

Inhaltsverzeichnis

Sicher Kärtner-Kaviar (ab Oktober 2009)	Seite	1
Pasteten / Rilette / Parfait (ab September lieferbar)	Seite	2
Eingemachtes	Seite	2-3
Wiener Essigbrauerei Gegenbauer	Seite	4
Oele	Seite	5
Gewürze / Saucen	Seite	6-7
Salze	Seite	7
Senf	Seite	8
Tortilla Chips	Seite	8
Schokolade	Seite	9-11
Honig	Seite	12
Marmeladen / Chutney / Fruchtgelée	Seite	13
Sirup : Sirupier de Bern	Seite	14
Tee	Seite	14
Diverse Produkte	Seite	15
Weingläser / Karaffen	Seite	15
Diverse Zubehöre	Seite	15
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite	16

Sicher Kärtner-Kaviar (Oktober bis April erhältlich)

<p>Spitzenköche und Feinkosthändler aus ganz Europa versorgen sich in Kärnten mit einer Kaviarspezialität: Mit dem Saiblingskaviar der Brüder Wolfgang und Michael Sicher. Michael Sicher: "An der Rezeptur haben wir etwa fünf Jahre getüftelt. Einziges Konservierungsmittel ist Ursalz. Der Rest ist unser großes Geheimnis. Der Kaviar soll nicht fischig schmecken, er soll prall sein, er soll am Gaumen leicht explodieren und man soll jedes einzelne Ei am Gaumen spüren."</p>		
Produkt	Produzent	Privat
Saiblingskaviar 130g	Sicher, Kärnten	SFr. 72.00
Saiblingskaviar Geschenk 130g	Sicher, Kärnten	SFr. 78.00
Saiblingskaviar 250g	Sicher, Kärnten	SFr. 130.00

Pasteten / Rilette / Parfait

Die Firma Hink-Pasteten in Wien beschäftigt sich seit mehr als 75 Jahren mit der Herstellung von Pasteten. In alter Firmentraktion werden nach überlieferten Rezepten feine Pasteten im Teig, Terrinen in Steintöpfen und Galantinen im Speckhemd - durch sorgfältige Handarbeit kontrolliert umweltschonend - hergestellt. Wir wollen mit diesen Qualitätsprodukten dem Küchenchef, aber auch der anspruchsvollen Hausfrau helfen, bei Buffets, Empfängen und Vorspeisen neue Wege zu beschreiten. Es hängt von Ihrer Kreativität ab, aus unseren ausgemachten Qualitätsprodukten Augen- und Gaumenfreuden zu komponieren.

Produkt	Produzent	Privat
Gänse-Rilette 170g	Hink, Wien	SFr. 18.50
Entenleberparfait Portwein 40g	Hink, Wien	SFr. 5.80
Milchkalbsleber 40g	Hink, Wien	SFr. 4.90
Gänseleber im Fett 40g	Hink, Wien	SFr. 6.90
Gänsegrammschmalz m.G.	Hink, Wien	SFr. 16.50
Carnuntum Schweine-Pastete	Hink, Wien	SFr. 20.50
Grinzinger Lebertöpfchen	Hink, Wien	SFr. 15.50
Kalbsbackerlilette 170g	Hink, Wien	SFr. 20.50
Hirschpastete m.Preiselbeere	Hink, Wien	SFr. 20.50
Lammrilette mit Kürbis 170g	Hink, Wien	SFr. 22.50
Rehpaté	Hink, Wien	SFr. 15.50
Rilette vom Bachsaibling	Hink, Wien	SFr. 15.50
Kalbsleberparfait mit Preiselbeeren 40g	Hink, Wien	SFr. 5.30

Eingemachtes

Viel wird um das Geheimnis von Staud's gerätselt. Dieses jedoch ist leicht erklärt: Es gibt keines. Staud's süße und saure Delikatessen sollen mit nichts als ihrem grundeigenem Geschmack die Sinne erfreuen. Staud hat eben der Wahrheit kein bisschen hinzuzufügen. Und Genießer wissen, dass darin schlicht die Offenbarung liegt. Von der Saat bis zur vollendeten Zubereitung stehen Ehrlichkeit und Originalität an erster Stelle. Reiner Genuss ist nun einmal die außergewöhnlichste Selbstverständlichkeit und dies wiederum gehört zu den schönsten kleinen Geheimnissen des Lebens.

Produkt	Produzent	Privat
Maiskölbchen 228ml	Staud's Wien	SFr. 7.80
Silberzwiebeln 228ml	Staud's Wien	SFr. 6.50
Cocktail Spargeln süß-sauer	Staud's Wien	SFr. 12.20
Kleine Gürkchen	Staud's Wien	SFr. 6.50
Gewürzgurken 314ml.	Staud's Wien	SFr. 6.20
Kirschpfefferoni (sehr Scharf)	Staud's Wien	SFr. 6.20
Senfgurken süß sauer	Staud's Wien	SFr. 6.80
Alt Wiener Gurkentopf	Staud's Wien	SFr. 9.20
Schwarzwurzel Salat 314ml.	Staud's Wien	SFr. 6.90
Riesenbohnen Salat 314ml.	Staud's Wien	SFr. 6.20
Spiral Pfefferoni (süß-sauer)	Staud's Wien	SFr. 6.50

Das Unternehmen Meerkämper Delikatessen GmbH ist ein Familienunternehmen. Seit 1991 werden nach Grossmutter's Rezepten die einzigartigen Pestos, Pasten und eingemachten Delikatessen ohne künstliche Konservierungstoffe unter strengen Hygienebedingungen hergestellt.

