



SCHWARZ HANDEL VERKAUFT PREMIUM-RIND IN KREFELD

## **GENUSS IST TEILBAR**

Für den Hobbygriller ist es das Highlight am Samstagabend. Für die 85-jährige Seniorin die Erinnerung an die gemeinsamen Weihnachtsfeste mit der großen Familie. Für den Koch des Krefelder Traditionsrestaurants der Garant für zufriedene Gäste. Und für Dieter Schwarz ist ein gutes Stück Fleisch ab ietzt die Lebensgrundlage: In seinem Geschäft "Schwarz Handel - Premium Beef by Dieter Schwarz" verkauft der ehemalige Gastronom seit April feinstes Premium-Rindfleisch in unterschiedlichen Portionsgrößen zu unschlag-



Inhaber Dieter Schwarz

Ob marmoriertes Roastbeef, Tomahawk Steak, Rib Eye Entrecote, Baby Rips oder sogar Herz und Zunge - es gibt kein Teil vom Rind, das der 57-Jährige in seinen großen Kühltruhen im Eckladenlokal an der Marktstraße/Westwall nicht anbietet. "Eigentlich war mein Plan, ausschließlich Gastronomen zu beliefern", erklärt der ehemalige Düsseldorfer, "Aber Corona hat mir einen Strich durch die Rechnung gemacht. Und jetzt freue ich mich sehr, dass ich mich anders entschieden habe, denn das Feedback ist unglaublich." Eigentlich wollte Schwarz auch bereits im Februar die Türen öffnen, durch Covid verschob sich die Ladeneröffnung auf den 9. mehrere Tonnen Rind vertrieben", beschreibt Schwarz, "Wöchentlich kommt neue Ware."

Dabei vertritt Dieter Schwarz ein Erfolgsrezept, das ebenso einfach wie selten ist: Das Premium-Fleisch bietet er in seinem Geschäft zu Großmarktpreisen an. In Deutschland, so erklärt er, gäbe es diese Art von Laden bisher nicht, denn eine freundschaftliche Verbindung zum Rinderschlachtungsbetrieb von "McKeen-Beef" schafft dafür die Voraussetzung. Bei einem Abendessen vor rund anderthalb Jahren - natürlich gab es Roastbeef erzählt Schwarz' ältester Freund dem ehemaligen Gastronomen von McKeen. Als Fleischliebhaber wittert der damalige Düsseldorfer eine Geschäftsidee. "Für mich sind ein autes Steak oder ein saftiges Roastbeef ein Erlebnis". April. "Der Zuspruch in dieser kurzen Zeit ist schon enorm, wir haben bereits sagt er und lacht. "Die Qualität erkenne ich am Geschmack und an der Konsistenz. Ist beides aut, dann ist es einfach nur ein unheimlicher Genuss." Schwarz glaubt fest daran, dass dieser Genuss teilbar ist.

## DIE QUALITÄT ERKENNE ICH AM GESCHMACK UND AN DER KONSISTENZ. IST BEIDES GUT. DANN IST ES EINFACH NUR EIN UNHEIMLICHER GENUSS."

Gemeinsam mit seinem Freund erzählt er den McKeen-Brüdern von seiner Idee In ihrem Retrieh in Polen zerlegen die McKeens täglich rund 800 Rinder und beliefern eigentlich nur große Supermarktketten. Der Schlachtbetrieb verfügt über diverse Zertifizierungen. Die Brüder sind angetan von der Idee der beiden Freunde, denn sie haben so die Möglichkeit, die Qualität des Fleisches noch einmal auf ein neues Level zu heben. "Wir haben uns darauf verständigt, dass einzig und allein Premium-Klasse zu mir in die Auslage kommt", erklärt Schwarz, "Unser Roastbeef beginnt beispielsweise bei 4+. Wir hahen aber auch 5+ und 6+ im Angebot." Dabei gelangt das Floisch frisch und unmittelhar nach der Schlachtung nach Krefeld. Anders als zum Beispiel in Argentinien, so erklärt der Inhaber, seien das Steak, die Baby Rips oder das Roastbeef so konservierungsmittelfrei.

Und die Qualität kommt an: Nicht nur Köche aus der Gastronomie vertrauen auf den "Schwarz Handel", sondern vor allem über Mundpropaganda zieht es etliche Krefelder in das kleine Geschäft. "Wer einmal mit unserem Fleisch gekocht hat, erzählt es weiter", ist sich der 57-Jährige sicher, "Das merke ich an den Gesprächen mit meiner Mitarheiterin. Gerade in der Grillsaison ist ein autes Steak eben einfach unschlagbar." Und den McKeen-Brüdern gefällt die neue Art, ihr Qualitätsprodukt zu verkaufen. Erst kürzlich waren sie in Krefeld zu Besuch, um den "Schwarz Handel" mit eigenen Augen zu sehen. Schwarz schafft dabei ein Angebot für sehr unterschiedliche Zielgruppen: Die Portionsgrößen reichen von 250g bis zu mehreren Kilogramm-Stücken. Im hinteren Teil des Ladens mariniert er außerdem und stellt zum Beispiel Premium-Hackfleisch her "So kann sich auch die Seniorin nach ihrem Markthesuch hier noch ein leckeres





## "WIR HABEN UNS DARAUF VERSTÄNDIGT. DASS EINZIG UND ALLEIN PREMIUM-KLASSE ZU MIR IN DIE AUSLAGE KOMMT, UNSER ROASTBEEF BEGINNT BEISPIELSWEISE BEI 4+. WIR HABEN ABER AUCH 5+ UND 6+ IM ANGEBOT."

Stück Steak zum Mittagessen kaufen oder auch den Braten bei mir besorgen", erklärt er, "Zuletzt habe ich mit einer sehr alten Kundin in Nostalgie geschwelgt. Sie glauben gar nicht, was das für eine Freunde macht." Denn. ergänzt Schwarz, das sei eben die Magie von gutem Essen.

Auch wenn Corona die Geschäftsidee von Dieter Schwarz grundlegend verändert hat, hat er perspektivisch in der Seidenstadt viel vor. Sobald die strengen Einschränkungen aufgehoben sind, möchte er Verköstigungen anbieten. Frischfleisch vom Grill soll es geben. Auch seinen Shop möchte er weiter ausbauen: Schon jetzt gibt es grundlegendes Equipment im "Schwarz Handel". Messer gehören dazu, genauso wie Fleur de Sel. Erst Anfang Juni ist er von Düsseldorf nach Krefeld gezogen, "Ich muss meine Nachbarschaft jetzt noch besser kennenlernen", erklärt er. "Aber mein Publikum hat es mir schon jetzt angetan."//aro

Schwarz Handel - Premium Beef by Dieter Schwarz, Marktstraße 64, 47798 Krefeld, Telefon 02151-600 55 21. www.schwarz-handel.shop

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-18 Uhr. Sa 10-14 Uhr

