

# Unsere SPEZIALITÄTEN

Direkt vor Ort und persönlich wählen wir die Produkte von kleinen, handwerklich arbeitenden Familienbetrieben für Sie aus. Hierbei überlassen wir nichts dem Zufall. Durch unseren Direkteinkauf erstklassiger Qualitäten können wir Ihnen jederzeit ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis garantieren.



## Das sind wir

---

### *Leidenschaft seit Generationen.*

Die Firma Barth Feinkost ist seit über vier Jahrzehnten Partner des Feinkost- und Delikatesseneinzelhandels sowie vieler Feinkost-Fleischereien in Deutschland. Im Jahre 1975 begannen Friedrich Robert Barth und seine Frau Doris mit dem Vertrieb von regionalen Spezialitäten in Meinhard-Jestädt mit der hier typischen »Ahlen Wurst« und Eichsfelder Mettwurst.



Recht schnell wurde das Sortiment um Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Spanien und Österreich erweitert. Mittlerweile bedienen wir unsere zahlreichen zufriedenen Kunden in der Feinkost- und Delikatessenlandschaft Deutschlands vom heutigen Firmensitz in Eschwege aus.

## So erreichen Sie uns

---

Ihre Aufträge senden Sie bitte per E-Mail an [bestellungen@barth-feinkost.de](mailto:bestellungen@barth-feinkost.de).

Auch unter Telefon 05651 2299-0 stehen wir sehr gerne für Ihre Bestellungen, Fragen und Informationen zur Verfügung:

Montag bis Donnerstag von 7:30 bis 16:30 Uhr

Freitag von 7:30 bis 15:00 Uhr



**Stefan Barth**



**Robin Komorowski**



**Meike Rabe**

Barth Feinkost GmbH | Hessenring 27 | 37269 Eschwege  
Telefon 05651 2299-0 | Telefax 05651 2299-22  
info@barth-feinkost.de | www.barth-feinkost.de

📷 barth\_feinkost

# Spezialitäten aus DEUTSCHLAND

»Ahle Wurst«, hergestellt aus schlachtwarmem Fleisch und im traditionellen Naturverfahren gereift. Eichsfelder Mettwurst, Fränkische Wurst- und Schinkenspezialitäten der Marke »Grossmann Coburg«, hergestellt nach überlieferten Originalrezepturen. In der Kate geräucherte Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Schleswig-Holstein. Geflügelfeinkost der Marke »Heintz Berlin«, hergestellt nach überlieferten Originalrezepturen.





im Twist-off-Glas



**301**

## **Kalbsleberwurst**

200 g  
12 Gläser/Karton



**302**

## **Zwiebelleberwurst**

200 g  
12 Gläser/Karton



**303**

## **Schinkenleberwurst**

200 g  
12 Gläser/Karton

»Die echte Fürstensteiner«  
- unsere Hausmarke traditioneller  
nordhessischer Wurstspezialitäten.



Fleisch von Schweinen  
*aus regionaler, artgerechter Haltung*

wird im regionalen Schlachthaus  
in »Warmverarbeitung« verwurstet.



**304**

## **Schinkenrotwurst**

200 g  
12 Gläser/Karton



**305**

## **Schinkensülzwurst**

200 g  
12 Gläser/Karton



**306**

## **Schinkenmettwurst**

200 g  
12 Gläser/Karton

## Fürstensteiner Wurst



1041

### Alte Leberwurst, Ring

ca. 200 g

grob, Naturdarm



1071

### Alte Blutwurst, Ring

ca. 250 g

grob, Naturdarm



74

### Bilstein Salami

ca. 2,5 kg

nordhessische Salami-spezialität, handwerklich hergestellt ohne Reifungsbeschleuniger, mit 35 % Rindfleisch, Buchenholzrauch

## Fürstensteiner »Ahle Wurscht«



103

### Kümmelstracke

ca. 400 g

luftgetrocknete  
Mettwurstspezialität



1020

### Dürre Runde

ca. 300 g

luftgetrocknete  
Mettwurstspezialität



1021

### Kutscherpeitsche

10 x ca. 160 g

luftgetrocknete  
Mettwurstspezialität

## Feiner Delikatess-Aufschnitt



22

### Bratenkassler

ca. 1,5 kg

gegart



23

### Schweinebraten mit Kümmel

ca. 1,5 kg

gegart



25

### Krustenschinkenbraten

ca. 2,0 kg

im Ofen gebackene  
Delikatesse zum Kalt- und  
Heißverzehr



118

### Delikatess-Kalb- fleischwurst

Ø 70 mm

ca. 800 g

30 % Kalbfleisch

## Werrataler »Ahle Wurst« - der Klassiker aus Nordhessen



101

### Werrataler Stracke

ca. 600 g  
geräuchert



102

### Werrataler Runde

ca. 300 g  
geräuchert

»Werrataler Ahle Wurst« sind Wurstspezialitäten, die traditionell in Nordhessen hergestellt werden, ausschließlich aus schweren Hausschlachteschweinen der Region. Durch langjährige Zusammenarbeit mit heimischen Produzenten können wir Nachhaltigkeit und konstante Qualität garantieren. Die bedachte Auswahl der Rohware, die Warmverarbeitung sowie die entsprechende Reifezeit geben der nordhessischen Wurstspezialität ihren außerordentlich guten Geschmack.

Ein »Handwerk«, bei dem jeder Hersteller seine eigene Note an Gewürzen hinzugibt.

*Daher gleicht keine Wurst der anderen!*

Während der Reifung in traditionellen Reifekammern kann die »Ahle Wurst« bis zu 40 % vom Frischfüllgewicht verlieren.



