochkursen haben die Leute Zeit und Lust, da kann man sie gut mitnehmen und in die richtige Richtung begleiten. Ich kann erklären und beweisen, dass man vernünftiges Fleisch auch dann einkaufen und lecker zubereiten kann, wenn man nicht so viel Geld hat, zum Beispiel indem man preiswertere Stücke verwendet, ob ein Nierenzapfenstück zum Grillen oder Beinscheiben für ein geschmortes Ossobuco, und ihnen zeigt, was sich außer Filet und Lende noch kurzbraten lässt. Als Metzger des Vertrauens kann man seinen Kunden beim Sparen helfen.“ Außerdem: Auch und gerade das Kochen mache Genuss erlebbar. Wie auch seine Weißwurst-Seminare, die zwar kein Geld bringen und viel Zeit kosten („Aber ich mach's halt so gerne!“), sind die Kochkurse Kundenbindungs- und Marketing-Elemente. „Je mehr Informationen der Kunde von uns bekommt, desto mehr schätzt er uns.“ Seine Kochschüler sind wie seine Kunden eine bunt gemischte Schar, Frauen und Männer, Ältere und Jüngere. In seiner Genuss.Erlebniswelt ist der Handwerker zur Brotzeit ebenso anzutreffen wie das eine oder andere gut gekleidete Paar, das zum Mittagessen Platz nimmt, und die junge Mutter mit Kinderwagen, die sich einen guten Cappuccino gönnt. Bei der Preisgestaltung achtet Keller auf Bezahlbarkeit. Dass so mancher trotzdem Kaffee und Semmel im benachbarten, vermeintlich billigeren Supermarkt kauft, führt er auf das alte Vorurteil zurück, dass der Metzger immer teurer ist.

Sorgen und Ärgernisse

Sorgen bereitet ihm derzeit vieles: beispielsweise, dass es das Stauerico-Schwein nicht mehr gibt. Die Schlegel desselben hat er 2023 wohl zum letzten Mal zu seinem berühmten Valluga-Speck verarbeitet (S. 13): „Die Züchtung dieses Edelschweins, eine Kreuzung aus Stauer Strohschwein und Ibérico, wird nach 15 Jahren eingestellt, weil die Nachfrage nicht ausreicht. Der letzte Bauer, der das für uns gemacht hat, hat aufgegeben, und somit ist wieder eine Genetik dahin. Es handelt sich ja auch um eine sehr aufwendige Haltung: Stauericos sind zwar genügsam und stehen Tag und Nacht im Offenstall, dafür aber doppelt so lang wie gewöhnliche Schweine. Es ist für mich das beste Schwein, das es gibt.“

Strohschwein und Rind bezieht er bei der StaufenFleisch Göppinger Metzger-Schlachthof GmbH und der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die für artgerechte Haltung und natürliche Fütterung stehen. „Man muss die Produzenten, die Landwirte, kennen, sie sollten die gleiche Philosophie haben.“ Doch die traditionell arbeitenden Landwirte werden bekanntlich immer weniger, die Viehbestände kleiner. „Alle reden heute von Nachhaltigkeit, Tierwohl und kurzen Wegen, gerade beim Tiertransport. Vor der Industrialisierung der Fleischproduktion hatten wir das alles. Bauer und Metzger gingen eine Partnerschaft ein, alles passierte im Umkreis von wenigen Kilometern, und alle konnten davon leben. Der Landwirtschaftsminister sollte eigentlich verstehen, dass wir der Schlüssel sind, um das Ganze wieder in richtige Bahnen zu lenken.“

„Bauern und Metzger sind die besseren Tierschützer.“

Ein Rückschritt, so meint Keller, könnte in diesem Fall auch Fortschritt bedeuten. „Während Corona hat man uns gesagt, wir seien systemrelevant. Das hat sich dann schnell wieder erledigt. Stattdessen wird alles gefördert, was bio ist, auch wenn es aus Spanien herangekarrt wird, veganes Superfood mit all seinen Zusatzstoffen gilt als empfehlenswert und Schnitzel müssen genau in die vorgesehene Verpackung passen. Hauptsache, alles ist billig. Was nutzt uns Haltungsstufe 3 bis 4, wenn alles von weit her kommt? Und sind diese Haltungsstufen wirklich tiergerecht?“ Für ihn sind Bauern

und Metzger die besseren Tierschützer: „Veganer und Vegetarier machen es sich leicht, sie meinen, wenn wir die Viehzucht abschaffen, sei das CO2-Problem gelöst. Dabei ist es doch so: Die Viecher kümmern sich um unsere Landschaften, die Wiesen und die Almen zum Beispiel, wir kümmern uns um die Viecher und essen sie dann. Und weil wir sie dafür töten müssen, verwenden wir sie komplett, from nose to tail, kochen alle Knochen aus und verwenden das Rinderfett zum Frittieren.“

Dass man seine Partner gut kennen, dass deren Philosophie passen, dass man „gleich ticken“ muss, gilt auch für die Produzenten der zugekauften Feinkost, etwa für die guten Tropfen, die sich im Regal reihen: „Wir haben Weine von gerade mal drei bis vier Winzern, die wir persönlich kennen, einen schon mehr als 20 Jahre. Grundsätzlich legen wir Wert darauf, dass wir Lebensmittel verkaufen, die es nicht weit und breit und schon gar nicht im Internet zu kaufen gibt. Man braucht etwas, bei dem man aus der Vergleichbarkeit raus ist.“ Beim Geflügel allerdings muss er, wie bei den meisten seiner Kollegen, auf die enge Zusammenarbeit mit den Produzenten verzichten und auf den nächstgelegenen Großhändler zurückgreifen, von dem er Label-Rouge- und Kikok-Ware bekommt.

Es gibt einiges mehr, worüber Keller sich ärgert, über die Tücken der Mehrwertsteuer zum Beispiel: „Wenn ich Party-Service mache und den Schweinsbraten liefere, fallen 19 Prozent an, wenn der Kunde ihn abholt, nur sieben Prozent: Wo ist denn da die Logik?“ Erst recht ärgert er sich darüber, dass er nur 30 Prozent des Stroms, den seine teure Dach-PV-Anlage liefert, nutzen darf. „Wenn das Wetter schön

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.



Jetzt anmelden und
mehr erleben.
rational-online.com





Im Restaurant des Hauses

ist, wird die Anlage abgeschaltet, weil zu viel Strom im Netz ist, bei Anlagen mit mehr als 100 KW ist das gesetzlich möglich. Wir müssen dann teuren Strom zukaufen, obwohl wir autark sein könnten. Dabei haben wir nicht mal eine Förderung in Anspruch genommen. Und im Winter liefert die PV naturgemäß gar nichts. Da frage ich mich schon, wozu ich das gemacht habe.“ Er fände es gut, wenn Metzger nicht auf Smart Stores angewiesen wären, um dem Personalmangel entgegenzuwirken, wenn stattdessen die Öffnungszeiten generell und für alle wieder verkürzt würden: „Muss jemand, der täglich bis 20 Uhr arbeitet, auch noch am verkaufsoffenen Sonntag ran? Die einen möchten schon am Freitag frei haben, die anderen sollen auch am Wochenende parat stehen.“

Natürlich treibt auch ihn die Nachwuchsproblematik und der Fachkräftemangel um. Auf der Website bietet er potenziellen Azubis zusätzliches Geld: „Das ist aber in einer Region, in der das Auto die größte Rolle spielt, kein Lockmittel. Mit der Autoindustrie können wir in Sachen Löhne nicht konkurrieren. Womit sollen wir punkten – mit Samstagsarbeit vielleicht? Am Ende des Tages wollen halt alle Geld verdienen, da zählt das familiäre Betriebsklima wenig. Das ist ja auch legitim. Machen wir uns nichts vor: Für unseren Beruf junge Menschen zu gewinnen, ist sehr schwierig. Auch wegen der Vorurteile, die ihm gegenüber herrschen. Und wer will schon gerne später für eine Selbstständigkeit Schulden auf sich nehmen?“ Die Azubis, die Keller zuletzt ausbildete, haben ihre Lehre aus

Überzeugung gemacht, sagt er. Aber das sei doch die Ausnahme. Den meisten fehle die Leidenschaft, das Brennen für ihren Beruf. Keller weiß, wovon er spricht, denn Leidenschaft ist das, was ihn antreibt. Alles, was in seiner Theke an Fleisch- und Wurstwaren liegt, ist hausgemacht, aber am liebsten würde er wirklich alles selber machen – auch Vieh züchten: „Wenn ich jetzt noch Geld übrig hätte, würde ich mir einen Hof kaufen. Ich finde das mega, wenn man etwas selbst aktiv gestaltet.“ Mit Brot hat er das Selbermachen schon versucht, doch auch das scheiterte am Personalmangel. Zunächst gilt es aber, sich um die Filiale in Moosburg zu kümmern, die „etwas in die Jahre gekommen ist.“ Sie befindet sich in einem Supermarkt: „Mal abgesehen davon, dass die Supermarktkonzerne uns vieles diktieren wollen, ist das eigentlich die beste Kombination: Supermarkt, Bäcker und Metzger unter einem Dach.“ Da der Wochenmarkt in Moosburg aus verschiedenen Gründen nicht mehr funktioniert, hat er den örtlichen Politikern eine Idee unterbreitet: den Bau eines Wochenmarktes mit einem Parkdeck on top, das zugleich als Dach funktioniert. „Dann kämen vielleicht die kleinen regionalen Händler mit ihrem Gemüse zurück. Und auch deren Kunden, weil es dann wieder Parkplätze gäbe.“ Gute Idee, die Schule machen könnte. Wir werden gelegentlich nachfragen, ob etwas daraus geworden ist.

