

Nr. 2 | Mai 2024

Delicavne

MAGAZIN



**Uuuuund:
ACTION!**

Metzgerei Heimann,
Grafring und Glonn

**Ich bin dann
mal weg ...**

Auslands-Praktika
für Azubis



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

Das Branchen Battle

Metzger vs.
Bäcker vs.
Gastro

Good Food Good Mood



Gesucht werden kreative „GOOD FOOD – GOOD MOOD“
Snack-Ideen, gesünder interpretiert.

Die jeweils 3 Besten stellen sich im Online-Voting der
SNACK STAR® Community.

Live-Event als Branchen-Battle:

Die drei Finalisten treten gegeneinander an und
kämpfen um die Snack-Idee des Jahres.

Attraktive Geld- und
Sachpreise



Einsendeschluss



Jetzt bewerben
Egal ob allein oder im
Duo. Für weitere Infos
QR-Code scannen.

Gefördert von:



METZGER-PATIN
CATHARINA
BARDUN



BÄCKER-PATIN
CAROLINE
BOSSLMANN



WEITBLICK®

GASTRO-PATE
SIMON
KOLAR



Unterstützt durch:

„Goodies“ für Azubis

Man hat in den vergangenen Monaten viel darüber lesen können, was (nicht nur Metzgerei-)Betriebe unternehmen, um Auszubildende zu gewinnen: Führerschein- und Fahrzeugfinanzierung gelten da bekanntlich als attraktives Lockmittel. Zurzeit noch nicht so populär: Azubis ein Praktikum im Ausland zu ermöglichen. Schade eigentlich, denn: „Ein Erfolgsfaktor bei jungen Leuten ist die attraktive Gestaltung des Ausbildungsangebotes – etwa durch ein Auslandspraktikum“, heißt es bei wirtschaft-im-suedwesten.de, einer Publikation dreier IHKS in Baden-Württemberg, in der ein solches Praktikum als „Goodie“ bezeichnet wird. Es werte die Ausbildung auf, und die Jugendlichen gewännen an „Reife, Horizont, Sprachkenntnissen und Weltoffenheit“. Entsprechend machen die Kammern es mit dem Projekt „Go.for.Europe“ angehenden Metzgermeistern aus Baden-Württemberg möglich, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren. Wer nicht aus dem Ländle kommt, wendet sich an die Mobilitätsberater des Netzwerks „Berufsbildung ohne Grenzen“, das Azubis aus ganz

Deutschland Praktika vermittelt und sie von A wie Anreise bis U wie Unterkunft organisiert. „Dafür sind pro Azubi etwa 50 bis 60 Kontakte nötig“, sagt Petra Laudemann, Mobilitätsberaterin bei der Handwerkskammer Koblenz und als solche auch im besagten Netzwerk bestens verknüpft. Laudemann hat sich um das Praktikum von Philipp Hambel gekümmert, Metzger-Azubi in Koblenz, der für 14 Tage nach Wien ging (S. 14). Metzger und andere Meister, die es schon ausprobiert haben, sind begeistert: Fragen Sie mal Hambels Chef Uwe Schmidt (wir stellten seine Feinkostmetzgerei in der Ausgabe 4.23 vor). Und Laudemann sagt: „Wer schon einmal einen Azubi ins Ausland geschickt hat, macht das wieder.“ Es scheint so, als würden auch Meister davon profitieren, wenn ihre Azubis mal über den Tellerrand schauen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Azubi-Akquise.
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.niederbergergmbh.de
OMEGA SORG GmbH	07361 - 9470-1000	73457	Essingen bei Aalen	www.omega-sorg.de
Prechtl Metzgereibedarf GmbH & Co.KG	08761-7250-0	85416	Langenbach	www.metzgereibedarf.com
Fritz Raulwing GmbH & Co.KG	0571 - 798420	32457	Porta-Westfalica	www.raulwing.de
Heinrich Salm KG	0721 - 964040	76139	Karlsruhe	www.salm-karlsruhe.de
Valentin Schmitt GmbH & Co.KG	02222 - 929330	53332	Bornheim	www.valentin-schmitt.de
Fleischereibedarf Siegfried GmbH	02203 - 980070	51149	Köln	www.siegfried-koeln.de
Carl Stratz GmbH & Co.KG	04340 - 792910	24109	Melsdorf	www.stratz.de
Hans Wagner GmbH	09621 - 47540	92224	Amberg	www.hans-wagner.de
Walter Wiedemann GmbH & Co.KG	0821 - 560900	86153	Augsburg	www.wiedemann-augsburg.de
Ziegler GmbH & Co.KG	07455 - 93870	72175	Dornhan	www.ziegler-dornhan.de

PORTRAIT 8

Metzgerei Heimann, Grafing und Glonn
Uuuuuund: Action!



5 DELI-KOMPAKT

- Messeterminale
- Mehr Geld für mehr Tierwohl
- Auszeichnung für eine Weltneuheit
- 60 Jahre Grocholl

14 AZUBI-AUSLANDSPRAKTIKUM

- Ich bin dann mal weg ...

20 NEUES VON

- ADE und B.Pro

24 EINMACHEN

- Wurst in Glas und Dose

28 BESTES VOM METZGER

- Teil 2: Coburger Bratwurst – Die mit den Röstspuren

29 HEYERS' GEWÜRZWELT

- Piri Piri – scharfer portugiesischer Pep

30 STEUERTIPP

- Neue Behörde zur Bekämpfung von Geldwäsche

Delicarne Magazin 2 / 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 21a, 47877 Willich

Bildnachweis:
Adobe i Stock, Depositphotos, Freepik, Metzgerei Heimann, Katharina Richter, Pixabay, Cover: Jag-cz-stock.adobe.com

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



Umfrage

Mehrheit ist bereit, für mehr Tierwohl zu zahlen

So lautet zumindest das Ergebnis einer repräsentativen YouGov-Umfrage, die Ende März veröffentlicht wurde.



Demnach würden 58 Prozent der Befragten mehr Geld ausgeben, wenn höhere Tierwohl-Standards gegeben sind, 25 Prozent nicht, 17 Prozent machten keine Angaben oder wollten sich nicht festlegen. Wer über 44 Jahre ist, lehnt höhere Preise eher ab als Menschen unter 25. Und, wen wundert's: Wer mehr als 3000 Euro netto in der Haushaltskasse hat, ist sowieso zahlwilliger als Menschen mit weniger Einkommen. Heißt: Jüngere Verbraucher und finanzstärkere Haushalte greifen für höherwertigeres Fleisch auch mal tiefer in die Tasche. Zumindest sagen sie das. Befragt wurden rund 11400 Menschen ab 18 Jahren. Schon vor eineinhalb Jahren hatte YouGov die gleichen Fragen gestellt – mit beinahe identischem Ergebnis. Die Daten zeigten auch, dass jeder zweite Haushalt 2023 bewusst versucht habe, den Fleischkonsum zu verringern, schreibt die Süddeutsche Zeitung. YouGov-Marktforscher Frieder Schmid erwartet, dass Verbraucher bei steigenden Fleischpreisen entweder zurückhaltender einkaufen oder auf billigere Angebote zurückgreifen. Wer – als Kunde – regelmäßig vor, erst recht wer hinter der Fleischtheke steht, weiß: Letzteres wird eher der Fall sein.

Was heißt das nun für Metzgereien? Ganz einfach: Fleisch-Herkunft und Preise transparent machen und: ran an die jungen Konsumenten!

Der Magneto Steel

**UNKOMPLIZIERT
EFFEKTIV
SICHER**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de



NEU

ABRÄUMER

Arbeitserleichterung und Zeitersparnis in der Abräumlogistik: Die neuen Transportwagen für Getränkekisten und Tablett.

bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Hobart

Auszeichnung für eine Weltneuheit

Auf der Fachmesse Intergastra erhielt Hobart den begehrten und von einer Fachjury vergebenen Branchen-Award „NEXT of Market 2024“. Prämiiert wurde das innovative Feature „Besteck Premium“, das in der neuen Untertischspülmaschinen-Generation verfügbar ist und in Stuttgart zum ersten Mal gezeigt wurde.



Foto: Hobart

Markus Bau, Hobart Director Food Service (r.) und Elke Vollmer, Hobart Manager International Marketing & Communication, nahmen die Auszeichnung im Februar auf der Intergastra entgegen.

Bei der neuen FP/FX handelt es sich nach Angaben von Hobart um eine Weltneuheit: eine Spülmaschine, die Besteck nicht nur spült, sondern auch so perfekt trocknet, dass manuelles Polieren überflüssig ist. 23 Produkte gingen für den Award in den Wettbewerb, drei wurden ausgezeichnet. Die Funktion „Besteck Premium“ siegte in der Kategorie „Effizienz“.

www.hobart.de

51,6 KILOGRAMM

... pro Kopf verzehrten die Deutschen im Jahr 2023 – das ergibt ein Minus von 430 Gramm im Vergleich zum Vorjahr. Vor allem Rind, Kalb und Schwein wurden weniger, Geflügel dafür aber mehr konsumiert: plus 900 Gramm pro Bundesbürger. Insgesamt setzt sich der Trend zu weniger Fleischverzehr fort (siehe auch Meldung zur YouGov-Umfrage).