Produkt	Produzent	Privat
Auberginen Paste	Meerkämper	SFr. 6.30
Gourmet Paste	Meerkämper	SFr. 9.90
Knobli-Chili Paste	Meerkämper	SFr. 7.50
Oliven Paste	Meerkämper	SFr. 7.50
Trüffel-Butter	Meerkämper	SFr. 16.50
Thon-Pesto	Meerkämper	SFr. 6.90
Pesto	Meerkämper	SFr. 9.90
PestoRosso	Meerkämper	SFr. 9.90
Aprikosen in Ingwer-Sirup	Meerkämper	SFr. 10.50
Bärlauchpaste	Meerkämper	SFr. 9.80
Champignon in Kräutersud	Meerkämper	SFr. 10.20
Eierschwämme	Meerkämper	SFr. 9.90
Eschalotten in Balsamico	Meerkämper	SFr. 8.80
Fenchel pikant sauer eingelegt	Meerkämper	SFr. 10.80
Kürbis in Ingwer-Sirup	Meerkämper	SFr. 8.90
Zwetschgen in Rotwein	Meerkämper	SFr. 10.50
Kürbiskernpesto	Hartlieb Ölmühle	SFr. 8.80

Wiener Essigbrauerei Gegenbauer

1929 von Ignaz Gegenbauer gegründet, befindet sich der Gewerbebetrieb auch heute noch im 10. Wiener Gemeindebezirk. Sauerkraut und Salzgurken waren anfänglich das Hauptgeschäft, wurden aber bald durch Sauergemüse, welches mit Hilfe von Essig haltbar gemacht wurde, ergänzt. In den schweren Nachkriegsjahren mußte Ignaz Gegenbauer auf Grund von Lieferschwierigkeiten der Industrie den Essig selbst herstellen und legte so einen wichtigen Grundstein für seinen Enkelsohn. Da sein Sohn, Erwin I. Gegenbauer sen., in den 60er-Jahren hauptsächlich an Supermarktketten lieferte, mußte aus Kostengründen auch die Essigproduktion eingestellt werden. Erst vor rund 20 Jahren entdeckte Erwin M. Gegenbauer jun. die Faszination des Säuren wieder für sich: Teils aus privater Liebe zum Wein, teils aus konsequentem Streben nach bester Qualität wurde für ihn aus dem Hobby, welches in den alten Kellergewölben der Firma begann, die saure Profession von hochwertigen Essigprodukten, der er sich nun zur Gänze verschrieben hat.

Produkt	Produzent	Privat
Tomaten-Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 24.00
Wein-Essig Bouvier, BA	Gegenbauer Wien	SFr. 24.00
Balsam-Essig Sämling, 7 Jahre	Gegenbauer Wien	SFr. 32.50
Edelsaurer P.X.	Gegenbauer Wien	SFr. 45.00
Marillen-Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 20.50
Wein-Essig Bouvier, TBAuslese	Gegenbauer Wien	SFr. 32.00
Balsam-Essig Traminer, 7Jahre	Gegenbauer Wien	SFr. 32.50
Trink-Essig, Edelsaurer "T"	Gegenbauer Wien	SFr. 45.00
Quitten-Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 20.50
Wein-Essig Muskat Ottonell TBA	Gegenbauer Wien	SFr. 35.00
Golden-Balsam Apfeffel Essig 5J.	Gegenbauer Wien	SFr. 26.00
James-Balsam Apfeffel Essig 5J.	Gegenbauer Wien	SFr. 26.00
Johannisbeeren Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 20.50
Wein-Essig Riesling Auslese	Gegenbauer Wien	SFr. 19.80
Quitten Balsam Essig 6 Jahre	Gegenbauer Wien	SFr. 28.00
Pflaumen Balsam Essig 6 Jahre	Gegenbauer Wien	SFr. 28.00
Holunder Balsam Essig 6 Jahre	Gegenbauer Wien	SFr. 28.00
Himbeeren Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 25.00
Wein-Essig Blaufränkisch Ausle	Gegenbauer Wien	SFr. 20.20
Spargel Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 25.00
Apfelessig mit Honig	Gegenbauer Wien	SFr. 12.00
Feigen Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 22.50
Waldheidelbeeren Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 22.50
Holunderbeeren Essig	Gegenbauer Wien	SFr. 22.00
Golden Delicious Apfelessig	Gegenbauer Wien	SFr. 12.50

Essig Degustationsboxen

Balsamessig Degustationsbox	Gegenbauer Wien	SFr. 32.00
Fruchtessig Degustationsbox	Gegenbauer Wien	SFr. 27.00
Weinessig Degustationsbox	Gegenbauer Wien	SFr. 27.00

Oele

Bereits in der dritten Generation betreibt die Familie Hartlieb ihre Ölmühle. Beste Kürbiskerne der Bauern aus der Region sind die Grundlage der hochwertigen Produkte. 2,5 kg Trockenkerne - das entspricht dem Inhalt von min-destens 35 Kürbissen - sind für einen Liter Kürbiskernöl erforderlich. Die tägliche schonende Pressung nach einem altüberlieferten Verfahren garantieren für die gleichbleibende Qualität und Frische des Öls.

