

Rindfleisch vom „Schwarz Handel“

Dieter Schwarz verkauft in seinem neuen Geschäft in Homberg alles vom Burger-Pattie bis zum Rinderfilet aus dem Direktverkauf. Aus dem scheinbaren Corona-Flop wird ein Erfolgsgeschäft

Von Volker Poley

Ganz auf Premium-Rindfleisch aus artgerechter Haltung setzt ein neues Geschäft, das seit Kurzem in Homberg geöffnet hat: „Premium Beef“ verspricht Dieter Schwarz, Gründer von „Schwarz Handel“, der im Zentrum von Homberg-Hochheide alles vom Burger-Pattie bis zum Rinderfilet verkauft. Und klarstellt: „Das ist keine Metzgerei.“

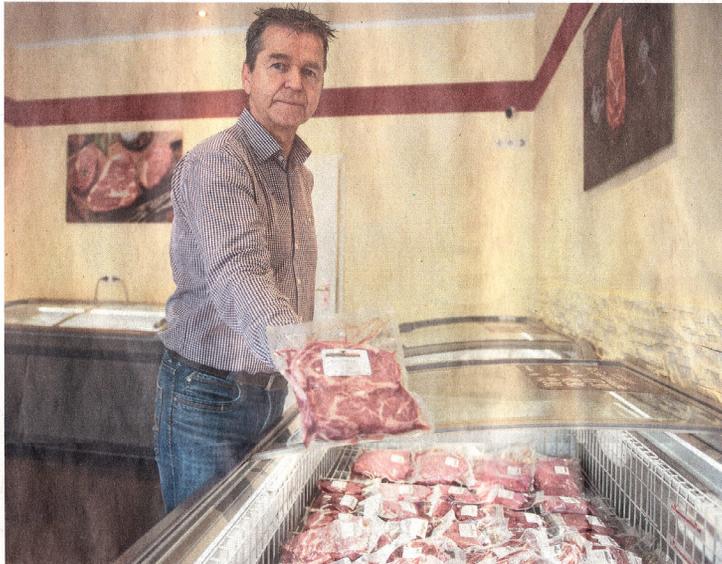


ZUVERSICHT

Sein Fleisch bezieht der Händler vom Großschlächter McKeen aus dem polnischen Dobra direkt, ohne Zwischenhandel – das ermögliche vergleichsweise günstige Preise, sagt Schwarz. So kostet das Kilogramm Rinderfilet knapp 24 Euro.

Das Fleisch stammt laut Schwarz aus kleinen Viehzuchtbetrieben aus der Umgebung des Schlachtbetriebs, lange Transportwege bis zur Schlachtung bleiben den Tieren erspart, versichert der Händler. „Die Rinder stammen nicht aus Massentierhaltung, werden artgerecht gehalten.“

Im Angebot hat Dieter Schwarz ein umfangreiches Sortiment. Dazu



Dieter Schwarz verkauft in seinem neuen Geschäft „Schwarz Handel“ seit kurzem Rindfleisch. FOTOS: TANJA PICKARTZ

zählen Spezialitäten wie „Hanging Tender“ (Nierenzapfen), das besonders zarte „Teres Major“ und auch Roastbeef, Rouladen und Rinderbraten. Zur Grillsaison sind Hamburger Patties besonders gefragt, die Schwarz selber herstellt. Das Fleisch stammt von europäischen Rinderrassen wie Black Angus, Hereford oder Holsteiner

Das Ladenlokal an der Kirchstraße hat er ganz bewusst ausgewählt,

ein großes Plus sind die Parkmöglichkeiten auf dem gegenüberliegenden Marktplatz: „Meine Kunden kommen zum Teil aus der Region, vom Niederrhein und aus dem westlichen Ruhrgebiet“, so Dieter Schwarz. Mittlerweile gibt es drei weitere Mitarbeiter, ab August kommt noch einer hinzu.

Dabei sah es anfangs nicht gut aus für Schwarz' Geschäftsidee: Seinen Hauptladen in Krefeld eröffnete er

ausgerechnet eine Woche nach Inkrafttreten des ersten Corona-Lockdowns im April 2020. Ursprünglich wollte er Gastronomie und Catering-Unternehmen im Großraum Krefeld beliefern, die Geschäftsräume „waren eigentlich als Showroom gedacht“.

Pandemie warf alle Pläne über den Haufen

Doch die Pandemie warf alle Pläne über den Haufen, die Gastronomie blieb viele Monate geschlossen, die gut geplante Geschäftsidee war gestorben, bevor es überhaupt losgehen konnte. „Ich hatte damals 1,7 Tonnen Rindfleisch in der Kühlung, da kam schon Panik auf“, erzählt Schwarz.

Der frühere Gastronom, der auch berufliche Erfahrungen im Lebensmittelexport nachweisen kann, muss handeln, um aus dieser existenzbedrohenden Lage wieder herauszukommen. Er entschließt sich zum Einzelverkauf, steht selber hinter der Theke und an der Kasse. Tagsüber managt er den Verkauf, abends schneidet er die angelieferten Rindfleischteile in die für den Einzelverkauf benötigten Portionsgrößen zu und verpackt sie.

„Ich hab das am Anfang alles alleine gemacht, stand jeden Tag 16 Stunden im Geschäft“, denkt der 58-Jährige an die nicht gerade einfachen Startbedingungen zurück. Aber: So lernt er seine Kunden persönlich kennen, realisiert, dass die Idee des Direktverkaufs gut angenommen wird. Zunehmend ist sein Fleisch auch bei Einzelkunden gefragt. Aus dem scheinbaren Corona-Flop wird ein Erfolgsgeschäft: Mittlerweile ist der beim Düsseldorfer Event-Caterer Stockheim ausgebildete Fleisch-Importeur auf Expansionskurs, im April hat er den zweiten Laden im Zentrum von Hochheide eröffnet.

„Ich achte ganz bewusst auf die Herkunft. Das Fleisch kann man gut einfrieren, mal sehen, wie das schmeckt.“

Walter Ott ist durch einen Reklameeinwurf auf den „Schwarz Handel“ aufmerksam geworden und kauft zum ersten Mal dort ein.

Dort, wo Walter Ott an diesem Tag zum ersten Mal einkauft. Er wohnt in der Nähe und ist durch einen Reklameeinwurf auf den Rindfleischladen aufmerksam geworden. Der Rentner lässt sich von Dieter Schwarz beraten, auch, wie das Fleisch fachgerecht zu schneiden ist, und geht mit einem gut gefüllten Warenkorb zur Kasse. Er hat sich unter anderem mit Rinderfilet, Hüftsteaks und einem Metzgerstück eingedeckelt. Mit seinem Kauf ist er zufrieden: „Ich achte ganz bewusst auf die Herkunft. Das Fleisch kann man gut einfrieren, mal sehen, wie das schmeckt.“

Direktverkauf

■ Das Geschäft „Schwarz Fleischhandel“ befindet sich an der Kirchstraße 119 in 47198 Duisburg-Homberg.

■ Die Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 10 bis 14 und 15 bis 18 Uhr, samstags von 10 bis 14 Uhr.



Auffallend rot leuchtet die Fassade des neuen Geschäfts „Schwarz Handel“ an der Kirchstraße 119 in Homberg.



Auch Gewürze gibt es im Geschäft von Dieter Schwarz zu kaufen.