www.feinkost-keller.com

**DICK**

Traditionsmarke der Profis

VALLUGA-SPECK: bergluftgetrocknet und nach Heu duftend



Nicht nur seine Genuss.Erlebniswelt, auch der Valluga-Speck machten Feinkost Keller über Bayerns Grenzen hinaus bekannt. Wie kam es dazu? „Bei uns in Bayern sagt man: aus einer Bierlaune heraus“, erklärt Augustin Keller. Während eines Urlaubs in Lech am Arlberg lernte er den Inhaber des Hotel Gotthard, näher kennen, in dem er wohnte: Clemens Walch. Über die Jahre sei eine Freundschaft entstanden. Walch bat ihn, doch mal einen Hausspeck für ihn zu machen. „Zwei Jahre lang habe ich das ignoriert, aber er war hartnäckig. Er hat halt diese 250 Jahre alte Hütte auf 1900 Metern Höhe im Familienbesitz – da hatte ich schon Lust, das Ganze mal auszuprobieren. Dann haben wir es gewagt und haben einen luftgetrockneten Speck entwickelt.“ 2011 reifte der erste Valluga-Speck, seither gibt es ihn jährlich, 2024 in der 14. Auflage. „Wir haben ihn über die Jahre etwas verfeinert und verbessert. Das Ganze ist sehr aufwendig, es ist ja reine Handarbeit, wir

kommen komplett ohne Technik aus. Unser Motto dabei: zurück zur Natur!“ Der Speck reift von Mitte/Ende August bis Ende November. Walch schaut regelmäßig nach ihm, Keller selbst fährt in dieser Zeit etwa alle drei Wochen nach Lech, „samstags nach Ladenschluss, so als Hobby. Wir richten jedes Jahr eine Tonne Fleisch her, das ist enorm. Mal abgesehen vom Inflationsjahr 2022 haben wir von Anfang Dezember bis Weihnachten fast alles verkauft. Wir packen den Speck in eine Holzbox mit Laser-Gravur und legen ein bisschen original Heu dazu, das Clemens auf 2100 Metern von Hand mäht und das in der Hütte unter dem Speck lagert. Aus dem Heu gibt's noch einen Gin, den wir extra brennen. Wenn man die Packung aufmacht, duftet es nach Heu, Speck und Gin.“ Für Firmenkunden werden die Boxen auf Wunsch auch individuell graviert.

www.valluga-speck.de



Der Rapid Steel Action
UNKOMPLIZIERT
EFFEKTIV
SICHER

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Zum Thema Fleischherkunft und Verbraucher

79 %

der Befragten der im September veröffentlichten BMEL-Studie „Deutschland, wie es ist“ gaben an, beim Einkauf darauf zu achten, wie das Tier gehalten wurde, von dem das Fleisch stammt. 77 % sagten, sie achteten darauf, dass das Lebensmittel aus der Region komme. Nur 23 % gaben an, täglich Fleisch zu essen. 2015, beim Erscheinen der ersten BMEL-Studie, waren es noch 34 %.



Foto: BMEL

Bundesminister Cem Özdemir stellt den Ernährungsreport 2024 der Bundespressekonferenz vor.

40 %

Knapp

der Deutschen bevorzugen Fleisch aus Deutschland und verzichten bewusst auf importiertes. Doch nur 61 % der Befragten sind bereit, für Fleisch aus der Region auch mehr Geld auszugeben. Für 44 % aller deutschen Haushalte spielt der Preis eine wichtigere Rolle als die Herkunft des Fleisches. (Vion Consumer Monitor, Die Fleischerei, 19.8.)

MIT **POLY-CLIP SYSTEMS PDC-REIHE** UND DEM ES 6000 ETIKETTIER-SYSTEM WERTVOLLE ARBEITSZEIT UND **KOSTEN EINSPAREN**

Die PDC-Reihe von Poly-clip System besticht durch ihre flexible Einsetzbarkeit für alle Produkte und Därme bis Kaliber 115 mm. Dabei sind die halbautomatischen Doppelclipper PDC 600/700/800 besonders einfach zu bedienen, modular im Aufbau, jederzeit aufrüstbar sowie sparsam im Luftverbrauch, wodurch sich sowohl Arbeitszeit als auch Kosten einsparen lassen.

Die PDC 600/700 als auch 800 lassen sich flexibel für die Produktion von Einzelportionen, Ketten, Stangenwaren, halben sowie ganzen Ringen einsetzen. Sämtliche Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme können sicher verschlossen und effizient verarbeitet werden.

Die Maschinen unterscheiden sich im Wesentlichen in der Verarbeitung der Kalibergrößen – die PDC 600 verschließt Kaliber bis 90 mm und die PDC 700/800 bis zu 115

mm. Die PDC 800 verarbeitet größere Clips und ist daher für größere Kaliber, stärkere Därme und Folien geeignet.

Das konstante und unterbrechungsfreie Arbeiten macht unter anderem, die integrierte Wurstkettenteuerung möglich. Als zusätzliches Sicherheitselement für den Bediener dient die Zweihandlösung des 1. Clip. Auch unterschiedliche Körpergrößen sind bei der Ergonomie berücksichtigt worden.

Das innovative Etikettier-System ES 6000, wurde zuerst für die PDC und PDC-A Reihe der Poly-clip Maschinen entwickelt und überzeugt mit seiner Produktkennzeichnung während der laufenden Produktion.

Durch die Produktkennzeichnung lässt sich die EU-Richtlinie (Lebensmittel Informationsverordnung [LMIV] [EU] Nr. 1169/201) einfach und effizient umsetzen und wird beim Clippen fälschungssicher direkt am Produkt

befestigt – anwendbar für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme.

Garantiert wird die direkte Chargenrückverfolgung durch den Druck aller produktspezifischen und tagesaktuellen Angaben auf dem Etikett, dieses ist reib- und kochfest, um ein Verschmieren des Druckbildes zu verhindern.

Mit der individuellen Layoutgestaltung der Etiketten, wie z.B. das Drucken des eigenen Firmenlogos, Barcodes und QR-Codes, wird eine hohe Flexibilität gewährleistet.

Das ES 6000 Etikettier-System überzeugt mit seinen niedrigen Kosten pro Druck bei 5.000 Etiketten pro Rolle.

Im nächsten Entwicklungsschritt wird der ES 6000 in alle Poly-clip System Maschinen integriert – die ersten Tests sind vielsprechend ausgefallen.

www.polyclip.com

Heißluftofen



• Standard

- Edelstahlkorpus
- elektromechanische Steuerung
- stufenlose Temperaturregelung bis + 300 °C
- Timer bis 120 Min mit Signalton
- Kontrollleuchten und Innenbeleuchtung
- für 4 Bleche 435 x 320 mm
- Quereinschub
- Auflageschienen herausnehmbar
- Tür mit Doppelverglasung
- Leistung: 2,7 kW
- Außenmaße (B x T x H): 595 x 530 x 570 mm

KBS-Art.-Nr. 1111.1006,
€ 399,00/St.



- **Premium**, wie oben, jedoch zusätzlich mit:
 - Grillfunktion und manueller Beschwadung
 - Wasseranschluss 3/4"
- KBS-Art.-Nr. 1111.2008,
€ 589,00/St.



ab € 399,00/st.

Chafing Dish Set

Das **22-teilige Set** bietet alles, was für eine perfekte Buffetpräsentation benötigt wird. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl sind die Bestandteile besonders robust, langlebig und einfach zu reinigen. Die platzsparende Löffelablage sorgt für ein hygienisches und gut organisiertes Buffet. Mit den integrierten Deckelhalterungen am Gestell bleibt mehr Platz auf dem Buffet. Das Set beinhaltet:

- › 2 x Gestell m. Griffen und Deckelhalterung
 - › 2 x Wasserwanne
 - › 1 x GN 1/1-65 mm
 - › 2 x GN 1/2-65 mm
 - › 3 x GN 1/3-65 mm
 - › 4 x Brennpastenbehälter
 - › 4 x Löffel
 - › 2 x Löffelablagen
 - › 2 x Deckel
- WAS-Art.-Nr. 1460002



€ 99,99/Set



TOP SELLER



Dezember 2024 – gültig vom 01.12.2024 bis 20.12.2024

Bistroschürze

- jeansblau 65 % PES/35 % BW
 - 90 x 100 cm
 - mit 1 Tasche
 - Grammatik: 260 g/m²
 - besonders feste Qualität
 - Rand gesäumt
 - mit kräftigem Schürzenband
 - waschbar bis ca. 60 °C
- D-Art.-Nr. 1036405



€ 7,99/st.

Messer PrimeLine Chef w10 – die perfekte Welle



Diese 3 Alleskönner schaffen die größten Brote und die härtesten Krusten im Handumdrehen: Die im Vakuum gehärteten Zahnschneiden sorgen für den Anchnitt, die besonders breiten und scharfen Wellen packen den Rest: Perfekter Anchnitt – müheloses Schneiden – feines Schnittbild!

w10 Wellenschliff, schwarz:

- Universalmesser 25 cm, Giesser-Art.-Nr. 218265 w10 25, € 21,49/St.
- Aufschnittmesser 22 cm, Giesser-Art.-Nr. 217705 w10 22, € 18,99/St.
- Brotmesser 21 cm, Giesser-Art.-Nr. 218355 w10 21, € 15,99/St.



ab € 15,99/st.

Speisenpräsentation

- **Vorlege-/Aufschnittgabel Cromargan poliert**
Länge: 19 cm, proHeq-Art.-Nr. 12 8393 6040, € 3,89/St.
- **Fleischgabel Cromargan poliert, Hohlheftgriff**
Länge: 32,5 cm, proHeq-Art.-Nr. 12 8382 6040, € 12,29/St.
- **Platte oval SYNERGY, Porzellan, mikrowellen- u. spülmaschinengeeignet**
 - 29 x 16 cm, proHeq-Art.-Nr. 52 1010 1229, € 8,99/St.
 - 33 x 22 cm, proHeq-Art.-Nr. 52 1010 1233, € 11,99/St.



ab € 3,89/st.

Helloflamm Brennbehälter

- für ca. 200 ml Brennflüssigkeit
 - abgekühlt wiederbefüllbar
 - Maße (Ø x H): 84 x 62 mm
- D-Art.-Nr. 1474714



€ 10,99/st.

Kapselgehörschutz „Ear Protect“

- schwarzer Kopfbügel
 - ABS Kunststoff
 - schwarz/gelbe, weich gepolsterte Ohrkissen
 - wiederverwendbar
 - geeignet für Maschinen- und Werkzeugumgebungen
 - Größe: ca. 11 x 31 mm
 - 1 St./Box
- D-Art.-Nr. 1082457



Großzügiger Innenraum der Ohrmuschel für höheren Komfort.

SNR-Wert: 33dB,
CE Kat I EN 352-1:2020

€ 8,99/st.