200

### Werrataler Stracke

ca. 400 g  
luftgetrocknet



75

### Werrataler Nuss-Stracke

ca. 320 g  
luftgetrocknet



76

### Werrataler Wildschwein-Stracke

ca. 320 g  
luftgetrocknet,  
70 % Wildschwein

## Eichsfelder Wurstspezialitäten



90

### Bauernfeldkieker, Blase

ca. 600-900 g  
luftgetrocknet



92

### Bauern-Stracke

ca. 500 g  
luftgetrocknet



99

### Bauern-Ring

ca. 300 g  
luftgetrocknet



95

### Dünne Stracke

ca. 300 g  
luftgetrocknet

## Regionale Schinken- und Wurstspezialitäten



24

### Pastrami Brisket New-York-Style

ca. 2,0 kg

heißgeräucherte  
Mastochsenbrust



18

### Westfälischer Rindersaftschinken

ca. 2,0 kg

gegart



97

### Westfälischer Kernschinken

ca. 3,0 kg

luftgetrocknet



81

### Holsteiner Katenschinken, Pape

ca. 3,0 kg

geräuchert



810

### Holsteiner Katenschinken

ca. 4,0 kg

gekocht, geräuchert



560

### Rheinischer Saftschinken vom Schwäbisch Hällischen

ca. 5,0 kg

gekocht, geräuchert



61

### Schwarzwälder Kernschinken

ca. 3,0 kg

geräuchert



66

### Schwarzwälder Landjäger

ca. 1,0 kg

10 Stück  
geräuchert

## Original Rügenwalder Spezialitäten von Plütsch

DE-ÖKO-012



47

### BIO Teewurst

625 g

Hersteller: DE-ÖKO-007

fein



44

### Truthahn Teewurst

625 g

fein



»Grossmann - Coburg« -  
 unsere Hausmarke für delikate fränkische und bayrische Wurstwaren  
 nach traditionellen *Rezepturen wie vor über 300 Jahren* aus der ehemals ältesten deutschen Wurstmanufaktur.  
 Hochwertige Rohware, absolute Frische und Qualität stehen für einzigartigen Geschmack.



9450

## Sülwurst/Preßsack

200 g  
 12 Dosen/Karton



9451

## Hausmacher Bratwurst

200 g  
 12 Dosen/Karton

Bratwursthack



9452

## Rotwurst

200 g  
 12 Dosen/Karton



9453

## Mettwurst gekocht

200 g  
 12 Dosen/Karton



9454

## Leberwurst grob

200 g  
 12 Dosen/Karton



9455

## Bayrische Bierwurst

200 g  
 12 Dosen/Karton



9431

## Delikates Kalbsleberwurst

200 g  
 12 Gläser/Karton



9432

## Fränkische Bauernsülze

200 g  
 12 Gläser/Karton



9433

## Fränkische Bauernleberwurst

200 g  
 12 Gläser/Karton



9434

## Fränkische Bauernmettwurst gekocht

200 g  
 12 Gläser/Karton



9435

## Delikates Kalbfleischsülze

200 g  
 12 Gläser/Karton



9437

## Delikates Rotwurst

200 g  
 12 Gläser/Karton

## Grossmann - Wurstspezialitäten



9430

### Mettwurst gekocht

800 g  
12 Dosen/Karton



4010

### Bayrischer Leberkäs

ca. 3,0 kg  
fein



4016

### Bayrische Bierwurst, Blase

ca. 1,7 kg



4013

### Fränkische Räucherlende

ca. 1,0 kg  
mit delikater Mettwurst-  
füllung



113

### Delikates Trüffelleberwurst

ca. 1,0 kg  
fein



4087

### Sächsische Bratwurst

2 x ca. 800 g  
frische Mettwurst-  
spezialität mit Kümmel



4071

### Regensburger Würstel

ca. 1,3 kg  
VE 14 Stück

## Grossmann - Schinkenspezialitäten



4001

### Kernschinken

ca. 3,0 kg  
geräuchert



4002

### Kernschinken

ca. 3,0 kg  
luftgetrocknet



13

### Lachsschinken Pariser Art

ca. 1,0 kg

## Grossmann - Schinkenspezialitäten



4005

### Metzger-Kochschinken

ca. 6,0 kg  
naturbelassen



4006

### Holunder-Kochschinken

ca. 3,5 kg  
mit Holunderbeerensaft  
verfeinert



April  
bis Juni

4004

### Bärlauch-Kochschinken

ca. 3,5 kg  
mit feiner Bärlauchauflage



April  
bis Juni

4007

### Spargel-Kochschinken

ca. 3,5 kg  
mit feiner Spargelauflage

## Hochwertige Geflügelspezialitäten



51

### Geflügel-Mortadella

Ø 60 mm  
ca. 1,0 kg  
mit Pistazien, 12 % Fett,  
rein Geflügel



54

### Putensalami

Ø 80 mm  
ca. 2,0 kg  
luftgetrocknet, 10 % Fett,  
rein Geflügel



56

### Putenbrust-Filet

ca. 2,2 kg  
gebraten



58

### Perlhuhnbrust-Filet

ca. 1,7 kg  
gegrillt

## Delikatess-Sulzspezialitäten



Typisch zu  
Bratkartoffeln und  
Remoulade

1150

### Schinkenbraten in Honigsulz

2,5 kg



1153

### Putenkeulchen in Madeirasulz

2,5 kg



1156

### Flugentenfilet in Balsamico- Orangenjus

1,65 kg



551

### Pouardenbrust- filet

ca. 1,4 kg  
in Hawaii-Aspik, halbrund

# Heintz - Gänsepezialitäten



»Heintz - Berlin«  
- unsere Hausmarke  
für delikate  
Geflügelprodukte  
sowie die einzigartigen  
Gänseleberwürste  
*nach überlieferten  
Rezepturen.*



1101

## Berliner Gänseleberwurst

ca. 1,0 kg  
mit Stopfleber, Trüffel und  
Pistazien



1102

## Gänselandleberwurst

ca. 1,0 kg  
ca. 20 % Gänseleber-  
stücke



1103

## Gänselandleberwurst

ca. 125 g  
ca. 20 % Gänseleber-  
stücke



1123

## Gänsebrust

300 g  
geschnitten  
geräuchert



1128

## Gänsebrust

ganzes Stück  
ca. 750 g  
geräuchert, handgenäht



1129

## Gänsebrust

halbes Stück  
ca. 300 g  
geräuchert, handgenäht

# Heintz - Schmalzpezialitäten



1117

## Gänseschmalz

100 g  
24 Gläser/Karton



1118

## Gänseschmalz

ca. 2,0 kg  
für die Bedienungstheke



1119

## Apfel-Griebenschmalz

100 g  
24 Gläser/Karton



1120

## Apfel-Griebenschmalz

ca. 2,0 kg  
für die Bedienungstheke



## *Erstklassiges aus Norddeutschland.*

Das qualitativ hochwertige Geflügel stammt aus einem mittelständischen Betrieb mit langer Tradition.