Produkt	Produzent	Privat
Steirisches Kürbiskernöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 15.00
Steirisches Kürbiskernöl 50cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 25.00
Steirisches Kürbiskernöl 100cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 39.00
Haselnussöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 18.00
Haselnussöl 50cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 30.00
Walnussöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 15.00
Walnussöl 50cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 25.00
Mohnöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 11.00
Mohnöl 50cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 20.50
Sonnenblumenkernöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 10.70
Sonnenblumenkernöl 50cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 16.00
Erdmandelöl (Chufas) 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 29.00
Traubenkernöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 29.00
Marillenkernöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 29.00
Rapsöl 50cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 14.00
Sesamöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 13.70
Mandelöl 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 27.00
Pistazienöl	Ölmühle Hartlieb	SFr. 33.00
Olivenöl Fruttata (Toskana) 25cl.	Ölmühle Hartlieb	SFr. 28.00

Zottopera Olivenöl	Gegenbauer Wien	SFr. 15.00
Prima Spremitura	Gegenbauer Wien	SFr. 19.50

Oliven-Zitronenöl	Erboresti Lendi	SFr. 10.50
Chili-Öl	Erboresti Lendi	SFr. 10.50
Olivenöl extra Vergine	Murgo	SFr. 32.00
Red Savina Habanero Olivenöl	Heuberger Zürich	SFr. 16.00

Gewürze / Saucen

Heuberger führt das kompletteste Gewürz-Sortiment der Schweiz. Er kauft immer da ein, wo die Qualität am besten ist. Und seine Mischungen bereitet er nach eigenen Rezepten alle zwei bis drei Monate aus ganzen(!) Gewürzen frisch zu.

Produkt	Produzent	Privat
Dörrfrüchte Paprika 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 9.20
Rosen Paprika 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 10.60
Beeren Paprika 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 9.20
Rauch Paprika 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 10.60
Chili Fäden 20gr.	Heuberger Zürich	SFr. 8.10
Langer Pfeffer 80gr. ganz	Heuberger Zürich	SFr. 8.40
Pfeffer Bouquet 70gr. ganz	Heuberger Zürich	SFr. 8.90
grüner Pfeffer 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 8.70
schw. Tellicherry Pfeffer 100g	Heuberger Zürich	SFr. 8.60
weisser Muntok Pfeffer 100gr.	Heuberger Zürich	SFr. 8.20
Kubebenpfeffer 60gr.	Heuberger Zürich	SFr. 13.20
American Chili 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 10.00
Arabian Baharat	Heuberger Zürich	SFr. 10.50
Ras el Hanout (Couscous) 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 10.90
Zahtar 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 8.50
7th Heaven Curry 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 10.30
Madras Curry 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 9.80
Musaman Masala 50gr.	Heuberger Zürich	SFr. 9.60
Arizona Gunslinger Chipotle	Heuberger Zürich	SFr. 9.50
Cholula Hot Sauce	Heuberger Zürich	SFr. 9.00
Busha Browne's Pukka	Heuberger Zürich	SFr. 12.00
Hula Girl Chipotle Habanero	Heuberger Zürich	SFr. 11.50
Iguana Golden Habanero	Heuberger Zürich	SFr. 9.50
Lottie's Traditional Yellow	Heuberger Zürich	SFr. 13.00
Marie Sharp's Hot Habanero	Heuberger Zürich	SFr. 9.50
Marie Sharp's Belizean Heat	Heuberger Zürich	SFr. 9.50
Dave's Mini Gift Pack	Heuberger Zürich	SFr. 15.00
Cajohns Fatalii Fire	Heuberger Zürich	SFr. 14.00
Blair's After Death	Heuberger Zürich	SFr. 14.00
Vicious Viper Habanero Sauce	Heuberger Zürich	SFr. 15.50
Crema de Aji Amarillo verde	Heuberger Zürich	SFr. 12.20
Crema de Peperoncino Fiorentin	Heuberger Zürich	SFr. 12.20
Crema de Chile De Arbol	Heuberger Zürich	SFr. 12.20
Crema de Chile De Hot Banana	Heuberger Zürich	SFr. 12.20
Crema de Chile Red Savina	Heuberger Zürich	SFr. 13.60
Sweet Habanero Sauce	Heuberger Zürich	SFr. 11.50
Dave's Hurtin Habanero&Honey	Heuberger Zürich	SFr. 11.00
Sauvage-Baies rose	Heuberger Zürich	SFr. 9.90
Harry's Peach'n Pepper Salsa	Heuberger Zürich	SFr. 12.00
José Goldstein Garlic Chipotle	Heuberger Zürich	SFr. 12.00
Maria Dolores Salsa Verde	Heuberger Zürich	SFr. 8.00
Dave's Steak Sauce	Heuberger Zürich	SFr. 12.00
Fighting Cock Kentucky BBQ	Heuberger Zürich	SFr. 12.00

Safranfäden Bio Kaschmir	Erboresti Lendi	SFr. 7.90
Pannonischer Safran 0.5g	Pannonischer Safran	SFr. 25.00
Pannonischer Safran 1g	Pannonischer Safran	SFr. 40.00
Pannonischer Safran 5g	Pannonischer Safran	SFr. 170.00

Neusiedler Majoran 22g	Pannonischer Safran	SFr. 9.50
Kamptaler Thymian 40g	Pannonischer Safran	SFr. 9.50