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 4.4.24

60 Jahre Grocholl

Bis zu 500 Tonnen Kartoffeln täglich

Nudeln produziert Grocholl auch – aber im Fokus des Unternehmens steht die ungekühlt haltbare, geschälte und gegarte Kartoffel. Bis zu 500 Tonnen werden täglich vor den Standorten im niedersächsischen Clenze und im sachsen-anhaltinischen Kalbe abgeladen, für den permanenten Nachschub sorgen 150 Landwirte aus der jeweiligen Region, heißt



es auf der Website. Angebaut wurden die Erdäpfel in dafür geeigneten Gebieten, etwa in der Lüneburger Heide oder in der Altmark. Ständig kontrolliert werden sie schon in der Wachstums- und Reifephase, dann noch einmal bei der Wareneingangskontrolle, bei der ihre inneren Werte besondere Beachtung finden. Kein Wunder, dass die von Grocholl verarbeiteten

Kartoffeln mehrfach ausgezeichnet wurden. Und sind sie dann verarbeitet und vakuumiert, bleiben sie maximal 24 Stunden am Lager – schließlich werden sie just in time an Gastronomie, Groß- und Einzelhandel geliefert. Die Grocholl GmbH & Co. KG wurde 1964 von Ulrich Grocholl gegründet, heute leiten seine beiden Söhne die Geschicke der jetzigen oHG.

Wir gratulieren zum 60.!
www.grocholl.de

Wenn eine Palme die Teller serviert

Advertorial

Erst wenn die Blätter von selbst zu Boden fallen, formen wir daraus natürliches Einweggeschirr. Die naturesse-Palmblattprodukte werden direkt vor Ort verarbeitet.

GESCHENK DER NATUR

Die grünen Blätter der Betelnusspalme gedeihen hoch über dem Boden. Sobald sie ihre natürliche Feuchtigkeit verlieren, werden sie für die Weiterverarbeitung interessant. Anstatt die heruntergefallenen Blätter ungenutzt verdorren zu lassen, werden sie nun zu hervorragendem Einweggeschirr geformt. Palmblattprodukte sind backofenfest, lebensmittelecht und weisen Fett und Wasser ab – ganz ohne zusätzliche Beschichtung und ohne Zusatzstoffe. Daraus produziertes Einweggeschirr bleibt somit zu 100 Prozent biologisch abbaubar.



Da die Betelnusspalme in Mischkultur angebaut wird, werden die Böden geschont. Die naturesse-Palmblattproduktion erfolgt in einem kleinen Dorf in Südwestindien. Mit der Verarbeitung direkt vor Ort können sich die Bewohner einer ganzen Region mit ihren eigenen Ressourcen langfristig eine Lebensgrundlage schaffen.

«Happy to Serve.» – UNSERE HALTUNG

Seit 20 Jahren bieten wir mit unserer Marke naturesse ein breites Sortiment an nachhaltigen innovativen Verpackungen an. Neben Food Packaging- und Catering-Lösungen ist Pacovis aber auch Ihr Spezialist in den

Bereichen Food Solutions, Verbrauchsartikel sowie Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz für die Lebensmittelbranche und Gastronomie. Den Kunden glücklich zu machen, steht dabei über allem. Ganz im Sinne unserer Haltung «Happy to Serve.»! Melden Sie sich und verpacken auch Sie Ihre Lebensmittel so effizient wie auch nachhaltig.

Entdecken Sie hier das gesamte Sortiment der Pacovis: pacovis.de



Peter Heimann junior in seinem Element.



Fotos: Metzgerei Heimann, Katharina Richter

Munnen und: ACTION!

METZGEREI HEIMANN, GRAFING UND GLONN

Rigore Regionalität, eigene Schlachtung, äußerst gefragte Grill-Seminare und vielleicht bald auch ein Smart Store: Die Metzgerei Heimann zählt mit ihren zwei Filialen sicher zu den fortschrittlichsten der traditionellen Handwerksbetriebe im Raum München. Und sie macht mit für Metzgereien ungewöhnlichen Mitteln auf sich aufmerksam.

Saftig glänzende Steaks, züngelnde Flammen, glühende Grillkohle, gekonnt inszeniert – der von Profis gedrehte Kinospot dürfte den Nerv eines jeden Fleischliebhabers treffen. „Man braucht einen Film, der bombastisch überkommt, mit Sound-Effekten und allem Schnipp und Schnapp und in unserem Fall mit Feuer und Flamme, der kommt im Kino krass rüber, das ist genau das Richtige für die Zielgruppe“, sagt Peter Heimann. Mit diesem Spot warb der 28-jährige Metzgermeister 2019 für seine Grillseminare und konnte sich einhalb

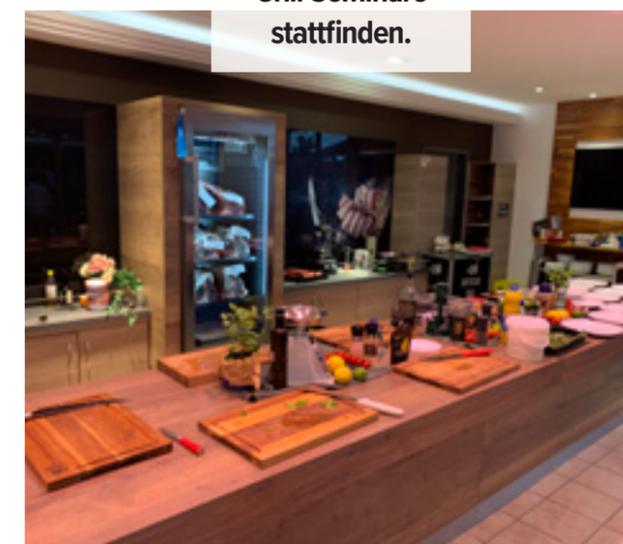
Jahre lang vor Reservierungen kaum retten. Werbung in den Kinos der Region würde er jedem Kollegen empfehlen: „Bevor ich eine Anzeige in der Tageszeitung aufgabe, lasse ich lieber ein ganzes Jahr lang unsere Spots im Kino laufen, denn Kinowerbung ist auch preislich super. Das Teuerste daran ist der Film selbst.“ Inzwischen gibt es einige Filme mehr, die auch auf der Website der Metzgerei Heimann zu finden sind. „Unsere Kunden finden das toll, sie sagen: ‚Ich hab’ Euch im Kino gesehen!‘“



Action ist auch in der Glonner Filiale, wenn in deren Restaurant Grill-Seminare stattfinden.

Seminare als PR- und Kundenbindungsmaßnahme

Wir treffen Peter Heimann in seiner Filiale am Ortsrand des Städtchens Glonn, die gleich neben einem Discounter zu finden ist: ein vor zwei Jahren neu eingerichtetes, 250 Quadratmeter großes Geschäft mit sehr langer Theke, Imbiss und heißer Theke, perfekter Beleuchtung, Flachbildschirmen, über die Filme aus der Produktion und Angebote flimmern, und einem ebenfalls großzügigen Restaurantbereich. Die Ladeneinrichtung ist größtenteils selbst entworfen: „Die Theke ist vom Großhändler, alles andere hat ein Schreiner aus der Region gemacht. Man braucht nicht unbedingt einen Ladenbauer.“ Hier in Glonn finden auch die Grill-Seminare für jeweils 15 bis 18 Teilnehmer statt. Aus 30 bis 40 Kilometern Entfernung, unter anderem aus München reisen Kunden inzwischen an, um zu erfahren, wie ein Steak perfekt zubereitet wird – und kaufen natürlich außerdem im Geschäft ein. „Die Seminare sind ja auch eine PR- und Kundenbindungsmaßnahme. Die Kunden müssen dafür nicht allzu viel bezahlen und haben viel Spaß dabei.“ Immer mit am Grill steht Heimanns Schwester Magdalena, genannt Lena, Fleischereifachverkäuferin und Leiterin der Glonner Filiale. Da kommen fünf verschiedene Steaksorten mit zwei Beilagen auf den Rost. Das kann ein Flank zum Auftakt sein, danach vielleicht ein T-Bone- oder ein Dry-aged-Steak, ein Onglet, auch vom Schwein gibt es immer etwas und ein Stück Wild, sogar Innereien ab und zu. „Da kommt querbeet von dem auf den



Grill, was man bei mir kaufen kann. Auch Wild habe ich das gesamte Jahr über, das eignet sich bestens zum Grillen.“ Und zwischendurch machen die Geschwister mit ihren Gästen auch noch Bratwürstchen. Das, so sagt Heimann, sei besonders beliebt: „Ich stelle dann Gewürze und frische Kräuter zur Verfügung, und jeder Teilnehmer kann seine Bratwurst nach seinem Geschmack würzen. Viele machen anschließend zu Hause auch mal Bratwürstchen, daran haben gerade Kinder großen Spaß.“ Wer das notwendige Equipment nicht im Küchenschrank stehen hat, kann die Spritzen, die man fürs Wurstmachen braucht, bei ihm leihen.