Die Tiere werden artgerecht und tierfreundlich gehalten und erhalten eine ausgewogene und getreidereiche Ernährung.

ganzjährig  
lieferbar



1127

## **Flugentenbrust**

ca. 350 g

gebacken, mit Rosmarin  
auch auf sommerlichen  
Salaten ein Genuss



# Leckere ANTIPASTI für Ihre Frischetheke

Ob klassisch, innovativ oder auch etwas verrückt -  
lassen Sie sich verführen  
und verleihen Sie Ihrer Theke neuen Charme  
durch unsere bunte Auswahl.



## Antipasti – süß oder klassisch

Sie bestellen bis Donnerstag, 14:00 Uhr, per E-Mail, Fax oder Telefon – und haben Ihre frischen Antipasti am darauffolgenden Dienstag im Hause.

Weitere Varianten ohne Abbildungen finden Sie in unserer Preisliste.



20153

### Kalamata Oliven

MHD 24 Tage  
ATG 1,0 kg

ohne Stein, in Kräuter-  
marinade, violett



20155

### Grüne Oliven

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Mandeln,  
in Bruschetta-Marinade



20157

### Oliven-Mix

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

grün/schwarz, gefüllt mit  
Frischkäse, in Kräuteröl



20162

### Grüne Oliven

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Mandeln,  
in Kräutermarinade



20101

### Grüne milde Peperoni

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Frischkäse,  
in Kräuteröl



20104

### Sandwich-Tomaten

MHD 19 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Frischkäse,  
in Kräuteröl



20112

### Gelbe Mini-Kürbisse

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Frischkäse,  
in Kräuteröl



20109

### Toscanello-Zwiebeln

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Frischkäse



20130

### Aprikosen

MHD 19 Tage  
ATG 700 g

gefüllt mit Honig-Maracuja-  
Frischkäse, in Pflanzenöl



20131

### Datteln

MHD 19 Tage  
ATG 700 g

gefüllt mit Honig-Maracuja-  
Frischkäse, in Pflanzenöl



10097

### Rote Sweet Pepper Drops

MHD 19 Tage  
ATG 1,0 kg

süß-pikant eingelegt



20108

### Sweet Peppers Kirschpaprika

MHD 21 Tage  
ATG 1,0 kg

gefüllt mit Frischkäse,  
in Kräuteröl

# Spezialitäten aus ITALIEN

Delikate Salmis, original Südtiroler Markenspeck der hauseigenen Marken »Bartolino« und »di Roberto«.  
Parmaschinken und San Daniele Schinken von absoluter Spitzenqualität aus den traditionellen Reifekellern von Pio Tosini, Maletti, San Dan und Levoni.  
Original Mortadella Bologna, Salamispezialitäten und mehr aus den renommierten Häusern Golfera, Falorni, Salumi Triglia, Maletti, Levoni und Gelli.



Die Hausmarke Bartolino umfasst italienische Wurstpezialitäten, welche von kleinen handwerklichen Familienbetrieben liebevoll produziert werden. Einige dieser Geschäftsbeziehungen bestehen seit über 30 Jahren, woraus teilweise tolle Freundschaften entstanden sind. Die Marke Bartolino bietet in Ihrer Bedienungstheke *das gewisse Alleinstellungsmerkmal.*



138

**Salami »Ungherese«**

ca. 1,2 kg

leicht geräuchert



142

**Parma-Salami**

ca. 1,0 kg

luftgetrocknet



1302

**Ringsalami  
»Classico«**

ca. 400 g

luftgetrocknet



1430

**Sopressa Abruzzese**

ca. 400 g

luftgetrocknet



1460

**Fenchel-Salami**

ca. 3,0 kg

luftgetrocknet



1466

**Fenchel-Salametti**

4 Stück/Kette

ca. 800 g

luftgetrocknet



139

**Mailänder Salami  
»Milano Classico«**

ca. 1,0 kg

luftgetrocknet



127

**Original Südtiroler  
Markenspeck**

ca. 2,0 kg

ohne Schwarte



129

**Tiroler  
Bauerngeselchtes**

ca. 1,5 kg

die zünftige Brotzeit,  
heiß geräucherter  
Schweinebauch



Wir von Barth Feinkost sind glücklich und stolz, dass wir unsere neue italienische Hausmarke »di Roberto« etablieren konnten.

*Auch für diese neuen Salamis und Schinken gilt natürlich unsere Selbstverpflichtung, Ihnen Wurst- und Schinkenwaren ausschließlich von bester Qualität anzubieten.*

Unsere außergewöhnlichen Produzenten arbeiten authentisch, unverfälscht und innovativ. Jede Phase des Herstellungsprozesses ist vor Ort persönlich einsehbar. Die schmackhaften Produkte, nach alten überlieferten Rezepten und traditionellen Verarbeitungsmethoden hergestellt, werden Ihnen und Ihren Kunden das Herz (und den Gaumen) aufgehen lassen.



6601

### Salame Ungherese

halbes Stück  
ca. 2,5 kg



6602

### Salame Milano

ca. 2,5 kg



6603

### Salame Abruzzese

ca. 400 g



6604

### Salame Napoli piccante

ca. 1,8 kg





6605

**Salame Spianata piccante**

halbes Stück  
ca. 1,0 kg



6606

**Salame Delizioso**

ca. 1,0 kg  
delikate Felinosalami



6608

**Salame Molto Bene**

ca. 3,0 kg  
magere Schinkensalami



148

**Bresaola Punta Anca**

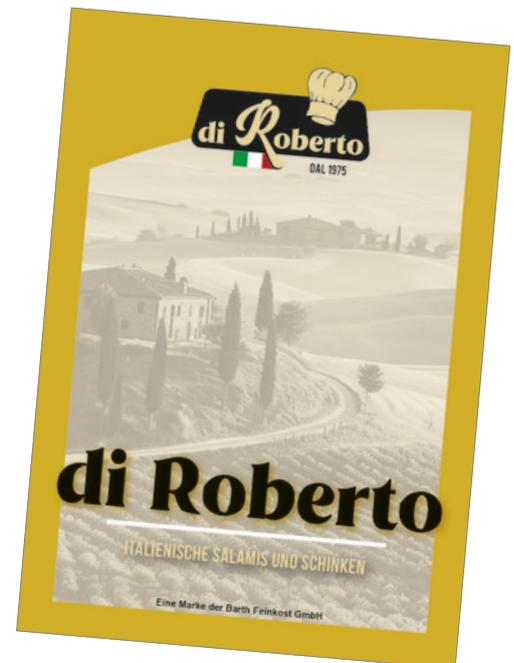
ca. 1,7 kg  
luftgetrockneter Rinder-  
schinken



6607

**Speck**

ca. 2,0 kg  
Spezialität von der nord-  
italienischen Schinken-  
straße



1250

**Prosciutto Pressato**

ca. 8,0 kg



1251

**Prosciutto Pelatello**

ca. 5,0 kg  
ohne Schwarte



1252

**Prosciutto Addobbo**

ca. 8,0 kg  
rund gebunden



1255

**Prosciutto Mattonella**

ca. 2,5 kg  
Blockform

Seit mehr als 200 Jahren produziert die Familie Falorni im Herzen des Chianti-Gebiets hochwertiges Fleisch und Wurstwaren und gibt die *Geheimnisse alter Rezepte* und handwerklicher Verarbeitungstechniken vom Vater an den Sohn weiter.



