

Feinkost, aber bodenständig

Stephan Helmus hat in Düsseldorf vor fünf Jahren die Traditionsmetzgerei Stollmann übernommen und sich seinen Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Wer seinen Laden besucht, sollte vor allem eines mitbringen: viel Zeit. Denn zu Bestaunen gibt es nicht nur Fleisch.

Freitagmorgen, 11 Uhr im Düsseldorfer Stadtteil Oberkassel: Es herrscht Hochbetrieb in der Metzgerei Helmus. Die Mitarbeiterinnen von Stephan Helmus (42) rotieren hinter der hell beleuchteten Theke – der Laden brummt. Ein ganz normaler Tag. „Heute nehme ich etwas vom Natursaftschinken mit. Ach, und geben Sie mir doch bitte noch mal etwas von dem besonderen Käse“, bestellt eine Kundin und lächelt versonnen. Verständlich, denn wer Helmus Fleischerei & Feinkost betritt, der kommt aus dem Schwärmen nicht mehr heraus.

Ein italienischer Kronleuchter spendet warmes Licht. In cremefarbenen Holzregalen warten ausgefallene Grapefruit-Limonaden darauf verkostet und Schwarzbrot aus Köln bestrichen zu werden. Zudem gibt es Amaretti aus Italien, Crispy Popcorn aus Hamburg oder französischen Champagner. Das ist das Eine. Das Andere ist das Fleisch. In einem großen Kühlschrank reift Dry-Aged Beef vom Hohenloher Weiderind, ein San Daniele-Schinken hängt

in einer Ecke hinter der Theke. Fleisch in jeder Variation: Iberico-Schwein, Gallica-Poularden und Schwarzfederhühner. Das Fleisch stammt nur von Höfen heimischer Zuchtbetriebe, die dem Thönes Natur-Verbund in Wachtendonk und der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall angeschlossen sind. Bilder von Fleisch zieren auch die Wände.



Fotos: Aichinger, Diab



„Man muss sich individualisieren und besonders bleiben“, sagt Stephan Helmus. Der Parmaschinken ist 36 Monate alt, den San Daniele – mindestens 28 Monate gereift – gibt es nur bei ihm. „Sobald Sie vergleichbar sind, sind Sie austauschbar. Bei uns ist vieles hochwertig, darauf bin ich stolz und dennoch ist es bodenständig.“ Vor fünf Jahren übernahm Stephan Helmus die Traditionsmetzgerei Stollmann – einen Familienbetrieb, 1909 gegründet. Und deshalb hat er den Namen nicht gänzlich verschwinden lassen. „Helmus ehem. Stollmann“ steht auf dem Eingangsschild. Denn für Feinkost hatte auch Rolf Stollmann, der die Metzgerei bis 2011 leitete, viel übrig. Und genau wie er kommt auch Stephan Helmus aus einer Metzgerfamilie. Vater Bernd (68) hilft in der Produktion und kommt jede Woche aus dem Westerwald, um seinen Sohn und die zehn Mitarbeiter zu unterstützen. Um 5 Uhr morgens beginnt an der Cheruskerstraße der Arbeitstag. In den Räumen hinter dem Laden startet die Produktion um 6 Uhr.

UMBAU BEI LAUFENDEM BETRIEB
„Ich habe den Beruf von der Pike auf gelernt und liebe ihn“, betont Stephan Helmus, der mit seiner Frau und den zwei kleinen Töchtern in Neuss lebt. „Mein Traum war es immer, mich selbstständig zu machen. Aber es sollte etwas besonderes sein. Ich wollte einen Laden, der Wärme ausstrahlt.“ Und den fand er in der Metzgerei Stollmann. Nach einem Jahr Planung wurde der rund 40 m² große Verkaufsbereich innerhalb von 14 Tagen vom Unternehmen Aichinger umgebaut – bei laufen-

dem Betrieb. Die Theke wurde erneuert (jetzt Sirius3), die Decke, die Wände und der Steinboden mit Ornament-Fliesen verschönert, das Geschäft um eine attraktive Schinkenecke ergänzt. „Ich hatte Probleme mit der Kühlung und mit der Thekentechnik. Da musste eine Lösung her und dann hat Aichinger in Abstimmung mit mir den Laden erneuert“, blickt er zurück und fügt ein bisschen stolz hinzu: „Jetzt habe ich den Rolls-Royce unter den Theken. Eine

KONZEPT

FLEISCHEREI HELMUS – DÜSSELDORF
2011 übernahm Stephan Helmus die über 100 Jahre bekannte Traditionsfleischerei Stollmann. Im Sommer 2015 wurde das Ladengeschäft aufwändig von Aichinger Ladenbau und Ladeneinrichtungen umgebaut und der Firmenname in Helmus Fleischerei & Feinkost geändert.

ERFOLGSFAKTOREN

- Besonderes und unverwechselbares Angebot
- Bodenständige Feinkost
- Hochwertiges Zusatzsortiment (standortbezogen)
- Bezug von regionalem Fleisch
- Starkes Team

PROFI-PARTNER

- Kombidämpfer: Rational
- Kutter: Kilia
- Ladenbau: Aichinger
- Licht: we-shoplight
- Wägetechnik: Bizerba
- Wolf: Delitech

zeitlose Theke mit zeitlosem Charme.“ Rund 25 Sorten Salate, Antipasti, 50 Sorten hausgemachte Wurst und Fisch werden hier perfekt gekühlt. Dann wäre da auch noch der Käse: vom jungen Gouda bis zum herzhaften Tête de Moine, vom gereiften Käse aus Büffel-, Schafs- und Ziegenmilch bis zum Frischkäse. Dazu bietet die Fleischerei einen wechselnden Mittagstisch mit drei Gerichten an, eines davon ist vegetarisch. Selbstverständlich fehlen auch Desserts nicht. Wer nach all den Köstlichkeiten einen süßen Abschluss braucht, der muss nur den Mandarinenquark oder das Tiramisu kosten. Feine Kost. Und alles in jeder Variation. nad

www.fleischerei-helmus.de,
www.aichinger.de