Salsa roja 1000ml	Mi Adelita	SFr. 18.00
Salsa roja 220gr.	Mi Adelita	SFr. 7.20
Salsa verde 1000ml	Mi Adelita	SFr. 18.00
Salsa verde 220gr.	Mi Adelita	SFr. 7.20
Salsa chipotle 1000ml	Mi Adelita	SFr. 18.00
Salsa chipotle 220gr.	Mi Adelita	SFr. 7.20

Salze

„SAL de IBIZA bietet eine Reihe von qualitativ hochwertigen Speisesalzprodukten an, die alle aus 100% naturbelassenem Meersalz bestehen. SAL de IBIZA wird ausschliesslich in dem Naturschutzgebiet „Parc natural de ses Salines d'Eivissa“ gewonnen. Es enthält keinerlei Zusätze oder Konservierungsstoffe, es wird auch keinen weiteren Raffinierungsprozessen unterzogen, ausser schonendem Trocknen im Sonnenlicht und sanftes Mahlen in uralten Steinmühlen. Aus diesen Gründen enthält SAL de IBIZA über 80 im Meerwasser nachweisbare, für den menschlichen Organismus lebensnotwendige Mineralien und Spurenelemente.“

Produkt	Produzent	Privat
Sal de Ibiza FdS 125g Topf	Sal de IBIZA	SFr. 17.30
Sal de Ibiza FdS 150g Beutel	Sal de IBIZA	SFr. 7.60
Sal de Ibiza Pure Sea fina 1kg	Sal de IBIZA	SFr. 6.90
Sal de Ibiza Pure Sea grano 1kg	Sal de IBIZA	SFr. 9.70
Sal de Ibiza Chili 150g Beutel	Sal de IBIZA	SFr. 8.30
Sal de Ibiza Chili 150g Streuer	Sal de IBIZA	SFr. 10.90
Sal de Ibiza Granito Hierbas 150g Streuer	Sal de IBIZA	SFr. 10.90
Sea S Flakes smoked 125g	Zypern	SFr. 7.80
SalMartins Meersalz Topf	Portugal	SFr. 15.00
Himalaja Salz Rosa Pakistan	Königssalz	SFr. 6.70
Karpaten Bergsalz Russland	Königssalz	SFr. 14.90

Fleur de Gruissan 125g Topf	Südfrankreich	SFr. 17.20
Fleur de Gruissan 250g Beutel	Südfrankreich	SFr. 18.30
Sel fin Gris de Guérande 1kg	Südfrankreich	SFr. 7.80
Maldon Sea Salt 250g	Pure Flaky Crystals	SFr. 8.90
Maldon Smoked Sea Salt 125g	Pure Flaky Crystals	SFr. 6.50

Steinsalz mit Safran	Pannonischer Safran	SFr. 14.90
----------------------	---------------------	------------

Senf

Der 1911 von Richard Bösch gegründete Familienbetrieb **Lustenauer Senf** besteht nunmehr in der dritten Generation und wird Herbert und Reinhard Bösch geleitet. Sie haben sich ganz der Weiterführung dieser Tradition verschrieben. Die 30 bis 40 Arbeitsgänge, welche zur Herstellung einer Sorte Lustenauer Senf notwendig sind, sind vielfältig und differenziert. So dauert es seine Zeit, bis ein Lustenauer Senf gemischt, gemahlen, gereift und zum Genuß bereit ist. Für die Firma Lustenauer Senf werden im Rahmen eines geförderten EU-Projektes exklusiv spezielle Senfsaatsorten angebaut welche in Zusammenarbeit mit namhaften Universitäten evaluiert und rekultiviert worden sind.

Produkt	Produzent	Privat
Senf Pikant Glas 190g	Lustenauer Senf	SFr. 7.00
Süßser Hausmachersenf 190g	Lustenauer Senf	SFr. 7.00
Rheintaler Bauernsenf Glas190g	Lustenauer Senf	SFr. 7.00
Krensenf Glas 190g	Lustenauer Senf	SFr. 7.00
Zigeunersenf Glas 190g	Lustenauer Senf	SFr. 7.00
Senf von Dörrpflaumen Glas190g	Lustenauer Senf	SFr. 8.50
Feigensenf Glas190g	Lustenauer Senf	SFr. 12.00
Rieslingsenf Glas 190g	Lustenauer Senf	SFr. 9.50
Senf mit Grappa /Rosinen 190g	Lustenauer Senf	SFr. 12.00
Schwarzes Gold Glas 190g	Lustenauer Senf	SFr. 13.50
Chilisenf Glas 190g	Lustenauer Senf	SFr. 12.00

Pflaumen Senf	Gegenbauer Wien	SFr. 8.50
Portugisischer Senf	Gegenbauer Wien	SFr. 8.50
Senfragout	Gegenbauer Wien	SFr. 8.50

Tortilla Chips

Echt mexikanisch. Zutaten: Maismehl, pflanz. Öl, Kochsalz, Chilli.