6100

### Il Salame con Toro

ca. 400 g

Salami mit Rindfleisch



6101

### Il Salame Piccante

ca. 400 g

leicht mit Chili gewürzt



6102

### Il Salame con Chianina

ca. 400 g

eleganter Geschmack durch Fleisch der Chianina-Rinder



6108

### Finocchiona IGP

ca. 400 g

Fenchelsalami



6109

### Il Salame con Cinghiale

ca. 400 g

traditionelle Salami mit Wildschwein



6110

### Il Salame Montanaro

ca. 380 g

luftgetrocknete Bergsalami



6112

### Il Salame all'Aroma di Tartufo

ca. 400 g

exklusiver Trüffelgeschmack



6113

### Lardo »Toscano«

ca. 1,5 kg

reich an Aromen und Gewürzen



6103

### Il Salame con Cinghiale

ca. 1,6 kg

traditionelle Salami mit Wildschwein



6111

### Il Salame al »Vino Chianti DOCG«

ca. 2,2 kg

geschmackvoll durch Chianti-Wein



6104

### La Pancetta agli Aromi

ca. 500 g

Bauchspeck mit Kräutern



6105

### La Pancetta all'Aglio

ca. 500 g

Bauchspeck mit Knoblauch



6106

### La Pancetta al Peperoncino

ca. 500 g

Bauchspeck mit Chili



6107

### La Pancetta al Ginepro

ca. 500 g

Bauchspeck mit Wacholder

## Pio Tosini



1232

### Parmaschinken Pio Tosini

ca. 8,0 kg

**24 Monate**, ohne Knochen, rund gebunden



1204

### Parmaschinken Pio Tosini

ca. 8,0 kg

**30 Monate**, ohne Knochen, rund gebunden



1203

### Parmaschinken Pio Tosini

ca. 8,0 kg

**36 Monate**, ohne Knochen, rund gebunden

Parmaschinken ist eine kulinarische Kostbarkeit aus der vom einzigartigen Mikroklima geprägten Region rund um Parma. Bei Pio Tosini in Langhirano achtet man seit fünf Generationen darauf, dass *Leidenschaft, Hingabe und Erfahrung* der Menschen bei der Herstellung dieses königlichen Produktes Priorität einnehmen.



Nur zwölf Kilometer Luftlinie von der toskanischen Mittelmeerküste entfernt liegt das italienische Dörfchen Gombitelli, umgeben von Steineichen- und Kastanienwäldern. Hier führt seit Jahrhunderten die Familie Triglia die »Gombitelli Artigianale Salumificio« nach überlieferten Rezepten und handwerklichen Techniken.

Diese *alte Kunst der gluten- und laktosefreien Schweinefleischverarbeitung* begründet den großartigen Geschmack!



6300

**Salami  
mit Steinpilzen**

ca. 350 g



6301

**Salami  
mit Oliven**

ca. 350 g



6302

**Salami  
mit Nüssen**

ca. 350 g



6303

**Salami  
mit Pistazien**

ca. 350 g



6304

**Salami  
mit Pinienkernen**

ca. 350 g



6305

**Manzo ai Funghi  
Porcini**

ca. 2,0 kg

mariniertes Rindfleisch  
mit Steinpilzen,  
luftgetrocknet



Die Firma Gelli Salumi ist spezialisiert auf typisch toskanische Produkte, wie Trüffelsalami und Wildspezialitäten.

Die *Beibehaltung traditioneller Handwerkskunst* im Produktionsprozess spielt dabei eine große Rolle für gleichbleibende Qualität.



135

**Trüffelsalami**

ca. 400 g

aus der Toscana



1281

**Pancetta Tesa**

ca. 1,5 kg

luftgetrockneter magerer Speck mit Pfeffer



1456

**Salametti Cinghiale**

4 Stück/Kette

ca. 800 g

Wildschweinsalametti,  
20 % Wildschwein



1455

**Wildschwein-Schinken**

ca. 2,0 kg

luftgetrocknet



1450

**Wildschwein-Salami**

ca. 500 g

20 % Wildschwein



1451

**Rosmarin-Kochschinken**

halbes Stück  
ca. 3,5 kg



1271

**Guanciale al Pepe**

ca. 300 g

luftgetrocknete Schweinebacke



1453

**Wildschwein-Mortadella**

halbes Stück  
ca. 4,0 kg

20 % Wildschwein

Seit mehr als 50 Jahren werden in der friulanischen Manufaktur »Jolanda de Colò« Gänsespezialitäten nach zum Teil über 500 Jahre alten Rezepturen hergestellt.

Die in kontrollierter Freilandhaltung aufgezogenen Gänse liefern bestes Rohmaterial, das mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen zu Delikatessen verarbeitet wird.

*Gourmets auf der ganzen Welt sind seit Jahrzehnten begeistert.*



1462

**Gänsebrust**

ca. 560 g

geräuchert



204

**Bratgans, der Gänse-schinken (100%)**

ca. 3,2 kg

aus reinem Gänsefleisch



1486

**Gänsealami**

ca. 380 g

aus reinem Gänsefleisch



1489

**Ocadella® Gänsemortadella**

ca. 3,4 kg

mit 43 % Gänsefleisch





*Familientradition seit drei Generationen.*  
Kulinarischer Hochgenuss aus Südtirol.