CASO SV 2000 Pro

- professioneller SousVide Stick aus Edelstahl für schonendes Garen auf Sterneniveau
 - Fleisch, Fisch und Gemüse einfach, aromatisch und fettreduziert zubereiten
 - präzise Temperatureinstellung bis 90 °C in 0,5° Schritten
 - intuitiver digitaler LED-Touch-Display
 - erwärmt bis zu 60 Liter dank Leistungsstarker 2000 Watt
 - Wasser- und staubdicht dank IPX7-Standard
 - 2-Timerfunktionen: Betriebsdauer/Garbeginn, mit zusätzlich 5 Garprogramme
 - einstellbare Wasserzirkulation für kleine und große Behälter
 - praktischer Griffmulde mit Befestigungsschraube für alle wasserdichte Behälter
 - Gewicht: 2,57 kg
 - Stromanschluss: 220–240 V
 - Maße (B x T x H): 100 x 125 x 375 mm
- CASO-Art.-Nr. 1332



Prüfzeichen: CE/GS

€ 189,00/st.

Ladenwolf LW 82

- Schneidsatz, 3-tlg. Unger H82
 - Lochscheibe: 3 mm
 - Schüsselvolumen: 6 l
 - Einfüllhöhe: 462 mm
 - Gehäuseauslaufhöhe: 172 mm
 - Drehschalter mit Rücklauf
 - Motordrehzahl: 2700 U/min.
 - Schneckendrehzahl: 220 U/min.
 - Förderleistung: 350 kg/h
 - Gewicht: 60–64 kg
 - Stromanschluss: 400 V
 - Leistung: 1,25 kW
 - Maße (B x T x H): 415 x 477 x 462 mm
- D-Art.-Nr. 5006860



€ 2.779,00/st.

Stets hygienisch sauber!

• Ultra Hygienestiel 1500 mm

- PP glasverstärkt
- Ø 32 mm

D-Art.-Nr. 1213340 (weiß), € 14,85/St.

(Vikan-Art.-Nr. 2962) Verfügbare Farben:

+1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +66 +77 +88



• Wasserschieber 600 mm, PP

- mit auswechselbarer Naturgummilippe, schwarz

D-Art.-Nr. 1230143 (weiß), € 17,95/St.

(Vikan-Art.-Nr. 7754) Verfügbare Farben:

+1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +66 +77 +88



• Besen 330 mm, PP

- Polyesterborsten hart

D-Art.-Nr. 1210053 (weiß), € 18,75/St.

(Vikan-Art.-Nr. 2915) Verfügbare Farben:

+2 +3 +4 +5 +6 +9



• Hi-Lo Bürste 265 mm, PP

D-Art.-Nr. 1213235 (weiß), € 11,95/St.

(Vikan-Art.-Nr. 7047) Verfügbare Farben:

+1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +66 +77 +88



ab € 11,95/st.

ThermoCell Kühl-/Wärmeakkus, GN 1/2

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

Thermohauser-Art.-Nr.	Bezeichnung	Temp.-Bereich	Farbe	Preis/St.
8300064117	Kühlakku FROZEN	-18 bis -10 °C	dunkelblau	€ 19,99
8300064118	Kühlakku COLD	-9 bis -3 °C	blau	€ 19,99
8300064119	Kühlakku SENSITIVE	-3 bis +4 °C	hellblau	€ 19,99
8300064120	Kühlakku FRIDGE	0 bis +8 °C	farblos	€ 19,99
8300064121	Wärmeakku AMBIENT	10 bis 20 °C	gelb	€ 32,99
8300064122	Wärmeakku HOT	65 bis 75 °C	orange	€ 32,99
8300064123	Wärmeakku HOT PREMIUM	65 bis 85 °C	rot	€ 53,99

thermo
hauser

ab € 19,99/st.

Sturzgläser T082

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



Preise für Gläser auf Anfrage!



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!

Aluminium-Artikel

Novelis
Not just aluminum, Novelis Aluminum.™

- **Menüschale Silpa**, ungeteilt, 1155 ml, 1000 St./Kt., D-Art.-Nr. 1517590, € 162,00/1000 St.
- **Schale/Behälter GN 1/3**, 2730 ml, 300 St./Kt., D-Art.-Nr. 1516350, € 585,00/1000 St.
- **Servierplatte**, 545 x 360 mm, 50 St./Kt., D-Art.-Nr. 1510080, € 1,13/St.



ab € 1,13/st.

Steakpapier

erzberger
verpackungssysteme

Kraftpapier mit umweltfreundlicher Hotmelt-Beschichtung, kompostierbar.

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

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

- atmungsaktiv, nassfest, fettdicht, hygienisch
- umweltfreundlich, recycelbar, kompostierbar



- **1/8 Bogen**, 250 x 380 mm
2000 Bl./Kt., D-Art.-Nr. 0400500
€ 27,30/1000 Bl.

- **1/4 Bogen**, 380 x 500 mm
1000 Bl./Kt., D-Art.-Nr. 0400502
€ 54,90/1000 Bl.



ab € 27,30/1000 Bl.

PE-Folie – Für alle Nahrungsmittel

- Stärke: 10 µm
- 4 Ro./Kt.



- **Gewerberolle**
D-Art.-Nr. 0502050, € 3,79/Ro.
- **Breite: 300 mm**
Länge: 300 m, D-Art.-Nr. 0502054, € 4,49/Ro.
- **Breite: 450 mm**
Länge: 300 m, D-Art.-Nr. 0502070, € 7,19/Ro.
- **Breite: 600 mm**
Länge: 300 m, D-Art.-Nr. 0502104, € 9,99/Ro.

ab € 3,79/Ro.

Packtisch Individual 500 SFN Edelstahl „Extra“

- für Rollen bis zu 500 mm Breite
- Heizplatte 252 x 166 mm – 480 W
- Heizstab: 45 W
- mit vergossenem Stecker
- Leistung: 230 V
- Maße: 630 x 740 mm
- D-Art.-Nr. 5705058



ohne Inhalt und Dekoration!

€ 569,00/st.

ab € 53,00/Ro.



SILVER PLASTICS®

Dehnfolie

Geeignet für Lebensmittel wie Früchte, Gemüse, Gefriergut, Frischfleisch, Fleischwaren, Fisch und Käse. Nicht zugelassen für Butter, Öle oder Fette.

Hülse: 112 mm

D-Art.-Nr.	Breite	Länge	Dicke	Preis/Ro.
0501601	33 cm	1500 Lfm	12 µm	€ 75,00
0501619	35 cm	1500 Lfm	12 µm	€ 79,00
0501635	38 cm	1500 Lfm	12 µm	€ 86,00
0501644	40 cm	1000 Lfm	10 µm	€ 53,00
0501668	45 cm	1500 Lfm	12 µm	€ 103,00

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.



770 772 775 773
Mondamin Fix Saucenbinder, hell o. dunkel
 1 kg Pg./10 kg Ei.



2122
Kartoffel-Granulat Blitz-Püree
 mit Vollmilch, 5 kg Kt.



Dressing Kräuter
 je 5 kg Ei., weitere Sorten:

- 89970 1000 Islands
- 90030 Joghurt
- 90070 French
- 90100 Joghurt Kräuter
- 90130 Balsamico

89160



592

Professional Gourmet
Rahm Sauce
 1 kg Pg.



595

Professional
Pfeffer Sauce
 1 kg Pg.



o.d.A.

681

5493

98390

682

Delikatess Sauce zu Braten
 1 kg Pg./3 kg Pg./10 kg Ei./10 kg Ei. o.d.A.



468

4847

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



2112

Knödel halb & halb
 5 kg Bt.



7402

Sauce Hollandaise Nr. 1
 1 l Pg.



7406

Sauce Béarnaise Nr. 1
 1 l Pg.



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.



22155

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



21946

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

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagma-Fachgroßhändler.



je 1 kg Beutel



2018018
Bratengewürz
Gewürz aromasalz



2014058
Wiener
Gewürzzubereitung



2012037
Kalbsleberwurst
Gewürzzubereitung



12008447 11802417 11800429

Klare Gemüsebrühe
900 g Box/5 kg Ei./11 kg Ei.



2551897
Sommertrüffel Würfel
5 x 5 x 5 mm, ATG 100 g

Zuckersticks
Portionspackungen
à 3,6 g, 1000 St./Kt.



2640100



3605557
Blätterteig-Röllchen
35 g/St., 90 St./Kt.



2560200
Wild-Preiselbeeren
2 kg Ei.



2560720
Apfelmus gezuckert
4250 ml Do.



2624005
Kaffeesahne
Portionspackungen à 7,5 g,
240 St./Kt.



3608100
Karamellgebäck à 6 g
einzeln in Dekorfolie
gehüllt, 200 St./Kt.



Original Italienische Nudeln

„LES IMPECCABLES“
verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.



3601105
Tagliolini 1,6 mm



3601110
Fettuccine 3 mm



3601115
Tagliatelle 6,7 mm



3601125
Spaghetti alla Chitarra 103



3601120
Pappardelle 16,5 mm



**Kartoffelstärke
nativ Superior**
• 3610110: 10 kg Sa.
• 3610112: 25 kg Sa.



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 Februar 2025. Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagma eG Dezember 2024

etol – mit Weitsicht in die Zukunft: Neue Wege im Blick

Menschen machen den Unterschied – gemeinsam gestalten.

Mit der Erfahrung aus mehr als sieben Jahrzehnten unterstützt in Oppenau die etol Eberhard Tripp GmbH Kunden in den Bereichen Sauberkeit und Hygiene sowie Kunststofftechnik. In Oberkirch befindet sich das Unternehmen etol Gesundheitspflege- und Pharmaprodukte GmbH. Verwurzelt im Schwarzwald und organisch gewachsen wie die Natur um sie herum, sind sie sicher: Was wirklich zählt, sind die inneren Werte. Beste Qualität, eine nachhaltige

Unternehmenspolitik und die konsequente Ausrichtung an den Ansprüchen der Kunden haben ihre Produkte erfolgreich gemacht. Alle Produkte sind „Made in Germany“, sie werden vor Ort entwickelt und hergestellt. In ihrer Region findet etol beste Voraussetzungen dafür weiter zu wachsen: treue Mitarbeiter, die Fachwissen mit Pioniergeist verbinden, und eine atemberaubende Natur, die jeden Tag zu noch mehr Nachhaltigkeit anspricht.