Die Filiale der Metzgerei Heimann in Glonn.

Transparenz, die Vertrauen schafft

Neben Steak- bietet Peter Heimann auch Weißwurst-Seminare an: „Damit haben wir ursprünglich mal angefangen, um unseren Kunden unsere Produktion zu zeigen.“ Diese, 2013 neu eingerichtet, ist wie auch das Schlachthaus der Metzgerei nahe des Stammhauses im elf Kilometer entfernten Grafing zu finden – 750 Quadratmeter groß, das Equipment: State of the Art. „Wenn beim Seminar die Weißwürste fertig und die Brezen gebacken sind, mache ich mit den Teilnehmern eine Betriebsführung, zeige ihnen Produktion und Schlachthaus, erkläre, was dort wie, wo, wann passiert.“ Und auch davon sind seine Kunden begeistert: „Kunden möchten heute wissen, wer ihr Fleisch herstellt, was da abläuft. Sie sehen auch, wie aufwändig unsere Arbeit ist, was man dafür alles braucht. Sie verstehen dann, warum Fleisch und Wurst bei uns teurer sein muss als im Supermarkt.“

Transparent macht er in den Seminaren außerdem die Herkunft des Fleisches: „Ich bin stolz darauf, auch beim Grillen sagen zu können: Das ist Fleisch, das von einem Tier kommt, das zehn bis 15 Kilometer von hier bei einem Bauern, den ich schon lange gut kenne, aufgewachsen ist. Es hatte ein gutes Leben, und ich habe es selbst geschlachtet. Qualitätsmerkmal Nummer eins ist für mich: Dass ich den Bauern kenne und dass ich weiß, was er füttert.“ Die Färsen und Ochsen, die er verarbeitet, stehen das ganze Jahr über draußen auf der Weide, haben schön marmoriertes Fleisch. Gleiches gilt für jene auf Stroh gehaltenen Rinder, die er im Nachbarort Moosach einkauft, der sie wiederum vom Landkreis bezieht. Heimann ist überzeugt, dass Bayern zu den besten Rindfleischregionen Deutschlands zählt: „Die Höhe, die Luft, das saftige Gras und gute Kräuter wie in den anderen Alpenländern haben wir auch.“ Auf die Idee, irisches Rind-



Jeder Kunde sieht gleich, woher das Fleisch kommt.

fleisch anzubieten, käme er nicht, auch Salami oder Schinken aus Italien oder Frankreich kommt bei ihm nicht in die Vitrine: „Wir machen unsere Rohschinken natürlich selbst und von Hand, etwa acht verschiedene Sorten plus saisonale Produkte wie etwa Spargel- oder Bärlauchschinken. Wir machen 12 bis 15 verschiedene Sorten Salami und insgesamt 120 bis 150 Wurstsorten.“

Die Schweine, die er verarbeitet, bezieht er allerdings in 70 Kilometern Entfernung: „Dort ist der einzige Schweinebauer zu finden, der ein geschlossenes System hat, das ist für uns ausschlaggebend. Das Futter kommt aus eigenem Anbau, die Ferkel werden auf seinem Hof geboren, sie bleiben bei den Müttern und werden bis zur Schlachtreife gemästet. Dann werden die ausgewachsenen Tiere zum ersten und einzigen Mal gefahren. Das gefällt uns besser, als wenn sie als Ferkel irgendwo aus Ostdeutschland herangekarrt werden oder dreimal über irgendwelche Grenzen fahren.“



Die Pforte zu einem kleinen Fleisch- und Wurstparadies

Faires Bauer-Metzger-Verhältnis

Schon Peter Heimann Senior hat vor rund 15 Jahren die Zusammenarbeit mit diesem Bauern begonnen. Dessen Schweine werden zwar nicht ausschließlich auf Stroh gehalten, aber, so sagt Heimann, sie haben ganz viel davon zum Spielen im Stall. „Die Bauern stehen vor massiven Problemen. Wenn sie die Haltungsbedingungen verbessern und in einen neuen Stall investieren wollen, ist das Risiko hoch. Und wer weiß heute, was in fünf Jahren ist?“ Beide Seiten seien sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit, man sei gegenseitig aufeinander angewiesen. „Wir zahlen gerne ein bisschen mehr an den Landwirt und unterstützen ihn dabei, die Tiere auf Stroh zu halten und langsamer zu mästen. Es geht um ein faires Verhältnis zwischen Bauer und Metzger.“ Die Landwirte, mit denen Heimann arbeitet, sind zum Teil Mitglieder der Erzeugergemeinschaft Qualivo und daher bestimmten Qualitätskriterien verpflichtet. Heimann ist überzeugt: „Jeder Landwirt würde weniger Tiere halten, wenn er für das einzelne Tier mehr Geld bekäme.“ Die geschlossenen Kreisläufe bei der Haltung, die regionale Herkunft der Tiere sind für ihn wichtiger als bio: „Bio ist okay, aber nicht nötig. Ordentlich gehalten, ordentlich geschlachtet, das reicht.“

Die „ordentliche“ Schlachtung ist für ihn ein weiteres wesentliches Qualitätskriterium: „Wir machen das selbst. So wissen wir, wie es den Tieren ergangen ist und ob die Fleischqualität am Ende stimmt.“ „Chillig“ gehe es dabei zu, „locker flockig“, ganz ohne Stress: „Am Tag zuvor kommen die Schweine zu uns in unseren Stall und zur Ruhe.“ Dort gibt es eine Berieselungsanlage, Kraftfutter sorgt dafür, dass der Zuckerhaushalt der Tiere stimmt.



Fortsetzung Seite 12 >>



Die Mittagsgeschichte-Angebote wechseln täglich.



Geflügel aus Kärnten, Eier aus der Nachbarschaft

Lamm bekommt er von einem Züchter, der eine Metzgerlehre und auch den Meister in der Metzgerei Heimann gemacht hat und selbst eine Metzgerei betreibt: „Mal schlachtet er sie, mal wir selbst, wir helfen uns da gegenseitig aus. Und manchmal schlachte ich einen Ochsen für ihn mit.“ Auch Eier kommen aus der direkten Nachbarschaft: „Von dem Landwirt dort bezogen wir früher unsere Rinder, jetzt hat er 400 Hühner, die schlachtet er selbst, und die Suppenhühner nehme ich ihm ab.“ Nachbarschaftliche Unterstützung sei schließlich wichtig, sie stärke die Region. Dennoch: Geflügel kann er wie so viele andere Metzger Deutschlands nicht aus der Region beziehen, weil entsprechende Anbieter fehlen. Er bekommt es von der Kärntner Erzeugergemeinschaft Wech, die über 200 Bauern vereint. „Das Geflügel hat eine super Qualität, egal, ob Huhn oder Pute.“ Zwei Filialen, 28 Angestellte, davon acht Metzger, genauer: drei

Meister, drei Gesellen, zwei Azubis, und „vier Dauerangestellte, also wir, die Familie“ (seine Mutter führt das Stammhaus in Grafing, er und sein Vater sind überwiegend in der Produktion) – ein vergleichsweise großer Betrieb, dabei ist die Metzgerei Heimann noch eine sehr junge, Peter Heimann und seine Schwester sind die dritte Generation. Ihr Großvater hatte einen Viehhandel und eine Schlachtereier, ihr Vater stieg mit ein, gemeinsam eröffneten sie 1993 die Metzgerei in Grafing. „Ich habe einen Riesenrespekt davor, was mein Vater und mein Opa aufgebaut haben.“ Heimann Junior selbst hat mit 18 Jahren seine Lehre bei seinem Vater abgeschlossen, mit 19 seinen Meister gemacht, mit 20 war er 2015 der jüngste Fleisch-Sommelier Deutschlands. „Ich habe damals auf der Iffa von den Sommelier-Kursen gehört, war begeistert und habe sofort losgelegt.“ Und so hat er das Grillen bei den ganz Großen gelernt, hat etwa bei Heiko Brath in Karlsruhe ein Praktikum gemacht und bald selbst eine Steak-Fibel herausgebracht.

Mehrweg statt Einweg, Convenience & Co.