Produkt	Produzent	Privat
Tortilla Chips Nature 1kg	Mi Adelita	SFr. 16.50
Tortilla Chips Nature 400gr.	Mi Adelita	SFr. 8.00
Tortilla Chips Nature 200gr.	Mi Adelita	SFr. 4.50
Blue corn chips 200gr.	Mi Adelita	SFr. 5.00
Chili chips 400gr.	Mi Adelita	SFr. 8.00
Chili chips 200gr.	Mi Adelita	SFr. 4.50

Schokolade

Was auf der einen Seite Leidenschaft erweckt, schafft auf der anderen Seite Leiden. Der Nachgeschmack von Schokolade kann sehr bitter sein, wenn man bedenkt, dass Kakaobauern unter härtesten Bedingungen arbeiten, während andere von den Früchten ihrer Arbeit profitieren. Deshalb möchten wir einen kleinen Beitrag dazu leisten, dass es den Menschen, die nicht auf der Butterseite des Lebens stehen, besser geht, indem wir faire Preise zahlen. Seit 2004 ist Zotter fester Lizenzpartner von FAIRTRADE Österreich. Die Basisrohstoffe wie Kakao und Rohrzucker bezieht Zotter in Bio-Qualität über den fairen Handel. Denn laut Josef Zotter, „tragen wir als kakaoverarbeitender Betrieb Verantwortung für die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kakaobauern in der Dritten Welt. Der faire Handel ist die Chance für die Kleinbauern und PlantagenarbeiterInnen in den Anbauländern. Sie können sich von den schwankenden Weltmarktpreisen emanzipieren und eine gesicherte und selbstbestimmte Existenz aufbauen, in der Kinderarbeit und Ausbeutung der Umwelt ein Fremdwort sind.“

Produkt	Produzent	Privat
Schwarze Vanille Kirsche	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Schokobanane	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Für schräge Vögel	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
HoneyBunny	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Mango Paranüsse	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Goldkirsche aus Usbekistan	Manufaktur Zotter	SFr. 5.30
Birds Eye Chilli	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Apfel Zimpt	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Marc de Champagner	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Danke (Vanille & Kirsche)	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Kürbiskern Marzipan	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Walnuss Marzipan	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Sellier, Trüffel und Portwein	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Nougat Variationen	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Rose und Basilikum	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Scotch Whiskey	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Pistazien	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Gelbe Schokolade mit Krokant	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Erste Hilfe (Weisser Nougat)	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Butter Caramel	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Alles Liebe (Himbeer Kokos)	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Ge Nüsse	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Kirschbrand mit Marzipan	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Marille Vanille	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Marc de Champagner	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Bitter Classic	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Arabische Dattelinze	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Bergkäse-Walnüsse-Trauben	Manufaktur Zotter	SFr. 5.60
Balleros gesalzene Erdnüsse	Manufaktur Zotter	SFr. 9.20
Balleros Sauerkirsch	Manufaktur Zotter	SFr. 9.20
Balleros Walnuss Safran	Manufaktur Zotter	SFr. 9.30
Zotter Basics Couverture	Manufaktur Zotter	SFr. 5.20

Aeschbach Chocolatier stellt seine exklusiven Pralinés nach vielen eigenen Originalrezepten her. Die Produkte sind mit Liebe zum Detail handgefertigt und aus erstklassigen Rohmaterialien hergestellt. Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Frischrahm und Butter beschränkt. Geniessen Sie unsere Köstlichkeiten möglichst frisch.

Produkt	Produzent	Privat
Meersalz & Zitrone	Aeschbach	SFr. 6.50
Thymian & Zitrone Weiss	Aeschbach	SFr. 6.50
Chilli Schokolade 66%	Aeschbach	SFr. 6.50
Orange Schokolade 80%	Aeschbach	SFr. 6.50
Criollo Schokolade 66%	Aeschbach	SFr. 6.50
Spezial Schokolade 80%	Aeschbach	SFr. 6.50
Pfefferminz Schokolade 80%	Aeschbach	SFr. 6.50
Nuss Milchsokolade	Aeschbach	SFr. 5.60
Weiss & Nugat Schokolade	Aeschbach	SFr. 5.60

Goufrais Wärmstens zu empfehlen und kühl zu genießen ...

... ist die Lösung für unser äußerst beliebtes und nahezu weltweit gefragtes Produkt "Goufrais" - Der kühle Genuss. Wie der Name sowohl in deutsch als auch in französisch assoziieren lässt, handelt es sich um ein erfrischendes, leicht auf der Zunge zergehendes Kakao-Konfekt in Gugelhupfform.

Produkt	Produzent	Privat
Goufrais 150g Kakao-Konfekt	Goufrais	SFr. 12.00
Goufrais Minigeschenke 35g	Goufrais	SFr. 5.00
Goufrais Geschenkpaket 250g	Goufrais	SFr. 19.00

Mozartkugeln 1 Stück		SFr. 0.70
Mozartkugeln 10 Stück	im Beutel	SFr. 6.30

Vieille Prune Truffes Barrique	100g Pral. /Beutel	SFr. 9.00
Criollo Edelcacao	100g Pral. /Beutel	SFr. 8.00
Criollo Plättchen	120g Blech-Dösli	SFr. 11.90

Fenkart: Der Genuss

Von fruchtig - exotisch bis aromatisch - herb, offenbart jede einzelne Sorte mit über 1000 verschiedenen Geschmackstoffen ihr unwiderstehliches Aroma. Wildwachsende Criollo Kakaobohnen aus Bolivien, fruchtiger Forasterokakao aus Tanzania oder mild aromatische Trinitariobohnen aus der Dominikanischen Republik sind die Zutaten für ein Feuerwerk an Schokoladengeschmack.