Entwicklung



Weitsicht



Fortschritt



Tradition



Kunststofftechnik



Kunststofftechnik mit Vielfalt: Ein flexibler Baukasten für Kundenzufriedenheit

Das etol Portfolio umfasst Kunststoff Formteile für Verkleidungen und Gehäuse sowie Funktionsteile und individuelle Systemlösungen. Um für ihre Kunden das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, bieten das Unternehmen ein Baukastensystem an Leistungen an. Sie steigen da ein, wo es für Sie passt: Beratung, Konstruktion und gesamte Projektbegleitung, Werkzeugbau und Fertigung oder Veredelung und Montage. Etol begleitet im gesamten Fertigungsprozess von Kunststoffprodukten, übernimmt auch den Formenbau

für Spezialteile, zum Beispiel Hinterschnitte oder andere außergewöhnliche Formen. Verarbeitet wird ein großes Spektrum an Kunststoffen – von Polypropylen bis Polyurethan, von Einzelteilen bis zu kompletten Baugruppen. Neben Blenden, Hauben und Sandwichteilen werden auch hochwertige Abdeckungen und Gehäuseteile gefertigt. Viele Kunden profitieren von weiteren Dienstleistungen und lassen ihr Produkt veredeln – mit der etol Industrielackierung wird zusätzlich das ganze Spektrum der Beschichtungssysteme geboten.

Sauberkeit | Hygiene



Sauberkeit und Hygiene mit System: Es wird erst gegangen, wenn alles passt

1946 wurde das Stammwerk in Oppenau eröffnet. Hier entwickelt etol bis heute Produkte und Konzepte im Bereich Sauberkeit und Hygiene für gewerbliche Großküchen. Das Angebot reicht von Reinigern und Klarspülern für die professionelle Geschirrspülreinigung über Produkte und Leistungen zur Reinigung der Küchenräume bis hin zu individuellen Konzepten des Hygienemanagements. In Stoßzeiten müssen Spülküchen reibungslos funktionieren. etol bietet deshalb einen

Rundum-Service: Im Austausch mit ihren Kunden wird Spülmittel, Dosiertechnik und die Betriebsabläufe vor Ort so aufeinander abgestimmt, dass die besten Ergebnisse erzielt werden und alles einwandfrei läuft. Durch die intensive Zusammenarbeit mit ihren Kunden und die Gespräche mit Spülmaschinenherstellern ergeben sich immer wieder neue Erkenntnisse. Deshalb werden Konzepte laufend weiter entwickelt und der etol Kundendienst bringt diese Erkenntnisse zurück zu den Kunden.

CASO-Design: Flexibel vakuumieren auf Knopfdruck



Jeden Tag stehen Gastronomen und Metzger vor der Herausforderung, Lebensmittel optimal zu lagern, um Verschwendung zu minimieren und gleichzeitig Frische und Aromen zu bewahren. Ob für den Glasausschank bereits geöffnete Weinflaschen, vorbereitete Speisen oder empfindliche Zutaten – mit dem neuen Vacu One-Touch Pro von CASO Design steht ein leistungsstarker, kabelloser Handvakuumierer zur Verfügung, der Lebensmittel bis zu achtmal länger frisch hält und ein schnelles Portionieren und Vorbereiten ermöglicht.

Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Desserts und vieles mehr werden mit dem Handvakuumierer sekundenschnell vollautomatisch vakuumiert. Mit einer starken Pumpenleistung von 12 Litern pro Minute ist er für Profi-Küchen ideal. Der langlebige Lithium-Ionen-Akku bietet eine Laufzeit von bis zu 85 Minuten, sodass der Handvakuumierer auch bei intensivem Einsatz immer zuverlässig zur Verfügung steht. Ob für eine längere Frische, zum Portionieren und Lagern oder für die Vorbereitung für das beliebte Sous-vide-Garen – wer einmal mit dem Vacu OneTouch Pro gearbeitet hat, will ihn nicht mehr missen. Dank seiner Flexibilität ist der Handvakuumierer schnell und immer wieder einsetzbar – egal, ob in der Küche, beim Catering oder an der Bar.

Hochwertiges Zubehör: Vakuumbehälter & WineLock

Im Set des Vacu OneTouch Pro sind vier temperaturbeständige Vakuumbehälter der VacuBoxx-Serie aus Glas enthalten, die sich ideal zum Vakuumieren von flüssigen und druckempfindlichen Lebensmitteln wie Saucen, Dips, Pilzen oder Beeren eignen.

Auch zum Marinieren von Fleisch, Fisch oder Gemüse sind die Vakuumbehälter perfekt geeignet – durch den erzeugten Unterdruck werden die Aromen intensiver und schneller aufgenommen. Die Behälter sind hitzebeständig, spülmaschinenfest, mikrowellen- und gefriergeeignet sowie stapelbar, wodurch sie eine platzsparende Aufbewahrung ermöglichen. Zusätzliches Plus: Ein praktisches Datumsrad im Deckel erleichtert die Nachverfolgung der Einlagerungszeit.

Separat erhältlich: VacuBoxx Inox XL
4,5 (4,5 Liter) mit Edelstahldeckel



Optimaler Aroma-Erhalt für Wein, Öl und Essig

Mit dem Vakuumflaschenverschluss WineLock können bereits geöffnete Flaschen Wein, Öl oder Essig sicher versiegelt werden, sodass die Aromen erhalten bleiben und ein langanhaltender Genuss garantiert ist. Das ist besonders praktisch, wenn mehrere Flaschen Wein geöffnet sind und Gäste nur ein oder zwei Gläser Wein konsumieren. Mit Einsatz des CASO VacuOneTouch Pro und des Aromaverschlusses WineLock wird der Flasche der Sauerstoff entzogen, der restliche Wein ist wieder sicher versiegelt und kann in den nächsten Tagen erneut geöffnet werden. Durch diese Flexibilität ist es möglich, mehrere Flaschen Wein über einen längeren Zeitraum gleichzeitig geöffnet zu halten, um den Gästen eine breitere Auswahl anzubieten. Das Thema Aromaverlust gehört mit Einsatz des CASO VacuOneTouch Pro zusammen mit dem CASO WineLock der Vergangenheit an.

Ob Großküche, Catering oder Bar: Der Vacu OneTouch Pro ist vielseitig einsetzbar und ein unentbehrlicher Begleiter für jede Profi-Küche. Er trägt dazu bei, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, Ressourcen zu schonen und Kosten zu sparen.

CASO Vacu OneTouch Pro Set, (Art.-Nr. 1336) – UVP 169,99 Euro
(Handvakuumierer, 4 VacuBoxxen aus Glas, 3x WineLock, 15 Vacu ZIP-Bags)

Zu beziehen bei Ihrem Dagema Fachgroßhändler



WineLock: zum sicheren Versiegeln bereits geöffneter Flaschen Wein, Öl oder Essig.

UNSER GASTROSORTIMENT



FÜR PROFIS GEMACHT

CM 1000 Ceramic
Gewerbemikrowelle
• Flacher COSOTEK
Boden für mehr
Platz!



FastVac 400 Profi-Vakuumierer
+ Folienrollen bis 600 cm



DryAged Master 380 Pro

DryAged Master Serie
Hochwertige Reifeschränke



DryAged Master 63



DryAged Master 125



Gastro
Katalog

MKN: Kombidämpfer, optimal für Metzgereien und Fleischereifachbetriebe



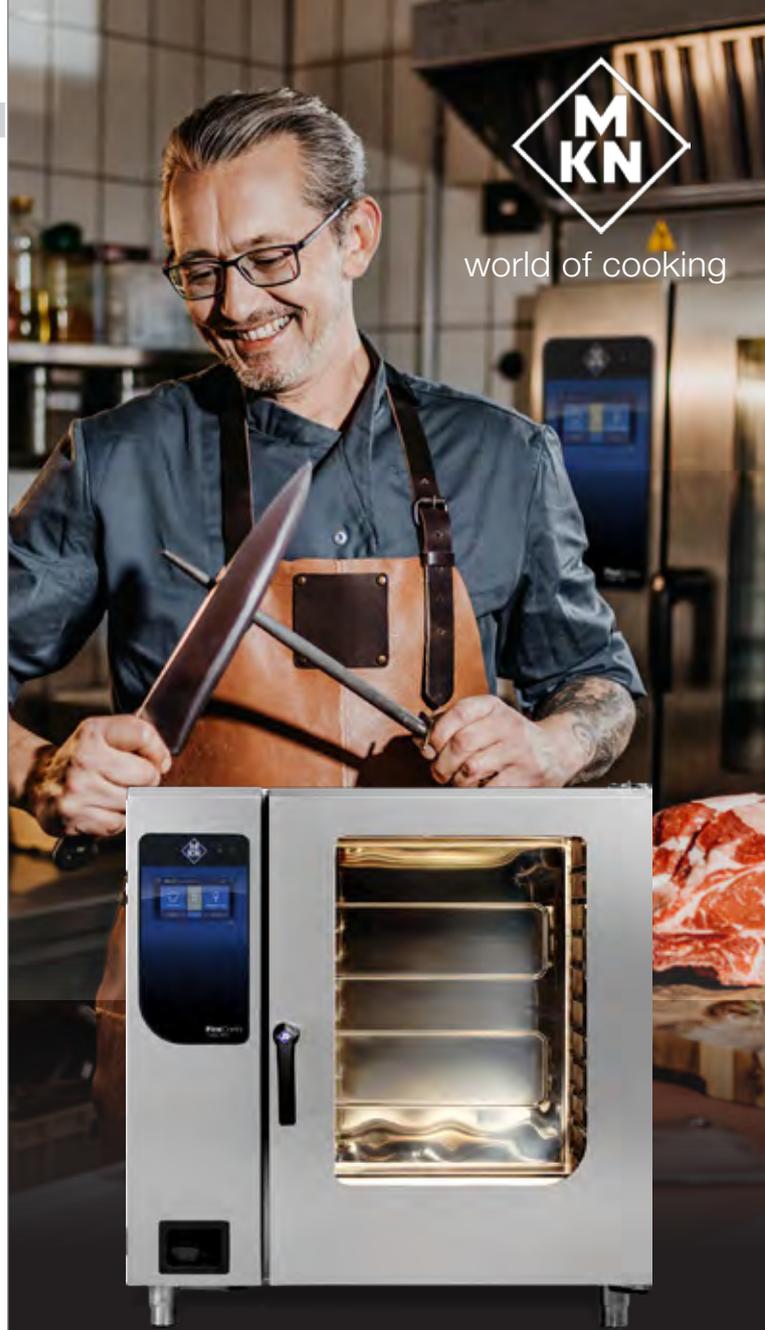
MKN, der Spezialist für thermische Premium-Profikochtechnik, bietet mit dem Kombidämpfer FlexiCombi® die passende Antwort für herausragende Qualität und erobert zunehmend die Metzger- und Fleischerbranche. Die Geräte, die seit Jahren Standards in professionellen Großküchen setzen, bieten auch spezialisierten Anwendern wie Fleischern und Metzgern eine unübertroffene Effizienz, Geschwindigkeit, Flexibilität und Nachhaltigkeit. Damit zeigt MKN erneut, warum das Unternehmen weltweit als einer der führenden Anbieter für Innovationen in der Profikochtechnik gilt.