Inzwischen ist Mittagszeit, im Restaurantbereich der Metzgerei haben zahlreiche Handwerker Platz genommen, um den täglich wechselnden Mittagstisch zu genießen. Andere nehmen sich eine warme Mahlzeit mit. Da wird etwa das Pasta-Gericht, das es unter anderem heute gibt, in Mehrweg-Schalen gefüllt, die der Kunde zurückgeben kann. „Das ist für den Kunden günstiger als die Einweg-Schalen, für die wir mittlerweile 50 Cent berechnen, weil die teurer geworden sind. Und weil einfach alles teurer geworden ist und wir



auch für unsere Gerichte etwas mehr Geld nehmen müssen, wollten wir eine Möglichkeit schaffen, diese 50 Cent zu umgehen. Für die Mehrweg-Schale zahlt der Kunde einmalig fünf Euro, und das war's.“ Der Einsatz der Schalen wurde außerdem vom bayerischen Verband des Metzgerhandwerks gefördert. 400 Schalen hat Heimann jetzt in den beiden Filialen im Umlauf. In der Produktion der Metzgerei werden natürlich nicht nur die Mittagstisch-, sondern auch jene Gerichte zubereitet, die in Gläser abgefüllt werden: Rinderkraftbrühe, -gulasch, -rouladen und -bäckchen, Schweinebraten-Sauce sowie Blut-, Leber- und andere Streichwurst.

Und wie es sich für einen bayerischen Metzger gehört, gibt es eine Reihe von Knödeln – Kaspress-, Semmel- und Leberknödel etwa – die bei Heimann in einen Darm gepackt werden: So bleiben sie mehrere Wochen frisch. Das Convenience-Angebot will Heimann noch wesentlich erweitern und unter anderem auch um asiatische Speisen ergänzen, denn die Nachfrage ist groß, nicht nur von Berufstätigen mit wenig Zeit zum Kochen, sondern von der älteren Generation und „Essen auf Rädern“-Anbietern. Die Selbstbedienungs-Automaten, die er vor seinen Filialen aufgestellt hat, bestückt er im Winter, wenn Grillgut weniger gefragt ist, hauptsächlich mit Convenience-Gerichten. Auch einen Smart Store zu eröffnen, kann sich Heimann gut vorstellen, schließlich hat er wegen Personalmangel eine dritte Filiale Ende 2022 geschlossen. Beratung sei zwar vor allem am Wochenende sehr wichtig, wenn die Kunden etwas Besonderes kochen möchten. „Aber für alle anderen Tage finde ich das gut. Darum bin ich jetzt auf der Suche nach dem für mich passenden Modell, das sich möglichst schnell umsetzen lässt und auch am einfachsten für den Kunden ist. Automaten und Bezahlautomaten haben wir ja schon. Letztere sind sehr praktisch, da muss sich das Verkaufspersonal nicht dauernd die Hände waschen und kann sich auf die Beratung konzentrieren.“ Jüngster Fleisch-Sommelier, einer der ersten Metzger, der Mehrweg-Schalen und Automaten einsetzt, vielleicht bald Smart-Store-Inhaber – das alles passt zu seinem Anspruch: „Wir möchten immer weit voraus und Vorreiter sein.“

www.metzgerei-heimann.de

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.



Jetzt anmelden und mehr erleben.
rational-online.com



ALS AZUBI ZUM PRAKTIKUM IM AUSLAND

Ich bin dann mal weg

Während der Handwerksausbildung Erfahrungen im Ausland sammeln – das ist nicht nur gut für den Lebenslauf, sondern auch in persönlicher Hinsicht spannend und inspirierend. Philipp Hambel, Azubi bei der Feinkostmetzgerei Schmidt & Co. in Koblenz, hat's ausprobiert.

Und, wie war's? „Aufregend“, sagt Philipp Hambel. „Im Unterschied zu meiner Ausbildungsstelle in Koblenz, bei der ich fast ausschließlich in der Produktion tätig bin, habe ich in der Metzgerei Stanzl in Wien im Verkauf gearbeitet. Das war eine ganz neue Erfahrung in einer komplett anderen Umgebung: Bei Stanzl gibt es zum Beispiel eine heiße Theke, da habe ich viele Mittagessen ausgegeben. Anfangs gab es tatsächlich so etwas wie eine Sprachbarriere, zum Beispiel wusste ich nicht, dass mit dem Begriff ‚zehn Dekanicht etwa zehn Scheiben, sondern 100 Gramm gemeint sind. Aber nach drei Tagen kennt man dann schon seine Stammkunden und weiß auch, was sie wünschen.“ Als einer von elf Azubis unterschiedlicher Gewerke aus dem Bezirk der Handwerkskammer Koblenz reiste er nach Wien und absolvierte dort ein zweiwöchiges Praktikum. „Auch das

war spannend: Sich mit Kollegen aus ganz anderen Berufen auszutauschen, mal zu hören, wie es bei ihnen in der Ausbildung so läuft. Mein Zimmer habe ich mit einem Bäcker-Azubi geteilt. Der musste schon nachts um eins aufstehen, während ich den Luxus hatte, erst um 7.30 Uhr bei der Arbeit sein zu müssen.“ Der 24-jährige Hambel, selbst Spross einer Pfälzer Metzgerei und Master der Betriebswirtschaft, würde allen Azubi-Kollegen einen solchen Auslandsaufenthalt empfehlen: „Das bringt einen doch auch in persönlicher Hinsicht weiter.“ In Hambels Fall war es die Handwerkskammer Koblenz – genauer: deren Mobilitätsberaterin Petra Laudemann – die auf seinen Chef Uwe Schmidt zuging und diesem vorschlug, seinen Azubi auf Reisen zu schicken. Schmidt war sofort begeistert: „Das ist eine gute Sache. Ein Auslandsaufenthalt ist eine einzigartige Gelegenheit, den persönlichen wie beruflichen Horizont zu erweitern und später erfolgreich durchzustarten.“ Chefs und Auszubildende, die Interesse an einem solchen oder ähnlichen Praktikum haben, können natürlich auch selbst aktiv werden. „Man muss halt Glück und einen Chef haben, der einen für die Zeit des Praktikums beurlaubt, denn in den Betrieben wird bekanntlich jede Hand gebraucht“, sagt Hambel. Und weil das so ist, sind es die Mobilitätsberater der Kammern und des Netzwerks „Berufsbildung ohne Grenzen“, die sich um alles kümmern, was es braucht, um ein Auslandspraktikum in die Wege zu leiten. Weder Meister noch Azubi haben damit Mühe – und was die Kosten betrifft: Wird finanzielle Unterstützung benötigt, beantragen die Mobilitätsberater auch ein Stipendium (siehe auch S. 3).



Philipp Hambel in der Wiener Metzgerei Stanzl

Und so geht's ...

Der erste Schritt ist ein Anruf bei der örtlichen Handwerkskammer – dort fragt man nach der zuständigen Mobilitätsberaterin. Wenn die Kammer keine beschäftigt, wendet man sich an die Koordinierungsstelle des Netzwerks „Berufsbildung ohne Grenzen“, das kostenlos und unabhängig zu Auslandspraktika vor und nach der Ausbildung berät und sie ggf. organisiert. Mobilitätsberater kümmern sich um Anreise, Unterkunft (in Apartments, Gastfamilien oder internatsähnlich in Berufsbildungszentren), Versicherungen, vorbereitende und begleitende Sprachkurse und auch um Stipendien. Im vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz geförderten Netzwerk sind zahlreiche Kammern miteinander verknüpft, hinzu kommen Agenturen, Schulen und weitere Institutionen, die sich für eine Berufsbildung ohne Grenzen engagieren.

www.berufsbildung-ohne-grenzen.de

Gasbräter CNS Tischmodell

- OHNE Regler
- MIT Rost und Schlauch, Auffangwanne und Flammenabdeckung
- Piezo-Zündung
- Gasverbrauch: 0,78 kg/Std.
- Leistung: 12 kW
- Maße (B x T x H): 645 x 524 x 250 mm
- D-Art.-Nr. 5423020, € 159,00/St.



- wie oben, jedoch mit emailierter Pfanne und Schlauch
- D-Art.-Nr. 5423070, € 139,00/St.



ab 139,00/St.

IQ-Grill Large

- Keramikgrill aus Mulliet-Industriekeramik
- Farbe: Carbon Black
- Ø 55,88 cm, 22 Inch
- inkl. IQ Grillgestell mit Rollen u. Aluminium-Seitentische
- Grillröste aus Edelstahl
- Halbmond Plancha und Griddle aus Gusseisen
- doppelte Halbmond-Deflektorplatten
- Umfangreiches Zubehör inklusive
- D-Art.-Nr. 5429150

Zubehör: mehrstufiges Grillsystem aus Edelstahl, elektr. Anzünder, 2 Auffangwannen, Pizzastein u. Hühnerhalter, Asche-/Räucherschublade, LED-Lampe m. Halterung, Kerntemperatur-Thermometer, Reinigungsbürste, Burgerpalette, Rostzange, Kohlekorb, Glasfaserdichtung, Zubehörring, Schutzhülle

1.375,00/St.