Produkt	Produzent	Privat
Caramell m. Sahnecaramellst.	Fenkart	SFr. 4.90
Diabetiker Vollmilch	Fenkart	SFr. 4.90
Marille	Fenkart	SFr. 4.90
Fraxner Kirsch	Fenkart	SFr. 4.90
Subirner mit Walnüssen	Fenkart	SFr. 4.90
Chardonnay Süsswein	Fenkart	SFr. 4.90
Blaufränkisch Zweigelt	Fenkart	SFr. 4.90
Schubertschokolade	Fenkart	SFr. 4.90
Adventschokolade	Fenkart	SFr. 4.90
Bananen Safran	Fenkart	SFr. 4.90

Trinkschokolade Oriental	Fenkart	SFr. 12.00
Trinkschokolade Cili-Ingwer	Fenkart	SFr. 12.00
Set Marille	Fenkart	SFr. 23.80
Set Kirsch	Fenkart	SFr. 23.80
Set Subira	Fenkart	SFr. 23.80
Set Whisky	Fenkart	SFr. 23.80
Chocuisite Sao Thomé	Fenkart	SFr. 5.20
Chocuisite St. Domingo	Fenkart	SFr. 5.20
Chocuisite Tanzania	Fenkart	SFr. 5.20
Chocuisite Blend No1	Fenkart	SFr. 5.20
Bolivia	Fenkart	SFr. 6.40
Maracaibo lait	Fenkart	SFr. 5.90

Valrhona: Feinste Tradition aus Frankreich / Zwischen Lyon und Marseille liegt der Stammsitz der 1922 gegründeten Schokoladenfabrik Valrhona. Die Kuvertüre schätzen exklusive Chocolatiers ebenso wie luxuriöse Restaurants als Basis für eigene Kompositionen. Bei der Tafelschokolade von Valrhona werden verschiedene Kakaosorten nicht miteinander vermischt. Nur plantagenreine Bohnen, deren Menge stark limitiert ist, werden für die Premium-Produkte aus Trinidad verwendet.

Produkt	Produzent	Privat
Ampamakia Millésime 64%Tafel	Valrhona	SFr. 6.90
Gran Couva Milésime 64%Tafel	Valrhona	SFr. 6.90
Gran Cru Tanariva 33% Milch	Valrhona	SFr. 5.90
Gran Cru Caraïbe 66%	Valrhona	SFr. 5.90
Gran Cru Guanaja 70%	Valrhona	SFr. 5.90
Grand Cru Abinao 85%	Valrhona	SFr. 5.90
Grand Crus Etui Initiation	Valrhona	SFr. 4.30
Dose Metall Caraïbe	Valrhona	SFr. 11.50
Dose Metall Guanaja	Valrhona	SFr. 11.50

AMADEI: Höchster Schokoladengenuss aus Italien / Die Geschwister Alessio und Cecilia Tessieri haben nach jahrelanger Arbeit Ihren Traum verwirklicht: eine der besten Schokoladen der Welt herzustellen. Sie haben mit "Chuao" in Venezuela die vielleicht beste Kakaopflanzung der Welt entdeckt. Die daraus entstandene Schokolade erhielt 2005 von der Academy of Chocolate in London den Preis als beste Schokolade der Welt. Entdecken Sie diesen unvergleichlichen Genuss!

Produkt	Produzent	Privat
Porcelana 12 Napolitains 70%	Amedei	SFr. 17.10
Cru 12 Napolitains 70%	Amedei	SFr. 11.40
Toscanao Black 12 Napolitains	Amedei	SFr. 8.00
Chuao 12 Napolitains 70%	Amedei	SFr. 13.80
"9" 12 Napolitains 75%	Amedei	SFr. 12.30
Madagascar Box 4 Napolitains	Amedei	SFr. 3.70
Trinidad Box 4 Napolitains	Amedei	SFr. 3.70
Venezuela Box 4 Napolitains	Amedei	SFr. 3.70
Toscano Black 70%	Amedei	SFr. 5.30
Toscano Black 66%	Amedei	SFr. 5.30
Toscano Black 63%	Amedei	SFr. 5.30
Gianduja	Amedei	SFr. 5.30
"9" 75%	Amedei	SFr. 5.30

Honig

Produkt	Produzent	Privat
Gebirgshonig 250g	Imkerei Neuwirth	SFr. 9.60
Akazienhonig 250g	Imkerei Neuwirth	SFr. 9.20
Tanneshonig 250g	Imkerei Neuwirth	SFr. 10.90
Sonnenblumen Honig 205g	Imkerei Neuwirth	SFr. 9.20
Kastanienhonig 250g	Imkerei Neuwirth	SFr. 9.20
Walnüsse in Honig 225g	Imkerei Neuwirth	SFr. 10.90
Walnuss Honigcreme 240g	Imkerei Neuwirth	SFr. 9.80

Akazienhonig Tessin Bio 250g	Lendi Tessin	SFr. 8.40
Kastanienhonig TessinBio 250g	Lendi Tessin	SFr. 7.80
Waldhonig Tessin Bio 250g	Lendi Tessin	SFr. 9.40
Berghonig Tessin Bio 250g	Lendi Tessin	SFr. 9.40
Nicaragua-Honig TessinBio 250g	Lendi Tessin	SFr. 4.90

Cremhonig mit Marille und Safran	Pannonischer Safran	SFr. 12.90
----------------------------------	---------------------	------------

Marmeladen / Chutney / Fruchtgelée

Walter und Eva Trausner produzieren im österreichischen Mauterndorf am Fuße der Tauern großartige Konfitüren. Grundlage ist ein außergewöhnlich hoher Fruchtanteil von stets mindestens 70%. Gekocht werden die Konfitüren bei niedrigen Temperaturen, da dies vor allem Farbe und Geschmack intensiviert. Frucht und Zucker vermählen sich so zu einer harmonischen Einheit.