Eine benutzerfreundliche Bedienung, so einfach wie beim Smartphone – das war von Anfang an die Stärke des FlexiCombi® schlechthin. Deren stetige Weiterentwicklung sorgt dafür, dass die jüngsten Modelle mit einem noch schnelleren Bedienkonzept punkten. Dreh- und Angelpunkt ist die intuitive Bedienoberfläche des Geräts: Der Garprozess kann einfach durch Berührung eines Produktbildes auf der Bedienoberfläche gestartet und die Garzeit automatisch eingestellt werden. Mit Hilfe des „Guided Cooking Konzept“ wird der Anwender durch den Prozess geleitet, automatische Kontrollfunktionen garantieren dabei absolute Sicherheit im Kochprozess, sodass auch ohne spezialisiertes

Personal beste Ergebnisse erzielt werden können. Dank der patentierten Dampferzeugungsmethode (DynaSteam) wird beispielsweise auch die nötige Dampfmenge automatisch angepasst. Dank MKN ConnectedKitchen® lassen sich die Prozesse in Echtzeit überwachen und steuern, Daten analysieren und sammeln, Geräte vernetzen und so Betriebsabläufe vereinfachen. Sogar eine Fernwartung ist möglich. Nichtsdestotrotz lässt sich der Garprozess auf Wunsch auch weiterhin analog überwachen. Da ist es hilfreich, dass man dank eines neuen LED-Beleuchtungskonzeptes in der Garraumtür selbst bei geöffneter Tür eine optimale Ausleuchtung und blendfreie Sicht in den Garraum hat.



world of cooking



Mehr Kapazität und einfache Reinigung

Mit FlexiRack® bieten die Kombidämpfer größere Einschubgitter und -bleche, im Vergleich zu GN 1/1 bieten sie eine Kapazitätssteigerung von über 50 Prozent. Der Quereinschub macht das Beladen des Garraums komfortabler: Damit hat man selbst schwere Bleche gut im Griff. Nach getaner Arbeit wird der Kombidämpfer mit WaveClean® auch ohne händische Tätigkeiten spielend leicht sauber. Die zugehörigen, zu 100 Prozent recycelbaren Two-in-one-Reinigungskartuschen müssen einfach nur ins Gerät eingesetzt werden, der Bediener hat keinen direkten Kontakt zum Reinigungsmittel und muss im Garraum auch nicht nachwischen.

Neue nachhaltige Maßstäbe

Mit dem Erwerb der MKN SteelPlus-Option verspricht MKN, CO₂e-reduzierten Edelstahl entsprechend Ihrer Bestellung in seiner Produktion zu verarbeiten. Dabei wird das bestellte Gerät (beispielsweise FlexiChef) nicht unmittelbar mit CO₂e-reduziertem Edelstahl hergestellt. Mit dem Kauf der Option erhöht sich jedoch der Anteil an CO₂e-reduziertem Edelstahl in der MKN-Gesamtproduktion um den erworbenen Anteil. Die durch den Kauf eingesparte CO₂e-Menge von ca. 0,83 kg** CO₂e pro kg Geräteedelstahleinsatz (Scope 1, 2, 3 - Option) wird dem Kunden bestätigt. Ein spezielles Produktionsverfahren macht es möglich, dass die FlexiCombi®-Kombidämpfer aus um 40 Prozent CO₂-reduziertem Edelstahl (im Vergleich zum europäischen Standard) hergestellt werden können.

Spezialist für thermische Premium-Profikochtechnik

„Die zunehmende Beliebtheit der FlexiCombi®-Serie in traditionellen Bereichen wie Fleischereien bestätigt die Vielseitigkeit und fortschrittliche Technologie unserer Produkte“, sagt Martin Ubl, Marketing Vice President bei MKN. Schon seit den 1960er Jahren liefert die 1946 gegründete Kurt Neubauer Maschinenfabrik GmbH & Co. KG Premiumgeräte aus rostfreiem Edelstahl mit leistungsstarker Technik für Schnellgastronomie und Großküchen. Heute produziert das Unternehmen in Wolfenbüttel auf 80.000 Quadratmetern Kochtechnik, die die gesamten thermischen Prozesse von Profiküchen abdecken. Als einer der weltweit führenden Anbieter für Profikochtechnik beschäftigt MKN 600 Mitarbeitende rund um den Globus.

www.mkn.com

FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.

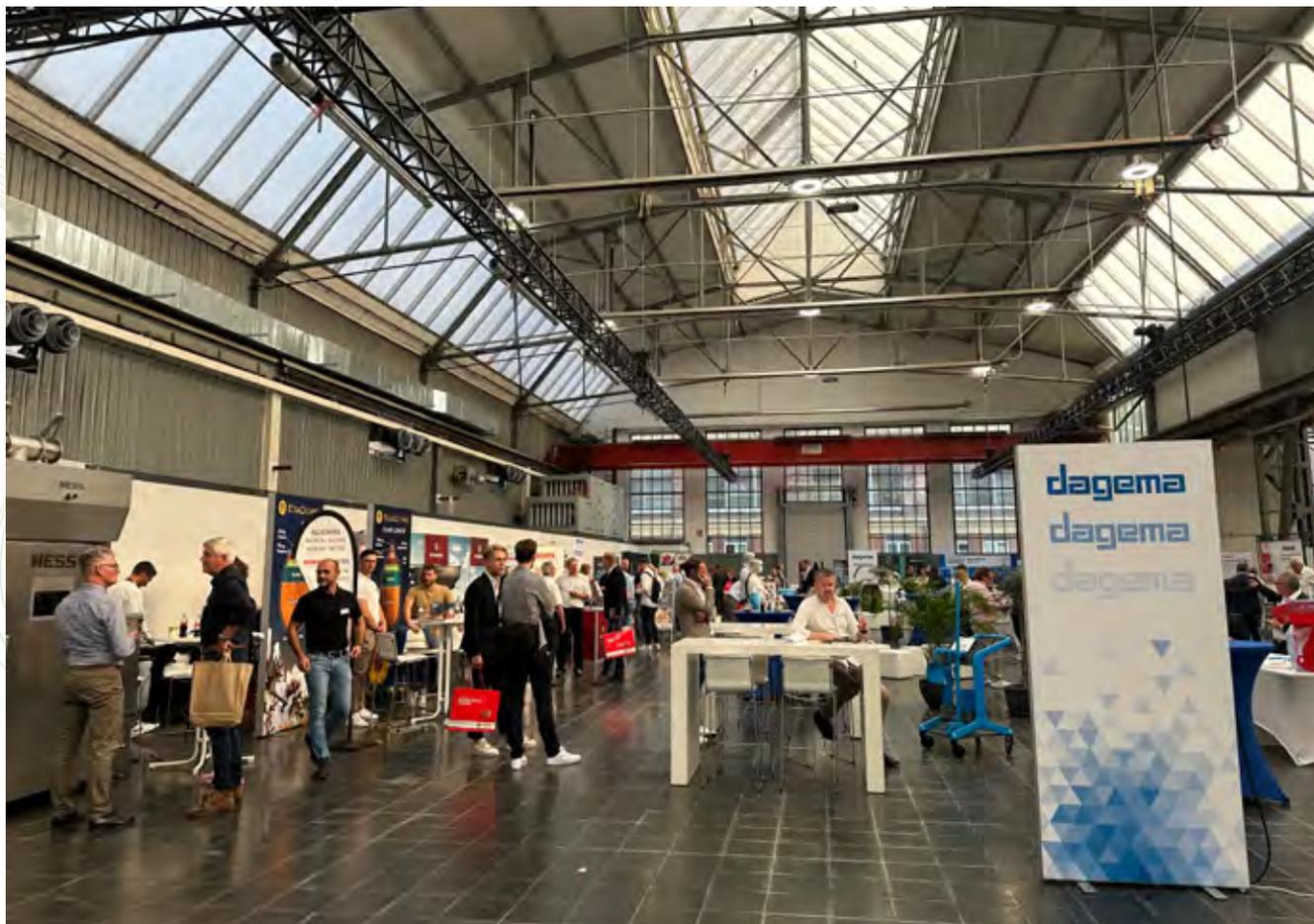
MKN Multifunktionalität
trifft auf Tradition im
Fleischerhandwerk

**Scannen
& Erleben**

Einfach den QR Code scannen
und den neuen FlexiCombi®
auch in Ihrer Nähe erleben.



www.mkn.com



Treffpunkt für alle Besucher der Warenbörse: Der Stand der Dagema

Dagema-Warenbörse

Anregende Gespräche, spannende Neuheiten

„Diese Halle ist wunderbar hell, und ich habe hier einen großartigen Platz!“, freute sich Claudia Schmitt, Werksrepräsentantin des französischen Unternehmens Tournus Equipment, die von ihrem Stand aus die von authentischem Industrie-Ambiente geprägte Kaltstahlhalle in ihrer kompletten Länge

im Blick hatte. Bereits zum zweiten Mal fand die Dagema-Warenbörse in dieser Location auf dem Areal Böhler in Düsseldorf statt. Und wie bei der Premiere im vergangenen Jahr zeigten Service-Roboter von KBS, was sie können, durchkreuzten unermüdlich die Gänge, um die Besucher mit einem kleinen

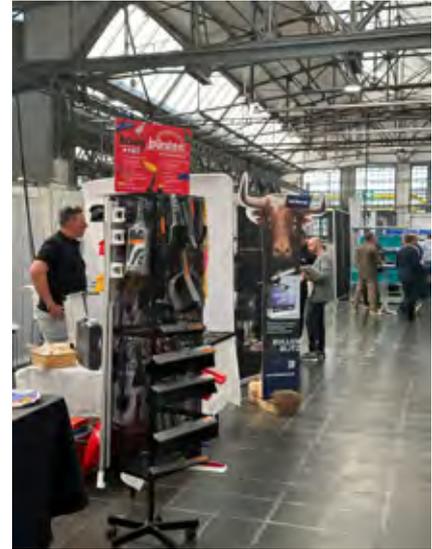
Snack oder einem Getränk zu versorgen. Letztere konnten dank des hohen gläsernen Dachs, durch das am 20. September strahlendes Sonnenlicht einfiel, die Neuigkeiten, mit denen die 88 Aussteller angereist waren, besonders gut in Augenschein nehmen – einige stellen wir Ihnen auf den



Beste Bedingungen in der Kaltstahlhalle: viel Licht, viel Luft und reichlich Industrie-Charme.