Grill- u. Backofenreiniger
€ 15,15/5 kg Ka.
€ 35,88/12 kg Ka.



Klarspüler Citrus
€ 41,70/10 kg Ka.

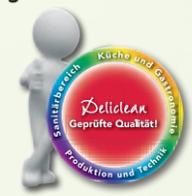
ab 15,15/Ka.



mit Alkohol



Universalreiniger
€ 32,00/10 l Ka



mit Aktivchlor



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

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

TOP SELLER



Mai 2024 – gültig vom 01.05.2024 bis 31.05.2024

Zubehör Wurstbräter



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

3,99/Do.



Kein Ankleben, besonders sparsam im Verbrauch!

Getränke-/Universalkühler MRFvc 3511

Limited Edition Glastürkühler Variante 876

- Umluftkühlung
- Bruttoinhalt: 347 l
- Kühlsystem: dynamisch
- Kältemittel: R 600a
- Temperaturbereich: + 2 bis + 9 °C
- Temperaturanzeige Kühlteil: innen analog
- Energieverbrauch/Jahr: 538 kWh/a
- Klimaklasse: 5
- Steuerung: mechanisch
- Abtauverfahren: automatisch
- Ablageflächen: 5 (4 höhenverstellbar) – je 45 kg belastbar
- selbstschließende Sicherheits-Glastür (Türanschlag wechselbar)
- Gewicht: 70 kg
- Spannung: 220–240 V, Leistung: 2,0 A/50 Hz
- Außenmaße (B x T x H): 597 x 654 x 1684 mm

Aktionsmodell in Pulverbeschichtung Edelsilber



LIEBHERR

Ihren individuellen Preis erhalten Sie von Ihrem Dagema Fachgroßhändler.



**Jetzt ist mehr als nur
Beef reif für uns.**

Das brandneue DRY AGER® Premium S Modell.



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

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

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

Bandschleifmaschine SM-100



Traditionsmarke der Profis

- wahlweise Ballig- o. Keilschliff
- Drehzahl: 2980 U/Min.
- Gewicht: 14,74 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 500 W
- Maße (B x T x H):
450 x 495 x 330 mm

D-Art.-Nr. 5050468, € 379,00/St.



Preiskwaller

Lamellenschleifmaschine SM-90

- balliger Anschliff
- Drehzahl: 1450 U/min, Gewicht: 13,02 kg
- Stromanschluss: 230 V/50 Hz
- Leistung: 370 W
- Maße (B x T x H): 435 x 305 x 245 mm

D-Art.-Nr. 5050420, € 359,00/St.



ab 359,00/st.

Kerntemperatur-Messgerät testo 106 Set

Das kompakte Lebensmittel-Thermometer

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

D-Art.-Nr. 5683625



In Verbindung mit
TopSafe Schutzhülle
EN 13485 zertifiziert

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

59,00/Set

Speisentransportbehälter B.PROTHERM 320 ECO



- besteht aus hochwertigem, physiologisch unbedenklichem und lebensmittelbeständigem Polypropylen
- doppelwandiger Kunststoffbehälter und -deckel – mit PUR-Schaum (FCKW-frei) temperaturisolierend ausgeschäumt
- Klemmdeckel extra verstärkt mit integrierten Niederhaltern – verhindert ungewolltes Öffnen
- mit angeformten Kufen u. Griffen
- Geräteinnenraum temperaturbeständig von -25 °C bis +100 °C
- Bestückung von oben für GN-Behälter max. 1/1 – 200 mm tief (oder deren Unterteilungen)
- Gewicht: 6,58 kg
- Maße (L x B x H): 635 x 425 x 345 mm

B.Pro-Art.-Nr. 564650



Behälter komplett
spülmaschinentauglich!

229,00/st.

Untereinander, auch ohne Deckel, stapelbar!

FESTOPAS® für Ihre Thekenpräsentation

- Melamin, temperaturbeständig von - 50 °C bis + 120 °C
- Nahrungsmittel und Spülmaschinen geeignet
- kratzfest



INNOVATIONEN IN MELAMIN

Weitere
Abmessungen
auf Anfrage.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1521574	Becken weiß	300 x 190 x 40	€ 8,99
1521731	Becken schwarz	300 x 190 x 40	€ 8,99
1521525	Becken weiß	300 x 190 x 80	€ 9,79
1521715	Becken schwarz	300 x 190 x 80	€ 9,79

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520535	Platte weiß	300 x 190	€ 4,89
1520618	Platte schwarz	300 x 190	€ 4,89

ab 4,89/st.

Glastür-Kühlschrank CD 350 mit LED-Beleuchtung

- Bruttoinhalt: 350 l
- Material außen/innen: Stahlblech beschichtet/ABS Kunststoff
- Betriebskontrollleuchte
- 5 Stufen Temperaturregler
- Temperatur: + 2 °C bis + 12 °C
- Umluftkühlung
- Innenbeleuchtung separat schaltbar
- Türanschlag rechts – wechselbar (nicht wechselbar bei Modellen mit Schloss)
- vorn 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- hinten 2 Transportrollen
- Klimaklasse: 3
- Kältemittel: R 600 a
- Energieverbrauch: 744 kWh/Jahr
- Gewicht: 70 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 230 W
- Außenmaße (B x T x H): 600 x 600 x 1730 mm



Inklusive 6 Roste

KBS-Art.-Nr.	Farbe	Bezeichnung	Preis/St.
919.0005	weiß	Isoliertglastür mit Alurahmen und Griff	€ 599,00
919.0030	schwarz	Isoliertglastür mit Kunststoffrahmen und Griffmulde	€ 619,00
919.0014	weiß	mit Schloss, Isoliertglastür mit Alurahmen und Griff	€ 639,00
919.0035	schwarz	mit Schloss, Isoliertglastür mit Kunststoffrahmen und Griffmulde	€ 659,00

ab 599,00/st.

CASO Counter & Cool

Edelstahl-Rollwagen mit Seitenablagen (abnehmbar),
Schublade und Barbecue Cooler

- Lagervolumen ca. 63 l
- 1 Temperaturzone, einstellbar von 0–10 °C
- Kompressortechnik
- zuschaltbare LED-Innenbeleuchtung
- herausnehmbare Einlegeböden
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter
- 4 stabile Schwenk-Rollen, vordere mit Feststellbremse
- Leistung: 60 W
- Stromanschluss:
230 V/50 Hz
- Maße (B x T x H):
1010 x 600 x 985 mm

Caso-Art.-Nr. 681



Hochwertige
Edelstahl-
Ausführung

Seitenteile bis 25 kg belastbar,
Spritzwasserschutz IPX-4

999,00/st.

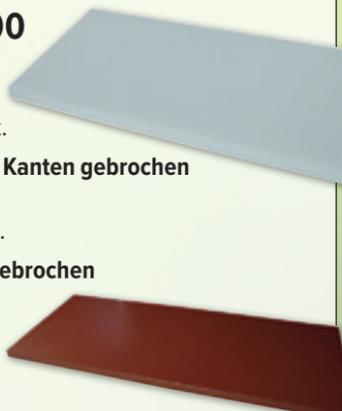


ohne Inhalt und Dekoration

Schneidbretter PE500

- weiß
- 1000 x 400 x 40 mm
D-Art.-Nr. 1560168, € 93,90/St.
- weiß, mit 4 Gummifüßchen, Kanten gebrochen
- 400 x 250 x 20 mm
D-Art.-Nr. 1560705, € 15,90/St.
- braun, mit Saffrille, Kanten gebrochen
- 440 x 290 x 15 mm
D-Art.-Nr. 1561091, € 14,90/St.

ab 14,90/st.



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

3.799,00/st.



Super-Sonderpreise auf unsere Pappteller

Erhalten Sie in Abstimmung mit Ihrem Dagma-Fachgroßhändler Sonderpreise auf das Dagma-Papptellersortiment. Zum Beispiel:

D-Art.-Nr.	Form	Material	Farbe	Maße	VE/Kt.	Knallerpreise
0472998	rund	Frischfaser	weiß	Ø 23 cm	5 x 100 St.	€ 46,99/1000 St.
0472754	eckig m.	Fettbarriere	braun	13 x 17,5 x 3 cm	4 x 250 St.	€ 39,99/1000 St.

ab 39,99/1000 St.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagma-Fachgroßhändler.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagma-Fachgroßhändler.

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

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



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

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



519



527



74173

74305

Rahm Sauce
1 kg Be./3 kg Pg.



660

Bratenjus pastös
7 kg Ei.



1604

Feine Speisestärke
2,5 kg Pg.



88532

4328

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



350

351

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



72265

664

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



761

763

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



58142

Rote Grütze Gartenfrüchte
1,7 kg Do.