Produkt	Produzent	Privat
Apfel Champager 215g	Trausners	SFr. 9.50
Birne Karamel 215g	Trausners	SFr. 9.50
Nachbars Kirschen 215g.	Trausners	SFr. 9.50
Weichsel mit Schoko 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Sizilianische Blutorange 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Erdbeer mit Lavendelbl. 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Schwarze Rlbisel 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Grüne Paradeiser 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Zwetschke mit Hanfkrokant 215g	Trausners	SFr. 9.50
Erdbeer mit Passionsfr. 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Mango Chutney 215gr	Trausners	SFr. 9.50
Advent Set 4 x 55g	Trausners	SFr. 14.90
Birne Karamel 55g	Trausners	SFr. 3.80
Orange Jasmin 55g	Trausners	SFr. 3.80
Orange Jasmin 215gr.	Trausners	SFr. 9.50
Apfel Champagner 55gr.	Trausners	SFr. 3.80
Erdbeer Bio 215g	Trausners	SFr. 9.50

Produkt	Produzent	Privat
Marillen Chutney zu Käse 130gr.	Staud's Wien	SFr. 8.20
Feigen Chutney zu Käse 130gr.	Staud's Wien	SFr. 8.20
Donautal Marille Marmalade	Staud's Wien	SFr. 7.30
Marillen Marmalade Venusberg	Staud's Wien 250g	SFr. 9.80
Erdbeeren 330g	Staud's Wien	SFr. 9.00
Berg-Himbeere Marmalade	Staud's Wien	SFr. 7.30
Himbeere Ried Mariental 330g	Staud's Wien	SFr. 11.80
Erdbeere mit grünem Pfeffer	Staud's Wien	SFr. 11.80
Hagenbuttenkonfi mit Vanille	Staud's Wien 330g	SFr. 8.40
Quittengelée 330g	Staud's Wien	SFr. 9.00
Wild Preiselbeeren Kompott	Staud's Wien	SFr. 10.80
Zwetschkenröster	Staud's Wien	SFr. 7.20
Apfelkompot	Staud's Wien	SFr. 6.50
Marillentröster mit Vanille	Staud's Wien	SFr. 9.50

Bündner Röteli 220 gr.	Adank, Interlaken	SFr. 9.50
------------------------	-------------------	-----------

Marillen Marmelade	Ott, Feuersbrunn	SFr. 7.80
--------------------	------------------	-----------

Sirup: Sirupier de Bern

Der Familienbetrieb wurde 1980 von Mathias Wirth gegründet. Seit 2002 ist auch Mathias Wirth jun. als Partner beteiligt. Von der ersten Flasche bis heute haben sich unsere Sirupe hauptsächlich aufgrund von Mund-zu-Mund Propaganda verbreitet – da muss was drin sein...

Wir verarbeiten Säfte, die wir selber pressen, und getrocknete Kräuter; auf Geschmacksverstärker können wir verzichten. Die gute Haltbarkeit der Sirupe beruht, neben Zucker und Zitronensäure, darauf, dass sie heiss abgefüllt werden. Die schönen Farben sind das Resultat der schonenden Verarbeitung.

Produkt	Produzent	Privat
Alpenkräuter Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Blüemli Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Elfen Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Goldmelisse Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Himbeer Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Holunderblüten Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Minze Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Quitten Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Tannentrieb Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Troll Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Rhabarber Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Bergamotte Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Cassis Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Faun Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Garrigou Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Orangenblüten Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Rosenblüten Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Waldmeister Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Bavière Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50
Horapa Sirup Bio	Sirupier de Bern	SFr. 11.50

Tee

Produkt	Produzent	Privat
Grüntee Wuyuan China 100g Bio	Erboresti Lendi	SFr. 8.55
Grüntee Marrakesch 100g Bio	Erboresti Lendi	SFr. 6.70
Schwarztee Assam Bherjan Bio	Erboresti Lendi	SFr. 8.80
Grüntee Bancha China 100g Bio	Erboresti Lendi	SFr. 6.90
Grüntee Jasmin China 100g Bio	Erboresti Lendi	SFr. 8.90
Schwarztee Earl Grey Bio	Erboresti Lendi	SFr. 9.90
Schwarztee Galaha Ceylon Bio	Erboresti Lendi	SFr. 7.80
Schwarztee Darjeeling 1. Flush	Erboresti Lendi	SFr. 9.00

Diverse Prokukte

Produkt	Produzent	Privat
Kürbiskerne 70g	Hartlieb Ölmühle	SFr. 3.90
Kürbiskerne 250g	Hartlieb Ölmühle	SFr. 9.30
Knabberkerne Wasabi 50g	Hartlieb Ölmühle	SFr. 3.90
Knabberkerne Wasabi 100g	Hartlieb Ölmühle	SFr. 6.30
Kastanien getrocknet	Erboresti Lendi	SFr. 6.80
Kastaniennudeln	Erboresti Lendi	SFr. 7.20
Safrannudeln	Pannonischer Safran	SFr. 7.50
Käferbohnen 500g	Ölmühle Hartlieb	SFr. 5.00
Käferbohnen 1kg	Ölmühle Hartlieb	SFr. 9.50
Steinpilze 20g Bio Schweiz	Erboresti Lendi	SFr. 6.90