Klaus Meier von Friedr. Dick GmbH & Co KG präsentierte eine neue Nassbandschleifmaschine SM 130 (S. 29).



Von Reinigungs- und Hygiene-Artikeln bis hin zu Tierbetäubungs-Apparaten: 88 Aussteller zeigten so ziemlich alles, was die Branche benötigt.

kommenden Seiten vor. An den Ständen wurden wie immer anregende und angelegte Gespräche geführt, die so mancher beim leckeren Lunch fortsetzte, den wie immer ein Team von Rational zubereitete. Diesmal gab's unter anderem eine butterzarte „Chuck Roll“: 18 Stunden lang im Variosmoker gegarter Rinderkamm, mit Rauchfond serviert. Aus dem Dutch Oven kam Schweinenacken mit Zwiebeln in BBQ-Sauce. Nicht zu vergessen die Currywurst, die in diesem Jahr 75 Jahre alt wird

– und sich nach wie vor großer Beliebtheit erfreut. Nichtsdestotrotz herrschte auch am Stand von Etadoro reges Treiben, an dem Chef Daniel Pichler und Spitzenkoch Julian Mitterbauer Kostproben von veganem Hack (als köstliches Chili sin Carne) und veganen Porridge anboten (Seite 28). Und eine Weltpremiere gab es außerdem. Die hat mit einem kleinen rothaarigen Kobold zu tun, der gerne Wurst mag und den alle kennen und lieben ... Was es damit auf sich hat, steht auf Seite 30.



Der Stand von IP Verpackungen

Tork Waschstation Spender – Speziell entwickelt für nasse, anspruchsvolle Umgebungen



Sparen Sie Kosten, Arbeitsaufwand und Abfall ein – mit einem wasserfesten Spender, der nicht nur das Nachfüllmaterial beim Abspritzen und in Nassbereichen schützt, sondern noch dazu stilvoll aussieht.



www.tork.de

Tork,
eine Marke von Essity

TORK

Think ahead.

CHROMOnorm

Eiswürfelbereiter für jeden Bedarf



Egal, ob als cooler Solist oder unterbaufähig: Eiswürfelbereiter von Manitowoc gibt es für kleinere und größere Bedarfe und Betriebe.

Das Unternehmen CHROMOnorm, renommierter Produzent von Kühlgeräten und Edelstahlmöbeln, präsentierte auf der Dagma-Warenbörse Eiswürfelbereiter, um die es sein Portfolio jüngst ergänzt hat: „Wir vertreiben die Geräte von Manitowoc exklusiv in Deutschland, Österreich und der Schweiz“, erklärt Geschäftsführer Peter Dürr. Im Programm sind unterschiedlichste Modelle, darunter zahlreiche unterbaufähige Geräte mit und ohne Speicher für die Herstellung von halben, Voll- und Großwürfeln. „Das fängt mit einem preiswerten Gerät an, das 25 Kilo Eis am Tag produziert, bis hin zu einem, dessen Speicher bis zu 400 Kilo fassen kann.“ Die Indigo NXT-Serie etwa, ein Würfelbereiter mit separatem Speicher, wartet mit einem bedienerfreundlichen Bildschirm auf, der anschaulich durch die Funktionen und Möglichkeiten des Geräts führt. Bei den Modellen der Serie Neo™ ist der Speicher bereits integriert und fasst, je nach Modell, bis zu 54 kg Eis. Die Serie Sotto™ eignet sich für Betriebe, die hochwertige, glasklare Gourmet-Eiskegel einsetzen möchten: 22 bis 85 Kilo Eisproduktion am Tag, je nach

Modell, sind möglich. Auch Flocken- und Nugget-Eisbereiter sind zu haben.

Zum ersten Mal hat das Unternehmen damit ein Produkt im Programm, das es nicht selbst produziert. Bekannt ist es seit 1983 vor allem für seine Edelstahlmöbel und Kühlgeräte. Wie der Name schon sagt, bietet es keine Individualanfertigungen an. „Dafür sind wir unheimlich schnell, wir haben zahlreiche Geräte im Sofortprogramm.“ Freier Versand innerhalb Deutschlands („frei Bordstein“) und großzügige Garantieleistungen tragen zum insgesamt stimmigen Preis-Leistungs-Verhältnis bei. Und mithilfe von „ILSE“ (Intelligentes Log System Ecoline) können sämtliche Kühl- und Tiefkühlfunktionen jederzeit von quasi jedem Ort aus kontrolliert werden, so dass ein störungsfreier Betrieb gesichert ist. www.chromonorm.de

Etadoro

Proteinreicher Fleischersatz ganz ohne Zusatzstoffe



Leckerer veganes Hack auf der Basis von Sonnenblumenkernen: Etadoro-Gründer Daniel Pichler und Spitzenkoch Julian Mitterbauer

Auf der Warenbörse der Dagma war er stets von interessierten Besuchern umringt: Am Stand von Etadoro, einem österreichischen Hersteller von proteinreichen Bio-Produkten, reichte Gründer und Geschäftsführer Daniel Pichler zahlreiche kleine Kostproben über den Tresen, die Spitzenkoch und Food-Stylist Julian Mitterbauer hinter den Kulissen in Nullkommanichts zu-

bereitete. Da gab es etwa Chili sin Carne – sehr mild gewürzt, sodass die in der Textur tatsächlich zart-fleischige Hackalternative auch schmeckbar war. Und selbst die eingefleischtesten unter den Interessenten mussten zugeben, dass es nicht nur äußerst lecker, sondern tierischem Hack in jeder Hinsicht ebenbürtig ist. Das Etadoro-Bio-Hack wird aus Sonnenblumenkernmehl gemacht, das ausschließlich aus europäischen Sonnenblumenkernen gemahlen wird. Es ist von Natur aus reich an Kalzium, Magnesium, Eisen und Kalium, kommt ohne Geschmacksverstärker, Aromen, Konservierungsstoffe und Allergene aus – und auch ohne Erbsen- und Soja-Proteine. „Das war unser erklärtes Ziel“, sagt Pichler, der das Unternehmen 2022 gründete. Und doch hat das Sonnenblumenhack etwa so viel Eiweiß wie ein Steak und so viel Magnesium wie vier Bananen. Natürlich hat Etadoro auch fertige Bolognese, Frikadellen und Burger-Pattys sowie Pasta-Fertiggerichte im Programm. Und auch das Mandel-Porridge des Unternehmens begeisterte: Eiweißreicher – so viel wie in zwei Eiern – und rund 40 Prozent kohlehydratärmer als etwa ein Hafer-Porridge, wird es wohl künftig auf so manchem Frühstückstisch der Dagma-Besucher stehen. www.etadoro.at

IP-Verpackungen

Faserguss-Produkte mit zehn Prozent Altpapier

Ein Durchbruch in Sachen Take-away-Verpackungen: „Wir stellen seit diesem Jahr an unserem Standort in Aldenhoven Fasergussprodukte her, Take-away-Verpackungen, die zu hundert Prozent aus Holzfasern gemacht werden. Dabei kommt bis zu zehn Prozent Altpapier zum Einsatz. Wir sind tatsächlich die Ersten, die das hinbekommen haben – einen Lieferanten zu finden, der uns das



Mit bis zu zehn Prozent Altpapier aus zertifiziert lebensmittelechtem Altpapier: Neue Take-away-Behälter von IP-Verpackungen.

Altpapier zertifiziert lebensmittelecht aufarbeiten kann. Das war zuvor nicht möglich!“ Friedrich Smolarski aus dem Verkauf des Unternehmens und Stephan Förster, Leiter Operatives Geschäft, sind überzeugt: Das ist die Alternative für die Zukunft, eine Möglichkeit, um von dem aus China importierten Zuckerrohr unabhängig zu werden. „8000 Kilometer Transport sind schließlich nicht nachhaltig.“ Natürlich kommt das von IP-Verpackungen verwendete Holz aus PEFC-, also nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, die wieder aufgeforstet werden. Das Endprodukt ist frei von Kunst- und Zusatzstoffen wie PFAS und Beschichtungen sowie vollständig recycelbar, kann also nach Gebrauch einfach in die Altpapiertonne wandern – ein geschlossener Kreislauf mit optimaler Ökobilanz. Die in den beliebtesten Größen verfügbaren Take-away-Verpackungen halten Speisen eine gute Stunde warm und frisch. www.ip-verpackungen.de

Friedr. Dick sorgt für richtige Schärfe:

Nassbandschleifmaschine SM-130

Die Friedr. Dick GmbH & Co KG, einer der traditionsreichsten Messerhersteller der Welt, ist im Profibereich eine feste Größe. Auf der Warenbörse präsentierte sie als neuestes Produkt die Nassbandschleifmaschine SM-130. Sowohl für Hand- und Maschinenmesser als auch für Werkzeug geeignet,



Kompakt und komfortabel: die Nassbandschleifmaschine SM-130

punktet sie mit gleich einer ganzen Reihe komfortabler Vorzüge. Die Wasserkühlung etwa verhindert eine Überhitzung des Stahls, gleichzeitig bindet das Wasser Schmutz und Staub. Das längere Schleifband muss seltener gewechselt werden. Materialschonend lassen sich damit auch Beschädigungen aus der Schneide herausschleifen. Mit der Gummikontaktscheibe können nicht nur Messer, sondern auch Spalter oder Kutmesser ballig geschliffen werden. Die spezielle Konstruktion der Maschine ermöglicht es außerdem, über den Motor hinweg zu arbeiten – man hat keinerlei räumliche Beschränkung beim Schleifen. Schließlich sorgt die Filzpolierscheibe beim Abziehen und Polieren der Scheide für ein perfektes Finish. Der Motor läuft geräusch- und vibrationsarm. Dank ihrer kompakten Bauweise beansprucht die SM-130 nicht viel Platz. Weiterer Hingucker am Stand von Friedr. Dick: Das Kochmesser aus der neuen Serie DarkNitro. Mit seiner Klinge in Hammerschlagoptik und dem Griff aus Mooreiche sieht es nicht nur wunderbar aus, sondern liegt auch perfekt in der Hand.

www.dick.de

Sieht schick aus, liegt perfekt in der Hand: das Kochmesser aus der neuen Serie DarkNitro



Panasonic



DIE KOMPAKT-KLASSE FÜR PROFIS

Panasonic deckt mit 10 verschiedenen Profi-Mikrowellengeräten den gesamten Bedarf in der Profi-Küche ab. Für jeden Anspruch, ob Kompaktklasse oder Gourmetklasse, 1.000 Watt bis 3.200 Watt Ausgangsleistung, reines Mikrowellengerät oder Kombinationsgerät mit Heißluft, Grill und Grill-Umluft, bietet Panasonic für die Profi-Küche das richtige Gerät.