2564

Milchreis
1,95 kg Do.



7475

Dessertsauce Vanille-Geschmack
11 Pg.



2028

Kartoffel-Flocken Flocken-Locker
4 kg Kt.



17329

Kartoffel-Flocken Fix-Fertig
m. entrahmter Milch
4 kg Kt.



2122

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



76705

Raw NoBeef Burger
vegane Pattys auf Pflanzenprotein-Basis,
2,26 kg/20 St. Kt.



78725

NoHotDog
vegane Wurst auf Soja-Basis,
2,1 kg/28 St. Kt.



61877

NoChicken Slices
vegane Streifen auf Soja-Basis, 1,8 kg Kt.



63742

NoMeatballs
vegane Hackbällchen auf Pflanzenprotein-Basis, 2 kg Kt.



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



Grillgewürze

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/Ei.
2018606	Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	5 kg
2018602	Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	10 kg
2018655	Grill-Gewürzsalz ohne Kräuter	5 kg
2018651	Grill-Gewürzsalz ohne Kräuter	10 kg

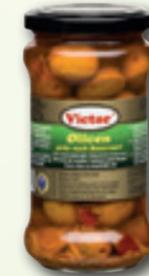
• **Auch separat bestellbar: Partydose Metzgerbier**
D-Art.-Nr. 0887010

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



2530328

Artischockenherzen ganz
425 ml Do., ATG 240 g



2306412

Oliven grün nach Bauernart
314 ml Gl., ATG 170 g



11800127

Sauce Hollandaise Gourmet
mit Butter, servierfertig,
11 Pg.



12001928

Les Sauces Hollandaise
mit Sonnenblumenöl,
servierfertig, 11 Pg.



11800435

Gekörnte Brühe extra fein
5 kg Ei.



12479368

Feine Sauce zu Braten
3 kg Box



12332492

12332504

12332507

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

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

ADE für die perfekte Vorbereitung

Ein Markenhersteller mit Tradition: Das Hamburger Unternehmen ADE strebt schon seit 1935 danach, den Arbeitsalltag in der Profi-Küche zu erleichtern und zu optimieren. Mit seiner knapp 90-jährigen Erfahrung in den Bereichen Wiegen, Schneiden und Messen stellt ADE anwenderorientierte, funktionale und zuverlässige Waagen, Maschinen und weitere Geräte höchster Qualität her. Auch die neuesten Produkte des Unternehmens sorgen dafür, dass Küchenarbeit leichter von der Hand geht – oder auch ganz ohne zupackende Hände.

ADE Fleischwölfe: Für kleine und große Mengen

Beeindruckend: Der Fleischwolf FLX 130 verarbeitet bis zu 1200 Kilogramm Fleisch pro Stunde. Dabei ist er dank eines großen Einfülltrichters, eines starken Motors, eines robusten Stands und – optional – eines fahrbaren Untergestells leicht zu handhaben. Natürlich gibt es auch kleinere Geräte, wie zum Beispiel die Serien FL-E und FL-N, für die Verarbeitung von 120 bis 500 Kilogramm Fleisch. Der FL82-Cool wiederum sorgt mit einer integrierten Kühlung von Einfüllwanne, -stutzen und Schneidsatz dafür, dass bei der Produktion von Burgerpattys die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Mit Vor- und Rücklaufsfunktion ausgestattet, ist er für zwischen 100 und 170 Gramm schwere Pattys geeignet. Selbstverständlich eignet er sich auch ohne Einsatz des Pattymaker-Vorsatzes zum Wolfen von Fleischmengen bis zu 280 kg pro Stunde.



ADE Bully System: Automatischer Burger- und Bällchenformer

Spart Zeit und Kosten, die mit aufwendiger Handarbeit einhergehen: Mittels smarter Technik formt der Bully selbstständig gleichmäßige Burgerpattys – und, mit einem optional integrierten Former, auch Bällchen in gewünschter Größe. Das funktioniert nicht nur mit Fleisch, sondern auch mit Alternativen wie Pattys aus Zucchini, Linsen, Erbsen, Quinoa und Karotten.



ADE Moltomix-Serie: Fleischmischer

Fleischmischer, die sich für diverse Sorten von 30 bis 150 Kilogramm eignen – je nach Modell mit einer oder zwei Mischschaufeln. Ein integrierter Impuls-Knopf sorgt für einen mühelosen Richtungswechsel und damit für ein optimales Mischergebnis. Der kippbare Behälter ist nach der Verarbeitung einfach und schnell entleert.

ADE Automatic 300–XL: Automatische Aufschnittmaschine

Eine vorprogrammierbare Anzahl von Scheiben eingeben, unter zehn verschiedenen Geschwindigkeitsstufen mit 20 bis 50 Hüben pro Minute und drei möglichen Hublängen für unterschiedliche Schnittgutgrößen auswählen – und schon legt sie los: Die Maschine schneidet alles, ohne dass jetzt noch jemand Hand anlegen muss. Sie lässt sich aber auch manuell bedienen, etwa wenn sensibleres Gut geschnitten werden soll. Für Aufschnitt, Schinken oder Käse gleichermaßen geeignet.



ADE Terrex-Serie: Wandwaagen für die Wareneingangskontrolle

Egal, ob mit Anschlagleiste oder Rückwand: Zu den Besonderheiten der Terrex-Serie zählt eine Griffmulde sowie ein Arretierungsbolzen, der die Wiegefläche im hochgeklappten Zustand sichert. Alle Modelle sind mit einem klappbaren Wägetisch ausgestattet und eignen sich daher besonders bei geringem Platzangebot, etwa in der Hotellerie. Andere Modelle sind besonders für Nassbereiche konzipiert, wie es sie zum Beispiel in Metzgereien und Schlachthöfen gibt. Die Wandwaagen der Serie TerrexN sind zudem mit einem Fleischgalgen kombinierbar, sodass eine schnelle Gewichtserfassung auch während des Produktionsprozesses ermöglicht wird.



Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Dein Genusshandwerk ehrlich verpackt! Traditionell - innovativ - mit Respekt!

- Umweltfreundliche, biologisch abbau- und kompostierbare Einwickelpapiere für Lebensmittel
- Kraftpapiere mit / ohne Beschichtung
- Recyclingpapiere
- Wachspapiere
- Rollenpapiere
- Frischpack (Papier+Folie)
- Papierfaltenbeutel
- Sichtstreifenbeutel
- Snacktüten
- Papiertragetaschen
- Hemdchentragetaschen aus Bio-Folie



Erhältlich beim Großhändler Ihres Vertrauens



Poststraße 19a
08297 Zwönitz / Erzgebirge
Tel.: 03 72 96 - 93 28 93
E-Mail: info@erzberger-verpackungssysteme.de
www.erzberger-verpackungssysteme.de

erzberger
verpackungssysteme

B.PRO: INNOVATIVE IMPULSE FÜR'S CATERING

B.PRO ist Spezialist für clevere Ideen rund um den Transport und die Ausgabe von Speisen. Die funktionsstarken Alltagshelfer des Systemanbieters überzeugen mit durchdachten Konzepten – auch im Zusammenspiel mit digitalen Lösungen. Hier einige Highlights, aus dem umfangreichen B.PRO-Portfolio, die neue Maßstäbe setzen.



B.PROTHERM E: Alles unter digitaler Kontrolle

Mit dem Transportwagen der Modellreihe B.PROTHERM E hat man die Lebensmittelsicherheit sensibler Speisen wie Fleisch stets hochpräzise im Blick. Die elektronische Überwachung etwa der Temperatur ist dank smarterer Connectivity spielend leicht. In Kombination mit der QMSpot-App können alle HACCP-relevanten Daten erfasst sowie betriebliche Prozesse transparent abgebildet und genau dokumentiert werden. Das per Smartphone oder Tablet steuerbare Hygiene- und Qualitätsmanagementtool bietet umfangreiche Analysefunktionen und ist perfekt auf die Produkte von B.PRO abgestimmt. Eine effiziente Innenraumnutzung und eine ebenso langlebige Konstruktion zählen ohnehin zu den Markenzeichen des Unternehmens.



B.PROTHERM K: Leicht und dennoch robust

Wenn beim Catering besonders kompakte und variable Logistik gefragt ist, beweist die Modellreihe B.PROTHERM K ihre Stärken. Die aus umweltgerechtem Polypropylen-Kunststoff tiefgezogenen Transportbehälter sind durch ihr geringes Gewicht angenehm leicht im Handling. Sie sind in fünf perfekt aufeinander abgestimmten und beliebig kombinier- wie stapelbaren Größen zu haben. Ihre Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum sichert auch über Stunden gleichbleibende Speisenqualität. Praktisches Zubehör wie ein Transport-Rolli erweitert zudem ihre Einsatzmöglichkeiten.