Weingläser / Karaffen

Produkt	Produzent	Privat
AQUA Wasserkaraffe 1 Liter	Glas & Co, Austria	SFr. 28.00
In Vitro DECANTER 1.5L	Glas & Co, Austria	SFr. 29.00
AQUA Wasserbecher	Glas & Co, Austria	SFr. 10.50
Bordeaux Glas FUTURA	Glas & Co, Austria	SFr. 26.50
Burgunder Glas FUTURA	Glas & Co, Austria	SFr. 26.50
Chianti Glas FUTURA	Glas & Co, Austria	SFr. 24.00
Champagner Glas FUTURA	Glas & Co, Austria	SFr. 23.00
Champagnerkelch	Serie Vino Grande	SFr. 9.20
Magnum Rotweinkelch	Serie Vino Grande	SFr. 10.20
Universalglas	Serie Vino Grande	SFr. 9.80
Weissweinkelch Chardonnay	Serie Vino Grande	SFr. 9.20
Weissweinkelch Riesling	Serie Vino Grande	SFr. 9.20
Champagnerkelch	Serie Vino Grande	SFr. 9.20
Edelbrand Gläser Rochelt	Mundgeblasen	SFr. 15.00
Weissweinkaraffe Mundgebl.		SFr. 98.00

Diverse Zubehöre

Produkt	Produzent	Privat
Drop Stop	3 Ausgieshilfen	SFr. 7.50
Drop Stop	5 Ausgieshilfen	SFr. 11.00
Vacu Vin Verschlüsse	Stück	SFr. 2.40
Ausgiesser für Brand	2cl geeicht	SFr. 15.00
Essig Ausgiesser	Gegenbauer Essigmanufaktur	SFr. 10.00
Essig Zerstäuber	Gegenbauer Essigmanufaktur	SFr. 7.00
Essig Besteck-Box	Gegenbauer Essigmanufaktur	SFr. 7.00
Mörser aus Porzellan	Pannonischer Safran	SFr. 14.90

Allgemeine Verkaufsbedingungen

Mit der Bestellung anerkennt und akzeptiert der Kunde die nachstehenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen (AVB) der "Haus Österreich Weinimport GmbH" ("Verkäuferin").

Preise

Die Preise verstehen sich pro Flasche inkl. MWSt.

Bestellungen

Die Verkäuferin nimmt auch Bestellungen einzelner Flaschen entgegen. Es besteht keine Mindestbestellmenge.

Für die Zusammenstellung der Bestellung steht dem Kunden das gesamte Sortiment der Verkäuferin zur Verfügung.

Lieferung

Die Transportkosten werden dem Kunden grundsätzlich separat verrechnet und ausgewiesen. Einzelne Flaschen oder Bestellungen bis 6 Flaschen (1 Karton) lässt die Verkäuferin dem Kunden gerne per Post zukommen. Je nach Wohn- bzw. Geschäftssitz des Kunden können Bestellungen bis 24 Flaschen per Post erfolgen. Für Bestellmengen bis 24 Flaschen – sofern sie dem Kunden per Post geschickt werden – werden diesem zusätzlich die Verpackungskosten sowie das Porto in Rechnung gestellt. Für während des Transports entstandenen Schaden am Liefergut sowie für Schäden aus nicht rechtzeitig eingetrossener Lieferung kann die Verkäuferin keine Haftung übernehmen. Für die von der Verkäuferin übernommene Lieferung wird dem Kunden bei Bestellungen bis und mit 24 Flaschen CHF 16.- zusätzlich verrechnet. Die Lieferkosten für Bestellungen ab 25 bis und mit 42 Flaschen betragen CHF 32.- sofern sie den Bestellwert von CHF 600.- nicht überschreiten. Ab einem Bestellwert von CHF 600.- oder einer Bestellmenge von mindestens 43 Flaschen, erfolgt die Lieferung in der ganzen Schweiz kostenlos.

Bezahlung

Die Rechnung ist sofort fällig und spätestens 10 Tage seit Annahme der Ware durch den Kunden oder durch seine Stellvertretung zu begleichen. Die Verkäuferin kann kein Skonto oder Ähnliches gewähren. Allfällige durch den Kunden vorgenommenen Skontoabzüge und/oder Ähnliches werden dem Kunden nachträglich belastet. Bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung bleibt die Ware Eigentum der Verkäuferin.

Garantie

Grundsätzlich können fehlerfreie, gekaufte Produkte von der Verkäuferin weder zurückgenommen noch umgetauscht werden.

Sollte ausnahmsweise dem Kunden der gekaufte Wein wider Erwarten nicht munden, können ungeöffnete Flaschen während 6 Monaten ab Kaufdatum und bei sachgemässer Behandlung und Lagerung gegen Kaufbeleg umgetauscht werden. Eine Rückvergütung ist ausgeschlossen.

Allgemeines

Die Verfügbarkeit der angebotenen Produkte ist teilweise limitiert und kann von der Verkäuferin nicht garantiert werden.

Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.

Allfällige Druckfehler können nicht ausgeschlossen werden.

Gerichtsstand

Für Streitigkeiten, Meinungsverschiedenheiten oder Ansprüche aus oder im Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis zwischen dem Kunden und der Verkäuferin, einschliesslich dessen Gültigkeit, Ungültigkeit, Verletzung oder Auflösung, sind die sachlich zuständigen Gerichte am Sitz der Verkäuferin zuständig.

Als anwendbares Recht gilt Schweizer Recht.