Das Panasonic-Profi-Mikrowellengerät NE-2143-2, welches wir heute vorstellen möchten, ist ein Kompaktgerät, 18 Ltr. Garraum, mit einer sehr hohen Ausgangsleistung von 2.100 Watt und einem 230 V- Anschluss.

Deshalb werden für das Aufwärmen von einer Portion gekühltem Apfelstrudel ca. 14 Sekunden benötigt und für 125 ml gekühlte Suppe ca. 48 Sekunden.

Die Besonderheit bei dem Panasonic-Profi-Mikrowellengerät NE-2143-2 ist die herausnehmbare Zwischenplatte. So können trotz kompakter Bauweise 2 Teller mit 30 cm Durchmesser zur gleichen Zeit regeneriert werden.

Eine solide und robuste Verarbeitung um dem harten Profi-Einsatz gerecht zu werden, mit abnehmbarem Fettfilter sowie herausnehmbarem Garraumhimmel zwecks Reinigung in der Spülmaschine, 2 Magnetrons jedes separat gekühlt, kein störender Drehteller, Edelstahl innen und außen ist bei der Profi-Mikrowelle NE-2143-2 von Panasonic selbstverständlich.

Weitere Informationen unter: panasonic.de/power-profis



Kalle GmbH

Hurra, Hurra, der Pumuckl ist da!

... heißt es bei der Firma Kalle. Sie präsentiert die neue Motivreihe für ihre Viskosewursthüllen erstmals auf der Dagema-Warenbörse. Wer kennt ihn nicht, den kleinen frechen und doch liebenswerten Kobold, der in Meister Eders Werkstatt manchen Unfug treibt und sich dabei gerne unsichtbar macht. Ziemlich sichtbar und farbenfroh zierte der Rotschopf nun Wurstwaren, die in eine sogenannte Nalo-Hülle von Kalle kommen.

Der Produktname Nalo steht für „nahtlos“ und besteht seit 1929. Schon damals gelang es dem Unternehmen, eine echte Alternative zum Naturdarm zu entwickeln. Die formstabilen Hüllen basieren auf aus Holz hergestelltem Zellstoff, der in mehreren Arbeitsschritten zu Viskose verarbeitet wird. Zusätzlich



Frech, pffiffig, liebenswert: Pumuckl ist der neue Star auf den Viskosewursthüllen von Kalle.

verstärkt werden sie durch Langfaserpapier. Sowohl die Viskose als auch das Langfaserpapier entstehen umweltfreundlich auf Basis nachwachsender Rohstoffe. Geeignet für geräucherte Roh-, Brüh- und Kochwürste sowie für Pökelware erfreuen sich die Hüllen dank hoher Transparenz und guter Rauchdurchlässigkeit bei Herstellern traditioneller Wurstwaren großer Beliebtheit. Die dürfte dank Pumuckl noch zunehmen. Zu den bis-

lang sechs angebotenen Motiven, die etwa Pumuckl beim Kicken oder saisongerecht beim Schmücken eines Weihnachtsbaumes zeigen, werden sich künftig weitere Motive auf verschiedenen Nalo-Produkten gesellen. www.kallegroup.com

Henkelman

Neuer Stand-Vakuumierer mit etlichen Vorteilen

Gerade mal drei Monate am Markt, aber bereits sehr gefragt ist die Marlin 50, die neueste Variante aus der Marlin-Serie des niederländischen Spezialisten für Vakuumverpackungsmaschinen. Verkaufsförderer Georg Schmitt erläuterte auf der Dagema-Warenbörse die Vorteile des neuen Stand-Vakuumierers. Gegenüber seinen Vorgängermodellen funktioniert die Marlin 50 mit 230 statt mit 400 Volt – praktisch, da man doch eher eine 230-Volt-Anschluss zur Verfügung hat. Wie bei den kompakten Tischmodellen läuft die Pumpe erst, wenn der komplett transparente Deckel geschlossen wird. Und – weiteres Plus: Sobald der Deckel geöffnet wird, stoppt die Pumpe sofort. Hier ist nämlich nicht mehr eine Dauerlaufpumpe am Werk, wodurch der Störfaktor eines permanenten Geräuschpegels entfällt. Die tiefe Edelstahlkammer ist mit zwei Schweißbalken (à 52 cm Länge) in 50 Zentimeter Abstand ausgestattet und bestens auch für große Fleischstücke geeignet. Beide Schweißbalken können einfach herausgenommen werden, sodass sich der Innenraum im Handumdrehen reinigen lässt. Gegen kostengünstigen Aufpreis kann man das rollbare Gerät mit einer Steuereinheit aufrüsten, die viele Unterfunktionen bietet und die Möglichkeit, einzelnen Programmen einen Namen zuzuordnen – sei es Bratwurst,



Neu am Markt und schon sehr gefragt: der Stand-Vakuumierer Marlin 50

Schnitzel oder Haxe. Außerdem gibt es weitere Unterfunktionen, etwa fürs Marinieren oder auch fürs Vakuumverpacken in Gläsern www.henkelman.com

Erzberger Verpackungssysteme

Präsenz durch einheitliches Erscheinungsbild

Eine feste Konstante unter den Ausstellern der Warenbörse ist das Unternehmen Erzberger Verpackungssysteme, das mittlerweile stolze 33 Jahre Markterfahrung mitbringt. Chef Jens Kriegel weiß daher genau, worauf es für den Kunden ankommt: Ein einheitliches Erscheinungsbild sei auch für kleine Unternehmen das A und O. Denn das präge sich bei den Kunden ein, angefangen von der Homepage über die Visitenkarte und dem Logo auf dem Firmentransporter bis zu den nötigen Verpackungen. Daher passe man Metzgerfaltenbeutel, Einwickelpapiere und Papiertragetaschen dem jeweiligen Firmendesign genau an. Darüber hinaus unterstützt das familiengeführte Unternehmen aus dem Erzgebirge mit einem hauseigenen Grafiker auch bei der Entwicklung von Logos und Layout. Liegt weder das eine noch andere vor, übernimmt Erzberger gerne die



Hingucker mit Wiedererkennungswert: Metzgerfaltenbeutel und Einwickelpapiere von Erzberger

komplette Gestaltung: Ein Service, der intensive Beratung und grafische Arbeiten in der Vorproduktion vom Entwurf bis zur Reinzeichnung umfasst. Bei allem, was es tut, hat das Unternehmen ein Ziel: „Wir möchten unsere Kunden überzeugen, den Einsatz von Plastik an der Ladentheke soweit wie möglich zu reduzieren.“

www.erschberger-verpackungssysteme.de

Stalgast

Stabile Servierwagen vom Edelstahl-Vollsortimenter

Servierwagen hat das Unternehmen Stalgast schon immer produziert – zur Dagma-Warenbörse aber präsentierte es optimierte

Modelle, die seit Jahresanfang auf dem Markt sind. „Wir nennen sie „Pro“, es handelt sich um eine stabilere Ausführung unserer bisherigen Servierwagen“, erklärt Hendrik Krause, Leiter des Vertriebsaußendienstes. Sein Kollege Max Rittmeyer, Leiter der Produktentwicklung, erläutert die Details: stärkeres Material (1,5 Millimeter) und entsprechende Rohre sorgen für stabilere Schweißnähte zu den Grund- und Zwischenböden, eine Schallschutzmatte dämpft Geräusche beim Abstellen des Porzellans, und Blickle-Rollen, sozusagen die Mercedesse unter den Möbelrollen, machen zügiges, holperfreies Bewegen der Wagen möglich, die bis zu 125 Kilo belastbar sind.

Seit das polnische, komplett familiengeführte Unternehmen mit Hauptsitz in Warschau vor fast zehn Jahren auf den deutschen Markt ging, hat es sich auch hierzulande im Bereich Edelstahl-Sonderbau einen Namen machen können. Stalgast ist ein Vollsortimenter mit Koch- und Spültechnik aus eigener Produktion, der bis zu 350 Möbelstücke täglich fertigt und damit zu den größten Herstellern Europas zählt. In Polen hält das Unternehmen einen Marktanteil von rund



Sie sind super stabil, rollen geschmeidig und tragen bis zu 125 Kilogramm Gewicht: Die Servierwagen der Reihe „Pro“

80 Prozent, weltweit arbeiten heute rund 550 bis 600 Mitarbeiter für Stalgast. „Wir sind ein bisschen schneller und ein bisschen preiswerter als andere“, sagt Hendrik Krause.“ Zwei Wochen Lieferzeit seien die Regel. Auch Individualanfertigungen werden da binnen kurzer Zeit möglich gemacht, sie sind nur wenig teurer als die Standardmodelle. Zum Jubiläum des Markteintritts in Deutschland präsentiert das Unternehmen außerdem einen „Roomplanner“, mit dem sich der Kunde vorab ein perfektes Bild des Raumes machen kann, den es einzurichten gilt. „Da kann man per drag and drop alles platzieren, was wir anbieten, in jedem gewünschten Maß.“ Stalgast ist bei den Dagma-Großhändlern vertreten und verfügt über ein komplett deckendes Service-Netz.

www.stalgast.de

Das vielfältige Produkt

Eins für alle Saucenableitungen

Knorr Professional Bratenjus pastös – ein Produkt, das deinen Küchenprozess vereinfacht und den Personaleinsatz reduziert – mit viel Spielraum und garantierter Qualität.