Servierwagen: Schick und praktisch



Hier hat B.PRO einen Catering-Klassiker neu gedacht, der nun Dank diverser Erweiterungsmöglichkeiten vielseitig einsetzbar ist. Ergänzt um eine Arbeitsplatte mit passendem Schneidbrett, um Eihängerahmen für GN-Behälter inklusive Bügel für Küchenrolle und Messer wird der Servierwagen zur mobilen Station zur Vorbereitung und Ausgabe von Speisen. Einfach praktisch.

Tablett-Abräumwagen: Für den reibungslosen Geschirrrücklauf



Schnell ab- und aufgeräumt ist mit diesem schlanken Abräumwagen aus hochwertigem Edelstahl. Mit variablen Auflage-Abständen zwischen 75 und 125 Millimetern als Quer- wie Längseinschub kann er bis zu 32 Tablett aufnehmen, die eine Durchschubsicherung auf Wunsch in Position hält. Optional ergänzbare Seitenwände und Türen sorgen für eine cleane Optik und sind in zwölf ansprechenden Farbtönen zu haben. Besonders praktisch: Auf dem zusätzlich verfügbaren Wagendach aus Edelstahl mit umlaufender Galerie können Gläser und Flaschen sicher platziert werden.

Sprechen Sie Ihren Dagema-Fachgroßhändler an.
www.bpro-solutions.com

HOBART

**SPÜLEN UND POLIEREN
MIT NUR EINER MASCHINE**

**SPAREN SIE
KOSTEN, ARBEITSZEIT, PLATZ!**



**Die neue Generation
Gläser- und Geschirrspülmaschinen**

WELTNEUHEIT



WURST IN GLAS UND DOSE



Ohne geht's nicht: haus- und eingemachte Wurst gehört in jede Metzgerei und bei ihren Kunden in jeden Vorratsschrank – egal, ob im Glas oder in der Dose. Im Folgenden Tipps von Metzgermeister und Dagma-Gewürzmühlenchef Patrick Heyers, wie sie noch besser gelingt. Er sagt: Nahezu alles eignet sich zum Einkochen im Glas.

Das Grundsätzliche:

Das Produkt – etwa fertig zubereitete Blut- oder Leberwurst – wird in sterile Gläser oder Dosen gefüllt und dann unter Ausschluss von Luft erhitzt. Luft und Wasserdampf dehnen sich im Glas aus, wodurch ein Überdruck entsteht. Beim Abkühlen ziehen sich Luft und Wasserdampf

wieder zusammen und bilden ein konservierendes Vakuum. Wichtig dabei: Die sterilisierten Gläser oder Dosen sollten bis zum oberen Rand gefüllt werden, da sie beim Einkochen an Volumen verlieren – nur so ist gewährleistet, dass ein Vakuum entsteht.

Die Gewürze

Für Mett

Fleisch würzen, wölfen und mit dem Meistergewürz „Frische Bratwurst mit Zitrone“ aromatisieren – auf der Verpackung steht, wie viel man davon verwenden sollte. Außerdem 14 Gramm Salz pro Kilogramm Fleisch hinzufügen. Dann die Gläser befüllen und nach den Vorgaben des Herstellers der eingesetzten Maschine einkochen.

Für Blut- und Leberwurst

... hat Heyers Gewürzmühle ebenfalls die passenden Aromen in petto: die Meistergewürz „Blutwurst Hausmacher Art“ und „Hausmacher Leberwurst“.

Für Eisbein in Aspik

Das Eisbeinfleisch mit Schwarte pökeln, in die Gläser füllen und mit dem Meistergewürz „Aspik Fertiggewürz“ nach Anweisung auf der Verpackung übergießen.



Die Gläser

Sturzgläser mit Schraubdeckel

Preiswert, dennoch hübsch anzuschauen, zudem mit unterschiedlich designten Deckeln zu haben. So mancher Metzger wählt schlichte Varianten und klebt sein Logo darauf, andere lassen es sich gleich auf den Deckel drucken.



Weck-Einkochgläser

Dickwandiger und stabiler als Sturzgläser, sind Weck-Einkochgläser beinahe unkaputtbar, aber auch ein bisschen teurer. Heute gelten sie durchaus als tafeltauglich, Restaurants und Caterer servieren warme Speisen darin. Und so ein Bügelglas macht sich auch auf jeder Metzgertheke gut.



Falzdeckeldosen

Keine Chance für Luft und Licht, den leckeren Inhalt zu verderben – Weißblech-Falzdeckeldosen, die 300 oder 400 Gramm fassen, sind ebenfalls Klassiker, wenn es darum geht, Wurst zu konservieren. Deckel können bedruckt werden, auch nach individuellen Vorgaben, etwa mit dem eigenen Logo.



Autoklav-Sterilisatoren

Sie sind robust, kompakt und einfach zu bedienen: Die Autoklaven der Firma Techna haben dank ihrer in einem einzigen Stück aus Aluminium gegossenen Wanne keine einzige Schweißnaht und auch sonst nicht viel, was kaputt gehen könnte. Sie werden in zwei Tankkapazitäten angeboten: mit 95 und mit stattlichen 190 Litern. Zur Wahl stehen außerdem eine Version mit Basic-Schaltkasten sowie eine mit automatisierter Steuerung der Sterilisationsparameter. Geeignet sind sie für verschiedenste Behälter, seien es Weck-Gläser, Vakuumbbeutel, Twist-off-Gläser oder Dosen mit Deckel zum Crimpen.



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



Alle Artikel zu erhalten bei Ihrem
Dagma-Fachgroßhändler.



MADE IN GERMANY

Beste(n)s für's BBQ:

News & Tipps zur Saison

Löst so gut wie alles: Grillreiniger Tornado

Hier ist der Name Programm: Der Grillreiniger Tornado der Ernst GmbH fegt so ziemlich alle Ablagerungen weg, die sich gerne in Backöfen, Grilleinrichtungen, Steaker-Geräten und Heißluftöfen festsetzen. Selbst gealterte, verharzte oder verkockte Fette, Öle und Eiweißrückstände haben da keine Chance. Seine spezielle Wirkstoffkombination verleiht dem hochalkalischen Reiniger ein ausgeprägtes Schmutzermulger- und -dispervermögen. Einfach aufsprühen, einwirken lassen und mit reichlich Wasser abspülen. Im Nu ist der Grill für den nächsten Einsatz wieder tippopp sauber. Der Reiniger ist in der Ein-Liter-Flasche sowie im Fünf- oder Zehn-Liter-Kanister erhältlich. Als „Super 4 Grillreiniger Tornado“ gibt es ihn außerdem in der handlichen wie praktischen 750-ml-Sprühflasche.
www.ernst-kamen.de



Für perfekte Cuts: Zerlegemesser Hektor

Eine hochwertig geschmiedete, schlanke, 26 Zentimeter lange Klinge und ein rutschfester ovaler Griff: Mit diesem Zerlegemesser aus der „Red Spirit“-Serie vom Messerspezialisten Dick bringt man Fleisch perfekt zugeschnitten auf den Grill. Dank seiner hochgeschwungenen Klingenform eignet sich Hektor gleichermaßen für kleine wie große Fleischstücke. Der gute Grip des Griffs sorgt dafür, dass sich selbst mit öligen und nassen Händen sicher arbeiten lässt. Das Messer ist nicht nur mit glatter Klinge, sondern auch mit Kullenschliff zu haben. Der verhindert bekanntermaßen das Anhaften von Lebensmitteln. Dazu sieht Hektor auch noch echt schick aus.



Ein Alleskönner: Kochmesser Ajax

Ein Hingucker für die Grillparty: das Kochmesser Ajax, ebenfalls aus der Dick-Serie „Red Spirit“ mit dem typisch signalroten Griff. Das zerteilt nicht nur Fleisch und Geflügel schnittig und schnell. Gemüse und Obst kann mit ihm ebenso mühelos verarbeitet werden. Mit seiner auffälligen, breiten und geschwungenen Klinge eignet es sich außerdem gleich einem Wiegemesser zum feinen Schnip-peln von Kräutern und Zwiebeln. Der ergonomische Griff mit seiner rutschfesten Oberfläche sorgt für sicheren Halt in kleinen wie großen Händen. Praktisch: Für Ajax gibt es eine exakt auf die Klingeform zugeschnittene Messerscheide.
www.dick-messer.de



Lamellenschleifmaschine SM-90:
Schleifen und Polieren der gesamten Messerklinge bis zum Griff.

39,19%

DER DEUTSCHEN VERBRAUCHER
STEHEN ZUR SAISON ALLE ZWEI
WOCHEN AM GRILL – MEIST
IM GARTEN UND AUF DER
TERRASSE. DIE MEHRHEIT
LEGT BEREITS IM
APRIL LOS.

Quelle: statista.de, Januar 2024

Alle Artikel zu erhalten bei Ihrem
Dagema-Fachgroßhändler.