146

### Tiroler Kaminwürsten

4 Stück/Packung  
ca. 200 g  
geräuchert



1234

### Tiroler Schinken

halbes Stück  
ca. 4,0 kg  
gekocht, mit Kräutern



1260

### »Familie Larcher« Speck

ca. 2,5 kg  
der Ursprung des  
Südtiroler Bauernspecks,  
8 Monate gereift



1290

### Lardo

ca. 2,0 kg  
gereifter Rückenspeck mit  
Kräutern



227

### Trüffelilet

ca. 100 g  
luftgetrocknet, mit  
gehobeltem Trüffel  
verfeinert



1263

### Tiroler Speck

ca. 350 g  
Südtiroler Bauernspeck,  
gute Geschenkgröße



Eine Spezialität aus dem toskanisch-emilianischen Apennin, *wo die Kastanie bei vielen Lebensmitteln eine große Rolle spielt.* Hier wachsen die Schweine in riesigen von Trockensteinmauern eingefassten Weiden auf. Die Keulen dieser Schweine werden mit einer Mischung aus Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein gesalzen. Eingerieben mit einer Paste aus Schweineschmalz und Kastanienmehl reifen die Keulen dann in manuell belüfteten Kellern über Kastanienlaub und erhalten so ihr charakteristisches Aroma.



1240

### Prosciutto Castagnolo

ca. 8,0 kg  
16 Monate, pressato,  
ohne Knochen,  
Kastanienfleisch



Maletti, gegründet 1867, produziert delikate Salami noch heute nach alten Rezepturen auf handwerkliche Weise *mit unverwechselbaren Aromen und Düften, die an die Vergangenheit erinnern.*



**140**  
**Salami Abruzzese**

ca. 400 g



**130**  
**Nocetta Schinkensalami**

ca. 3,0 kg  
max. 11 % Fett



**1420**  
**Salami Montanaro lungo**

ca. 1,2 m  
ca. 2,5 kg



**1421**  
**Salametti Finochietto Selvatico**

ca. 220 g  
mit Wildfenchelsamen



**1422**  
**Salametti Cinghiale**

ca. 220 g  
25 % Wildschwein



**1423**  
**Salametti Peperoncino**

ca. 240 g  
mit kalabrischer Chili



**1435**  
**Salametti al Barolo**

ca. 220 g  
mit 3 % Barolo Wein



**1436**  
**Salametti al Tartufo**

ca. 220 g  
mit 3 % Sommertrüffel



**147**  
**Cacciatori Salami**

5 Stück/Kette  
ca. 900 g



**1431**  
**Sopressa Veneto**

ca. 3,0 kg  
Salami mit Knoblauch und Weißwein, grob



**1426**  
**Salame al Tartufo**

ca. 1,2 kg  
Salami mit 2 % schwarzem Trüffel



**1320**  
**Salamella Nostrana**  
ca. 500 g



**141**  
**Mailänder Salami**  
**»Tradizione«**  
ca. 3,0 kg



**149**  
**Coppa**  
ca. 1,5 kg



**1441**  
**Mortadella Bologna**  
**IGP**  
halbes Stück  
ca. 3,0 kg  
mit Pistazien



**1220**  
**Prosciutto di Parma**  
**»Pelatello«**  
ca. 5,0 kg  
Parmaschinken,  
14 Monate, ohne Knochen,  
Bein und Schwarte



**1225**  
**Prosciutto di Parma**  
**Blockform**  
ca. 2,5 kg  
Parmaschinken,  
14 Monate, ohne Schwarte



**1139**  
**Prosciutto Cotto**  
halbes Stück  
ca. 3,5 kg  
italienischer Kochschinken



**1314**  
**Prosciutto Cacciatori**  
**di Toscana**  
halbes Stück  
ca. 4,0 kg  
gegrillter Kochschinken  
mit Rosmarin  
*auch als ganzes Stück*  
*erhältlich (s. Preisliste)*



**1211**  
**Parmaschinken**  
ca. 8,0 kg  
18 Monate, ohne Knochen



**124**  
**Prosciutto Crudo**  
**Landschinken**  
ca. 6,0 kg  
ohne Knochen



**1236**  
**Prosciutto Crudo**  
**»Tartufo«**  
ca. 6,0 kg  
Trüffel-Rohschinken, ohne  
Knochen



**1235**  
**Prosciutto di San**  
**Daniele**  
ca. 6,0 kg  
16 Monate, ohne Knochen



Seit drei Generationen bringt das Familienunternehmen San Dan den authentischen Geschmack italienischer San Daniele Schinken auf den Tisch.

Das Fleisch stammt von kontrollierten italienischen Bauernhöfen.

San Daniele del Friuli bietet für die Reifung des Schinkens ideale klimatische Bedingungen.

*Die Brisen der Adria kombiniert mit den Winden aus den Alpen* geben dem Produkt seinen typischen Geschmack.



1223

### San-Daniele-Schinken

ca. 7,5 kg

16 Monate, ohne Knochen



1224

### San-Daniele-Schinken »Addobbo«

ca. 8,0 kg

16 Monate, ohne Knochen, rund gebunden

## Golfer



Traditionell geführtes Familienunternehmen in dritter und vierter Generation. Hersteller der Golfetta Schinkensalami. Einzigartig original zubereitet aus ausgewählten italienischen Schinken und im Baumwolltuch gereift.

*Leicht und lecker erfüllt sie die ernährungsspezifischen Ansprüche* an der modernen Bedienungstheke.



1400

### Golfer Salami

ca. 3,0 kg

max. 12% Fett



134

### Prosciutto Cotto

halbes Stück

ca. 4,0 kg

gekochter Schinken aus Parma

*auch als ganzes Stück erhältlich (s. Preisliste)*



1310

### Trüffelkochschinken

halbes Stück

ca. 4,0 kg



1444

### Mortadella Tartufo

halbes Stück

ca. 3,0 kg

mit Trüffeln

# Levoni-Spezialitäten



Die zu 100% italienischen Wurstsorten von Levoni entstehen aus erstklassigem Fleisch von in Italien geborenen, aufgezogenen und verarbeiteten Schweinen.

Für die Rezepturen verarbeitet Levoni täglich frisch die erlesensten Gewürze, Kräuter und natürliche Aromastoffe aus aller Welt. Es entstehen einzigartige Duft- und Geschmackserlebnisse, welche die Qualität des Fleisches zur vollen Geltung bringen. So werden etwa Bronte-Pistazien, sizilianisches Meersalz, Marsala superiore DOP, Zimt, Pfeffer, frischer Knoblauch zum Geheimnis des einzigartigen Geschmacks. Die Raucharomen werden verstärkt durch die spezifische Holz Auswahl, welche den Wurstwaren das besondere Etwas verleihen.

