

Schwarz-Handel mit Premium-Fleisch

Übersichtlich sortiert und durch große Glasschiebetüren offen einsehbar liegen in neun großen Kühlvitrinen marmoriertes Roastbeef, Tomahawk Steak, Rib-Eye Entrecote, Baby Rips oder auch Herz und Zunge.

VON HEINRICH LÖHR

Das Thema Billigfleisch ist derzeit dank der durch Corona in den Fokus geratenen Herstellungsmethoden in aller Munde. Eigentlich ein denkbar schlechter Zeitpunkt, um ein Geschäft zu eröffnen, das sich zu einem Ziel gesetzt hat – wenn auch in einem anderen Qualitätssegment – ebenfalls Fleisch preisgünstig anzubieten. Doch direkt nach dem Betreten des Ladenlokals von Dieter Schwarz an der Marktstraße 64 (Ecke Westwall, gegenüber dem Kaiser-Wilhelm-Museum) ist jeder Gedanke an Schmuddel-, Billig- oder gar Ramschware verfliegen.

Premium-Rindfleisch ist das, was der 57-jährige gelernte Restaurantfachmann in seinem in Anspielung an seinen Familiennamen Schwarz-Handel genannten Geschäft anbietet – auch jeder noch so kokette Gedanke, hier würde schwarz gehandelt, ist fehl am Platze. Übersichtlich sortiert und durch große Glasschiebetüren offen einsehbar liegen in neun großen Kühlvitrinen marmoriertes Roastbeef, Tomahawk Steak, Rib-Eye Entrecote, Baby Rips oder auch Herz und Zunge, kurzum alles, was vom Rind gegessen werden kann. Und das alles zu Preisen, die in aller Regel im Kilo um fünf, manchmal sogar noch mehr Euro unter denen anderer Handelsunternehmen liegen.

Womit sich die Frage nach dem Warum des Preisunterschiedes anschließt. „Über einen Freund bekam ich Kontakt zu den McKeen-Brüdern, die in Polen Europas zweit-

größten Schlachthof für Rinder betreiben. Eigentlich beliefern sie nur große Supermarktketten, ich habe sie von meiner Idee der Direktvermarktung überzeugt“, erzählt Schwarz. Jetzt rollt mindestens wöchentlich der Lastwagen aus Polen vor. Für den gebürtigen Düsseldorfer Schwarz, der lange beim dortigen Premiumcaterer Stockheim arbeitete, ist dieser im Vergleich zu südamerikanischem Rindfleisch deutlich kürzere Transportweg ein klares Plus seines Fleisches. Keine Konservierungsmittel, vom Schlachthof beziehungswei-

se dem Zerlegebetrieb direkt in die 10.000 Liter Kühlvolumen umfassenden Vitrinen an der Marktstraße.

Ursprünglich wollte Schwarz ausschließlich an Gastronomen verkaufen. Doch auch hier änderte Corona beinahe wieder alles. Zunächst den Eröffnungstermin von Februar diesen Jahres auf April und dann auch, dass Schwarz jetzt auch den Endverbraucher berät und bedient. Das Ladenlokal selbst ist funktional, in gewisser Weise sogar wohltuend schlicht, dabei aber keinesfalls primitiv eingerichtet ist. Auch das spart Kosten.

Das zum Verkauf kommende Rindfleisch stammt von europäischen Rinderrassen, wie dem Black Angus, Hereford, Holsteiner oder Simmentaler. Die Zuchtbetriebe gewährleisten eine artgerechte Haltung und verzichten auf Massentierhaltung. Bei der Zucht kommen keine Wachstums- oder andere Hormone zum Einsatz. Diese drei Sätze beschreiben die Versprechen, die Schwarz seinen Kunden gibt.

Seit Anfang des vergangenen Monats lebt der gebürtige Düsseldorfer jetzt in Krefeld, lernt derzeit die Samt- und Seidenstadt mehr und

mehr kennen und schätzen. „Wenn die coronabedingten Einschränkungen vorbei sind, möchte ich Verkostungen anbieten. Ich kann dann sozusagen am Objekt selbst beraten“, erzählt der Inhaber von seinen Zukunftsideen.

Die vakuumverpackten Portionen, die angeboten werden, beginnen bei 250 Gramm und enden bei mehreren Kilo. Auf Wunsch portioniert Schwarz auch, offeriert in seinem Geschäft aber auch die richtigen Messer zum selber Zerteilen und Fleur du Sel zum steilchen würzen.



Geschäftsinhaber Dieter Schwarz bietet in seinem Geschäft an der Marktstraße Rindfleisch in so genannter Premium-Qualität an.

RP-FOTO: THOMAS LAMMERTZ

INFO

Premiummarke und Öffnungszeiten

Rindfleisch zeichnet sich durch seinen kräftigen Geschmack aus. Gut gereift kann man es braten, grillen, kochen oder pochieren. Am besten schmeckt das Fleisch vom Rind, wenn es nicht zu mager, sondern schön marmoriert ist.

Der Begriff „Premiummarke“ (für Handels- wie für Herstellermarken) ist weder wettbewerbsrechtlich noch markenrechtlich geschützt und deshalb frei verfügbar.

Die Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 10 bis 18 Uhr, samstags von 10 bis 14 Uhr. Weitere Informationen gibt es im Internet unter der Adresse www.schwarz-handel.shop