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!



www.brita.net



Tork Waschstation Spender – Speziell entwickelt für nasse, anspruchsvolle Umgebungen



Sparsen 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



Think ahead.

DIE MIT DEN RÖSTSPUREN

COBURGER BRATWURST



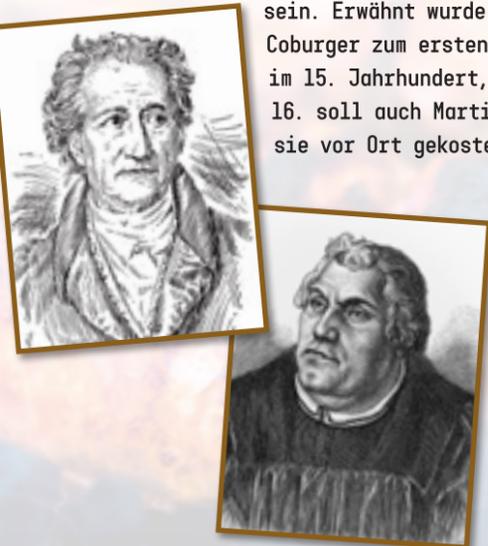
Sie ist 25 bis 32 Zentimeter lang, 85 bis 95 Gramm schwer und gilt mit ihrer Füllung aus erbsengroß gekörnten Zutaten als eine grobe Bratwurst-Variante. Und doch gibt es drei entscheidende Gründe, warum die Coburger anders ist als andere.



- 1 Als **Bindemittel** für die Füllung dient rohes Ei. Das ist einzigartig in Deutschland.
- 2 Die **Füllung** steckt nicht in einem klassischen Darm, sondern in einem „Schleiß“ oder „Bündel“, also dem nicht entfetteten Dünndarm vom Schwein. So kann sie bei hoher Hitze auf offenem Feuer gegart werden.
- 3 Die Coburger wäre nicht die Coburger, wenn sie nicht dunkelbraune **Röstspuren** aufwiese. Die entstehen, weil sie nicht nur bei höchsten Temperaturen, sondern auch über Kiefernzapfen geröstet wird. Sieht verkohlt aus, schmeckt aber super.

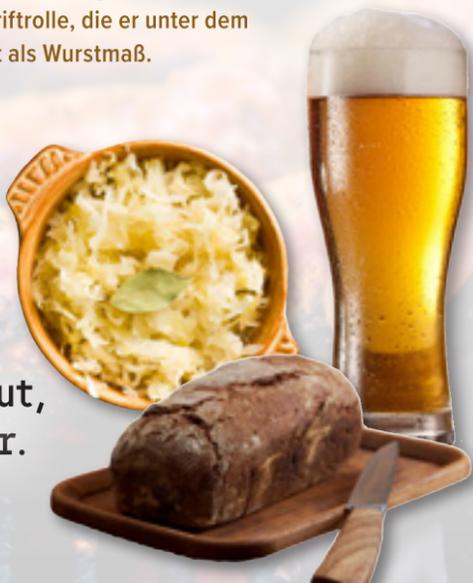


10.000 Bratwürste pro Woche sollen schon zu Goethes Zeiten auf dem Markt von Coburg gebraten worden sein. Erwähnt wurde die Coburger zum ersten Mal im 15. Jahrhundert, im 16. soll auch Martin Luther sie vor Ort gekostet haben.



„BRATWURSTMÄNNLE“ nennen die Coburger die Figur auf ihrem Rathausdach. Dabei handelt es sich ursprünglich um den heiligen Mauritius, Schutzpatron von Coburg, den sie einfach umbenannten. Die Schriftrolle, die er unter dem Arm trägt, gilt als Wurstmaß.

Schmeckt am besten mit Sauerkraut, Bauernbrot und Bier.



Bilder: Freepik (1), Depositphotos (7)

PIRI PIRI –

Scharfer portugiesischer Pep

Im Grunde ist es einfach das portugiesische Wort für Chilischote: Piri piri bezeichnet in Portugal wie in dessen ehemaligen afrikanischen Kolonien jedoch schon lange die dort sehr gern verwendeten Chilipulvermischungen und -saucen. Kurz: wo – zu deutsch – Piri Piri draufsteht, ist eine gute Dosis Schärfe drin. So auch bei Patrick Heyers' Gewürzzubereitung. Wie bei seinen südländischen Vorbildern sorgen in Heyers' Piri Piri eine ganze Reihe von Ingredienzien für sattes Aroma. Er fügt neben Chili noch Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Oregano, Meersalz und Rohrzucker hinzu. Und wie viele seiner Kreationen ist auch diese

Gewürzmischung mit feinem Zitronenöl abgerundet. Der feurige Aromen-Tausendsassa eignet sich gleichermaßen zum Würzen von Fisch, Geflügel und Fleisch, passt zu Kartoffeln, Reis und Nudeln ebenso gut wie zu Gemüse. Er kann trocken als Rub oder mit gutem Speiseöl verrührt zum Marinieren verwendet werden und gibt Dips den richtigen Pep. Für alle, die es gern scharf mögen, ist das Gewürz ein perfekter Begleiter für die Grill-saison. Heyers' Piri Piri ist im Übrigen

auch in den schicken schwarzen Dosen zu haben, die wir in der letzten Ausgabe vorstellten (Inhalt 100 Gramm).



Patrick Heyers, Fleischermeister und Leiter der Dagema-Gewürzmühle



ADE

WAAGEN, MASCHINEN UND GERÄTE

Ihr Partner für professionelle Küchenausstattung

ade-germany.de



TEAMPLAYER

FÜR DIE PERFEKTE VORBEREITUNG IN DER KÜCHE

Neue Behörde zur Bekämpfung von Geldwäsche

AMLA – für globale Sicherheit und fairen Wettbewerb Innerhalb der EU wird eine neue Behörde errichtet, die die Führungsrolle bei der Bekämpfung von Geldwäsche und Terrorismusfinanzierung einnehmen soll:

Die AMLA (abgeleitet vom englischen „anti money laundering“) mit Sitz in Frankfurt am Main.

Der Kampf gegen „Schmutziges Geld“, das durch kriminelle oder illegale Aktionen eingenommen und mittels „Geldwäsche“ dem „sauberen“ Wirtschaftskreislauf zugeführt wird, soll mit qualifiziertem Personal auf eine neue Stufe gehoben werden. Gemeinsam mit den zuständigen nationalen Behörden soll die AMLA EU-weit eine einheitliche Anwendung der Rechtsvorschriften sicherstellen. Sie wird über alle erforderlichen Befugnisse in den Bereichen der Standardsetzung und Aufsicht sowie bezüglich der Zusammenarbeit der zentralen Meldestellen (Financial Intelligence Units) verfügen. So soll die Kooperation zwischen den nationalen Aufsichtsbehörden gestärkt werden. In Deutschland ist das Bundesamt zur Bekämpfung von Finanzkriminalität (BBF) mit dem Ermittlungszentrum Geldwäsche (EZG) die nationale Behörde.

Die neue Behörde soll noch in 2024 ihre Tätigkeit aufnehmen und 2027 voll funktionsfähig sein. Sitz der AMLA wird Frankfurt am Main, zugleich der Hauptsitz der Europäischen Zentralbank.

Kernkompetenzen sind unter anderem:

» Der Aufbau spezifischer Expertise im Bereich der Geldwäschebekämpfung durch ein eigenes Aus- und Fortbildungsprogramm

» Die effizientere Koordination der Geldwäscheaufsicht im Nichtfinanzsektor, etwa im Immobilienbereich, im Güterhandel oder auch im Glücksspiel. Dafür wird die AMLA ein Statistik- und Reporting-System betreiben, das Aufsichtsbehörden ermöglicht,

einen einheitlichen risikobasierten Ansatz zu etablieren und die Effektivität der getroffenen Maßnahmen zu bewerten. Zudem soll die hohe Zahl an Aufsichtsbehörden gemeinsam mit den Ländern reduziert werden.

» Die Erstellung besserer Register, da die Transparenz über wirtschaftlich Berechtigte ein essentieller Schlüssel für eine effektivere Geldwäscheprävention und -verfolgung ist. So sollen durch zusätzliche Abfragebefugnisse Falscheintragungen leichter aufgedeckt und Berichtigungen angestoßen werden können. Darüber hinaus soll künftig ein neues Immobilientransaktionsregister den zuständigen Stellen einen volldigitalen Zugriff auf Immobiliendaten ermöglichen.

Quelle: www.bundesfinanzministerium.de

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



Für jeden Schnitt das richtige Messer. PrimeLine.

Mehr Infos zu unseren PrimeLine Messern finden Sie hier:



JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH
Johannes-Giesser-Straße 1
D-71364 Winnenden

Telefon: 07195/1808-0
Telefax: 07195/64466
E-Mail: info@giesser.de
www.giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de



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 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