Um niemanden von diesem Genuss Erlebnis auszuschließen, sind *alle Spezialitäten gluten- und laktosefrei.*



1354

## Salami Abruzzese piatto

ca. 350 g

feine Körnung



1355

## Salami »Levonetto Rustico«

ca. 220 g

mittlere Körnung, Cello



1356

## Salami »Levonetto Amabile«

ca. 250 g

feine Körnung, Cello



1301

## Salami Napoli piccante

6 x ca. 400 g

pikant, mit Paprika



1321

## Salsiccia Romagnola

ca. 500 g

mittlere Körnung, mild



1330

## Sopressa Veneta Knoblauchsalami

ca. 4,0 kg

grobe Körnung, mit Knoblauch



1332

## Levonetto Curvo Ringsalami

ca. 400 g

mittlere Körnung, herzhaft



1313

## Salami Scudetto Schinkensalami

ca. 3,0 kg

max. 11 % Fett



136

## Salami Venticina

ca. 3,0 kg

grobe Körnung, pikant,  
mit Paprika



1300

## Salami Parma

ca. 900 g

mittlere Körnung, mild



1336

## Salami Ungherese

ca. 1,2 kg

feine Körnung, leicht  
geräuchert



1337

## Salami Milano

ca. 1,2 kg

feine Körnung, mild



1350

## Salami Finocchiona Fenchelsalami

ca. 4,0 kg

mittlere Körnung, mit  
Fenchelsamen



1352

## Salsiccia Mediterranea piccante

ca. 1,0 kg

mittlere Körnung, scharf



1470

## Salami Mignon

2 x ca. 500 g

Mini-Salami-Kette



1312

## Guanciale

ca. 800 g

geräucherte Schweine-  
backe



40880

## Ochsenzunge

ca. 1,0 kg

gegart



1291

## Lardo Pancettato

ca. 4,0 kg

mit Thymian



1280

## Pancetta Magretta

ca. 2,5 kg

luftgetrockneter magerer  
Speck, gerollt



1282

## Pancetta Coppata

ca. 3,0 kg

Schweinebauch mit  
Nacken



1443

## Mortadella Bologna IGP

halbes Stück  
ca. 4,0 kg  
mit Pistazien, vollmundig



1440

## Mortadella Levonella

halbes Stück  
ca. 4,0 kg  
mit Pistazien, delikat



1331

## Prosciutto Cotto Alfieri

ca. 10,0 kg  
traditioneller Kochschinken



1338

## Kochschinken Jolly

ca. 4,5 kg  
saftig, mager



1222

## San-Daniele-Schinken »Addobbo«

ca. 8,0 kg  
16 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



1230

## San-Daniele-Schinken »Pelatello«

ca. 5,0 kg  
14 Monate, ohne Knochen, Bein und Schwarte



1201

## Culatta

ca. 4,0 kg  
Schinken aus der Schweinenuss, ohne Knochen, mild



121

## Parmaschinken DOP

ca. 7,0 kg  
14 Monate, ohne Knochen



1200

## Parmaschinken DOP

ca. 8,0 kg  
16 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



1221

## Parmaschinken »Don Romeo«

ca. 8,0 kg  
24 Monate, ohne Knochen, rund gebunden



122

## Parmaschinken DOP

ca. 7,5 kg  
16 Monate, ohne Knochen



123

## Parmaschinken »Don Romeo«

ca. 7,5 kg  
24 Monate, ohne Knochen

# Spezialitäten aus **FRANKREICH**

Feinste Pasteten und Terrinen,  
vornehmlich aus dem Südwesten Frankreichs,  
einer Region, in der die Verarbeitung von Geflügel- und Gänseleber  
sowie Trüffeln und Pilzen eine lange Tradition besitzt,  
bilden den Kern unseres französischen Delikatessensortiments.  
Schinken und Salamis aus dem Bayonne  
und Rillettes aus der Normandie  
runden dieses Sortiment ab.





*...wie Gott in Frankreich:*

Aber aus der saarländischen Manufaktur »Les Délisœurs – handgemachte Pâtés & mehr«. Die Leber-Pâtés erinnern an alte

Tradition aus Frankreich

und bestechen sowohl durch ihre

fleischige Konsistenz als auch den reduzierten Fett- und Leberanteil.



6201

**Tradition**

180 g

grobe Schweineleberpaté



6202

**Toskana**

180 g

mit Tomaten und Steinpilzen



6203

**Provence**

180 g

mit Oliven, Knoblauch und Kräutern der Provence



6204

**Grand mère**

180 g

mit extra marinierter Schweineleber



6205

**Poivre rosé**

180 g

mit rosa Pfeffer und Pastis



6206

**Cranberry**

180 g

mit Cranberries, dunkler Schokolade und Ingwer



6207

**Apfel-Calvados**

180 g

in perfekter Harmonie



6213

**Henry**

180 g

feine Paté mit Geflügel-leber und Portwein

# Leberpasteten und Terrinen



150

## Försterin-Pastete

1,5 kg

fein, mit Geflügelleber  
und Waldpilzen



154

## Bauerterrine grob

1,5 kg

mit grünem Pfeffer



1540

## Steinpilz-Terrine

1,5 kg

fein, mit Geflügelleber



151

## Flugentenpaté

1,5 kg

fein, mit Portwein



177

## Imperial Schichtpastete

1,5 kg

feinste Flugentenleber-,  
Perhuhnleber- und  
Gänseleberpaté,  
geschichtet



162

## Entenpaté

1,5 kg

getrüffelt, mit Orange 4%



170

## Perigord-Pastete

1,5 kg

Flugentenleber mit  
frischen Waldpilzen



173

## Gänseleberpaté

1,5 kg

fein, mit Cognac



1771

## Gourmet Torte Schichtpastete

auf rundem Teller  
2,0 kg

Entenlebercreme mit  
grünem Pfeffer und  
Geflügellebercreme mit  
Waldpilzen



1772

## Imperial Schichtpastete

geschichtet auf rundem  
Teller  
2,0 kg

feinste Flugentenleber-,  
Perhuhnleber- und  
Gänseleberpaté

# Leberpasteten und Terrinen



Oktober bis Dezember

**152**

**Entenleberpastete**

Rolle  
1,5 kg  
fein, mit Feigen



Oktober bis Dezember

**153**

**Gänseleberpastete**

1,5 kg  
fein, mit Steinpilzen



Oktober bis Dezember

**1543**

**Preiselbeerpastete**

1,5 kg  
Schweineleber, Schweinespeck, Preiselbeeren



Oktober bis Dezember

**166**

**Fasan-Terrine**

1,6 kg  
Kunststoffschale  
grobe Schweineleberterrinen, mit 21 % Fasanfleisch



Oktober bis Dezember

**167**

**Reh-Terrine**

1,6 kg  
Kunststoffschale  
grobe Schweineleberterrinen, mit 21 % Rehfleisch



Oktober bis Dezember

**168**

**Wildschwein-Terrine**

1,6 kg  
Kunststoffschale  
grobe Schweineleberterrinen, mit 21 % Wildschweinfleisch

# Französische Spezialitäten



**826**

**Gänserillette**

180 g  
80 % gebratenes Gänsefleisch



**181**

**Ringsalami »Traiteur«**

ca. 400 g  
luftgetrocknete Salamispezialität



September bis Februar

**176**

**Gänserillette**

2,3 kg  
80 % gebratenes Gänsefleisch



**180**

**Bayonner Schinken**

ca. 5,0 kg  
luftgetrocknet, ohne Knochen

# Spezialitäten aus SPANIEN

Original »Jamón de Trevélez« aus dem höchsten Dorf Spaniens, klassische Salamivarianten wie Salchichón und Chorizo sowie Serrano Schinken und Lomo von herausragender Qualität.

Daneben findet der Spanienkenner ausgesuchte Spezialitäten vom iberischen Schwein (Pata Negra):

Koch- und Rohschinken,  
Murcia Blanco (Zungenwurst),  
Salchichón, etc.

# Schinken



7902

## Original Serrano Schinken Reserva

ca. 5,0 kg

14 Monate, luftgetrocknet, ohne Knochen



7903

## Original Serrano Schinken

halbes Stück  
ca. 2,0 kg

10 Monate, luftgetrocknet, Block



7904

## Original Serrano Schinken mit Kräutern

halbes Stück  
ca. 2,0 kg

10 Monate, luftgetrocknet, Block

# Rohwurst



795

## Pfeffer-Schinken-Salami

ca. 2,0 kg

mittlere Körnung, mit Pfeffermantel

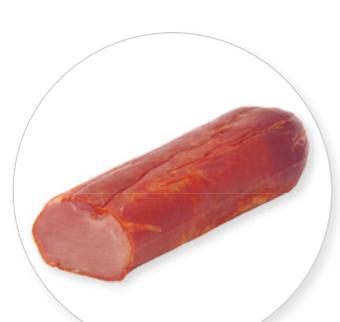


797

## Chorizo grob

ca. 2,0 kg

grobe Körnung, mit Pfeffermantel



7962

## Lomo

ca. 1,5 kg

getrocknete Schweinelende mit Paprika



791

## Chorizo Salami

ca. 2,0 kg

pikante, spanische Salamispezialität



792

## Serrano Salami

ca. 2,0 kg

spanische Salamispezialität, luftgetrocknet



7910

## Chorizo Salami

Atmospack  
200 g

pikante, spanische Salamispezialität, Ring

# Original Trevélez Schinken



Jamón de Trevélez – Denominación Específica:  
Die Geschichte des Schinkens aus Trevélez beginnt 1862, dem Jahr, in dem die Königin Isabell II dem Dorf das Privileg erteilte, ihr königliches Siegel auf die Schinken, die im Landkreis hergestellt werden, zu prägen.

Seitdem haben Generationen von Schinkenherstellern ihre Kenntnisse, ihr Können und vor allem die gleichen handwerklichen Verfahren der Auswahl, des Salzens und der Reifung beibehalten und weitervermittelt. Die fachmännische Auswahl der Schweinekeulen der Rassen Landrace, Large-White und Duroc-Jersey, die Freilandmast und zeitweise Zufütterung von Kork-eicheln, das von Hand eingebrachte Meersalz und die Reifung in über 1600 Höhenmetern verleihen dem »Jamón de Trevélez« seinen einzigartigen Geschmack. *Der Schinken hat einen niedrigen Salzgehalt, einen sehr niedrigen Anteil an gesättigten Fettsäuren, ist reich an Vitaminen und Proteinen und damit bestens geeignet für eine gesunde Ernährung.*

Diese Delikatesse schließt die Lücke zwischen dem »Jamón Serrano« und dem »Ibérico Pata Negra«. Der Schinken mit geschützter Herkunftsbezeichnung »Trevélez« kommt aus den acht Gemeinden der Gebirgsregion Alpujarra Alta (Granada).



7803

## Schinken Gran Reserva

ca. 5,0 kg

20 Monate luftgetrocknet, ohne Knochen



7804

## Schinken Gran Reserva

ca. 7,5 kg

20 Monate luftgetrocknet, mit Knochen

# MRM-Spezialitäten



Die ausgesuchten Keulen des berühmten Schwarzfußschweines werden nach traditionellem Rezept schonend, *mit nicht zu hoher Temperatur im Ofen gebacken* und erhalten anschließend ihr besonderes Feinaroma im milden Buchenholzrauch.



780

## Spanischer Kochschinken »Mostoles«

ca. 8,0 kg

ohne Knochen, mit Fuß (kein Ibérico)



794

## Ibérico Zungenwurst

ca. 4,0 kg

mit Pistazien



788

## Ibérico Kochschinken

halbes Stück

ca. 4,0 kg

gebacken, ohne Knochen



782

## Ibérico Kochschinken

ganzes Stück

ca. 8,0 kg

gebacken, ohne Knochen

# Spezialitäten vom iberischen Schwein (Pata Negra)

Diese Spezialitäten werden vom extra hierfür gezüchteten iberischen Schwein hergestellt. Die Mast erfolgt ausschließlich im freien Weideland der südlichen Extremadura, wo die Tiere sich nur von Weidefutter und Eicheln (Bellota) ernähren – die Grundlagen für den einmaligen

aromatischen Geschmack der Ibérico-Produkte, die *bei Feinschmeckern in aller Welt höchste Anerkennung* finden.



7901

## Ibérico Schinken Bellota Gran Reserva

ca. 5,0 kg

reine Eichelmast,  
ohne Knochen



789

## Ibérico Schinken Cebo

ca. 5,0 kg

Getreidezufütterung,  
ohne Knochen



790

## Ibérico Schinken

ca. 5,0 kg

ohne Knochen



798

## Chorizo Ibérico

ca. 180 g

pikant



799

## Salchichón Ibérico

ca. 180 g

luftgetrocknet



781

## Chorizo Ibérico

halbes Stück  
ca. 500 g

pikant, Naturdarm



783

## Salchichón Ibérico

halbes Stück  
ca. 500 g

luftgetrocknet, Naturdarm

# Spezialitäten aus ÖSTERREICH und der SCHWEIZ

AGER Wildspezialitäten

Der Name AGER steht für qualitativ hochwertige Wildräucherwaren.

In zweiter Generation geführt, garantiert diese Manufaktur höchste Qualität und regionale Markenprodukte.

Tiroler Handwerkskunst, wie  
sie der Kenner schätzt.





2281

**Rehsalami**  
**60% Rehfleisch**

ca. 220 g

geräuchert



2205

**Hirschboxl**  
**63% Hirschfleisch**

6 Paar, ca. 800 g

delikat würzige  
Wildspezialität



2210

**Hirschlandjäger**  
**63% Hirschfleisch**

6 Paar, ca. 700 g

delikat würzige  
Wildspezialität



2284

**Hirschsalami**  
**60% Hirschfleisch**

ca. 220 g

geräuchert



2212

**Lammrohschinken**

ca. 450 g

geräuchert



2224

**Hirschrohschinken**

ca. 800 g

geräuchert



2217

**Rehrohschinken**

ca. 700 g

geräuchert



2218

**Wildschwein-  
rohschinken**

ca. 900 g

geräuchert

## Aus der Schweiz



10

**Original**  
**Bündnerfleisch**

ca. 1,0 kg

mehrere Wochen  
getrocknetes Rindfleisch,  
frei von Fett und Sehnen

1. Für Bestellungen und Lieferungen sind ausschließlich unsere Bedingungen verbindlich. Mündliche Vereinbarungen oder sonstige mit unseren Vertretern und Angestellten getroffenen Sonderabmachungen sind nur nach schriftlicher Bestätigung wirksam. Gleiches gilt, wenn unsere Bedingungen von denen des Käufers abweichen. Durch Abänderungen oder Aufhebung einzelner unserer Bedingungen bleiben die übrigen unberührt.
2. Angebote erfolgen grundsätzlich freibleibend hinsichtlich Liefermenge, Lieferzeit und Preis.
3. Berechnet werden die am Versandtage gültigen Preise. Alle Preise und Zuschläge gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
4. Zahlung ist zu leisten 7 Tage nach Erhalt der Ware netto ohne jeden Abzug.  
Bei Bankeinzug gewähren wir 1% Skonto.  
Beträge, die 10 Tage nach Rechnungsdatum nicht eingegangen sind, werden ohne vorherige Anzeige zuzüglich entstehender Kosten und Verzugszinsen in Höhe von 0,25 % pro Woche eingefordert.  
An uns unbekannte Kunden erfolgt die Lieferung nur gegen Vorkasse.  
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum – die aus der Weiterveräußerung entstehende Forderung tritt der Verkäufer im Voraus an uns ab.
5. Zum Inkasso berechtigt sind unsere Vertreter und Angestellten nur bei Vorlage einer schriftlichen Vollmacht.
6. Lieferungen aus unserer **Hauptpreisliste** erfolgen **ab 30 kg frei Haus**, in der Regel innerhalb 48 - 72 Stunden per Kühlspedition.  
  
Für Lieferungen **von 10 bis 15 kg** berechnen wir eine Frachtkostenbeteiligung in Höhe von **EUR 20,00**.  
  
Für Lieferungen **von 15,1 bis 20 kg** berechnen wir eine Frachtkostenbeteiligung in Höhe von **EUR 1,20 pro kg**.  
  
Für Lieferungen **von 20,1 bis 25 kg** berechnen wir eine Frachtkostenbeteiligung in Höhe von **EUR 0,75 pro kg**.  
  
Für Lieferungen **von 25,1 bis 29,9 kg** berechnen wir eine Frachtkostenbeteiligung in Höhe von **EUR 0,45 pro kg**.  
  
**Aufträge unter 10 kg** werden auf Wunsch des Kunden per Paketdienst mit einem Frachtaufschlag von **EUR 10,00** sowie auf Gefahr und Risiko des Käufers (Paketdienst = nicht gekühlt!) von uns zum Versand gebracht.  
  
Lieferungen aus dem **Sortiment der Personalisierten Produkte** erfolgen spätestens 10 Werktage nach Auftragsingang **ab einem Warenwert von EUR 400,00 frei Haus**. Für Lieferungen unter diesem Wert berechnen wir eine **Frachtkostenbeteiligung in Höhe von EUR 20,00**.  
Bei **Expressgutsendungen** wird ohne besondere Vereinbarung die Mehrfracht berechnet.  
**Für Lieferungen auf die Nordfriesischen oder Ostfriesischen Inseln berechnen wir je Sendung einen Inseltransfer in Höhe von EUR 20,00**.  
Es wird keine Gewähr für die Einhaltung von Fristen übernommen.  
Berechnet wird das bei uns festgestellte Gewicht. Der beim Transport entstehende natürliche Gewichtsschwund wird nicht vergütet.  
Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers.

## Verkostungen

Zur nachhaltigen Etablierung unserer internationalen Premium-Rohschinken in Ihrer Bedienungstheke, können wir Ihnen verkaufsfördernde Verkostungen mit unseren manuell betriebenen Berkel-Maschinen vermitteln.



7. **Beschädigungen oder Verluste sind auf dem Frachtbrief durch den Zusteller bescheinigen zu lassen und innerhalb von 24 Stunden an uns schriftlich zu melden.**
7. Beanstandungen sind unmittelbar an uns zu richten. Sie sind unverzüglich nach Erhalt der Ware, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden – bei uns eingehend – geltend zu machen. Beanstandete Waren müssen zu unserer Verfügung gehalten werden und sind auf Verlangen auf Kosten und Gefahr des Kunden zurückzusenden. Bei begründeter Reklamation erteilen wir Gutschrift oder liefern Ersatz nach unserer Wahl.
8. Gegenansprüche, insbesondere aus Gewährleistung, berechtigen den Käufer weder zur Anfechtung, noch zur auch nur teilweisen Zurückhaltung der Zahlung.
9. **Bei amtlichen Probenentnahmen ist eine Gegenprobe zu fordern, und uns diese unverzüglich in der vom Beamten übergebenen, amtlich versiegelten Form zur Überprüfung zu übersenden.**
10. Die richtige Bezeichnung bei Verkauf der Ware nach § 4 LMG ist bei abweichenden Orts- und Handelsgebräuchen Aufgabe des Bestellers.
11. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist ausschließlich Eschwege.