- Kräftiger Fleischgeschmack und dunkle Farbe
- Funktioniert pur und für alle braunen Saucenableitungen
- Ideal für à la Minute und alle Pfannengerichte
- Leichte, transparente Bindung

Hier findest du unser Rezept



Knorr
PROFESSIONAL

KARTOFFELSALAT

STÄNDIGER BEGLEITER – UND BELIEBTES WEIHNACHTSESSEN



36 %

der Deutschen essen am Heiligabend Kartoffelsalat – meist mit Brühwürstchen (Quelle: Statista, 24.12.23). Macht halt nicht so viel Stress, wenn man noch den Baum schmücken und Geschenke einpacken muss.

Aber eigentlich passt er zu allem und immer:

zum Grillgut von Wurst bis Steak, zum Wiener Würstchen und zum Wiener Schnitzel, zu Backendl und Putenbrust, zu Brat- und Räucherfisch.

Hauptsache hausgemacht!

Martina und Moritz, die Altmeister unter den deutschen Fernsehköchen, veröffentlichten in einem Buch gleich rund 100 verschiedene Kartoffelsalat-Rezepte, darunter auch einen mediterranen mit Anchovis und Kapern sowie einen thailändischen. Ihr Motto:

„Ein Tag ohne Kartoffelsalat ist in kulinarischer Hinsicht ein verlorener Tag.“

Inspirierend!

Nicht nur einen Weißwurst-, auch einen Kartoffelsalat-Äquator zieht sich durch deutsche Lande.

Generell gilt:
Im Norden wird er mit Mayo, im Süden mit Essig und Öl zubereitet.

Fernsehköche wie Tim Mälzer und Stefan Henssler haben in ihren Heimatküche-Kochbüchern daher auch gleich jeweils zwei Rezepte parat.

APPETITLICHE WÜRZE

für Rührei, Omelett und manches mehr

Angeblich haben schon die alten Römer Rührei gegessen – allerdings als Dessert mit Honig. Heute schätzt man die Eierspeise rund um den Globus vornehmlich herzhaft. Da kommt in Asien Sojasauce statt Salz zum Einsatz. Und in Mexiko etwa sorgt Chili für reichlich Pep. So oder so: Kräftige Aromen kann das gerührte Ei auf jeden Fall vertragen. Mit einer neuen Mischung von Patrick Heyers kommt mit dem Ei ein vielfältiges und appetitlich abgestimmtes Gewürz-Potpourri in die Pfanne. Das besteht aus Pfeffer, Tomate, Paprika, Zwiebel, Muskat, Schnittlauch, Petersilie und Meersalz. Und wie bei etlichen anderen Kreationen der Dagema-Gewürzmühle rundet das gute griechische Sterna-Olivenöl das Ganze geschmacklich ab. Nicht nur Rührei und Omelett lassen sich damit verfeinern, sondern auch Salate: Einfach mit Essig und Öl verrühren, und man hat im

Handumdrehen ein wunderbares Dressing für den Tomaten- oder den grünen Blattsalat. Der Allrounder schmeckt außerdem zu Käse, im Dip mit Frischkäse oder in einer bunten Gemüsepfanne. Natürlich kommt auch die intensiv schmeckende

Gewürzzubereitung ohne Zusatzstoffe aus. Bestellbar im Ein-Kilo-Beutel, auf Anfrage auch im 250-Gramm-Beutel oder in schmucker Gewürzdose (Inhalt circa 100–120 g).



Mein Tipp

Einen gut gehäuften Esslöffel Rührei-Gewürz mit vier Eiern und etwas Milch verquirlen, ab damit in die Pfanne – und fertig!“

Patrick Heyers,
Fleischermeister & Leiter der
Dagema-Gewürzmühle



Unabhängig von der Jahreszeit oder der Mahlzeit: auf Lukull ist immer und jederzeit Verlass!

Advertorial



Lukull ist die Foodservice-Marke für Profiköche und steht seit über 30 Jahren für hohe Qualität und Tradition. Entdecke jetzt das gesamte Lukull Portfolio und überzeuge dich von der Lukull Saucenvielfalt. Lukull – entdecke jetzt die Saucen Vielfalt für die Profiküche Neben dem berühmten Lukull Klassiker die Sauce Hollandaise hat Lukull noch viele weitere Saucen im Angebot. Die Premium Flüssigsaucen von Lukull sind perfekt für den schnellen Einsatz und überzeugen mit einem natürlich abgerundeten Geschmack.

Lukull ist die Foodservice Marke für Profis und steht seit über 30 Jahren für Tradition

und hohe Qualität. Dabei ist die klassische Sauce Hollandaise der Star der Lukull Produktpalette, die mit dem beliebten Geschmack und einer hohen Stabilität überzeugt. Ob zu Spargel, Fisch oder Fleisch und ob beim Frühstück, Lunch oder Dinner die Sauce Hollandaise ist ein unverzichtbarer Begleiter in der Profiküche. Entdecken Sie die Vielseitigkeit dieser Sauce und lassen Sie sich inspirieren!

Eine weitere nicht verzichtbare Sauce für die Profiküche ist die Lukull Demi-Glace. Diese braune Grundsaucen ist ideal für anspruchsvolle Gerichte. Sie verleiht Saucen, Braten und Eintöpfen eine intensive Geschmacksnote. Probieren Sie sie aus und lassen Sie sich von ihrer Qualität überzeugen! Entdecken Sie jetzt das gesamte Lukull Portfolio und lassen dich inspirieren. Lukull Saucen sind geling sicher, jederzeit einsetzbar und begleiten dich kulinarisch durchs ganze Jahr.

Entdecke jetzt die Vielfalt der Lukull Premium Flüssigsaucen.

Dafür steht Lukull:

- Premium Flüssigsaucen zum schnellen Einsatz
- perfekt abgerundeter Geschmack
- vielfältige Anwendungen
- hohe Stabilität und kein Gerinnen

Unsere Lukull Musterbox

Was dich in der Musterbox erwartet?

4 ausgewählte Lukull Premium Saucen, die in deiner Küche auf keinen Fall fehlen dürfen.

CTA: Jetzt die Lukull Musterbox gratis bestellen!



Elektronische Kasse anmelden!

Die Schonfrist ist vorbei: Es ist jetzt da, das amtliche vorgeschriebene Formular, auf dem elektronische Kassensysteme mit TSE-Modul an- und abgemeldet werden müssen.

Nach den Vorschriften über elektronische Kassen ist deren Inbetriebnahme ebenso wie deren Außerbetriebnahme nach § 146a AO beim zuständigen Finanzamt auf amtlich vorgeschriebenem Formular anzuzeigen. Da es dieses Formular aber (bisher) nicht gab, wurde diese „Mitteilungsverpflichtung“ seit November 2019 ausgesetzt (BMF-Schreiben vom 6. November 2019 – IV A 4 – S 0319/19/10002). Diese Aussetzung endet jetzt.

Stichtag 31. Juli

Die Übermittlung erfolgt über das ELSTER-Portal der Finanzverwaltung. Das Mitteilungsverfahren steht ab dem 1. Januar 2025 zur Verfügung. Die Anmeldung von „Bestands“kassen muss bis 31. Juli 2025 erfolgen. Ab dem 1. Juli 2025 angeschaffte elektronische Aufzeichnungssysteme sind innerhalb eines Monats nach Anschaffung mitzuteilen – ebenso wie

für ab dem 1. Juli 2025 außer Betrieb genommene elektronische Kassen (§ 146a Absatz 4 Satz 2 AO). Abgemeldet werden dürfen ausschließlich angemeldete Kassen.

Elektronische Kassen, welche vor dem 1. Juli 2025 endgültig außer Betrieb genommen wurden und im Betrieb nicht mehr vorhanden sind, müssen nur dann abgemeldet werden, wenn die Anmeldung zu diesem Zeitpunkt bereits erfolgt ist.

Wichtig ist außerdem, dass bei jeder Mitteilung (An-/Abmeldung) stets alle elektronischen Aufzeichnungssysteme einer Betriebsstätte in der einheitlichen Mitteilung zu übermitteln sind. Auch gemietete oder geleaste elektronische Kassen müssen gemeldet werden. Ähnliches gilt für EU-Taxameter und Wegstreckenzähler.

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

WILD(E) VERPACKUNG FÜR RUHIGES VERPACKEN

SILVER
PLASTICS

nachhaltig und sicher in unserer Capirella

**Patentierter
Relief-Siegelrand**

keine PE-Beschichtung notwendig

100% Mono

bis zu 80% recyceltes PET

100% Optik

Glanz und hohe Transparenz

Vielfältig

*mit unserem bewährten Kapillarboden
sparen Sie eine separate Saugeinlage!*

rPET MONO-Verpackungen von silver plastics®

DESIGNED FOR RECYCLING

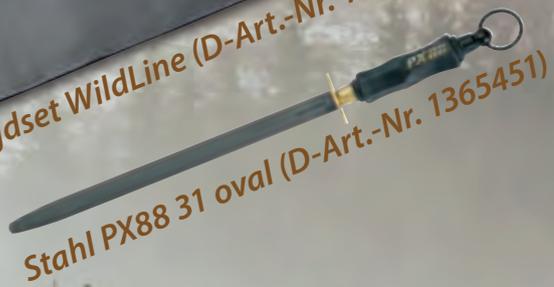
www.silverplastics.de • info@silverplastics.de • +49 (0) 2241 - 8808 0

PRÄZISION & FUNKTION

Die optimale Unterstützung im Jagd- und Angelalltag



Jagdset WildLine (D-Art.-Nr. 1301700)



Stahl PX88 31 oval (D-Art.-Nr. 1365451)



Anglerset WildLine (D-Art.-Nr. 1301750)

GESCHENKIDEE ZU
WEIHNACHTEN

Schneidige
Eleganz

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY



Premium Cut Tranchier-Set

z.B. Grifffarbe Spicy Orange

weitere Grifffarben: Thuja, Red Diamond, Rocking Chefs Edition
Chefs No. 1 | Fork No. 1



Premium Cut Set No. 1

z.B. Grifffarbe Red Diamond

weitere Grifffarben: Thuja, Spicy Orange, Rocking Chefs Edition
Barbeque No. 1 | Chefs No. 1 | Filet No. 1

Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Dagema eG • Siemensring 20 • D-47877 Willich • Tel.: +49 2154 4995-0 • info@dagama.com • www.dagama.com
Abbildungen ähnlich, ohne Dekoration, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema