

Küche & Genuss

Herbst/Winter 2019



MANŮFACTUM.



Die guten Dinge. Es gibt sie noch – und wir tragen sie zusammen

Konsequent

Unsere Produktauswahl basiert auf den Prinzipien von Reparierbarkeit, langer Lebensdauer sowie einer ressourcenschonenden und sozialverträglichen Produktion.

Besonders

Seit mehr als 30 Jahren stehen wir für die Idee einer bewussten Nutzung hochwertiger Produkte, die Ihren Alltag bereichern und Freude schenken können.

Ausgewählt

Als kompetenter Partner finden wir gute Dinge, die Ihren Wünschen nach Funktion und Qualität entsprechen, und präsentieren sie im Katalog und online.

Erlebbar

Nehmen Sie die Produkte in unseren Warenhäusern selbst in die Hand und erfahren Sie ihre Geschichten. Unser fachkundiges Personal berät Sie gerne.

Abonnieren Sie die guten Dinge als Newsletter

Und sichern Sie sich einen Gutschein über 5,- €* unter www.manufactum.de/newsletterabo

* Einmalig einlösbar im Online-Shop und in den Warenhäusern ab 50,- € Einkaufswert. Weitere Informationen auf www.manufactum.de/newsletterabo



Die Preise in diesem Katalog gelten bis 31.01.2020. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen; diese und unsere Datenschutzerklärung finden Sie im Internet unter www.manufactum.de

Küche & Genuss

Herbst/Winter 2019

Liebe Leserin, lieber Leser,

Essen ist weitaus mehr, als sich nur den Magen zu füllen. Über die Art unserer Nahrung entdecken wir von Geburt an schmackhaft die Welt – und bei genauerer Betrachtung auch uns selbst. Schon ein bestimmtes Gewürz kann dafür sorgen, dass ein Gericht „wie bei Mutter“ schmeckt und uns nicht nur körperlich, sondern auch seelisch sättigt. Genuss bedeutet für uns Wohlbefinden.

Alle unsere fünf Sinne – Sehen, Fühlen, Riechen, Hören und Schmecken – sind daran beteiligt. Bei der Auswahl frischer Lebensmittel sind Farbe und Form oft entscheidende Elemente, bei dem Duft einer Speise läuft uns, im wahrsten Sinne des Wortes, das Wasser im Mund zusammen. Ein leckeres Mahl nach einem harten Arbeitstag belohnt uns mit seinen vielfältigen Geschmacksnuancen. Und wenn Sie noch dazu gemeinsam mit Freunden oder der Familie den Kochlöffel schwingen, erweitern Sie ganz nebenbei auch Ihren kulinarischen Horizont.

Qualität ist hier natürlich ein wichtiges Stichwort, denn ausgewählte Zutaten und hochwertige Utensilien tragen viel dazu bei, das volle Potenzial eines Gerichts zu entfalten. Wir möchten Sie in diesem Katalog auf eine Entdeckungsreise mitnehmen, unsere Wertschätzung von Lebensmitteln mit Ihnen teilen und Ihre Aufmerksamkeit für Unterschiede wecken, die Ihnen bisher nicht so klar auf der Zunge lagen.

Seien Sie sicher, dass die eine oder andere Überraschung auf Sie wartet, denn hochwertige Lebensmittel beziehen ihren vorzüglichen Geschmack eben nicht aus künstlichen Zusatzstoffen, sondern aus den eigenen, ausgereiften Aromen – verstärkt durch die dazu passende Zubereitungsart. Ein paar Rezepte zur Inspiration liefern wir Ihnen gleich dazu.

Aber Vorsicht! Wer einmal auf den (guten) Geschmack gekommen ist, der möchte ihn in der Regel nie wieder missen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude am Herd und noch mehr an dem Gericht auf Ihrem Teller.

Mit besten Grüßen



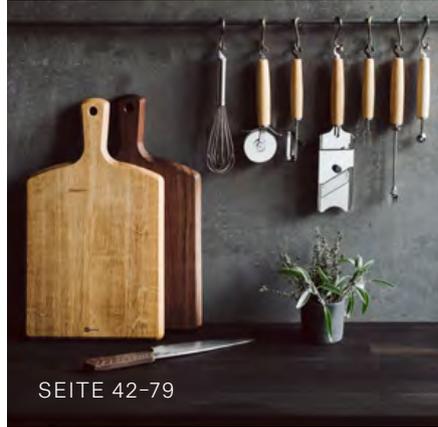
Max Heimann



Kai Steffan



SEITE 06-41



SEITE 42-79



SEITE 80-103



SEITE 104-115



SEITE 116-123

INHALTSVERZEICHNIS

LEBENSMITTEL

SEITE 06-41

- 08** ESSIG UND ÖL, GEWÜRZE
 - 14** REZEPT: RISOTTO
 - 15** GRUNDNAHRUNGSMITTEL, KONSERVEN
 - 22** SCHOKOLADE, SÜSSWAREN, GEBÄCK
 - 30** GUTES AUS KLÖSTERN
 - 32** WINTERLICHES NASCHWERK, LEBKUCHEN
 - 36** NÜSSE UND MANDELN, TROCKENFRÜCHTE, BROTAUFSTRICHE
-

KÜCHE

SEITE 42-79

- 44** KÜCHENHELFER, KÜCHENMASCHINEN
 - 52** REZEPT: STEINPILZ-MARONEN-PASTETE MIT KÜRBIS
 - 54** TÖPFE UND PFANNEN
 - 66** WINTERGRILLEN
 - 68** KÜCHENMESSER, SCHNEIDBRETTER
 - 74** BACKEN, REZEPT: BERLINER
 - 78** KÜCHENAUSSTATTUNG
-

GETRÄNKE

SEITE 80-103

- 82** HAMBURGER SPIRITUOSEN
 - 84** SCHAUMWEINE UND APERITIFS, PORTWEINE UND KRÄUTERLIKÖRE
 - 86** MANUFACTUM SINGLE MALTS
 - 88** WEINE UND BIERE
 - 90** WINTERLICHE GETRÄNKE
 - 91** TEE- UND KAFFEEZUBEREITUNG
-

TISCHKULTUR

SEITE 104-115

- 106** GLÄSER
 - 108** KERZEN, GESCHIRR, TISCHWÄSCHE
 - 114** BROTZEIT
-

MANUFACTUM VOR ORT

SEITE 116-123

- 118** BROT & BUTTER, LEBENSMITTEL VOR ORT
- 120** VERANSTALTUNGEN UND SEMINARE, WARENHÄUSER
- 122** KUNDENSERVICE, WARENGUTSCHEIN



J116

Chillies
Capsicum annuum
MANUFACTUM.



LEBENSMITTEL

SEITE 06-41

- 08** ESSIG UND ÖL
- 10** GEWÜRZE
- 14** REZEPT: RISOTTO
- 15** GRUNDNAHRUNGSMITTEL, KONSERVEN
- 22** SCHOKOLADE
- 27** SÜSSWAREN UND GEBÄCK
- 30** GUTES AUS KLÖSTERN
- 32** WINTERLICHES NASCHWERK
- 34** LEBKUCHEN, NÜSSE UND MANDELN
 - 37** REZEPT: DUKKAH
 - 38** TROCKENFRÜCHTE
 - 40** BROTAUFSTRICHE

Giusti. Essigvielfalt aus Modena.

Die Stadt Modena im Norden Italiens bietet genau die Bedingungen, die aus gutem Essig einen herausragenden machen: Das lokale Klima ist ideal, und mit Trebbiano und Lambrusco wachsen dort die Trauben, die sich perfekt zur Essigherstellung eignen. Die Acetaia Giuseppe Giusti ist seit 1598 in Modena ansässig und lässt ihre Balsamessige viele Jahre in zum Teil antiken Holzfässern reifen. Zeit, in der diese die Aromen der unterschiedlichen Hölzer (Kirsche, Kastanie, Maulbeere oder Esche) aufnehmen und ihren jeweils ganz eigenen Charakter und Geschmack ausbilden können.



Giusti Aceto Balsamico „Il Denso“

Eine Cuvée verschiedener Moste, besonders süßbetont und dickflüssig. Aus am Rebstock eingetrockneten Trauben gewonnen und durch die Lagerung zusätzlich konzentriert. Geschmackliche Anklänge von Pflaume und Rübkraut, empfehlenswert zu reifen Tomaten, Rauke, Kartoffelplätzchen. Säuregehalt 6%. 250-ml-Flasche (€ 7,96 / 100 ml) **84830 € 19,90**

Giusti Aceto Balsamico di Modena „Quarto Centenario“

Anfangs als limitierte Spezialabfüllung zum 400. Jubiläum der Acetaia im Jahre 1998 entwickelt. Süßbetont, mit inten-

sivem Backpflaumenaroma. Passt zu asiatischen Sommerrollen, zu gebratenen Pfifferlingen und allerlei Desserts. Säuregehalt 6%. 250-ml-Flasche (€ 11,80 / 100 ml) **43929 € 29,50**

Giusti Aceto Balsamico

Auf der Basis mindestens acht Jahre alten Mosts fassgereift. Ursprünglich der Essig, den die Giustis für den täglichen Eigengebrauch herstellten, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure. Gutes Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer dazu – fertig ist das perfekte Salatdressing. Säuregehalt 6%. 250-ml-Flasche (€ 5,60 / 100 ml) **10024 € 14,00**

Giusti Aceto Balsamico Banda Rossa

Sein Hauptbestandteil ist mindestens zehn Jahre gereifter Essig aus den antiken Fässern der Familie Giusti. Von Traubenmost und Weinessig harmonisch abgerundet, im Geschmack an Karamell erinnernd. Passt zu vielen Fleischsorten, zu Räucherfisch, englischem Stilton und zu Desserts. Säuregehalt 6%. 250-ml-Flasche (€ 20,60 / 100 ml) **10025 € 51,50**

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato 12 Jahre

Das Original, in begrenzter Menge aus jahrhundertealten Fässern abgefüllt und mindestens 12 Jahre gereift. Darf nur in Flaschen

dieser Form und mit 100 ml Füllmenge verkauft werden – daran ist er auf den ersten Blick zu erkennen. Geschmacklich ist dieser Essig unübertroffen. Säuregehalt 6%. 100-ml-Flasche **27989 € 79,00**

Giusti Balsamico Bianco

Mildsüß durch Einkochen von Most autochthoner Trauben und eine bis zu sechs Jahre dauernde Lagerung im Eschenholzfass. Vor dem Abfüllen wird wenig weißer Weinessig zugesetzt. Mit Aromen reifer, gelber und kandierter Früchte, feine Honignote. Als Aperitif ein Genuss. Säuregehalt 4%. 250-ml-Flasche (€ 4,32 / 100 ml) **43858 € 10,80**



Essig aus dem Brauhaus.

In Holzfässern ausgereift. Die Grundweine bezieht der Essigmacher Theo Berl vom Ortenauer Weinkeller in Offenburg, die geschmacksbestimmenden Früchte gedeihen im Renchtal.

Schwarzkirsch Lager-Essig

Säuregehalt 5%. 0,2-l-Flasche (€ 6,50 / 100 ml) **12719 € 13,00**

Birnen Lager-Essig

Säuregehalt 5%. 0,2-l-Flasche (€ 4,50 / 100 ml) **12715 € 9,00**

Essig aus Süßweinen.

Vom Fuß der Pyrenäen, in Fässern aus Eichenholz an der Sonne Südfrankreichs gereift.

Weißer Banyuls-Essig

Aus weißem Banyuls-Wein, der rarer als der rote und daher etwas kostspieliger ist. Wird statt Zitrone verwendet. 6% Säure, Alkoholgehalt max. 2,6 Vol.-%. 250 ml (€ 3,80 / 100 ml) **26801 € 9,50**

Banyuls-Essig

Rot, mit fruchtigem Aroma. 6% Säure, Alkoholgehalt 2,6 Vol.-%. 0,5 l (€ 23,00 / 1 l) **83676 € 11,50**



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Ohne Pressung gewonnen

Den von November bis März in Ligurien frisch geernteten Oliven entrinnt während des nur noch in kleinen Betrieben wie der Ölmühle ROI gebräuchlichen ersten Kollergangs – also noch vor der ersten Pressung – dieses milde, dickflüssige und überaus fruchtige, gelbgrüne Tropföl.

Der volle Geschmack der Olive:

- Olivenöl, das vor der ersten Pressung durch Tropfen gewonnen wird
- Dickflüssig in der Konsistenz, von gelbgrüner Farbe und im Geschmack fruchtbetont, mit Aromen von Dörrfrüchten und Tee
- Überaus kostbar: Aus 400 kg Oliven werden nur ca. 8–10 l Öl gewonnen
- Verwendung in der Küche ausschließlich kalt, zum Würzen von Fisch, hellem, geschmortem Fleisch sowie zu Obst und Desserts



Ligurisches Oliven-Tropföl „Carte Noire“ DOP

500-ml-Flasche
(€ 64,00 / 1 l)
59942

€ 32,00

Bio-Ölset Kürbiskern, Rosmarin-Zitronengras, Leindotter

Jeweils kaltgepresst. Grünes Kürbiskernöl aus Brandenburger Kürbiskernen; Rosmarin-Zitronengras-Öl auf der Basis von im Oderbruch angebauten Sonnenblumenkernen; Leindotteröl aus Saaten aus der Region um die Lutherstadt Wittenberg. 3 Flaschen à 100 ml (€ 66,00 / 1 l)

15531

€ 19,80



Bio-Ölset Napus, Wildkräuter, Koriander

Drei kaltgepresste Öle aus der Ölmühle an der Havel. Das Rapsnussöl (Napus) hat ein rauchiges Aroma, zu dessen Herstellung der Raps aufwendig aromageröstet wird. Das Wildkräuteröl verbindet die mannigfaltigen Aromen von

Raps, Kresse- und Brennesselsamen, Koriander und Thymian. Das sehr geschmacksintensive Korianderöl besteht aus Raps und Korian-

der und passt besonders gut zu asiatischen Gerichten. 3 Flaschen à 100 ml (€ 80,00 / 1 l)
58739 **€ 24,00**



Olive Joy Olivenöl Athinolia mittelscharf

Kalt extrahiert aus griechischen Athinolia-Oliven. Säuregehalt 0,25%. 0,5-l-Weißblechdose (€ 26,00 / 1 l)

63380

€ 13,00

Olive Joy Olivenöl Koroneiki ausgewogen scharf

Kalt extrahiert aus griechischen Koroneiki-Oliven. Säuregehalt 0,22%. 0,5-l-Weißblechdose (€ 26,00 / 1 l)

63381

€ 13,00

Olive Joy Olivenöl Manaki fruchtig

Kalt extrahiert aus griechischen Manaki-Oliven. Säuregehalt 0,32%. 0,5-l-Weißblechdose (€ 26,00 / 1 l)

63382

€ 13,00



Toskanisches Olivenöl „Aldo Pasquini“

Dieses leuchtend smaragdgrüne Öl ist mehrfach für seinen intensiven, fruchtigen Geschmack prämiert worden. Es wird aus Oliven gewonnen, die im November geerntet, handverlesen und kaltgepresst werden. Man verwendet es kalt im Salat und zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten.

500-ml-Glasflasche (€ 32,00 / 1 l)

64311

€ 16,00

1-l-Flasche

64312

€ 25,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Exklusiv bei **M.**

Unsere Manufactum Gewürze – echte Aromazutaten

Gewürze, sieht man von Safran ab, werden längst nicht mehr mit Gold aufgewogen. Dafür kommen sie meist recht anonym daher und überdauern nicht selten Jahre im Küchenschrank. Mut zum Gewürz wäre eine Gegenmaßnahme oder schlicht, Gewürze als Aromazutaten anzusehen, mit denen man täglich arbeitet und die gar nicht alt werden können, weil ihr fantastischer Duft und ihre aromatische Vielfalt nicht nur als Abrundung taugen, sondern zur Inspirationsquelle des Kochens und Ausprobierens werden. Deshalb haben wir zu jedem Gewürz die unserer Meinung nach bestmögliche Herkunft ermittelt und arbeiten mit mehreren Importeuren zusammen. Ins Glas kommt alles in den Gelsenkirchener Werkstätten, die eine eigene Abteilung für uns aufgebaut haben.



Gewürzregal Weithalsgläser Edelstahl

Passend für 5 der 250-ml-Weithalsgläser mit Schraubdeckel, in denen wir auch die Gewürze der Manufactum Selektion anbieten.

Die Aussparungen vorn sind zu beiden Seiten angeschrägt. Höhe 4,5 cm, Breite 39 cm, Ausladung 7,5 cm. Gewicht 440 g. Mit zwei Edelstahlschrauben; ohne Gläser.

82597 € 31,00



Periyar-Pfeffer schwarz

Aus der für ihr besonderes Klima berühmten Gewürzregion Kerala in Indien. Traditionell angebaute und zum Zeitpunkt der Reife geerntete, handverlesene Pfefferkörner, einzigartig intensiv und scharf, mit würzigem Aroma.

100 g im Braunglas

28210 € 8,40



Periyar-Pfeffer handpicked weiß

Die mildeste Handelsform des Gewürzes. Fein im Geschmack, aber weniger scharf als schwarzer Pfeffer, da die Körner von ihrer roten Fruchtschale befreit werden. 100 g im Braunglas

28211 € 8,50



Szechuanpfeffer

Mit ihrem scharfen Geschmack und der zitronigen Note werden die getrockneten Beeren des Gelbholzbaumes in China vor allem zu Fleischgerichten verwendet. Ein Zermörsern der ganzen Körner verstärkt die Würzwirkung. 50 g im Braunglas

(€ 11,60 / 100 g)
89093 € 5,80



Grüner Pfeffer getrocknet

Grüner Pfeffer ist unreif geernteter Pfeffer und von daher nicht ganz so scharf wie der schwarze oder weiße. Eine Alternative also für jeden, der es etwas milder mag. 60 g im Braunglas

(€ 13,33 / 100 g)
28209 € 8,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



Chillies

Wir bieten Ihnen ganze Schoten an, die Sie natürlich auch zerkleinert verwenden können; entfernt man dabei die Kerne, so wird die Schärfe abgemildert. 30 g im Braunglas (€ 26,67 / 100 g)

28188 € 8,00



Thailändischer Curry

Für diese Currymischung des thailändischen Typs ist die rote Färbung charakteristisch. Sie wird durch einen hohen Anteil von fein gemahlenem Paprika erzielt. 100 g im Braunglas

28201 € 5,20



Englischer Curry

Der englische Curry enthält Kurkuma, Koriander, Senf, Chillies, Bockshornklee und Knoblauch. 100 g im Braunglas

28199 € 5,20



Indischer Curry

Typisch für Currymischungen indischen Typs sind der höhere Korianderanteil und die dunklere Farbe. Unsere Mischung enthält zudem Ingwer und Kümmel. 100 g im Braunglas

28198 € 5,20



Muskatnüsse

Hocharomatische, ganze „Nüsse“ aus indonesischer Ernte. Gerieben oder gehobelt zu verwenden. 10 Stück im Braunglas (€ 0,98 / Stück)

28200 € 9,80



Serbischer Paprika edelsüß

Aus Paprikaschoten alter Landsorten, die von Hand geerntet, im Freien getrocknet und in Steinmühlen gemahlen werden. 100 g im Braunglas

28212 € 7,20



Serbischer Paprika scharf

Wie der edelsüße Paprika hergestellt, allerdings aus schärferen Sorten. In der scharfen Variante werden außerdem mehr Körner verarbeitet. 100 g im Braunglas

28213 € 7,20



Gemahlener Zimt

Echter Ceylon-Canehl, etwas gröber gemahlen als handelsüblich. Köstlich in Schmorgerichten, Keksen und Gebäck oder im Kaffee. 100 g im Braunglas

28233 € 6,10



Wacholderbeeren

Aus der Toskana. Sehr mild, fast süßlich, mit typischem Wacholderduft. Die getrockneten ganzen Beeren würzen z.B. Sauerbraten oder Sauerkraut. 80 g im Braunglas (€ 8,00 / 100 g)

28193 € 6,40



Kardamom

Kurz vor der Reife als ganze Schote geerntet, handverlesen und getrocknet. Die grünliche Färbung ist Ausweis der besten Qualitätsstufe. 80 g im Braunglas (€ 12,25 / 100 g)

28206 € 9,80



Koriander

Verfeinert Eintöpfe, Gemüse- oder Hackfleischgerichte. Die ganzen Körner können vor der Verwendung (vor dem Mahlen) geröstet werden. 60 g im Braunglas (€ 16,33 / 100 g)

39710 € 9,80



Gewürznelken

Kräftig und hocharomatisch. Handverlesene, getrocknete Knospen des Gewürznelkenbaumes als unentbehrliches Gewürz für Küche und Backstube. 80 g im Braunglas (€ 9,38 / 100 g)

28511 € 7,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

In der Sonne Extremaduras gereift

Sonnengereifter Paprika mit pikantem Rauchgeschmack, fein gemahlen, das ist ein typisches Paprikagewürz aus der Extremadura im westlichen Spanien. Wir bieten den als „Pimentón de la Vera“ gehandelten gemahlene Paprika in einer süßen und einer scharfen Geschmacksvariante an.

(Nicht nur) Für die spanische Küche:

- Schmeckt einzigartig zu Wurst, Fleisch und im Eintopf
- Verfeinert Reis und dunkle Pastasaucen
- Verleiht vegetarischen Gerichten einen pikanten Rauchgeschmack

Geräucherter spanischer Paprika scharf

70-g-Blechdose (€ 6,86 / 100 g)
82098 € 4,80

Geräucherter spanischer Paprika süß

70-g-Blechdose (€ 6,86 / 100 g)
86847 € 4,80



Bio-Piment d'Espelette

Aus Chilischoten der Sorte 'Gorria', die etwa zwanzig Tage lang draußen vorgetrocknet, bei 55–60 °C im Ofen durchgetrocknet und erst dann sorgsam vermahlen werden. Der Piment d'Espelette hat eine ganz eigene, milde Schärfe mit leicht rauchiger Note und mundet in Fleisch-, Fisch- oder Auberginengerichten. Aus dem französischen Baskenland. 30-g-Glas (€ 26,67 / 100 g)

42051 € 8,00

Kostbares Gewürz.

Conflictfood heißt das Unternehmen von Gernot Würtenberger und Salem El-Mogaddedi in Berlin. Der Name ist Programm, denn die beiden spüren beste landwirtschaftliche Produkte in Krisenregionen auf und bringen sie auf den deutschen Markt, wie etwa feinsten Safran aus Afghanistan, der von einem Frauenkollektiv im Westen des Landes gerernt und verarbeitet wird. Mit dem Erlös unterstützt Conflictfood jeweils Bildungseinrichtungen vor Ort. Der Safran im Glasröhrchen kommt in einer optisch ansprechenden Schachtel, die Rezepte und weiterführende Informationen über das Projekt enthält.



Safran aus Afghanistan

1-g-Glas
17828 € 32,00

Raffiniert, weil unraffiniert.

Dreierlei Rohrzucker von der Insel Mauritius. Das Zuckerrohr wird kurz nach der Ernte aufgebrochen, zu Melasse eingedickt und diese so lange gerührt, bis Hitze und verbliebenes Wasser sich verflüchtigt haben.

Rohrzucker Muscovado hell

Mit aromatischem Geschmack nach Honig und Karamell. Enthält vier bis acht Prozent Melasse, in der Konsistenz kristalliner als das dunkle Pendant.

500-g-Packung (€ 7,60 / 1 kg)
20278 € 3,80

Melasserohrzucker

Mit diesem Zucker einen Espresso zu süßen ist ein lohnendes Experiment. Er ist das Gegenstück zum weißen, durchraffinierten Zucker, dunkel in der Farbe und intensiv im Aroma.

500-g-Packung (€ 7,20 / 1 kg)
42571 € 3,60

Rohrzucker Muscovado dunkel

Kräftig braun, weich, reich im Geschmack und mit mildwürzigen Lakritznoten. Melasseanteil zehn bis 15 Prozent.

500-g-Packung (€ 7,20 / 1 kg)
42572 € 3,60



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Fleur de Sel aus der Guérande

Aus den bretonischen Salinen in der Guérande. Beinahe transparente, filigrane Salzkristalle, behutsam von Hand geerntet. Sie sind reinweiß, manchmal zartrosé, was von einer Meeresalge herrührt. Am besten dosieren Sie das Fleur de Sel von Hand.
200-g-Dose (€ 4,55 / 100 g)

28257 € 9,10



Grobkörniges Meersalz

Die bretonischen Salinen in der Guérande sind eines der Zentren der europäischen Meersalzgewinnung. Von dort kommt dieses aromatisch-kraftige, grobkörnige Salz zum Kochen von Gemüse, Teigwaren, Fleisch und Fisch in der Salzkruste.

500-g-Dose (€ 12,40 / 1 kg)
27958 € 6,20



Maldon Sea Salt

Aus Maldon an der englischen Nordseeküste: ein Meersalz mit knackigem Biss und glasklarem Geschmack, bei Springflut aus Meerwasser mittlerer Tiefe durch Sieden und Abschöpfen der Salzkristalle gewonnen. Die kristallinen Flocken eignen sich sehr gut zum Würzen von Bratkartoffeln, Fisch und Gegrilltem nach der Zubereitung der Speisen.

250-g-Packung (€ 2,00 / 100 g)
72252 € 5,00



Siedesalz.

In der Göttinger Pfannensaline Luisenhaller wird das Salz als konzentrierte Sole aus 450 m Tiefe ans Tageslicht gefördert und über Kohlefeuer gesiedet.

Luisenhaller Salzmühlensalz grob

(Abb. links) Für die Salzmühle geeignet, da trocken, oder aber

zum Würzen von Salzgebäck.
500-g-Packung (€ 5,80 / 1 kg)

79917 € 2,90

Luisenhaller Küchensalz

(Abb. rechts) Ein mildwürziges Küchensalz für jeden Tag. Ohne chemische Zusätze.
1-kg-Packung

55341 € 3,80



Vanille aus Mexiko

Vanilla planifolia: im Geschmack kräftig und schokoladig, für Desserts, Gebäck, Fleisch- und Fischgerichte. 3 Schoten im Glasröhrchen (€ 3,20 / Stück)

66915 € 9,60



Gewusst, wie zu würzen ist.

Würzmischungen mögen praktisch sein, doch man verpasst das bewusste Würzen und Wahrnehmen der Aromen. Andererseits ist nicht jeder gleich ein Würz-Meister. Oder man hat nicht alles da, was im Rezept gefordert wird. Die in ihre Bestandteile aufgedroselten Würzmischungen von Schusters Würzerei schaffen da Abhilfe. Eine Rezeptvariante mit und eine ohne oder mit weniger Fleisch werden zudem mitgeliefert.

Berliner-Currywurst-Gewürze

75-g-Packung (€ 7,33 / 100 g)
15784 € 5,50

Südindisches-Curry-Gewürze

41-g-Packung (€ 13,41 / 100 g)
15788 € 5,50

Französische-Bouillabaisse-Gewürze

44-g-Packung (€ 12,50 / 100 g)
15785 € 5,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.



So schmeckt Italien. Risotto

Seinen Ursprung hat der Reis (botanisch *Oryza sativa*) in China, wo es vor mehr als 7.000 Jahren zum ersten Mal gelang, die Pflanze zu kultivieren. In den was-serreichen Gegenden Oberitaliens, dem Flusslauf des Po vom Piemont bis nach Venetien folgend, wird Reis seit dem 15. Jahrhundert angebaut. Die italienischen Sorten werden als sogenannter Mittel- oder Rundkornreis der japanischen Gruppe zugeordnet, und entscheidend für das Gelingen eines echten Risotto sind ihre Kocheigenschaften. Risottoreis enthält mehr Amylose als andere Reissorten, eine weiche Stärke, die sich, wenn man den Reis richtig kocht, auflöst und zur sämig-cremigen Konsistenz des Gerichtes beiträgt.

Carnaroli Acquerello Reis

Unser Carnaroli-Reis wird nach der Ernte ein Jahr lang im Kühlsilo gelagert. So kommt ein Reifungsprozess in Gang, der eine größere Gleichmäßigkeit in der Konsistenz zur Folge hat; Stärke, Proteine und Vitamine werden weniger wasserlöslich. Der Reis braucht zwar etwas länger, um gar zu werden – dafür nimmt er aber die Gewürze besser auf.

500-g-Dose (€ 19,20 / 1 kg)

43859

€ 9,60

1-kg-Dose

71785

€ 15,00



Vialone Nano Ferron

Der Vialone Nano Ferron wird nach der Ernte in einer Art Mörser sehr vorsichtig geschält und ist auf diese Weise für flüssigere Risottozubereitungen „all'onda“ (und für Milchreis) unübertrefflich: Der rundkörnige, hocharomatische Reis verbindet sich aufs Innigste mit den Zutaten, bleibt aber im Inneren noch kernig und bissfest. Kein anderer Risottoreis produziere einen so wunderbaren Eigengeschmack, lautet das einhellige Qualitätsurteil derer, die den Vialone Nano Ferron bereits probiert haben. 1-kg-Beutel

31801

€ 9,90



Nach Mailänder Art.

Kaum ein Gericht der italienischen Küche ist so vielfältig und wandelbar wie Risotto. Wir haben ein klassisches Grundrezept heraus-gesucht, für das Sie viele Zutaten in unserem Sortiment bekommen. Welche der beiden hier vorgestellten Reissorten dazu besser passt? Das ist eine Frage von Vorlieben, die nur Sie selbst beantworten können. Probieren Sie's einfach aus! Die Zutaten sind für sechs Personen bemessen.

Zutaten:

500 g Reis

ca. 60 g Butter und 30 g Knochenmark vom Rind, ersatzweise 2 Esslöffel mildes Olivenöl (siehe Seite 9)

ca. 2 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe (siehe Seite 21)

1 fein gewürfelte Schalotte

Safran nach Geschmack

(siehe Seite 12)

frisch geriebener Parmesan (aus unserer Frischetheke) oder Grana Padano

Zubereitung:

Knochenmark oder Olivenöl und 50 g Butter in einem großen Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die fein gehackte Zwiebel darin anschwitzen, bis sie eine leicht goldene Farbe angenommen hat. Unterdessen in einem zweiten Topf die Brühe zum Kochen bringen und warmhalten.

Den Reis zu den Zwiebeln geben, kurz anschwitzen und mit einem Holzlöffel gut umrühren. Dann die Hitze erhöhen und nach und nach etwas von der kochenden Brühe angießen. Das geht am besten mit einer großen Schöpfkelle.

Diesen Vorgang wiederholen, sobald die Körner die zugefügte Brühe ganz aufgenommen haben, dabei weiter gut umrühren. Tipp: Probieren Sie zwischendurch immer mal, um sicherzugehen, dass der Reis al dente, also bissfest, bleibt und der Garpunkt nicht überschritten wird. Je nach Reissorte kann es sein, dass Sie nicht die gesamte Menge Brühe benötigen.

Am Ende der Garzeit den Safran unterrühren. Dann den Topf von der Platte nehmen und das Risotto mit der übrigen Butter sowie dem geriebenen Käse abbinden, gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken.

Übrigens: Ein Tropfen Knoblauchöl, vor dem Servieren zugegeben, gibt extra Geschmack. Geeignete Risottotöpfe bieten wir auf Seite 57 und Seite 59 in diesem Katalog an.

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Vorrat ist ein guter Rat.

Vorrat, „etwas, was in mehr oder weniger großen Mengen zum Verbrauch, Gebrauch vorhanden, angehäuft ist, zur Verfügung steht.“ So definiert es das Lexikon. Doch sind wir darauf überhaupt noch angewiesen in Zeiten, in denen Supermärkte für uns die Vorratshaltung übernehmen, Lebensmittel nach Hause liefern und beinahe rund um die Uhr zugänglich sind? Unbedingt! Denken Sie nur an die Tomate, die in Plastik verpackt das ganze Jahr verfügbar ist, aber doch immer noch am besten schmeckt, wenn sie im Sommer frisch vom Strauch kommt und für den Wintervorrat eingekocht wird. Bevorratung beginnt aber nicht erst bei der Frage nach der richtigen Saison. Abgesehen von Haltbarkeitsdatum (Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Eingelegtes, Konserven, Wurst, Käse, Molkereiprodukte) und Lagerbarkeit (Frisches wie Obst und Gemüse) spielen beim Anlegen eines sinnvollen Vorrats für zu Hause auch die eigenen Vorlieben eine große Rolle. Denn die umfanglichste Ansammlung wird ja bald wertlos, wenn sie überwiegend Lebensmittel enthält, die gar nicht gern zubereitet oder gegessen werden. Das wird Ihnen aber bei unserer Zusammenstellung so schnell nicht passieren.



Trasimener Böhnchen.

Die winzige Bohne vom Trasimener See hat die Größe eines Reiskorns, geschmacklich allerdings ist sie eher ein Riese. Die Fagiolina Trasimeno hat eine sehr zarte Konsistenz, lässt sich auch ohne vorheriges Einweichen kochen und ist nach 40 Minuten gar. Sie

schmeckt zart und würzig mit deutlichen Kräuternoten und angedeutet nach Kichererbsen und Mais.

Bio-Trasimener Böhnchen

250-g-Beutel
(€ 3,92 / 100 g)

69417

€ 9,80

Bio-Pizzamehl

Für den original italienischen Pizzagenuss. Dieses Mehl aus der Hofbräuhaus Kunstmühle in München besitzt einen hohen Kleberanteil, ein Teig daraus wird daher sehr dehnbar, aber nicht zu elastisch. Sein Griff ist hoch, entsprechend hoch ist die Wasseraufnahme. Das Getreide ist so ausgesucht, dass das Mehl wenig Enzyme enthält. Dies macht es möglich, den Teig im Kühlschrank aufzubewahren – wie man es für einen dünnen, knusprigen Pizzaboden ohnehin über Nacht tun sollte. 1-kg-Packung

21558



€ 2,50



Bio-Weizendunst

Aus der Münchner Hofbräuhaus Kunstmühle. Der Weizendunst ist ein doppelgriffiges Mehl, das sich aufgrund seiner hohen Wasseraufnahme für alle Gebäcke, Spätzle, Knödel oder Pasta eignet. (Letztere schmeckt so gut, dass man sie direkt mit etwas gebräunter Butter verspeisen kann!) 1-kg-Packung

21560

€ 2,50

Hinweis: Unseren Mehlen wird keine Ascorbinsäure zugesetzt. Sie sind jenseits des Haltbarkeitsdatums verwendbar, können dann aber für Insektenbefall anfällig sein. (Füllen Sie sie eventuell um.)



Gerettetes Brot. In Knödelform.

Was früher selbstverständlich war, nämlich altbackenes Brot weiterzuverwenden, hat Knödelkult wieder aufgegriffen. Brot, das sonst weggeworfen worden wäre, verwandeln die Konstanzer in köstliche Knödelvarianten, die fix und fertig zubereitet im Schraubglas daherkommen.

Knödelkult Apfel und Zimt

Äpfel und Zimt sorgen für eine fruchtig-würzige Note.

350-g-Glas (€ 16,57 / 1 kg)

11117

€ 5,80

Knödelkult Karotten und Curry

Karotten und eine Currygewürzmischung geben diesem ansonsten klassischen Semmelknödel den würzigen Geschmack.

350-g-Glas (€ 16,57 / 1 kg)

11118

€ 5,80

Knödelkult Klassiker

Bei dieser ganz klassischen Variante sind Speck und Zwiebeln die Basis. Hinzu kommen etwas Wein und Apfelmark, was dem Knödel eine feine Note verleiht.

350-g-Glas (€ 15,71 / 1 kg)

11119

€ 5,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Der Geschmack Süditaliens

Pasta aus Matera, hergestellt in einer kleinen, ortsansässigen Kooperative, deren Mitglieder die Ernte von den Bauern in der nächsten Umgebung verarbeiten.

Das Besondere ist der Weizen:

- Die Hauptzutat ist Weizen der heute seltenen alten Sorte *Senatore Cappelli*, zu Hartweizengrieß gemahlen
- Der Geschmack dieser Pasta reicht (fast) an handgemachte heran
- Sugo, Ragù und in Olivenöl geschwenkte Gemüse passen am besten dazu



Tipp der Redaktion

Vero Lucano Cavatellini

500-g-Packung (€ 8,00 / 1 kg)
88418 € 4,00

Vero Lucano Orecchiette

500-g-Packung (€ 8,00 / 1 kg)
88417 € 4,00

Kleine Pastakunde.

Zwei Dinge machen gute italienische Nudeln aus. Das eine sind klassische Hartweizenvarietäten, deren Mehl beim Kneten aus den Proteinen des Getreides das für das Gelieren der Teigware beim Kochen entscheidende Gluten bildet. Das andere sind die Bronzematrizen, die den Nudeln beim Formen eine raue Oberfläche geben, durch die sie sich besser mit der Sauce verbinden. Unsere Pastasorten erfüllen beide Kriterien.



Cavalieri Penne glatt

Aus Apulien und typisch süditalienisch. 500-g-Packung (€ 9,00 / 1 kg)
20997 € 4,50

Cavalieri Ruote Pазze

Unterschiedliche Wandstärken führen zu abwechslungsreichem Biss und Mundgefühl. 500-g-Packung (€ 9,00 / 1 kg)
27267 € 4,50

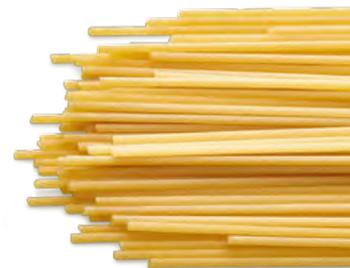


Carla Latini Fusilli

Hergestellt in Norditalien. Fusilli, benannt nach dem italienischen „fuso“ (= Spindel), sind Spiralnudeln. Sie sollen Mitte des 16. Jahrhunderts in der Toskana entstanden sein. Heute sind sie weit verbreitet, da sie dank ihrer Form Saucen besonders gut aufnehmen. 500-g-Packung (€ 8,00 / 1 kg)
12114 € 4,00

Carla Latini Spaghetti

In aller Munde: die weltweit bekannteste Nudelform, vielfältig zuzubereiten – mit Tomaten- und Sahnesaucen, mit Knoblauch und Olivenöl, mit Speck oder Muscheln ... 500-g-Packung (€ 8,00 / 1 kg)
12113 € 4,00



Steinpilzpesto

Vollaromatisch, nicht zu salzig und harmonisch, im Geschmack ganz eindeutig von den Steinpilzen geprägt. Eine feine Kürbiskernnote hebt dieses Pesto auf kulinarisches Hochniveau. Es passt nicht nur zu Pasta und warmem Röstbrot, es ist auch ein erstklassiger Begleiter von Hartkäsen. 200-ml-Glas (€ 6,11 / 100 ml)
58740 € 11,00



Kürbiskernpesto Orientalische Gewürze

Getrocknete Tomaten, Sesam und Rosinen geben diesem Pesto den orientalischen Einschlag, dem Zitronensaft noch etwas spritzige Frische hinzufügt. 200-ml-Glas (€ 5,50 / 100 ml)
70479 € 9,90

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

**Le-Puy-Linsen**

Die berühmten „Lentilles vertes“ aus Le Puy in der Auvergne mit ihrem leicht nussigen, aromatischen Geschmack sind eine Delikatesse auf der Basis einer Unvollkommenheit. Bei reichlich Sonne, günstigen Winden und mäßigem Regen reifen sie nicht voll aus, enthalten nur wenig

Stärke und eine dünne Schale. Ohne Einweichen sind sie innerhalb von 20 Minuten gar und schmecken besonders gut, wenn man sie kalt als Salat zubereitet, ebenso in vegetarischen Currys und anderen Gemüsegerichten oder auch zu Reis.

500-g-Packung (€ 12,00 / 1 kg)
54027 € 6,00

**Wiederentdeckte Spezialität.**

2006 fand man in einem Saatgutarchiv durch Zufall die verloren geglaubten Linsensorten „Späths Abblinse I“ und „Späths Abblinse II“ wieder. Sie wurden in ihrer Urheimat vermehrt und werden dort seit einiger Zeit erfolgreich angebaut. Die Abblinsen passen zu deftigen Suppen, Eintöpfen und zu Spätzle.

Bio-Alb-Leisa Späths Abblinse groß

Typ I. Großfrüchtige Sorte.
500-g-Packung (€ 13,00 / 1 kg)
68266 € 6,50

Bio-Alb-Leisa Späths Abblinse klein

Typ II. Kleinfrüchtige Sorte.
500-g-Packung (€ 13,00 / 1 kg)
68267 € 6,50

**Bio-Solleone Tomatensauce Calabrese**

Mit vollreifen Tomaten, roten Paprika, weißen Bohnen und wenig Chili für die Schärfe.
340-g-Glas (€ 13,24 / 1 kg)
12029 € 4,50

Bio-Solleone Tomatensauce Siciliana

So schmeckt Sizilien. Aubergine, Paprika, Zucchini und vollreife Tomaten als köstliche Pastasauce. 340-g-Glas (€ 13,24 / 1 kg)
12031 € 4,50

**Tomami® Tomate**

Tomami® ist ein Würzextrakt mit nur einer einzigen Zutat: der Tomate. Zu seiner Herstellung werden die vollreifen Früchte entsaftet und die Fest- und Zellstoffe abfiltriert. Dieser Saft wird schonend zu einer konzentrierten Essenz reduziert, was die verbleibenden Geschmacksstoffe intensiviert. So stehen die fruchtigen

**San Marzano Tomaten**

Unvergleichlich aromatisch. Noch in der Dose haben die Früchte Biss und ihr Saft schmeckt wie die Essenz der Tomate.

400-g-Dose, Abtropfgewicht
260 g (€ 10,00 / 1 kg)
28186 € 2,60

(o. Abb.) 2,5-kg-Dose, Abtropfgewicht
1,5 kg (€ 9,00 / 1 kg)
40387 € 13,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Meeresfrüchte. Simplement bon

In handwerklicher Confiseriearbeit Meeresfrüchte nachzubilden hat in Belgien eine Tradition, die bis in die 1960er Jahre zurückreicht.

Souvenir von der belgischen Küste:

- Muscheln, Wasserschnecken und kleine Fische mit üppigem Nougatkern in einer Hülle aus weißer und dunkler belgischer Schokolade
- Handwerklich hergestellt

Echte belgische Meeresfrüchte

Aus der Chocolaterie Mireille. 175-g-Packung (€ 7,37 / 100 g)

34054

€ 12,90



Tipp der Redaktion



Sardellenfilets in Olivenöl

Konsistenz und Geschmack dieser filetierten, in Olivenöl eingelegten Sardellen sind nahezu so fein wie bei den im Ganzen konservierten – fest, fleischig und aromatisch. Ganz von Öl bedeckt, sind die Filets mehrere Monate haltbar. Wir empfehlen, sie vor dem Verzehr abtropfen zu lassen. Von Agostino Recca.

200-g-Glas (€ 4,95 / 100 g)

42049

€ 9,90



Frisch gefangen, fangfrisch verarbeitet.

Ausschließlich Sardinen, die am Morgen vor der portugiesischen Küste gefangen wurden, werden bei Pinhal im bei Porto gelegenen Fischereihafen Matosinhos tagesfrisch verarbeitet. Sie sind neben der aufwendigen Verarbeitung in 14 Arbeitsgängen, die bis heute komplett in Handarbeit erfolgen, der Garant für den außergewöhnlichen Wohlgeschmack dieser Fischspezialität, die Sie in Deutschland nur bei uns bekommen.

Sardinen in scharfem Olivenöl

In portugiesischem Olivenöl mit Piri-Piri. 125-g-Dose, Abtropfgewicht 90 g (€ 5,00 / 100 g)

20260

€ 4,50

Sardinen in Olivenöl

Sardinen in portugiesischem Olivenöl, in dem der leicht maritime Eigengeschmack der Fische unverstellt zum Ausdruck kommt. 125-g-Dose, Abtropfgewicht 90 g (€ 5,00 / 100 g)

44020

€ 4,50



Heringsfilet

Aus Stellnetzfang. Hiddenseer Heringsfilets in milder Tomatensauce oder in pikanter Dill-Senf-Sauce. Beide Saucen werden eigens für Hiddenseer Kutterfisch hergestellt. Leicht gekühlt schmecken die Heringsfilets noch besser. 200-g-Dose, Fischeinwaage 120 g (€ 4,00 / 100 g)

61933

Senf-Dill-Sauce

88903

Tomatensauce

€ 4,80

Büchlingsfilet

Heißgeräucherte Heringsfilets nennt man Büchlingsfilets. Diese hier werden noch traditionell über Buchenholz geräuchert. Wir bieten sie in zwei Formen an: in pflanzlichem Öl und eigenem Saft sowie mit buntem Pfeffer gewürzt. 190-g-Dose, Fischeinwaage 145 g (€ 3,31 / 100 g)

61932

Geräuchert

61931

Rauch und Pfeffer

€ 4,80

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Exklusiv bei M.**Filder-Sauerkraut**

Aus dem zierlichen Filderspitzkraut, das einst eigens zu diesem Zweck gezüchtet wurde. Fein duftend und zart, erfrischend im Geschmack und vitaminreich. Schmeckt auch als Salat.

550-g-Dose, Abtropfgewicht 520 g (€ 5,00 / 1 kg)

28163 € 2,60

**Filder-Rotkraut**

Fein gewiegter Rotkohl, mit Weinessig und Luisenhaller Tiefensalz (siehe Seite 13) angesetzt. Frisch-würzig und knackig, von mildem, ausgewogenem Geschmack. Küchenfertig, wenn Sie mögen, verfeinern Sie's noch mit Äpfeln. 550-g-Dose, Abtropfgewicht 520 g (€ 5,00 / 1 kg)

28185 € 2,60

**Thai Curry gelb**

Mild, süßlich und ungemein fruchtig. Kokosmilch, Mango, Ananas, Ingwer, Zimt und Currypaste prägen den Geschmack dieses vegetarischen gelben Currys. Mit Räuchertofu. 390-g-Dose (€ 14,87 / 1 kg)

31073 € 5,80

**Thai-Curry grün**

Mit grünem Chili gewürzt und ordentlich scharf. Kokosmilch, Sambal Oelek, Minze, ein bunter Gemüsemix und Erdnüsse setzen geschmackliche Akzente. Vegetarisch. 390-g-Dose (€ 14,87 / 1 kg)

31074 € 5,80

**Thai-Curry rot**

Sehr scharf dank Chili und Sambal Oelek, zugleich fruchtig-tomatig und saftig. Gemüse und Kokosmilch setzen einen Kontrapunkt zur prägnanten Schärfe. Mit Räuchertofu, vegetarisch. 390-g-Dose (€ 14,87 / 1 kg)

31075 € 5,80

**Gewürzgurken**

Mit Perlzwiebeln und Paprika zubereitet. Weniger süß als heute übliche Ware, dafür mit mehr erfrischender Säure, knackig im Biss und saftig im Kern. Aus Gurken der Sorten 'Melody' und 'Nadine'. 670-g-Glas, Abtropfgewicht 360 g (€ 9,72 / 1 kg)

27907 € 3,50

**Senfgurken**

Aus Gurken der Sorte 'Fatum' zubereitet, süß-säuerlich mit mildem Melonenaroma. Der großzügigen Verwendung von Senfseeden verdanken die knackigen Gurken ihre präsenten, aber nicht aufdringliche Schärfe. 720-g-Glas, Abtropfgewicht 650 g (€ 4,46 / 1 kg)

27906 € 2,90

**Salzgurken**

Knackige, aromatische Salzgurken aus den Sorten 'Szremskie' und 'Polan', in Eichenfässern vergoren und mit Dill, Meerrettich, Knoblauch, Steinsalz, Eichen-, Kirsch- und Johannisbeerblättern angesetzt. 900-g-Glas, Abtropfgewicht 650 g (€ 13,69 / 1 kg)

28184 € 8,90

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Exklusiv bei M.

Fertiggerichte in der Dose? Entscheidend ist, was drin ist

Drei Kriterien beherzigen wir von Anfang an bei der Entwicklung unseres Konservensortiments: möglichst einfache Rezepte nach Hausmacherart, die Zusammenarbeit mit mittelständischen Herstellern, erfahrenen Köchen und Metzgern und – sehr wichtig – beim Fleisch die Verarbeitung sehr hochwertiger Rohware von alten, bodenständigen Haustierrassen. Wir wissen natürlich, dass zwischen einer Konserve und einem frisch gekochten Gericht immer ein Unterschied sein wird, geht es doch schließlich darum, neben gutem Geschmack und Nährwert auch eine lange Haltbarkeit zu erzielen. Aber wir finden: Qualitätsabstriche müssen dabei nicht sein. Deshalb kommen in die Manufactum Dosen nur Fertig- und Halbfertiggerichte, die für sich genommen fein sind. Unsere Konserven sind nicht nur etwas für den Notfall, sie bieten ganz einfach ein gutes, leckeres Grundsortiment für den Vorrat, zum Teil in Bio-Qualität. Wer dann noch mit etwas Sahne, Gewürzen, Pilzen oder Gemüse verfeinern möchte: immer gern!



Schwäbisch-Hällische Maultaschensuppe

In mildwürziger Fleischbrühe gekochte Maultaschen. Der Nudelteil ist etwas stärker gebunden, damit er in der Dose seine optimale Konsistenz behält.
400-g-Dose (€ 15,50 / 1 kg)

43795**€ 6,20**

Bratwurst vom Hohenloher Lamm

Fleisch von Schafen, die sommers auf saftigen, wildkräuterreichen Wiesen grasen und winters in Strohlaufställen stehen, wird zu feinaromatischer und würziger Lammbratwurst eingekocht.
400-g-Dose (€ 23,75 / 1 kg)

28235**€ 9,50**

Limpurger Ochsenfleisch im eigenen Saft

Das Limpurger ist ein hochgerühmtes Fleischrind. Sein kerniges Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingekocht – einschließlich aller Edelteile (lediglich das Filet kommt nicht in die Dose).
400-g-Dose (€ 26,25 / 1 kg)

28242**€ 10,50**

Bio-Corned Beef vom Angus-Weiderind

Kräftige Fleischspezialität mit appetitlicher Konsistenz und vollem Geschmack. Eignet sich bestens für eine zünftige, ehrliche Brotzeit.
200-g-Dose (€ 3,75 / 100 g)

34761**€ 7,50**

Bio-Bratengulasch mit Fleisch vom Weiderind

Rustikaler Hochgenuss aus kräftigem Fleisch vom Angus-Weiderind, Zwiebeln, Champignons und Tomatenmark. Ein Schuss Wein rundet den Geschmack ab.
400-g-Dose (€ 28,75 / 1 kg)

34767**€ 11,50**

Linsenterrine schwäbische Art

Mit Le-Puy-Linsen und einer Einlage vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und vom Duroc-Schwein. Mit grünem Urwaldpfeffer und Salz abgeschmeckt.
825-ml-Dose (€ 8,48 / 1 l)

28241**€ 7,00**

Erbsenterrine fränkische Art

Mit Würsten und Speck vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und vom Duroc-Schwein. Mit grünem Urwaldpfeffer und etwas Salz abgeschmeckt.
825-ml-Dose (€ 8,48 / 1 l)

28240**€ 7,00**

Bio-Gulaschsuppe

Kräftig-intensiv, mit einer Einlage aus saftigem und zartem Fleisch vom Angus-Weiderind. Traditionell mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Pilzen zubereitet.
780-ml-Dose (€ 11,54 / 1 l)

34763**€ 9,00**

Bio-Wiener Würstchen vom Bunten Bentheimer Landschwein

Würzige Wiener aus Fleisch vom Bunten Bentheimer Landschwein, leicht mit Buchenholz geräuchert.
5 Würstchen à 40 g. Füllmenge 430 g (€ 11,63 / 1 kg)

34766**€ 5,00**

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Würziger Klassiker

Weit mehr als nur eine Fertigsauce, nämlich eine vollwertige Mahlzeit, ist unsere Sauce Bolognese, die von der Feinkost-Fleischerei Sostmann in Bramsche eingekocht wird. Wir empfehlen, sie ganz klassisch zu Pasta zu probieren.

In Bio-Qualität:

- Zur Hälfte vollreife Tomaten
- Zu einem Drittel Fleisch von Angus-Weiderindern des Ritterguts Valenbrook im Landkreis Cuxhaven, auf dessen saftigen, nach Bio-Richtlinien bewirtschafteten Marschwiesen die Tiere in Mutterkuhhaltung aufwachsen
- Ausgewählte Gewürze und Gemüse runden das kräftige Aroma der Sauce ab

Tipp der
Redaktion

**Bio-Sauce Bolognese mit
Fleisch vom Angus-Weiderind**
400-g-Dose (€ 21,25 / 1 kg)
34760 € 8,50



Ausgekochter Genuss. Echte Knochenbrühe.

Aus Fleischknochen zubereitet, die tatsächlich 18 Stunden lang gekocht werden. Neben den Knochen sind nur noch Gemüse, Kräuter (sämtlich in Bio-Qualität) sowie Quellwasser enthalten. Mit seinen Produkten folgt der Berliner Hersteller Brox dem Nose-to-tail-Gedanken, der die Verwertung des ganzen Tieres propagiert, und schärft zugleich das Bewusstsein dafür, dass Knochen kein Abfallprodukt ist, sondern einen berechtigten Platz in einer ausgewogenen Ernährung hat. Alle Brox-Knochenbrühen haben einen vollen, kräftigen Geschmack, ohne vordergründig salzig zu sein. Sie schmecken pur erhitzt aus der Tasse, dienen als gute Basis für Suppen und Saucen und können verdünnt im Risotto verwendet werden.



Bio-Knochenbrühe Freilandhuhn

Zusätzliche Würze durch Zwiebeln, Gemüse, Pfeffer, Piment, Kümmel, Wacholder, Ingwer und Lorbeer. 530-ml-Glas (€ 16,04 / 1 l)

16392

€ 8,50



Bio-Knochenbrühe Weiderind

Zusätzliche Würze durch Zwiebel, Möhre, Apfelessig, Gewürze, Steinsalz und weißen Bergpfeffer. 530-ml-Glas (€ 16,04 / 1 l)

16393

€ 8,50

Gut Krauscha. Bio aus Überzeugung.

Auf dem Gut Krauscha in der Oberlausitz wird streng nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus gewirtschaftet. Handgemacht vom ersten bis zum letzten Schritt sind die Konserven, die wir von dort beziehen. Ins Glas kommt das Fleisch von Hühnern einer alten Landrasse, die auf dem Gutshof gezüchtet, artgerecht gehalten, geschlachtet und schließlich auch verarbeitet werden. Nur so kommen die großen Fleischstücke zustande, denn das Fleisch wird auch nicht maschinell vom Knochen gelöst. Diese Aufgabe übernehmen die Köche in der Gutsküche noch selbst. Ebenfalls bio-zertifiziert sind die für diese Konserven verwendeten Gemüse.



Bio-Gut Krauscha Hühnerfleisch mit Brühe

Neben zartem Hühnerfleisch sind Möhren, Kohlrabi, Zwiebeln und Lauch enthalten. Mit Meersalz abgeschmeckt.

320-g-Glas (€ 20,31 / 1 kg)

86829

€ 6,50



Bio-Gut Krauscha Hühnerfrikassee

Aus zartem Hühnerfleisch, Erbsen, Butter und Zitronensaft zubereitet. Mit wenig Weizenvollkornmehl angebackt.

320-g-Glas. (€ 20,31 / 1 kg)

86830

€ 6,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



*Der Ursprung des Genusses:
Kakaobohnen an der Pflanze*

Mit eigenen Kakaoplantagen in Belize ist Belyzium in Berlin eine der ganz wenigen Firmen, die selbst anbauen. So sind alle handwerklichen Schritte von der Ernte über das Fermentieren der Bohnen bis hin zur Schokoladentafel klar nachvollziehbar. Produziert wird von Hand in Kleinstchargen, was sehr intensive und geradezu urtümliche, erdige Aromen ermöglicht. Belyzium experimentiert auch mit verschiedenen Kristallformen der Schokolade. Diese Tafeln sind unter der Marke „Tabu“ aber nur vor Ort gekühlt erhältlich.



Als die Sizilianer im 17. Jahrhundert über die Spanier die mittelamerikanische Schokoladenkultur kennenlernten, war das Conchiieren noch unbekannt. Daher walzt man in der Region um die Stadt Modica bis heute die Kakaobohnen mit Zucker zu einer aromenreichen Masse, die aufgrund der Verarbeitung bei max. 45 °C noch kleine Luftlöcher und Zuckerkristalle enthält. Solch eine Schokolade ist porös, bröckelig und knirscht beim Kauen. Sie ist sozusagen die Urform der Schokolade, das Gegenteil vom zarten Schmelz, doch von intensivstem Aroma. Unsere kommt von Sabadi.



Schokolade bei Manufactum

Schokolade boomt schon seit einigen Jahren. Zuvor war sie präsent, sicherlich auch in aller Munde, aber doch längst nicht in der Vielfalt erhältlich, wie es heute der Fall ist. Unsere bewusste Schokoladengeschichte begann indes schon vor bald 20 Jahren, als wir in Frankreich auf die Firma Bonnat aufmerksam wurden. Schokoladen gab es da, die ein wenig altertümlich aufgemacht waren, sich aber vor allem durch einen konsequenten Purismus auszeichneten: klare Herkunft, Sortenreinheit, kein Einsatz von Lecithin. So war es bei Bonnat seit eh und je, und plötzlich ist das wieder hochaktuell: from bean to bar.



100% Kakao ist eine Schokoladentafel für alle, die die höheren Weihen der Bitterschokoladenjünger anstreben. Es geht auch etwas moderater, doch Bonnat kann selbst in diese Höhe vordringen. Warum? Weil die Güte des Kakaos und die Verarbeitung (Conchiieren, Temperieren) einfach passen: Die Schokolade hat Biss, sie wirkt kühl im ersten Moment, dann wird sie cremig und offenbart eine unbändige Aromenfülle. Bonnat selbst macht kaum Aufhebens darum, man kann es halt.



Willie's ist nicht nur eine Marke; dahinter steht der britische Kakao-Enthusiast Willie Harcourt-Cooze. Seine Schokoladen kommen nicht nur in ungewöhnlichem Format auf den Markt, sondern konzentrieren sich auf hochprozentige Kreationen, mit einem Fokus auf 100%-Kakaosorten in breiterer Auswahl. Die klassische Plantagenschokolade mit Herkunft wird so auch für die Verwendung in der Küche erschlossen.



Bonnat Venezuela Porcelana

„Porcelana“ – schon der Klang des Namens dieser Schokolade weckt allerlei Assoziationen angenehmster Art: Wir haben es mit einer der besten und zugleich rarsten Kakaosorten der Welt zu tun. Bonnat importiert kleine Mengen davon direkt aus Venezuela und verarbeitet sie zu dieser 75-prozentigen Bitterschokolade. Im Aroma ist diese Schokoladen-Rarität außergewöhnlich mild und nussig. Wie immer bei Bonnat nur aus Kakao, Kakaobutter und Zucker sowie ohne Lecithin zubereitet. Kakaogehalt 75%. 100-g-Tafel

82428

€ 9,80



Bonnat 100% Kakao

Intensive Schokolade mit kräftiger Säure und erdigem Geschmack, nur aus Kakaomasse und -butter; offenbart ganz unverstellt den Geschmack der reinen Kakaobohne. Sie schmeckt zu einer Tasse Trinci-Espresso (siehe Seite 95 in diesem Katalog) und eignet sich bestens als verfeinernde Küchenzutat. Kakaogehalt 100%. 100-g-Tafel

77958

€ 7,00



Bonnat Hacienda El Rosario

Bonnats dunkelste Plantagenschokolade entwickelt zunächst blumige und fruchtige Anklänge, denen kakaobetonte, erdige und holzige Aromen folgen, die Säure ist äußerst dezent. Man kann ihre Entwicklung mit der eines wohlkomponierten Duftwassers vergleichen: von der Kopf- über die Herz- zur Basisnote. Kakaogehalt 75%. 100-g-Tafel

71825

€ 4,80



Bonnat Surabaya

Obwohl sie einen um 10% höheren Kakaogehalt besitzt als die Vollmilchschokolade von Bonnat (im Online-Shop unter der Artikelnr. 71830 erhältlich), mutet sie doch beinahe wie eine solche an: Die hellen Kakaobohnen indonesischer Provenienz verleihen der Schokolade einen runden Kakao-geschmack mit buttrigen Noten. Kakaogehalt 65%. 100-g-Tafel

77956

€ 4,80

Bean to Bar. Bio-zertifiziert.

Der in Modica ansässige Betrieb Sabadi arbeitet nach dem Bean-to-Bar-Prinzip, behält also die Kontrolle über jeden Arbeitsschritt von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade. Basis ist stets ein bio-zertifizierter ecuadorianischer Kakao der Sorte 'Nacional fino de aroma'. Aromatisiert werden die Schokoladen – wenn überhaupt – ausschließlich mit natürlichen Zutaten.

Bio-Schokolade mit Mandarine 50%

In „La Conca d'Oro“, der „goldenen Talmulde“ rund um Palermo, gedeihen die Mandarinen der Sorte 'Tardivo di Ciaculli'. Deren volles, unverwechselbares Aroma verbindet sich aufs Beste mit dem des Kakaos. Kakaogehalt mind. 50%. 50-g-Tafel (€ 9,00 / 100 g)

30583

€ 4,50

Bio-Schokolade mit Muscovadozucker 70%

Mit nur zwei Zutaten kommt diese „hochprozentige“ Schokolade aus. Neben Kakao enthält sie kräftig-braunen Muscovadozucker, einen unraffinierten Rohrzucker, der noch Melasse enthält und einen reichen, von mildwürzigen Aromen mit Lakritznoten geprägten Geschmack besitzt. Kakaogehalt mind. 70%. 50-g-Tafel (€ 9,00 / 100 g)

30582

€ 4,50

Bio-Schokolade mit Peperoni 60%

Chilischoten aus Gewürzgärten auf Sri Lanka geben dieser Schokolade ihren feurigen Anteil, der sich im Abgang prächtig entwickelt und würzige Schärfe im Mund hinterlässt. Kakaogehalt mind. 60%. 50-g-Tafel (€ 9,00 / 100 g)

17083

€ 4,50



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



Venezuelan Black 100% Kakao

Kakao der Criollo- und Trinitario-Bohnen. Die robusteren Aromen verfeinern geschmorte Fleischgerichte, die subtileren fruchtigen Anklänge Saucen (wie Bolognese). 180-g-Rolle (€ 6,11 / 100 g)

21723 € 11,00

Madagascan Black 100% Kakao

Aus dem einzigen Kakaoanbaugebiet Madagaskars. Ein leichter, fruchtiger Kakao mit Aromen von Kirschen; die Raspeln verfeinern Schwarzwälder Kirschtorte.

180-g-Rolle (€ 6,11 / 100 g) **42570 € 11,00**

Peruvian Black 100% Kakao

Chulucanas-Kakao der Criollo-Bohne. Fruchtig mit Aromen von Rosinen und Trockenpflaumen; gibt Schmorbraten und Bratensaucen Tiefe und rundet Nussgerichte ab.

2 x 90-g-Rolle (€ 6,39 / 100 g) **44082 € 11,50**

Colombian Black 100% Kakao

Ein fruchtiger, leicht würziger Kakao aus Trinitario-Bohnen einer Plantage im kolumbianischen Dschungel. Eignet sich gut für selbst gemachte Trüffel und gibt Braten und Saucen Tiefe.

2 x 90-g-Rolle (€ 6,39 / 100 g) **67666 € 11,50**

Colombian Los Llanos 88% Schokolade

Im kolumbianischen Dschungel gedeihen die Trinitario-Kakaobohnen, aus denen diese Schokolade gemacht wird. Neben ihrer geschmacklichen Tiefe zeigt sie dezente Gewürzaromen und Anklänge von Roter Johannisbeere.

50-g-Tafel (€ 6,00 / 100 g)

67259

€ 3,00

Madagascan Sambirano 71% Schokolade

Der ausgesprochen fruchtige Charakter des madegassischen Kakaos kommt bei dieser Tafelschokolade besonders gut zur Geltung. Im Geschmack zeigen sich vor allem rote Beeren und reife gelbe, exotische Früchte. Kakaogehalt 71%.

50-g-Tafel (€ 6,00 / 100 g)

42730

€ 3,00

Venezuelan Rio Caribe 72% Schokolade

Die Bohnen kommen aus dem Nordosten Venezuelas. Die intensive Schokolade ist kräftig, jedoch nicht säuerlich, und besitzt deutliche nussige und kaffeeartige Anklänge sowie Röstaromen. Kakaogehalt 72%.

50-g-Tafel (€ 6,00 / 100 g)

42729

€ 3,00

Peruvian Chulucanas 70% Schokolade

Der Criollo-Kakao aus den Bergen der peruanischen Provinz Morropón besitzt mildsäuerliche Frucht mit Anklängen von Rosinen und Trockenpflaumen, die mit den dunklen Kakaoromen harmonieren. Kakaogehalt 70%.

50-g-Tafel (€ 6,00 / 100 g)

43844

€ 3,00



Belize/Berlin – Tree-to-bar-Schokolade: Belyzium.

Ein wenig unscheinbar liegt in Berlin-Mitte das Geschäft von Andrei Shikov und seinem Team: Belyzium. Der Name erinnert an Elysium, die himmlischen Glücksgefilde, und genau die wird ein Schokoladenliebhaber dort antreffen. Denn Belyzium betreibt eigene Kakaogärten in Süd-Belize und ist so in der Lage, eine echte Tree-to-Bar-Schokolade herzustellen. Angebaut wird eine Kreuzung aus Criollo- und Trinitario-Kakao, die eine intensive Fruchtnote entwickelt. Im kleinen Berliner Laden werden die zart schmelzenden Schokoladen nicht nur verkauft, sondern auch produziert. Das ist von der Bohne bis zur Tafel komplette Handarbeit. Andrei Shikov hat eigens dazu Conchiergeräte an seine Bedürfnisse angepasst, sodass er den geschmacklichen Charakter der Bohnen voll zur Geltung bringen kann.

Bio-Schokolade Belyzium 83 mit Kirschen

60-g-Tafel (€ 10,83 / 100 g)

15836

€ 6,50

Bio-Schokolade Belyzium 83

50-g-Tafel (€ 11,60 / 100 g)

15780

€ 5,80



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Unerhört gut

Die Spezialitäten von Summerdown in Hampshire vereinen reines englisches Pfefferminzöl und beste dunkle Schokolade zu einem erfrischenden Hochgenuss.

Aus eigenem Anbau:

- Mitcham-Minze liefert die entscheidende Zutat: ätherisches Öl, das direkt nach der Ernte aus den feldfrischen Pflanzen extrahiert wird
- Ob Schokoladentäfelchen oder üppig gefüllte Cremepralinen, englischer geht's nicht

Summerdown Englische Minzschokolade

150-g-Packung (€ 6,80 / 100 g)
43607 € 10,20



Tipp der Redaktion



Summerdown Englische Minzcremepralinen

200-g-Packung (€ 5,10 / 100 g)
43608 € 10,20



Gianduiotti Pasticceria Barbero

Haselnüsse der berühmten piemontesischen Sorte 'Tonda Gentile delle Langhe' (31% – ein höherer Anteil ließe sich herstellungstechnisch gar nicht mehr verarbeiten), Schokolade und Zucker sind die Zutaten unserer Gianduiotti, den traditionellen italienischen Nougatpralinen. 250-g-Beutel (€ 5,20 / 100 g)
21004 € 13,00



Baci di Cherasco

Köstliche Nussküßchen. Im Holzofen geröstete, grob zerkleinerte Haselnüsse, vermischt mit ausgesuchter Zartbitterschokolade, die mit ein wenig Vanille abgeschmeckt wurde. 200-g-Beutel (€ 6,25 / 100 g)
21005 € 12,50

Feigenpralinen

Sonnengereifte ganze Feigen sind allein schon ein Genuss. Was aber, wenn diese eine Sahnelikörfüllung erhalten und zudem mit dunkler Schokolade überzogen werden? Dann stellt das Ergebnis wahrlich eine der verblüffendsten und köstlichsten Pralinen dar, die sich beste Confiseriekunst nur einfallen lassen kann. 9 Feigenpralinen, einzeln verpackt. 142-g-Packung (€ 7,39 / 100 g)
82100 € 10,50



Schokoladenkugeln Meersalz-Karamell

Meersalz-Karamell in einer knackigen dunklen Hülle aus peruanischen Criollo-Kakaobohnen. 150-g-Packung (€ 5,00 / 100 g)
63379 € 7,50

Schokoladenkugeln Apple-Brandy-Karamell

Ein Kern aus Apfel-Brandy-Karamell, umhüllt von dunkler Schokolade aus venezolanischen

Tritinario-Kakaobohnen. 150-g-Packung (€ 5,00 / 100 g)
63377 € 7,50

Schokoladenkugeln Passionsfrucht-Karamell

Cremige Milkschokolade aus venezolanischem Tritinario-Kakao mit einer fruchtig-salzigem Füllung aus Passionsfrucht-Karamell. 150-g-Packung (€ 5,00 / 100 g)
63378 € 7,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Pralinen. In Riegelform.

Ein Dauerbrenner aus der Chocolaterie Mireille in der Wallonie, üppig, schokoladig, einfach gut – „simplément bon“, heißt es beim Hersteller seit 1967.

Belgischer Schokoladenriegel Nougatpraline

Zart schmelzender, aromatischer Haselnussteig (Nussanteil 50%), umhüllt von dunkler Schokolade mit einem Kakaoanteil von 53,8%. Mit echter Vanille.

75-g-Riegel (€ 3,87 / 100 g)
89567 € 2,90

Belgischer Schokoladenriegel Gianduja

Milchschokolade (Kakaoanteil 31,7%), Haselnussteig und echte Vanille verbinden sich zu einer zart schmelzenden Gianduja.

75-g-Riegel (€ 3,87 / 100 g)
89565 € 2,90

Belgischer Schokoladenriegel Marzipan

Feines, eher festes Marzipan mit einem Mandelanteil von 40% in dunkler Schokolade (Kakaoanteil 53,8%). Mit echter Vanille.

75-g-Riegel (€ 3,87 / 100 g)
89566 € 2,90



Madame Chéri Vollmilch Quitte Mandel

Der einzigartige Geschmack von Quitte harmoniert aufs Beste mit belgischer Vollmilchschokolade und dem Aroma ganzer Mandeln.

90-g-Tafel (€ 5,00 / 100 g)
29059 € 4,50

Madame Chéri Vollmilch Kumquat Mandel

Die Fruchtigkeit der Kumquat mit ihrer aromatisch-süßen Schale und dem herben Inneren passt hervorragend zu Mandeln und cremiger belgischer Vollmilchschokolade.

90-g-Tafel (€ 5,00 / 100 g)
29057 € 4,50



Kokos-Schokoladenzigarre

Saftiger Riegel aus bissfesten Kokosraspeln, umhüllt von zart schmelzender belgischer Vollmilchschokolade.

80-g-Riegel (€ 4,38 / 100 g)
16629 € 3,50

schale in mildaromatischer belgischer Vollmilchschokolade.

80-g-Riegel (€ 4,38 / 100 g)
48876 € 3,50

Kokoszigarre Zartbitter

Saftige Kokosraspeln in aromatischer belgischer Zartbitterschokolade.

80-g-Riegel (€ 4,38 / 100 g)
48875 € 3,50

Kokoszigarre Orange

Kokosraspeln und fruchtige Stückchen kandierter Orangen-



Willie's Cacao Traube Nuss

Fruchtig-nussiger Hochgenuss aus peruanischem Chulucanas-Kakao, Rosine und Haselnuss. Die hintergründigen, dunklen Aromen des Kakaos passen geradezu perfekt.

Kakaogehalt 70%.
50-g-Tafel (€ 5,40 / 100 g)
30580 € 2,70

Willie's Cacao Ingwer Limette

Kubanischer Kakao von der Bahía de Miel, im Geschmack von sanften Honignoten geprägt und kombiniert mit etwas Limettenöl und Ingwer: ein eindrucksvolles Geschmackserlebnis.

Kakaogehalt mind. 70%.
50-g-Tafel (€ 5,40 / 100 g)
30579 € 2,70

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



Französisches Butterkaramell 150-g-Dose (€ 5,20 / 100 g)
 Zutaten: Bretonische Butter,
27887 € 7,80
 Rohrzucker, Meersalz aus
 Guérande, Milch, Sahne. Konsis-
 tenz: buttrig-zart. Geschmack:
 kräftig-würzig, harmonisch, mit
66449 € 9,00
 Röstaromen. Hergestellt in
 Quiberon in der Bretagne.



Fudge mit gesalzene Karamell

Feincremiger, zart schmelzender Riegel auf der Basis von Butter-Fudge, abgeschmeckt mit echtem Meersalz. Ein Klassiker des Herstellers in Belfast. 90-g-Riegel
 (€ 5,33 / 100 g)
18990 € 4,80

Fudge mit Rum und Rosinen

Vom selben Belfaster Hersteller. Aromatischer Butter-Fudge-Riegel, dem eine gehörige Portion Jamaika-Rum und Rosinen einen vollaromatischen Geschmack und Saftigkeit geben. 90-g-Riegel (€ 5,33 / 100 g)
18991 € 4,80



Leone Fruchtwürfel

Zergehen auf der Zunge beinahe wie echte Früchte. Das liegt an dem hohen Fruchtanteil von 20% und daran, dass diese Würfel nach überlieferter italienischer Rezeptur hergestellt werden. Von Leone in Turin, in den Sorten Aprikose, Birne, Erdbeere, Orange, Pfirsich und Zitrone.

200-g-Packung (€ 2,95 / 100 g)
27693 € 5,90



Leone Kräuterbonbons

Für Erwachsene: Digestif zum Lutschen (alkoholfrei). Kräuterextrakte, ätherische Öle und aromatische Pflanzen sorgen für intensiven, herbwürzigen Geschmack. Von Leone in Turin. Über Geschmacksrichtungen und Zutaten dieser Kräuterbonbons erfahren Sie mehr im Online-Shop.

200-g-Packung (€ 2,90 / 100 g)
27692 € 5,80



Französische Quittenwürfel

Charakteristisch für die Quitte eher bittersüß im Geschmack, aber vollaromatisch. Von Philippe und Pierre Silvain im provenzalischen Saint-Didier. Hergestellt mit Apfelpektin.

300-g-Beutel (€ 33,00 / 1 kg)
10917 € 9,90



Buttermilk Crumbly Fudge Salzkaramell

Zergeht buchstäblich auf der Zunge. Echtes, mürbes Butter-Fudge, in Cornwall aus regionalen Zutaten in großen Kupferkesseln gekocht. Mit feiner Karamellsüße, die von eingestreuten Meersalzflöckchen kontrapunktiert wird. 150-g-Packung (€ 5,00 / 100 g)

18993 € 7,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Köstliches von der Insel.

An der Nordwestküste Schottlands liegen die Inneren Hebriden. Eine der Inseln ist die Isle of Mull, auf der es eine bemerkenswerte Bäckerei gibt. In der „Island Bakery“ entsteht aus besten Zutaten geschmackvolles Kleingebäck, das seinesgleichen sucht. Dawn und Joe Reade, die Inhaber des Familienbetriebes, begannen Mitte der 1990er Jahre mit dem Backen von Brot, seit 2001 backen sie ihre unvergleichlich guten Biscuits, die sie (zum Glück) auch außerhalb der Insel anbieten. Und da auf Inseln oft ein geschärftes Bewusstsein für die Endlichkeit von Ressourcen besteht, läuft der Betrieb mit Elektrizität aus Windenergie und Wasserkraft aus dem Tobermory River; der Backofen wird mit heimischem Holz beheizt.



Bio-Schottische Kekse
150-g-Packung (€ 3,33 / 100 g)
14882
14883

Shortbread
Haferkekse

14885
14884
14886

Zitronenkekse
Schokoladen-Ingwer-Kekse
Schokoladen-Limonen-Kekse
€ 5,00

Basler Lächerli

Gebäck mit Suchtpotenzial, sagen vor Weihnachten viele unserer Kunden. Lächerli sind eine feine, weit bekannte Basler Lebkuchenspezialität, die in der Stadt erstmals 1720 erwähnt wird. Sie werden aus Mehl, Honig, Zucker, Zitronat, Orangetat, Mandeln, Haselnüssen und Gewürzen gebacken. Bevor sie in kleine Vierecke geschnitten werden, überzieht man die Lächerli traditionell dünn mit einer Glasur aus Zucker und Baselder Kirsche.

1-kg-Papiersack

79748 **€ 19,00**



Säckli Gianduja

Unübertrefflich knusprige Waffelröllchen, üppig mit Gianduja gefüllt. Diese Hüppen zählen zum kulinarischen Erbe der Schweiz, produziert werden sie in sorgfältiger Handarbeit in der Manufaktur von Guido Straumann in Wädenswil am Zürichsee – nach dem Originalrezept, versteht sich. 100-g-Beutel

11104 **€ 7,00**

Mohnkuchen Schlesische Art

Liebhaber von Mohnkuchen können nach diesem Exemplar geradezu süchtig werden. Der Mürbeteigboden mit einer saftigen Füllung aus Mohn, Rosinen und Honig und dicken, buttrigen Streuseln obenauf wird für uns in einer Bäckerei in der Soester Börde gebacken. Gut zu wissen: Der Kuchen ist durch seine sorgfältige Herstellung und Verpackung in spezieller Klimafolie recht lange bei Zimmertemperatur haltbar und lässt auch nach dem Anschneiden nicht sofort nach.

800-g-Kuchen (€ 22,50 / 1 kg)

81904 **€ 18,00**



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Luftig, knusprig, voller Geschmack

Ihre Herstellung erfolgt seit über 90 Jahren in Handarbeit, daher fällt die Form dieser Kekse etwas ungleich aus. Ihr Äußeres ist schlicht, aber ihr Geschmack ist einzigartig.

Schlichte Verpackung, verführerischer Inhalt:

- Aus 27 Schichten Teig gebacken
- Einzigartige Textur
- Äußerst intensiver natürlicher Geschmack
- Außergewöhnlich luftige Knusprigkeit

Roggencracker Kümmel

175-g-Packung (€ 2,29 / 100 g)

48871 € 4,00

Roggencracker Meersalz

175-g-Packung (€ 2,29 / 100 g)

48870 € 4,00

Tipp der
Redaktion



Rosales. Tortas von Weltruf.

Jeder Spanier kennt die Tortas von Rosales; ihr Wohlgeschmack ist berühmt. Ihre Basis sind Weizenmehl, Zucker und Olivenöl, je nach Variante von süßen oder herzhaften Zutaten ergänzt. Ausgebacken sind die Tortas mit einem Durchmesser von ca. 12 cm knusprig, leicht mürb und dabei ganz locker. Bis heute werden sie nach dem rund 100 Jahre alten Originalrezept von Ines Rosales in Handarbeit zubereitet und ein-

zeln in Papier eingeschlagen, damit sie länger frisch bleiben. Zum Verzehr werden die Tortas in grobe Stücke gebrochen, bevor sie auf den Tisch kommen.

Spanisches Knuspergebäck

120-g-Packung mit 4 Stück
(€ 3,33 / 100 g)

24191

24190

24995

Original

(o. Abb.) Orange

(o. Abb.) Rosmarin

€ 4,00

Zwischen Snack und Feinkost.

Mit Kino- oder Jahrmarkts-popcorn hat das, was die Knalle Popcornitorei in Berlin macht, gerade einmal den Grundstoff Mais und die Zubereitung im klassischen Popcornautomaten gemein. Popcorn kann spannen-der, aromatischer und krosser sein: Bei Knalle wird das Popcorn – aus gentechnikfreiem französischem Mais klassisch aufgepoppt – zum kulinarischen Snack. Aromafrisch im wieder-verschließbaren Beutel verpackt, bleibt es lange Zeit knusprig.

Knalle Popcorn Butterkaramell Tahiti-Vanille

Mit einem Butterkaramell veredelt, im Ofen geröstet. Im Geschmack mit typischer Butterkaramellnote und feinsten Vanille. Popcorn. 100-g-Tüte

15840 € 4,80

Knalle Popcorn Malabar-Pfeffer Meersalz

Mit einem Karamell aus Butter, Sahne, Meersalz und Malabar-Pfeffer veredelt und im Ofen geröstet. Popcorn. 100-g-Tüte

15841 € 4,80



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Gutes aus Klöstern

Von jeher waren viele Klöster eines: Selbstversorger. Äcker und Gärten, Viehstall und Metzgerei, Mühle und Backstube waren und sind ebenso Teil des Lebensraumes Kloster wie Kirche, Kreuzgang und Kapitelsaal. Bestimmt der spirituelle Lebensentwurf den Rhythmus klösterlichen Lebens, so prägt das „täglich Brot“ den Raum zwischen Kontemplation und Mission. Nahrung dient hier nicht allein dazu, den Magen zu füllen. Darüber hinaus ist sie ein zentraler Aspekt rituell geprägter Lebensweise, soziales Band und Wohltat für die Seele. Aus dieser Sicht leuchtet ein, dass Mönche und Ordensfrauen Speisen erschufen, so nahrhaft wie köstlich zugleich.



Müsliriegel mit Honig

Von der Abtei Königsmünster. Dank einer kräftigen Portion Honig und der Zugabe von Sahne sehr aromatisch; zugleich saftig und knackig durch Haferflocken, Mandeln, Rosinen, Sesam, Kürbiskerne und getrocknete Äpfel. 4 Riegel, 160 g (€ 3,00 / 100 g)

40870 € 4,80

Mescheder Früchtebrot

Saftiges, nahrhaftes Früchtebrot aus der Mescheder Klosterbäckerei. Enthält Trockenobst, Datteln, Feigen, Rosinen, Haselnüsse, Mandeln, Orangeat und Zitronat.

500 g (€ 23,60 / 1 kg)

40866 € 11,80



Bretonisches Mandelgebäck

Das bretonische Mandelgebäck wird mit einem Anteil von 12% Süßmandelpulver gebacken und ist leicht und saftig – und keinesfalls zu süß. Passend zu jeder Gelegenheit.

200 g (€ 4,00 / 100 g)

65487 € 8,00



Bretonische Butterkekse

Knusprige Galettes Sablées, bei denen man jede Zutat schmeckt, vor allem die Butter (24%) und das Salz, das hier im genau richtigen Zusammenspiel mit dem Zucker steht.

250 g (€ 3,00 / 100 g)

79046 € 7,50

Bretonisches Gewürzbrot

Im Norden Frankreichs hat dieses Gewürzbrot nicht nur zu Weihnachten Saison – das ganze Jahr über backen die Schwestern diese saftigen Brote mit einem Honiganteil von 30% und fein aufeinander abgestimmten Gewürzen.

Mit den hierzulande massenhaft hergestellten Honigkuchen ist dieses typisch ländliche Gebäck überhaupt nicht zu vergleichen.

300 g (€ 28,33 / 1 kg)

84166 € 8,50



Goldgelb und locker

Aus dem Trappistinnenkloster von Campénéac: ein Gâteau breton, wie er im Buche steht. Jeder Kuchen wird von Hand abgewogen und der Teig sorgsam geglättet.

Ein kräftiges Gebäck zu Kaffee oder Tee:

- Frisch gebacken
- Aus Weizenmehl, konzentrierter Butter, Zucker und Ei
- Mit Rum verfeinert

Bretonischer Butterkuchen

400-g-Stück (€ 26,25 / 1 kg)

65485 € 10,50

Tipp der Redaktion



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

**Fruchtwürfel**

Klassische Fruchtwürfel, saftig und aromatisch, sind bei den Franzosen überaus beliebt. Diese hier aus dem französischen Kloster Tournay, das am nördlichen Fuß der Pyrenäen gelegen ist, kommen in sieben Arten daher: Ananas, Schwarze Johannis-

beere, Heidelbeere, Orange, Himbeere, Pampelmuse und Birne. Die Würfel sind innen saftig und außen mit einer dünnen Schicht Zucker überzogen. 320 g (€ 52,50 / 1 kg)

22953**€ 16,80****Orangenwürfel mit Schokolade**

Diese feinen Orangenwürfel sind nicht, wie üblich, nur in Zucker gewälzt, sondern mit dunkler Schokolade überzogen. Eine klassische Geschmacksharmonie resultiert daraus, die saftig-fruchtig an den Gaumen kommt, und man muss die Schachtel

schnell wieder schließen, wenn man länger etwas von ihrem köstlichen Inhalt haben möchte. Hergestellt von den Mönchen der Abtei Tournay.

230 g (€ 6,09 / 100 g)

22954**€ 14,00****Cantucci**

Von den tschechischen Trappistinnen, deren Kloster in der Nähe von Prag liegt, kommen diese Cantucci. Das Rezept haben die Schwestern bei der Gründung ihres Klosters aus der italienischen Heimat mitgebracht. Dieser klassische Mandelzwieback kann zu vielen Gelegenheiten verzehrt werden.

200 g (€ 2,95 / 100 g)

12116**€ 5,90****Haselnussplätzchen**

Auch diese Haselnussplätzchen von den tschechischen Trappistinnen gehen auf ein ursprünglich italienisches Rezept zurück. Sie sind mit fein gehackten Haselnüssen überzogen und passen sehr gut zur Kaffeetafel oder auch zur Teestunde.

200 g (€ 2,95 / 100 g)

12117**€ 5,90****Buchweizen-Galettes mit Karamell**

Besonders vollmundig dank des verwendeten Buchweizenmehls. Dem Teig werden Karamellstückchen zugefügt und mitgebacken. 250 g (€ 3,12 / 100 g)

41111**€ 7,80****Belgische Butterspekulatius**

Überaus knusprig und buttrig, mit dem Gewohnten keinesfalls zu vergleichen. Gebacken in der Abtei Postel in Flandern, mit Butter aus der Molkerei des Klosters. 500 g (€ 25,00 / 1 kg)

61012**€ 12,50****Orangenkekse**

Feines Gebäck aus Weizenmehl, Eiern und kandierten Orangen, leicht mürbe und von dezemtem Orangengeschmack. Gebacken von den tschechischen Trappistinnen. 250 g (€ 2,20 / 100 g)

37616**€ 5,50****Schokoladen-Tartufi**

Nach italienischem Rezept, tart schmelzend und nicht zu süß. Aus bitterer Schokolade, Mandeln, Eiern, Kakao und Likör. Von den tschechischen Trappistinnen. 170 g (€ 4,12 / 100 g)

37617**€ 7,00**

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Des Winters süße Würze

Pfeffrige Lebkuchen, saftig-schweres Früchtebrot oder zartbittere Schokolade: An kalten, dunklen Wintertagen steht uns oft der Sinn nach Süßwaren und Gebäck, das dunkel und würzig ist. Wer in dieser Tradition winterliche Schwere vermuten möchte, bewegt sich aber auf glattem Eis. Genauer betrachtet zeugt winterliches Naschwerk bis heute von der alten Herausforderung, einen Vorrat für die kalte Jahreszeit anzulegen. Entsprechend haltbar und nahrhaft müssen die Genusswaren sein: Honig sorgt zum Beispiel für längere Haltbarkeit des Gebäcks, von kandierten Früchten aromenreich unterstützt. Mandeln und Nüsse steuern mit ihrem hohen Nährwert eine schmackhafte Schwere bei. Und neben Marzipan unterstreichen Gewürze wie Zimt, Nelken und Anis sowie Datteln oder Feigen als exotische Früchte feierlich die Kostbarkeit des Gebäcks: in der Adventszeit, zu Weihnachten und zum Jahreswechsel ein zentraler Aspekt der Zubereitung. Nicht zu vergessen der Wärmefaktor: Jeder Körper braucht Energie, um nicht zu frieren. Da die Strandfigur ohnehin ein sommerlicher Mythos ist, bereitet uns an Wintertagen das Naschwerk vielfältigen Genuss – und wärmt bis in die Seele mit seiner süßen Würze.



Bärli-Biber rund

Runde Bärli-Biber mit saftiger Mandelfüllung. Der Lebkuchenteig wird aus Weizen- und Dinkelmehl, Haselnüssen und Honig zubereitet, ruht über Nacht und wird dann auf ein traditionelles Modelbild gepresst. 75-g-Stück

(€ 2,40 / 100 g)
87732 € 1,80



Tirggel-Nikolaus

Historisches Bildgebäck aus der Schweiz, das den Nikolaus zeigt. Hartlebkuchen mit ausgeprägtem Honiggeschmack, sehr lange haltbar. Motivplatte 9 x 18 cm. 50-g-Tafel (€ 6,00 / 100 g)

81829 € 3,00

Königsberger Marzipanbrot

Außerordentlich saftig, mit ausgeprägtem Mandelgeschmack.

500 g (€ 29,00 / 1 kg)

28706 € 14,50



Marzipanbrot Zartbitter

Saftiges Marzipan, umhüllt von belgischer Kuvertüre und mit ganzen Mandeln verziert.

500 g (€ 31,00 / 1 kg)

28707 € 15,50



Feigen mit Mandeln und kandierter Orange

Kalabrische Köstlichkeit, aus vier kleinen, ofengetrockneten Dottato-Feigen gesteckt und mit einer Mandel und einem Stück kandierter Orange gefüllt. 400-g-Packung (€ 35,00 / 1 kg)

60872 € 14,00

Getrocknete und gefüllte Feigen in Schokolade

Dottato-Feigen, mit Mandeln und kandierter Orange gefüllt und mit dunkler Schokolade umhüllt. 250-g-Packung (€ 3,92 / 100 g)

60873 € 9,80



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



Jede Sünde wert.

Das Piemont ist vor allem für seine hocharomatischen Trüffel bekannt, einen der kulinarisch wertvollsten Pilze. Der in Turin ansässige Süßwarenhersteller Leone zaubert aus Piemonteser Haselnüssen das Pralinenpendant – in einer weißen und einer schwarzen Variante, beide mit dem vollen Aroma der Nüsse, dazu mit Kakaobutter und, bei der dunklen Sorte, mit Kakaopulver.

Leone Trüffelpralinen gemischt

Die Pralinen zergehen zart-mürbe auf der Zunge und füllen rasch den ganzen Mund mit ihrem unvergleichlich aromatischen Geschmack.

150-g-Dose (€ 9,33 / 100 g)
43991 € 14,00
 200-g-Beutel (€ 6,50 / 100 g)
43990 € 13,00



Exklusiv bei M.

Nürnberger Kokosnussschokolade

Gilt bei uns seit Jahren unangefochten als die beste Kokoschokolade überhaupt: eine Schicht Zartbitter, eine Schicht Kokosraspel und eine Schicht Vollmilch. 100-g-Tafel
87760 € 4,50



Bayerisches Kletzenbrot

Zu Dörrobst getrocknete Birnen, mit getrockneten Pflaumen und Feigen, Rosinen, Haselnüssen und Gewürzen sowie in Ruhe gereiftem Sauerteig zu einem kompakten Laib mit grandioser Aromenfülle verbacken.

250-g-Brot (€ 3,80 / 100 g)
68275 € 9,50

Königsberger Marzipan Teekonfekt

Die traditionelle Form des Königsberger Marzipans. Wir bieten historische Formen an: das S und die Schnecke ungefüllt, Herzen und Knöpfchen gefüllt. Das gefüllte ist das sogenannte Randmarzipan, bei uns mit Zuckerguss und kandierten Früchten als auch mit dunkler Kuvertüre. Aus Sinsheim.

400-g-Packung (€ 73,75 / 1 kg)
28708 € 29,50



Aus Kalabrien.

Von bemerkenswertem Wohlgeschmack: mit 72-prozentiger, intensiver Bitterschokolade umhüllte Orangen- und Zitronenschalen-„Filets“. Die fruchtigen ätherischen Öle harmonisieren bestens mit den dunklen Aromen der Schokolade.

Kandierte Zitronenschalen in Schokolade

200-g-Packung (€ 5,25 / 100 g)
68239 € 10,50

Kandierte Orangenschalen in Schokolade

200-g-Packung (€ 5,25 / 100 g)
68240 € 10,50



Tannenbaumkränze

Von C. H. L. Gartmann in Hamburg, seit 1900 das Kernprodukt des Traditionsbetriebes. Beste dunkle Schokolade mit einem Kakaogehalt von mindestens 45%, bestreut mit weißer

rosa Nonpareille. Die Nonpareille fügt dem feinen Schokoladengeschmack eine leicht süße Note hinzu.

27 Stück. 250-g-Packung (€ 2,72 / 100 g)
48865 € 6,80

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Der Energieriegel des Mittelalters. Protagonisten des Elisenlebkuchens im Gespräch

Lebkuchen wird man nie leid. Er braucht keine Experimente; über Jahrhunderte haben sich die Rezepte kaum verändert. Beständig wie das Gebäck ist auch unsere Geschäftspartnerschaft mit den Brüdern Hatzel im Fichtelgebirge und der Firma Fraunholz in Nürnberg. Wir haben Michael Hatzel und Michael Fraunholz zu einem Gespräch zusammengebracht.

Was bedeutet für Sie, kurz und knapp, Lebkuchen?

M. Hatzel: In allererster Linie Familientradition. Wir haben in 91 Jahren am Ursprungsrezept des Großvaters nichts Wesentliches geändert.

M. Fraunholz: Lebkuchen ist für uns das tägliche Brot, nicht nur zu Weihnachten. Ein Geheimrezept haben wir natürlich auch, und die Zutaten werden auch im Geheimen gemischt.

Und wie kamen Sie zum Lebkuchen?

M. F.: Als kleiner Junge habe ich schon mitgeholfen in der Backstube, kenne die Abläufe alle. Nach der Schule habe ich erst mal BWL studiert und dann in verschiedenen Bereichen gearbeitet, auch in der Unternehmensberatung, bis ich 2015 Nachfolger meines Vaters wurde.

M. H.: Bei mir war es etwas kurioser. Ich habe in Berlin, wo ich Philosophie und Geschichte studierte, angefangen, Lebkuchen zu verkaufen, um mir etwas zu verdienen. An der Gedächtniskirche auf dem Weihnachtsmarkt hatte ich so großen Erfolg damit, da habe ich zu meinem Bruder gesagt, der in Selb die Konditorei weiterführte: Lass uns das doch zusammen machen und über Selb hinaus verkaufen.

Wie sind Sie heute aufgestellt und was würde passieren, wenn irgendeine große

Firma Ihren Betrieb übernehmen würde?

M. F.: Mein Vater ist noch dabei, dann haben wir Verkaufspersonal für die verschiedenen Läden und Messen und Märkte, bis September stocken wir dann auf und sind so 20 bis 22 Leute, also ein kleiner Mittelständler.

M. H.: Ähnlich wie bei uns, nur ohne Vater. Mein Bruder backt, ich kümmere mich um den Verkauf und die Kommunikation. Die meisten Mitarbeiter/-innen sind schon sehr lange und sehr gerne immer wieder dabei. Eine Betriebsübergabe außerhalb der Familie müsste auch in diesen Strukturen und Bahnen verlaufen.

M. F.: Ja, sehe ich auch so. Ein großer Hersteller würde wohl versuchen, den handwerklichen Charakter beizubehalten, aber in den größeren Ablauf einzugliedern. Eine sehr anspruchsvolle Aufgabe wäre das.

Handarbeit und Manufakturen sind in. Was sagen Sie dazu?

M. H.: Ich denke, dass Handarbeit und Manufakturen niemals out waren. Mich freut jedoch die verstärkte Rückbesinnung auf traditionelle Handwerkskunst und hochwertige Handarbeit.

M. F.: Manufakturen? Ein Trend, die Leute werden mutiger, so zu arbeiten, weil es honoriert, ernst genommen wird.

Ist der Lebkuchen eine Süßware, auf die man auch verzichten kann, oder ein echtes Lebensmittel?

M. H.: Der Lebkuchen ist keine Süßware, sondern eine sehr nahrhafte und gut bekömmliche Dauerbackware. Ein echtes Lebensmittel! Mit seiner über 600 Jahre alten europäischen Tradition ist er von Trends und Moden weitestgehend befreit.

M. F.: Eben! Er ist ein unabdingbares Lebensmittel und gehört in jeden Haushalt, nicht nur zu Weihnachten. Der Energieriegel des Mittelalters. Bei Trends ist der Lebkuchen außen vor. Er ist etwas Beständiges, ein Klassiker.

Spätestens im August geht das Lebkuchenfieber bei Ihnen los. Ein Lebensgefühl?

M. H.: Das Fichtelgebirge gehört zu den vier bedeutendsten Lebkuchenregionen in Deutschland (neben Nürnberg, Aachen und Pulsnitz). Insofern ist die gesamte Region hier bei uns in einem gewissen „Lebkuchenfieber“.

M. F.: Sehr treffend! Ab August gibt es kaum noch Luft für Strategisches, da geht es darum, das Team zu formieren und zusammenschweißen. So passt es auch: Wir leben in Nürnberg mit dem Lebkuchen, anders ginge es gar nicht!



Links: Die Brüder Christian und Michael Hatzel
Rechts: Vater und Sohn Fraunholz bei der Arbeit





Elisenlebkuchen aus dem Fichtelgebirge.

Der Geschmack von Elisenlebkuchen ist durch den hohen Anteil an Mandeln und Nüssen von mindestens 25 Prozent geprägt. Ihre Herstellung ist die Königsdisziplin der Lebküchlerei: Diese kommen von den Gebrüdern Hatzel in Selb im Fichtelgebirge, in deren Betrieb sie seit 80 Jahren produziert werden – nach wie vor in Handarbeit und nach dem Originalrezept des Großvaters.

Elisenlebkuchen 3er-Sortiment
Sortiert zu drei Stück mit Vollmilch-, Zartbitter- oder Zuckerglasur oder auch mit allen drei Variationen.

175-g-Packung (€ 4,29 / 100 g)

64640	Vollmilchglasur
72503	Zartbitterglasur
64641	Zuckerglasur
78445	Gemischt
	€ 7,50



Elisenlebkuchen 6er-Sortiment

Doppelte Menge, längerer Genuss: sortiert zu sechs Stück, davon jeweils zwei Lebkuchen

mit Zartbitter-, Vollmilch- sowie mit Zuckerglasur.

350-g-Packung (€ 40,00 / 1 kg)

64582 € 14,00



Elisenlebkuchenkonfekt Fraunholz

Die Produkte der seit 1911 in Nürnberg ansässigen Lebkuchenmanufaktur Gebr. Fraunholz findet man fast nur in der Stadt selbst. Mit großer Sorgfalt stellt der Inhaber die Zutaten für die einzelnen Gebäcke selbst zusammen: So werden die Haselnüsse im Ganzen gekauft und erst unmittelbar vor ihrer Verarbeitung im eigenen Backofen geröstet. Vor rund 30 Jahren beschloss er, die Elisenlebkuchen einmal gänzlich ohne Mehl zu backen, aus einem Teig, der auf

diese Weise zu über 40 Prozent aus Nüssen und Mandeln und darüber hinaus aus Honig, Zucker, Marzipan, Orangeat, Zitronat, Eiern und Gewürzen besteht. Das Ergebnis war so köstlich, dass er das Rezept, mit dem er unter den Nürnberger Lebkuchenbäckern eine Sonderstellung einnimmt, fortan beibehielt. Für dieses saftig-würzige Konfekt werden die Elisenlebkuchen in Quader geschnitten und ringsum mit dunkler Schokolade überzogen.

250-g-Beutel (€ 3,08 / 100 g)

87757 € 7,70

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Sizilianische Berühmtheit.

Die Mandeln der Sorte „Romana“ aus dem sizilianischen Noto haben eine besonders dicke Schale, welche die im Kern enthaltenen Öle und Aromen aufs Beste konserviert. Geerntet von Hand im Juli und August, knackt unser Lieferant sie erst auf Bestellung.

Mandeln aus Noto

200-g-Beutel
(€ 3,00 / 100 g)

26156 € 6,00



Piemonteser Haselnüsse

Von José Noè aus dem Piemont. Ganze Nüsse, mit einem unvergleichlich intensiven Aroma und knackig-mürbem Biss. Schon pur sind die Piemonteser Haselnüsse ein Hochgenuss.

200-g-Beutel (€ 3,75 / 100 g)

19412 € 7,50



Piemonteser Haselnüsse gehackt

Vom selben Betrieb wie die Piemonteser Haselnüsse. Erst nach dem Rösten werden sie gehackt und luftdicht verpackt. Ideal zum Backen oder für Pralinen.

200-g-Beutel (€ 3,75 / 100 g)

21724 € 7,50



Echte Grenobler Walnüsse.

Die Region um Grenoble ist eine der bekanntesten Nussanbauregionen der Welt. Diese Grenobler Walnüsse (AOC) der Sorte 'Franquette' sind aus frischer Ernte. Die mittelgroßen Nüsse sind leicht zu knacken. Die hellbraune Schale kann auch dunkler gefärbt sein, weil die Nüsse nicht gebleicht sind. Lieferung ab November.



Grenobler Walnüsse

1-kg-Beutel

87937 € 8,00

Bio-Cashewkerne natur

Ganze Cashewkerne von der Elfenbeinküste, biologisch angebaut und fair gehandelt. Gänzlich naturbelassen, offenbaren sie ein mildes, süßlich-nussiges Aroma.

200-g-Beutel (€ 4,25 / 100 g)

39235 € 8,50



Gebrannte Mandeln in Schokolade aus Frankreich

In dieser opulenten Zubereitung steigert sich sogar noch der Wohlgeschmack der gebrannten Mandeln (siehe rechts): Sie bilden hier den Kern, dem eine üppige Umhüllung aus Schokolade und Kakaopulver hinzugefügt ist. Diese beiden Zutaten bereichern die ohnehin große Aromenfülle der Mandeln. Den krachend knackigen Mandeln fügen sie eine cremig-weiche Textur hinzu, die den haptischen Genuss bei ihrem Verzehr noch einmal deutlich hebt.

200-g-Beutel
(€ 4,90 / 100 g)

68318 € 9,80



Gebrannte Mandeln aus Frankreich

Der unvergleichliche Wohlgeschmack der von Jean Hager im Languedoc-Roussillon kultivierten Mandeln kommt hier gänzlich unverstellt zur Geltung. Das Rösten und Umhüllen mit der karamellisierten Zuckerschicht unterstreicht harmonisch ihr Aroma.

200-g-Beutel (€ 3,90 / 100 g)

68317 € 7,80



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Ein Geschenk aus der Küche. Dukkah

Ein selbst zubereitetes Geschenk ist zu jeder Gelegenheit ein sehr persönliches Präsent – Dukkah eignet sich hierfür geradezu perfekt. Traditionell wird diese Nuss-Gewürzmischung mit Fladenbrot und einem guten Olivenöl als Vorspeise genossen; sie bietet sich aber auch für viele weitere Verwendungen an. Vor allem: Dukkah ist schnell und einfach zubereitet. Herrliche Düfte werden beim behutsamen Anrösten durch Ihre Küche ziehen.

Zutaten:

50 g Haselnüsse	2 TL Kreuzkümmelsamen
50 g Mandeln	2 TL Fenchelsamen
1 TL schwarze Pfefferkörner	25 g Sesamsamen
2 TL Koriandersamen	1 TL Salzflöcken

Zubereitung:

Die Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend fein hacken. Pfefferkörner, Koriander-, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen ebenfalls in einer Pfanne rösten und im Mörser zerstoßen. Zuletzt die Sesamsamen rösten und zusammen mit dem Salz mit allen anderen Zutaten vermischen. Die Nuss-Gewürzmischung gut abkühlen lassen und in ein luftdicht verschließbares Vorratsglas abfüllen.



Piemonteser Haselnüsse gehackt
200-g-Beutel (€ 3,75 / 100 g)
21724 € 7,50



Mandeln aus Noto
200-g-Beutel (€ 3,00 / 100 g)
26156 € 6,00



Periyar-Pfeffer schwarz
100-g-Braunglas
28210 € 8,40



Koriander
60-g-Braunglas (€ 16,33 / 100 g)
39710 € 9,80



Cumin
100-g-Braunglas
28205 € 5,00



Duftende Fenchelsamen
60-g-Beutel (€ 9,67 / 100 g)
11113 € 5,80



Maldon Sea Salt
250-g-Packung (€ 2,00 / 100 g)
72252 € 5,00



Einkochglas Schraubdeckel (4 Stück)
Aus Pressglas, Vakuum-Schraubdeckel aus Weißblech. Volumen 250 ml. Höhe 9,5 cm, Ø 8,5 cm.
85622 € 13,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Gerettetes Obst. Fruchtpapier. Fruchtig und geschmacksintensiv, erst knusprig, dann angenehm schmelzend im Mund ist das Fruchtpapier aus der Berliner Manufaktur Dörrwerk. Es besteht zu 100% aus vollreifem Obst mit bestem Geschmack, das vom Handel aussortiert wird, weil es nicht mehr gänzlich makellos ist. Alle Früchte werden von Hand gewaschen und geschnitten, anschließend püriert und in pergamentpapierdünnen Schichten bei niedriger Temperatur im Dörrföfen getrocknet. Das Fruchtpapier schmeckt als Snack mit hohem Sättigungseffekt; es eignet sich ebenso zum Garnieren von Eis oder Pudding.



**Dörrwerk Fruchtpapier
Mango-Apfel**

40-g-Beutel (€ 9,50 / 100 g)
14874 € 3,80

**Dörrwerk Fruchtpapier
Ananas-Apfel**

40-g-Beutel (€ 9,50 / 100 g)
14875 € 3,80

**Dörrwerk Fruchtpapier
Erdbeer-Apfel**

40-g-Beutel (€ 9,50 / 100 g)
14873 € 3,80



Paleomio Bio-Nussriegel
Aromatisch-nussiger Berliner Manufakturen-Bio-Riegel mit Datteln, Mandeln, Aprikosen, Cashewkernen, Haselnüssen, Chia- und Leinsamen. Ohne Zuckerzusatz oder andere Hilfsstoffe.
58-g-Riegel (€ 6,03 / 100 g)
201204 € 3,50

Paleomio Bio-Fruchtriegel
Saftig, natürlich süß: Berliner Manufakturen-Bio-Riegel mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Aroniabeeren, Physalis, Datteln, Feigen, Chiasamen. Ohne Zuckerzusatz oder andere Hilfsstoffe.
60-g-Riegel (€ 5,83 / 100 g)
201228 € 3,50

Exklusiv bei M.

Aus der Manufaktur.

Basis der Müslimischungen aus der Berliner Goldkörner-Manufaktur sind Haferflocken, Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Kokosraspeln, Leinsaat, Sesam, Bourbonvanille und Meersalz. Die Müslis werden mit Agavendicksaft und Sonnenblumenöl gemischt und schonend im Ofen geröstet.

**Bio-Knuspermüsli
Happy Morning**

Mit Ingwer, Mandelblättern, Kokosflocken, Orangenschale, Zitronenschale, Chiliflocken. Pikant und punktuell prickelnd.
350-g-Packung (€ 28,29 / 1 kg)
15922 € 9,90

**Bio-Knuspermüsli Provence
Deluxe**

Mit Mandeln, Cranberrys, Mohn; außerdem mit Lavendel und Zimt und dadurch sehr aromatisch.
350-g-Packung (€ 28,29 / 1 kg)
15923 € 9,90

Bio-Knuspermüsli Bali Dream

Nussig-fruchtig mit Cashewkernen, Zimt, getrockneten Johannisbeeren und Kardamom.
350-g-Packung (€ 28,29 / 1 kg)
15921 € 9,90



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Kalabrische Feigen. Geballte Konzentration

Feigen für den späteren Genuss zu konservieren hat in Kalabrien eine lange Tradition. Die Feigen der Varietät 'Dottato' sind mit ihrer dünnen Haut und den weichen Kernen besonders gut zum Trocknen geeignet. Die vollreifen Früchte werden stundenlang im eigenen Saft gebacken, anschließend von Hand zusammengefügt, zu Bällen geformt, mit Feigenblättern ummantelt und erneut gebacken.

Tipp der Redaktion



Voller Geschmack für anhaltenden Genuss:

- Bündelt den vollen Geschmack der Früchte in konzentriertester Form
- Üppiger, würziger, lakritzartiger Geschmack
- Hocharomatisch zu geräuchertem Schinken, gereiftem Käse oder pur
- Gekühlt auch angebrochen einige Wochen lang genießbar

Feigenball aus Kalabrien

200-g-Feigenball (€ 4,45 / 100 g)

35994 € 8,90

Datteln aus Leidenschaft.

Nara, das junge Familienunternehmen aus Bayern, steht im engen persönlichen Kontakt mit den Dattelpauern u.a. in Saudi-Arabien, Iran und Israel. Die naturbelassenen Früchte schmecken in Zubereitungen ebenso wie pur.

Nara Bio-Datteln Safawi

Vollmundiger Geschmack, fruchtiges Aroma mit feiner Süße und raffinierten Untertönen.

300-g-Packung (€ 31,67 / 1 kg)

88904 € 9,50

Nara Bio-Datteln Ajwa

Konzentriertes, kräftiges Aroma bei überaus feiner Konsistenz und unaufdringlicher Süße.

300-g-Packung (€ 48,33 / 1 kg)

88905 € 14,50



Nara Bio-Datteln Wanani

Sehr weich; sanft-würziges, mildsüßes Aroma mit einer prominenten Zimtnote.

400-g-Packung (€ 23,75 / 1 kg)

88908 € 9,50



Sauerkirschen aus Südbaden

Sauerkirschen alter Sorten aus traditionellen Anbaugebieten trocknet der Hersteller dieser Trockenfrüchte schonend bei 60 °C über 15 bis 20 Stunden. Dabei bleibt eine Restfeuchte von knapp 15 Prozent erhalten, wodurch die Kirschen immer

noch saftig im Biss sind. Voller Kirschengeschmack mit der Süße der vollreifen Frucht und kräftiger, erfrischender Säure.

Ohne Stein, naturbelassen und ohne Verwendung von Zusatzstoffen.

200-g-Packung (€ 4,95 / 100 g)

43920 € 9,90



Pistazien aus Bronte

Diese Pistazien wachsen in 400 bis 900 Meter Höhe an der Ostküste Siziliens, ohne Düngung oder Bewässerung. Frisch geschält und getrocknet, bieten

die naturbelassenen Kerne volles Aroma mit leicht harzigem Geschmack.

100-g-Vakuumbbeutel

87803 € 9,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Vom Gardasee. Wo die Zitronen blüh'n

Der Gardasee, der größte See Italiens, ist berühmt für die an seinen Ufern prächtig gedeihenden Zitrusfrüchte. Hauptanbauggebiet der Zitrusfrüchte ist das Westufer des Sees, die „Riviera dei Limoni“.

Autochthone Zitronen aus einem 90 Jahre alten Zitronenhain:

- Gereift im günstigen Klima mit heißen, sonnenreichen Sommern und niederschlagsarmen, milden Wintern
- Unbehandelte, vollreife Früchte
- In kleinen Partien von 3,5 kg direkt nach der Ernte ohne zugesetztes Pektin mit Zucker eingekocht

Bittere Orangen-Konfitüre

Mit feinem Bittergeschmack.

390-g-Glas (€ 25,13 / 1 kg)

80917

Zitronenmarmelade vom Gardasee

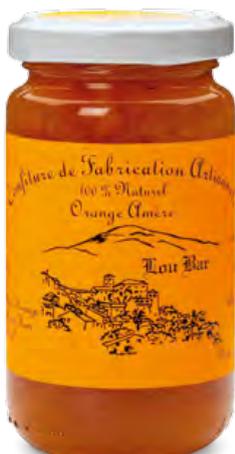
Frisch-fruchtige Marmelade mit

Schalenstückchen, herbe Note.

390-g-Glas (€ 25,13 / 1 kg)

40481

€ 9,80



Bitterorangenmarmelade

Von Jean-Marc Franza aus Südfrankreich. Die Orangen werden direkt nach der Ernte eingekocht, das Pektin stammt aus ihren Schalen und Kernen. Neben Bitterorangen (mind. 50 g Früchte je 100 g) sind Rohrzucker, Zimt und Vanille enthalten.

250-g-Glas (€ 3,28 / 100 g)

40023

€ 8,20



Sizilianischer Mandarinenfruchtaufstrich

Mit den hocharomatischen Mandarinen der Sorte 'Tardivo di Ciaculli', fast kernlos, dünn-schallig, saftreich und mit ungewöhnlich hohem Fruchtzucker-gehalt. Sie werden erst spät (= tardivo) geerntet, wodurch ihr Aroma besonders konzentriert ist. Die Mandarinen sind als Slow-Food-Produkt zertifiziert.

230-g-Glas (€ 2,96 / 100 g)

87356

€ 6,80



Korsische Clementinenmarmelade

Die Clementine ist ein Hybrid aus Orange und Mandarine, der mehr Zucker und weniger Säure als Mandarinen enthält und dessen Fruchtfleisch nahezu kernlos ist. Ein kleiner Betrieb auf Korsika fertigt aus den aromatischen, sonnengereiften Früchten diese köstliche Marmelade mit appetitlicher Fruchtfleischkonsistenz.

250-g-Glas (€ 2,40 / 100 g)

19415

€ 6,00



Cassiskonfitüre aus dem Burgund

Joannet verwendet hier Schwarze Johannisbeeren der Sorte 'Noir de Bourgogne' mit feinherben Noten. Die kernlose, fruchtige Konfitüre besticht mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel.

450-g-Glas (€ 20,44 / 1 kg)

41898

€ 9,20



Himbeerkonfitüre aus dem Burgund

Die ungewöhnlich aromatischen Himbeeren der Sorte 'Lloyd George' stammen direkt von der Waldhimbeere ab. Diese kernlose, leuchtend tiefrote Konfitüre hat eine cremig-feste Konsistenz.

430-g-Glas (€ 20,70 / 1 kg)

42383

€ 8,90



Piemonteser Haselnuss-Schokoladen-Creme

Aus gerösteten Piemonteser Haselnüssen, Kakao, Rohrzucker, Bourbonvanille und Milchpulver. Das Haselnussöl setzt sich mit der Zeit im Glas ab. Es lässt sich jedoch leicht wieder unterrühren.

250-g-Glas (€ 3,40 / 100 g)

44868

€ 8,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

**Brandgut. Geröstete Köstlichkeiten.**

Meike Grosch und Daniel Thaugung stellen in Hamburg handgemachte Aufstriche aus knusprig gebrannten Nüssen her. Dabei verzichten sie auf jegliche Zusätze: Neben der namensgebenden Hauptzutat kommen einzig und allein Zucker, Meersalz und Vanillezucker sowie noch etwas Sonnenblumenöl hinzu. Die köstlichen veganen Aufstriche schmecken zu Süßem und Herzhaftem: zu Eis, zu Crêpes und Kuchen ebenso wie zu Käse, als Kochzutat oder einfach pur vom Löffel. Also immer und überall.

**Brandgut Pistaziencreme**

Pistazien ungewohnt: Die grünen Nüsschen in gebrannter Form, abgeschmeckt mit einer Prise Meersalz.

160-g-Glas (€ 5,62 / 100 g)

25411

€ 9,00

Brandgut Cashewcreme

Das delikate Nussaroma der gebrannten Cashewkerne prägt diesen Aufstrich, der auf kräftigem Brot besonders gut schmeckt.

160-g-Glas (€ 5,00 / 100 g)

25412

€ 8,00

**Ein zerstreuter Koch ...**

... der napoleonischen Armee soll einst die Tagesration gezuckerter Milch zu lange gekocht haben. Das erfreuliche Ergebnis: eine Milchkonfitüre mit köstlichem Karamellgeschmack. Sie schmeckt als Brotaufstrich, zu Waffeln oder Crêpes, auch zu Obst oder warm auf Vanilleeis. Sie entsteht lediglich aus Vollmilch, Zucker und entrahmter Milch.

Confiture de lait

250-g-Glas (€ 2,08 / 100 g)

59946

€ 5,20

**Exklusiv bei M.****Lavendelhonig**

Eine Spezialität, die fast nur in Südfrankreich mit seinen ausgedehnten Lavendelfeldern gewonnen werden kann, ist dieser zart schmelzende, feincremige Lavendelhonig. Er ist hellgelb und zeigt im Duft ein deutliches Lavendelaroma, das sich auf der Zunge fortsetzt.

500-g-Glas (€ 27,00 / 1 kg)

18521

€ 13,50

**Exklusiv bei M.****Rosmarinhonig**

Rosmarin bedeutet „Meertau“: Rosmarinhonig ist eine Spezialität der Mittelmeerregion. Im Geschmack ist er duftig und leicht balsamisch, dabei nicht so intensiv wie Kraut oder Blüte selbst. Von der Familienimkerei Bompard in Südfrankreich.

500-g-Glas (€ 27,00 / 1 kg)

37883

€ 13,50

Wachauer Fruchtaufstriche.

Der Familienbetrieb Wieser folgt der Wachauer Tradition, Fruchtaufstriche (mit einem Fruchtanteil von 66%) einzukochen, die im besten Sinne wie hausgemacht schmecken. Gleich, ob es sich um Marillen (Aprikosen) oder Rhabarber handelt: Vollreif geerntet, werden sie mit Gelierzucker so kurz wie möglich eingekocht und nicht püriert – was wesentlich zu ihrem frischen Fruchtgeschmack beiträgt.

Wieser Rhabarber-Erdbeer-Fruchtaufstrich

220-g-Glas (€ 2,95 / 100 g)

41950

€ 6,50

**Wieser Marillen-Fruchtaufstrich**

235-g-Glas (€ 2,81 / 100 g)

41948

€ 6,60

Bio-Kornblumenhonig aus Brandenburg

In einem Biosphärenreservat nahe Potsdam stehen die Bienenvölker, die diesen Honig liefern. Seine Konsistenz ist eher zähflüssig, ähnlich warmem Butterkaramell. In der Nase entwickelt er ein Aroma von Bienenwachs. Im Mund zeigt er sich blumig und würzig, mit dezenten herben Noten und anhaltendem Nachgeschmack. Erzeugt wird der Honig von einer in Hessen ansässigen Bioland-Imkerei.

500-g-Glas (€ 19,00 / 1 kg)

27905

€ 9,50



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



BREKA



KÜCHE

SEITE 42-79

- 44** KÜCHENHELFER
- 50** KÜCHENMASCHINEN
- 52** REZEPT: STEINPILZ-MARONEN-PASTETE
MIT KÜRBIS
- 54** TÖPFE UND PFANNEN
- 66** WINTERGRILLEN
- 68** KÜCHENMESSER, SCHNEIDBRETTER
- 74** BACKEN
- 76** REZEPT: BERLINER
- 78** KÜCHENAUSSTATTUNG

Vom Quadrat zum Kubik.

Raum ist ein knappes Gut in Japan, und so erstrecken sich viele Wohnhäuser dort nicht in die Breite, sondern streben, um Grundfläche zu sparen, gern in die Höhe. Dieses Prinzip ins Innere einer kleinen Küche zu übertragen, helfen die folgenden japanischen Porzellanutensilien, die zu einem stabilen, in der Kubikmeterzahl variierenden Stapel geordnet werden können. Die Porzellanmasse wird in Gipsformen gegossen. Nach einer Ruhephase, die für das Aushärten und Trocknen nötig ist, wird jeder Gegenstand einzeln und von Hand aus der Form gelöst, entgratet und auf seine Qualität geprüft.



Sitaku Aufbewahrungsdose

Ein Deckel mit Dichtungsring liegt jeweils bei. Die Aufbewahrungsdose gibt es in zwei Größen.

Volumen 100 ml. Höhe 4,5 cm, Ø 10 cm. Gewicht 270 g.

67017 € 36,00

Volumen 200 ml. Höhe 6,5 cm, Ø 10 cm. Gewicht 320 g.

67018 € 41,00

Sitaku Ingwerreibe

Mit feinen Zähnchen und Saft- rille, auch als Rohkost- oder Knoblauchreibe zu verwenden. Mit Schnaupe. Höhe 3 cm, Ø 10 cm. Gewicht 170 g.

67013 € 24,80

Sitaku Reibsatte mit Schnaupe

Strukturierte Reibfläche innen. Mit Ausgießnase. Höhe 3,5 cm, Ø 10 cm. Gewicht 180 g.

67015 € 24,80

Sitaku Holzpestill

Zur Reibsatte gehört ein kleiner Holzpestill, der separat zu bestellen ist. Länge 10 cm, Ø 3 cm. Gewicht 30 g.

67016 € 12,50

Sitaku Zitruspresse

Die kleine Schnaupe erleichtert das Ausgießen des Safts. Höhe 5,5 cm, Ø 10 cm. Gewicht 210 g.

67014 € 24,80

Sitaku Deckel

Lose aufliegender Porzellan- deckel, für alle Elemente der Sitaku-Serie (ausgenommen die Zitruspresse). Höhe 1,5 cm, Ø 10 cm. Gewicht 100 g.

67012 € 8,80

Übrigens: Nutzen Sie die Ingwer- reibe doch auch mal für Galgant.

Scharfe Sachen.

Die geätzten Klingen dieser Reiben sind superscharf. Edelstahl, Griff Walnussholz. Schneidenschutz aus Kunststoff, Rutsch- schutz aus Gummi. Von Microplane.

Microplane-Reibe Zester

L 31 × B 4 × H 1,5 cm. Gewicht 175 g.

34453 € 35,00

Microplane-Reibe fein

L 30 × B 6,3 × H 1,5 cm. Gewicht 185 g.

34454 € 40,00

Microplane-Reibe grob

L 30 × B 6,3 × H 1,5 cm. Gewicht 185 g.

34455 € 40,00

Microplane-Reibe Zweiwegeschnaide

L 30 × B 6,3 × H 1,5 cm. Gewicht 185 g.

34456 € 40,00

Microplane-Reibe sehr grob

L 30 × B 6,3 × H 1,5 cm. Gewicht 185 g.

34460 € 40,00



Das Mahlwerk „für die Ewigkeit“. Aus Keramik

Wenn das Dosieren doch immer so einfach wäre: Der Mahlgrad lässt sich über einen Steg am Boden stufenlos und präzise von 1 (pulverfein) bis 6 (grob gemörsert) einstellen. In zwei Schritten wird das Mahlgut zunächst im Grobzahnbereich vorgebrochen und erst dann im Feinzahnbereich fertig gemahlen. Der Einstellungsgrad – er lässt sich jederzeit auf der Skala ablesen – bleibt auch beim Nachfüllen immer exakt erhalten (die obere Schraube dient nur der Befüllung; ein Nachjustieren ist somit nicht nötig). Auch für Gewürze und Trockenkräuter.

Von pulverfein bis grob gemörsert ein Präzisionsmahlwerk:

- Aus deutscher Hochleistungskeramik
- Bei 1.700 °C doppelt gebrannt
- Härter als Stahl
- Verschleißarm
- Korrosionsfrei
- Kegel und Ring werden gemeinsam gebrannt, sodass sie absolut passgenau sind
- Mahlgrad stufenlos einstellbar

Pfeffermühle Buchenholz

Keramikmahlwerk klein

Korpus klar lackiert. Höhe 18 cm, Ø 5,5 cm. Gewicht 230 g.

77568

€ 33,50

Tipp der
Redaktion



Zassenhaus. Der Spezialist.

Seit 1867 beweist sich das in Schwelm ansässige Unternehmen Zassenhaus als Spezialist für Präzisionsmahlwerke des häuslichen Bedarfs. Das Mahlwerk der folgenden Mühlen wird in derselben Ausführung wie der „Tipp der Redaktion“ (oben) gefertigt. Von links nach rechts:

Pfeffermühle Buchenholz

Keramikmahlwerk groß

Korpus aus klar lackiertem Buchenholz.

Höhe 30 cm, Ø 6,5 cm. Gewicht 500 g.

77570

€ 43,00

Salzmühle Buche

Keramikmahlwerk

Korpus klar lackiert. Höhe 18 cm, Ø 5,5 cm. Gewicht 210 g.

77569

€ 33,50

Pfeffermühle Buchenholz

Keramikmahlwerk

Korpus aus braun lackiertem Buchenholz. 2 Größen zur Auswahl:

Groß: Höhe 30 cm, Ø 6,5 cm.

Gewicht 500 g.

84625

€ 43,00

Klein: Höhe 18 cm, Ø 5,5 cm.

Gewicht 230 g.

84626

€ 33,50

Peugeot. Kleine Pfeffermühle.

Diese Tischmühle ist heute ein Klassiker in französischen Bistros – nicht zuletzt dank des Peugeot-Mahlwerks mit seiner exakten Mechanik. Die Verstellung des Mahlgrades von „sehr fein“ zu „grob“ erfolgt stufenlos über den Verschlussknopf, der auf dem Drehknopf sitzt. Der Name Peugeot steht für präzise Feinwerktechnik; die geschmiedeten

Peugeot-Mahlwerke genießen in aller Welt einen legendären Ruf.

Peugeot Pfeffermühle Buchenholz

Korpus klar lackiertes Buchenholz. Mahlwerk Edelstahl. Knopf aus Zamak. Höhe 10 cm, Ø 5 cm. Gewicht 120 g.

20410

€ 21,00



Exklusiv bei M.

Schweizer Pfeffermühle Bergahornholz

In der Pfeffermühle sitzt ein Kegelmahlwerk aus Stahl. Der Mahlgrad wird über eine (unverlierbare) Rändelschraube am Mahlwerk-kegel eingestellt – stufenlos von „fein“ bis „grob“. Pro Umdrehung bringt diese Mühle deutlich mehr Pfeffer als andere Modelle. Kegelmahlwerk aus Stahl, Gehäuse mit Griffmulden aus Schweizer Bergahornholz, klar lackiert. Hergestellt in der Schweiz. Höhe 14,5 cm, Ø 5,5 cm. Gewicht 230 g.

41410

€ 53,00



Exklusiv bei M.

Schweizer Muskatmühle Bergahornholz

Im Grunde eher Raspel oder Reibe als Mühle: Beim Kurbeln nehmen geschärfte Messer kleine Flocken von der Muskatnuss ab, die von vier starken Dornen gehalten und von einem kräftigen Federmechanismus nach unten gegen die Öffnung gedrückt wird. Mahlwerk und Haltedeckel Stahl, rostfrei. Kurbel vernickeltes Messing. Gehäuse mit Griffmulden aus Schweizer Bergahornholz, klar lackiert. Hergestellt in der Schweiz. Höhe 16 cm, Ø 5,5 cm. Gewicht 250 g.

86474

€ 52,00



Gewürzreibe Gusseisen

Pfeffer- und andere Gewürzkörner lassen sich in der massiven Reibe ganz einfach zerkleinern. Die eigene Hand, der eigene „Druck und Dreh“ bestimmen den Feinheitsgrad. Auch kleinste Mengen lassen sich dosieren. Das Oberteil bietet Platz für die Gewürzaufbewahrung. Ein Korkdeckel verschleißt angemessen natürlich. Aus der schwedischen Eisengießerei Skeppshult. H 8 cm, Ø 8 cm. Gewicht 1,1 kg.

22877

€ 45,00



Sparschäler

Seit 1947 wird der Sparschäler in dieser Form in der Schweiz produziert, früher aus Aluminium, heute aus Edelstahl. Das extrem scharfe, brünierte Messer wird parallel zur Schälrichtung gezogen. Der Schärfe wegen ist es aus Kohlenstoffstahl – deshalb bitte immer gut abtrocknen. Länge 11 cm, Breite 5 cm. Gewicht 20 g.

24230

€ 2,50



Julienne-Schäler

Mit diesem preiswerten Julienne-Schäler können Sie flugs feine Gemüsestreifen herstellen. Mit extra geschärften Klingen, gefertigt in der Schweiz. Bügel Edelstahl. Schälerklinge aus rostbeständigem, gehärtetem Chromstahl. Julienne-Klinge aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl. Länge 11 cm, Breite 5 cm. Gewicht 20 g.

79630

€ 9,80



Set Schweizer Sparschäler

Zwei Schäler: der eine Schäler mit glattem, extrem scharfem, brüniertem Messer aus nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl; der andere mit scharfer, gezahnter Schneide aus rostfreiem Stahl, welche die glatte Haut von z.B. Tomaten, Paprikas und Kiwis dünn abziehen kann. Bügel Edelstahl. Länge 11 cm, Breite 5 cm. Gewicht 20 g.

99578

€ 6,00

Edelstahl-Reibe geätzt

Auch für Knoblauch, Parmesan, Schokolade. Edelstahl, mit groben und feinen Schneiden. Schneidenschutz opak-transparenter Kunststoff; Rutschschutz thermoplastischer Elastomer, schwarz. 2 Reibflächen mit mehreren Feinheiten, je 12,5 × 3 cm. L 31 × B 4 cm. Gewicht 100 g.

84637

€ 20,00

Vierkantreibe Edelstahl

Vierkantreibe mit verstärktem Rahmen und großem Haltegriff. Mit einem gehärteten, beidseitig geschliffenen Gurkenhobel, einer Grobreibe, einer Feinreibe und einer Kronenreibe. Für die Spülmaschine geeignet. Edelstahl 18/10. Höhe 23,5 cm, Breite 11 cm, Tiefe 8,5 cm. Haltegriff Ø 2,5 cm. Gewicht 240 g.

79493

€ 25,00



Famos Sparschäler

Er wird im rechten Winkel zur Schälrichtung geführt, daher lässt sich mit ihm aus dem Handgelenk arbeiten – auf Dauer erleichtert dies die Arbeit. Pendelschäler mit aufgeschraubter (rostfreier!) Edelstahlklinge. Griff verchromter Stahl. Nutzbare Klingenslänge 3,5 cm, Gesamtlänge 11,5 cm. Gewicht 40 g.

20017

€ 4,30

Drei Sterne. Für den Schmetterlingseffekt

Der Schmetterlingsöffner wird in Nogent gefertigt, seit drei Jahrhunderten ein Zentrum der Stahlwarenfertigung in Frankreich. Auf den Hersteller des Öffners, Nogent Trois Etoiles („3 Sterne“), geht die Form mit feststehendem Schneidmesser und geschwungenen Griffen zurück – die Entwicklung eines Messerschmieds aus dem Ort.

Dieser Öffner schafft sie alle:

- Stahl verchromt
- Schneidmesser aus gehärtetem und geschliffenem Edelstahl
- Arbeitet leichtgängig und präzise
- Hinterlässt an der Konserve abgestumpfte, also weniger verletzungsgefährliche Schnittkanten
- Für alle Arten (und Formen) von Konserven geeignet

Tipp der Redaktion



Büchsenöffner

Mit feststehendem Schneidmesser und beweglichem Zahnrad. Länge 7,5 cm, Breite 5 cm, Höhe 5 cm. Gewicht 83 g.

16778

€ 13,50



Victorinox Patent-Sparschäler

Kein gewöhnliches Schälgerät: Unter dem Haltebügel aus Edelstahl ist die Klinge mit einer Umlenkfläche ausgestattet, die beim Schälen zugleich die Schalen abhebt und in Schälrichtung vom Schälgut wegführt. Klinge Chromstahl, Halter Chrom-Nickelstahl 18/10, rostfrei und korrosionsbeständig. H 2 × B 6 × L 3,5 cm. Gewicht 20 g.

19490

€ 13,20



Knoblauchpresse

Der starke Kopf und die Griffe sind aus Edelstahl gebogen und sauber vernietet. Durch das Gewicht des vorderen Teils fällt das Oberteil in den Siebeinsatz, sodass das Pressen kaum Kraft erfordert. Aus Edelstahl, gefertigt in Tschechien. Siebeinsatz herausnehmbar. Reinigung in der Spülmaschine möglich. L 19 × B 2,5 × H 6 cm. Gewicht 380 g.

13781

€ 36,00



Trüffelhobel Edelstahl

Die gehärtete und geschärfte Klinge ist von „Papierstärke“ bis ca. 2 mm stufenlos einstellbar. Geprägte Daumenaufgabe am Griff, Stellschraube verchromt. Aus Italien. 19 × 8,5 cm, 130 g.

84603

€ 16,00



Fischpinzette Edelstahl

Nützlich in der Küche, hilfreich bei Tisch: eine Fischgrätenpinzette in Fischform aus Edelstahl, mit einer Materialstärke von 1,5 mm. Länge 13 cm, Breite max. 2 cm. Gewicht 50 g.

73293

€ 15,80

Übrigens: Der Trüffelhobel teilt auch Champignons, Hartkäse, Schokolade und – vorsichtig! – Haselnüsse in feine Scheiben.



Exklusiv bei M.

Mandoline Edelstahl

Mehr Stabilität und festen Stand verleiht der Mandoline ein Anschlagbügel am Fuß, unterzuhaken an der Kante von Arbeitsplatte oder Tisch. Ausgestattet mit einer doppelseitigen Messerwalze für Stäbchenschnitte von wahlweise etwa 3 oder 10 mm Stärke und einer Wellenplatte für Zierschnitte. Für glatte Schnitte lässt sich eine Schnittstärke von ca. 0,3–10 mm stufenlos einstellen. Wir liefern die Mandoline mit einem Schutzschlittengriff aus Holz. Jedes der 7 Teile der Maschine und ein Satz sämtlicher Schrauben als Ersatzteile lieferbar; Besteller erhalten eine Liste. Mandoline Edelstahl mit Holzgriff, Restehalter Edelstahl. 4 verschiedene Messer. 40 × 12,5 × 4 cm. Gewicht 1,9 kg.

10364

€ 208,00



Handmörser Granit-Keramik

Reibschale und Pistill aus Granitium®, einem harten keramischen Material, dessen angeraute Oberfläche eine ideale Reibfläche darstellt. Schale Volumen 60 ml, Höhe 5 cm, Ø 8,8 cm. Pistill Länge 9 cm, Ø 5 cm. Gewicht 490 g. Reinigung in der Spülmaschine. Verwenden Sie auf empfindlichen Untergründen eine schützende Unterlage.

15301

€ 49,90



Exklusiv bei **M.**

Spezialisten ihres Fachs. Die Manufactum Küchenhelfer

Mit der Idee, eine eigene Serie wirklich verlässlicher Alltagsgeräte aufzusetzen, sind wir auf die Firma Triangle in Solingen zugegangen. Seit über 70 Jahren ist man dort – wo sonst als in der berühmten Messerstadt – auf die Fertigung klingenbewehrter Küchenwerkzeuge spezialisiert. Geballte Erfahrung also, die den Utensilien, wie wir sie hier anbieten, auf ganzer Linie zugutekommt.

Die Funktionsteile aus Edelstahl sind materialstark gearbeitet und entsprechend verlässlich, und sie sind, wie bei guten Werkzeugen üblich, an besonders beanspruchten Stellen verstärkt und mit Blick aufs Detail gefertigt. Nehmen Sie zum Beispiel den Kugelformer, dessen Aufsatz nicht einfach nur aus einem Stück gestanzt und gebogen wird, sondern in einem extra Arbeitsgang entsteht und später im exakten Winkel sauber an den kurzen Stiel angelötet wird. Die Kante des kugelförmigen Aufsatzes ist eigens geschärft, wie auch bei allen anderen schneidenden Küchenhelfern aus unserer Serie Klingen und Kanten extra geschliffen und geschärft werden. Wo möglich, etwa bei dem Sparschäler, dem Feinhobel und dem Käseschneider, sind diese Teile (beim Käseschneider die Schneiddrähte) als Ersatzteile verfügbar und können einfach ausgetauscht werden. Der stabile Aufhängehaken aus Edelstahl ist ein Detail, über das in dieser Form nur unsere Küchenhelfer verfügen.

Produkteigenschaften:

- Funktionsteile und Aufhängehaken aus Edel- oder Messerstahl
- Handgriffe aus geglättetem und geöltem Kirschbaumholz
- Ersatzteile verfügbar, wo möglich oder erforderlich
- Hergestellt in Solingen



Manufactum Ziseliermesser

Für Zierschnitte. Die eingekerbte, geschärfte Klinge aus Messerstahl ist auf den „Träger“ aus Edelstahl geschweißt. Gesamtlänge 17 cm. Gewicht 30 g.

46323

€ 16,00



Manufactum Kugelformer

Ursprünglich französisch: für Pommes parisiennes, Obst- und Gemüsekügelchen. Spezialmesser mit angelötetem Formteil. Gesamtlänge 18 cm. Gewicht 35 g.

46332

€ 17,50



Manufactum Tomatenentstieler
Größte anzunehmende Arbeitserleichterung beim Tomatenputzen, löffelförmiges Halbrund mit geschärften Zacken. Gesamtlänge 17,5 cm. Gewicht 30 g.
46330 € 19,20



Manufactum Entkerner
Schleife mit geschärften Kanten, fürs schnelle Entkernen von Gurke, Zucchini, Kürbis & Co. Gesamtlänge 17 cm. Gewicht 30 g.
46338 € 19,20



Manufactum Pellkartoffelgabel
Dreizinkige Gabel aus Edelstahl. Die gekochte Knolle zerfällt nicht schon auf der Gabel, während Sie sie noch schälen. Länge 17,5 cm. Gewicht 30 g.
46337 € 15,00



Manufactum Zestenscheider
Reißt nicht, sondern schneidet und bewahrt das volle Aroma der Zitruschalen. Für feine Zesten ebenso wie ganze Girlanden. Gesamtlänge 17 cm. Gewicht 30 g.
46339 € 16,20



Manufactum Apfелentkerner
Ein Klassiker: einfach die Klinge mittig in den Apfel stechen und das Kerngehäuse herauschieben. Gesamtlänge 23 cm. Gewicht 40 g.
46322 € 15,00



Manufactum Pizzaschneider
Das typische „Pizzarad“ mit freilaufender Edelstahl Klinge. Diese teilt auch die einfachen Blechkuchen. Länge 21 cm. Gewicht 80 g.
17918 € 22,00



Manufactum Pendelschäler
Sparschäler in ganz und gar nicht sparsamer Qualität, mit extra geschärfter Klinge. Gesamtlänge 20,5 cm. Gewicht 50 g. Ersatzklingen bei uns erhältlich.
46328 € 21,00



Manufactum Kapselheber
So soll ein Flaschenöffner sein. Schlicht und einfach, aber vor allem: solide und verlässlich. Gesamtlänge 17 cm. Gewicht 40 g.
46329 € 14,00



Manufactum Feinhobel
Für Hartkäse, Gemüse und Obst. Stufenlos verstellbare Klinge (5 x 2 cm), Klingenschlitz L 3,5 cm. Stellschraube Kunststoff. Gesamtlänge 30 cm. Gewicht 140 g.
46342 € 48,00



Manufactum Feinreibe
Scharfe Reibe mit geätzten Klingen, für Hartkäse, Nüsse oder Gewürze (z.B. Muskatnuss). Reibfläche 5 x 10 cm. Gesamtlänge 29 cm. Gewicht 75 g.
46341 € 23,20



Manufactum Käseschneider
Schneidet (halbfeste) Schnittkäse in zwei Scheibendicken. Zweizinkige Serviergabel. Gesamtlänge 28,5 cm. Gewicht 60 g. Draht als Ersatzteil erhältlich.
46321 € 22,00



Manufactum Julienneschneider
Übernimmt die Feinarbeit des Juliennestreifenschneidens. Mit aufsteckbarem Klingenschutz aus Kunststoff. Gesamtlänge 22,5 cm. Gewicht 80 g.
46340 € 31,50

In der Frische liegt die Kraft. Vitamine selbst gemixt

Gesund, geschmackvoll und schnell zubereitet: An das Aroma und den natürlichen Vitamingehalt eines frisch gepressten Obst- und Gemüsesafts reicht kein Fertiggetränk heran. Den Kombinationsmöglichkeiten von Apfel, Spinat und Co. sind keine Grenzen gesetzt – außer denen des (guten) Geschmacks. Wer bei der Zubereitung keine Herkulesarbeit leisten möchte, verlässt sich auf professionell kraftvolle Geräte. Sie pressen und mixen, ohne Aroma, Vitamine oder gar ihre Umgebung mit ungebührlichem Verhalten zu beeinträchtigen. Und da wir gerade dabei sind: Warum nicht auch Eis, Joghurt oder Dörrobst selbst zubereiten? Denn seien wir ehrlich: Selbst gemacht schmeckt einfach besser.



Zitruspresse für die Ewigkeit.

Ähnlichkeiten mit einem Bohrmaschinenständer seien nicht ausgeschlossen, bemerkte vor Jahren ein Kunde über die Hadarit aus Israel. Das verwundert kaum, stammt ihr Vorbild doch tatsächlich aus dem Werkstattzusammenhang. Die Hadarit

bewältigt sogar Granatäpfel, nimmt es spielend mit Orangen und Grapefruits auf und ist quasi für den Dauereinsatz geeignet. Die starke Kniehebelmechanik mit dem rutschfesten Silikon-Handgriff funktioniert spielfrei und wird so übersetzt, dass sich mit geringem Aufwand eine hohe Presskraft erzeugen lässt. Lediglich die Teile, die mit Frucht-

fleisch und -saft in Berührung kommen, bestehen aus Polyamid – das Gestell wird aus schwerem Gusseisen gefertigt.

Hebelzitruspresse Hadarit

Gestell Stahl vernickelt und lackiert. Presskegel aus Polyamid. H 51,5 × B 18,5 × T 38 cm. Gewicht 9,5 kg. Beachten Sie bitte, dass bei der industriellen Verarbeitung kleine Fehler in der Lackierung vorkommen können.

36677

Anthrazitfarben lackiert

36678

Rot lackiert

€ 269,00



ESGE Zauberstab Gastronomie

Schweizer Original, dessen hochtouriger Motor mühelos fünfminütigen Dauerbetrieb bei höchster Drehzahl leistet. Aufgesteckte Werkzeuge sind dank patentierter Vorrichtung exakt zentriert. Antriebswelle, Werkzeuge (Multi-

messer, Schlag- und Quirlscheibe) Edelstahl. Gehäuse Kunststoff. Leistungsaufnahme 200 W. Zweistufenschaltung 12.000 bzw. 17.000 U/min. L 39,5 cm. Gewicht 990 g. Auf 1,8 m dehnbare Spiralkabel. Inkl. Wandhalterung.

79395

€ 175,00



Blendtec Hochleistungsmixer

Sechs Abläufe vorprogrammiert: für Smoothies, Dressings und Dips, Eis, Gemüsesäfte und Rohkost-Suppen sowie zur Behälterreinigung. Mit Touch-Display. Gehäuse Edelstahl, Karaffe Tritan-Kunststoff (BPA-frei) mit Saugdeckel. Messer Edelstahl kaltgeschmiedet. Leistungsaufnahme 1.800 W, Drehzahl (im Leerlauf) max. 32.000 U/min. Volumen 2,7 l. H 40 × B 18 × T 22 cm. Gewicht 4,7 kg. Kabellänge 120 cm. Hergestellt in den USA.

39549

€ 850,00

Übrigens: Der Blendtec stellt auch Nussmilch aus Mandeln, Haselnuss, Cashew- oder Kürbiskernen her – ohne anschließendes Filtern.



**Eis- und Sorbetmaschine
Edelstahl**

Ganz unverkennbar ist diese italienische Eismaschine mehr als ein Haushaltsgerät: eine professionelle Maschine, die Sie unweigerlich zur ernstzunehmenden Konkurrenz für die Gelateria um die Ecke macht – nun, zumindest geschmacklich, die hergestellte Menge bleibt dagegen haushaltsüblich überschaubar. Diese Maschine bereitet Frucht- und Milcheis, Sorbets oder gefrorenen Joghurt zu. Da sie für die Gastronomie hergestellt wird,

arbeitet sie mit einem leistungsstarken, unermüdlich das Rührwerk aus Edelstahl antreibenden Motor. Das Gehäuse ist ebenfalls ganz aus Edelstahl gefertigt. Ein Kunststoffdeckel für die Rührschüssel und ein Kunststofflöffel werden mitgeliefert. Die Zubereitungszeit beträgt je nach Rezept 30–40 Minuten. Für 750 ml Eis. Leistungsaufnahme 100 W. Kältemittel R 134A. H 29,5 × B 45 × T 30 cm. Gewicht 16,5 kg. Kabellänge 150 cm.

66876 € 996,00

Joghurtmacher Granit-Keramik

Funktioniert ohne Strom: Behälter mit Deckel aus Granicum® (Granit), innen transparent glasiert. Hergestellt in Franken. Volumen 700 ml. Randhöhe 15 cm, Ø 15 cm. Gewicht 1,3 kg. Spülmaschinen- und mikrowellengeeignet. Ein Edelstahl-Thermometer und eine gestrickte Wärmehaube aus 100% Schurwolle liegen jeweils bei.

16700 € 74,00



Marmeladentopf Kupfer

Der optimale Kupfertopf, ausschließlich zur Bereitung von Marmelade, Gelee, Sirup und Karamell geeignet. Von der Firma Falk Culinair in Belgien, die auch unser Kochgeschirr aus Kupfer fertigt (Seite 58–59). Er ist nicht mit Edelstahl ausgekleidet, damit die Kupferionen mit den Schwefelverbindungen im Obst interagieren. So kochen Sie Marmelade mit weniger Zucker, das Obst behält seine Farbe und Früchte und Zucker brennen seltener an. Kupfer (2 mm stark), genietete Griffe Gusseisen. Volumen 6 l. Boden Ø 28 cm, Ø oben 29 cm, Höhe 12 cm. 2,8 kg. Ohne Deckel. Reinigungshinweise finden Sie im Online-Shop. Nicht für Induktionsherde geeignet.

16362 € 170,00



Dörrogerät Edelstahl

Der Luftstrom wird bei diesem Gerät in Längsrichtung ober- und unterhalb der Trockengitter geführt. So kann er in sehr kurzer Zeit viel Feuchtigkeit aufnehmen und dem Dörrogerät alle Restfeuchte entziehen. Im Rohkostmodus kann bei 40 °C wirklich schonend getrocknet werden. Gehäuse Edelstahl, Abdeckungen Kunststoff (schwarz). 6 Trockengitter mit 3-mm-Lochung

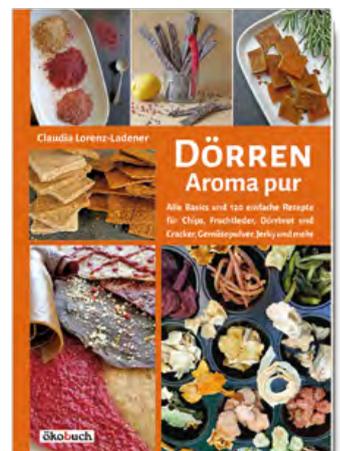
aus Edelstahl (36 × 24,5 cm). Leistungsaufnahme 500 W. Mit Flüsterschaltung. Hergestellt in Italien. Kabellänge 1,4 m. Länge 50 cm, Breite 26,5 cm, Höhe 26 cm. Gesamtgewicht 6 kg. **29060 € 270,00**

Übrigens: Dieses Dörrogerät ist das perfekte Werkzeug zur Herstellung von Zutaten für hausgemachte Instantbrühen und andere Fertiggerichte.

Buch: Dörren

Aroma pur. Alle Basics und viele einfache Rezepte für Chips, Fruchtleider, Dörrobrot und Cracker, Gemüsepulver, Jerky und mehr. Von Claudia Lorenz-Ladener. 125 Seiten mit vielen farbigen Abbildungen. Alphabetisches Stichwortverzeichnis im Anhang. 17 × 24 cm, Festeinband. Ökobuch Verlag, 2. Auflage 2019.

30354 € 17,95



Hommage an den Herbst. Steinpilz-Maronen-Pastete mit Kürbis

Unsere vegetarische Variante der einst ausschließlich königlichen Pastete vereint das feine Aroma von Steinpilzen mit dem nussigen Geschmack von Hokkaidokürbis und Esskastanie.

Zutaten:

Pasteteig:

Das Grundrezept für den Teig mit Erläuterungen zur Zubereitung finden Sie online unter www.manufactum.de/pastete

Für die Kürbisfülle:

300 g Hokkaidokürbis (ca.), 1 Schalotte, 20 g Butter, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1 Messerspitze Muskat, 2 EL Weizenmehl, 2 EL Wasser, 1 gestrichener EL Weinstein-Backpulver

Den Kürbis putzen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel teilen. Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem Kürbis etwa zehn Minuten in Butter braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mehl, Wasser und Backpulver zum Kürbis geben und die Masse durch den Fleischwolf drehen.



Für die Steinpilzfülle:

250 g frische Steinpilze (alternativ Champignons, Pfifferlinge oder Kräutersaitlinge), 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, nach Geschmack 40 g Wal- oder Haselnüsse (bei Allergie: Mandeln), 200 g gekochte Maronen, 1 Bund Petersilie, 2 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 200 g Sauerrahm, 3 EL grob geraspelter Parmesan

Schalotte schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Die Pilze putzen, in grobe Stücke schneiden und zur Schalotte geben. Knoblauch fein hacken und ebenfalls zufügen. Nüsse und Maronen in größere Stücke zerteilen und unterrühren. Die Petersilie grob hacken, die Thymianblätter von den Stängeln zupfen und beides zur Pilzmischung geben. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer kleinen Schüssel Eier, Sauerrahm und Parmesan verquirlen, die Pilz-Maronen-Masse dazugeben und kurz untermengen. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für die Pastete:

Butter zum Fetten der Form, etwas Eiweiß und ein verquirltes Eigelb zum Bestreichen des Teiges, Mehl für die Arbeitsfläche

Auf der bemehlten Arbeitsfläche zwei Drittel des vorbereiteten Teiges ca. 2 mm dick ausrollen. Eine Kastenform mit 32 cm Länge gut ausbuttern und mit dem ausgerollten Teig auskleiden. Den Teig mit den Fingern gut andrücken und über den Rand der Form stehende Teigreste vorsichtig abschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.



Etwa ein Drittel der Pilzfülle auf den Teig geben, die Kürbisfülle mittig darauf verteilen. Darauf die übrige Pilzfülle geben. Falls noch etwas Teig übersteht, diesen über die Fülle schlagen und mit etwas Eiweiß bestreichen.

Den restlichen Teig ausrollen und als Deckel auf die Pastete legen, dabei die Ränder leicht andrücken und mit einem Ausstecher ein bis zwei Löcher in die Teigdecke schneiden. Damit der beim Backen entstehende Dampf entweichen kann, aus Backpapier zwei Schornsteine rollen und in die Löcher stecken. Falls Teigreste bleiben, daraus Ornamente ausstechen und diese unterseitig mit Eiweiß bestreichen, um die Pastete zu verzieren. Die Teigdecke mit verquirltem Eigelb bestreichen und die Pastete in den Ofen geben. Auf der untersten Schiene ca. 45 Minuten backen (gegebenenfalls mit Backpapier abdecken).

Die fertige Pastete aus dem Ofen nehmen, etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Lauwarm servieren.

Bringt Luft an den Teig

Teigrührer mit kräftigem Schwung:

- Mehrfach geschwungene, stabile Schlaufe aus festem Edelstahldraht
- Stabiler als die meisten Schneebesen
- Klebt weniger als ein Rührlöffel
- Schwere Teige lassen sich sehr viel leichter rühren und vermengen
- Leichtere Rühr- und Biskuitteige lassen sich bestens durchlüften

Teigrührer Edelstahldraht

Edlestahldraht. Griff aus unlackiertem Buchenholz. Aus Tschechien. Länge 34 cm, Ø 6 cm. Gewicht 85 g. Nicht für die Spülmaschine geeignet.

41417

€ 10,50

Tipp der
Redaktion



Exklusiv bei M.



Profi-Teigroller Kugellager

Er rollt fast von allein: Zwei Kugellager sorgen für ein äußerst leichtgängiges Arbeiten. Das Gerät kommt aus dem Bäckereibedarf und passt für Bleche mit bis zu 3 cm Randhöhe. Teigrolle zur Reinigung lediglich feucht abwischen. Aus einem Stück Buchenholz, Griffe lackiert. Walzenlänge 30 cm, Ø ca. 9 cm. Gesamtlänge 57 cm. Gewicht 1,7 kg.

74848

€ 69,00

Riess Schlagschüssel Emaille

In Österreich für Manufactum gefertigt: eine Schüssel aus enorm starkem (1,5 mm) Stahlblech, das zum besonderen Schutz zweifach emailliert wurde. Volumen 5 l. Höhe 13,5 cm, Ø 30 cm. Gewicht 1 kg.

59651

€ 38,80



Pergamin Haushaltsrolle

Hochreines, naturbraunes Pergamin aus ungebleichter Zellulose, frei von chemischen Zusätzen. Es ist atmungsaktiv, hitzebeständig (bis etwa 200 °C), fett dicht, geschmacksneutral und es nimmt Kondenswasser auf.

B 39 cm × L 8 m. (€ 0,61 / 1 m)

13747

€ 4,90

Riess Kastenform Emaille

Aus Eisen (in einer Materialstärke von 0,7 mm) mit einer sorgfältigen Emaillierung innen wie außen (0,3 mm stark). Die Form ist nahtlos gezogen, was sowohl der Haltbarkeit als auch dem Backergebnis dient. Sie ist außerdem schnitt- und kratzfest. Länge 32 cm, Breite 11 cm, Höhe 7 cm. Gewicht 770 g.

13620

€ 32,00

Exklusiv bei M.



Back- und Pasteten-Palettenmesser

Ein Windmühlmesser von Robert Herder in Solingen. Bemerkenswert sind die Windmühlmesser nicht allein wegen des Messerstahls (mind. 0,75% Kohlenstoffanteil und eine Härte von 56 HRC bei den Kohlenstoffstählen), sondern vor allem wegen der handwerklichen Zurichtung: Sie werden extrem dünn geschliffen, daraus resultiert ihre verblüffende Schneidfähigkeit. Cremetorten ebenso wie Blätter-

teig-Pasteten können damit geschnitten werden, ohne Krume, Belag oder Verzierungen zu verletzen. Das Blatt ist elastisch genug, um Sahne, Buttercreme und Kuvertüre zu verstreichen. Im Fall des Falles ersetzt die flexible, breite Klinge den Tortenheber. Rostfreie Klinge aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, Griffschalen aus gedämpftem und poliertem Apfelbaumholz. Gesamtlänge 32,5 cm, Klingenslänge 18 cm. Gewicht 90 g.

15698

€ 75,00

Fleischwolf Nr. 5 Edelstahlguss

Handgerät zum Faschieren von Fleisch, bewältigt selbst größere Mengen leicht. Das Wolfgut wird nicht bloß durchgedrückt, sondern an den sauber geschärften Edelstahlklingen der Schnecke geschnitten. Normgröße 5. Drei Lochscheiben (fein, mittel, grob) und ein Spritzgebäckvorsatz liegen bei. Korpus Edelstahlguss, Messer Edelstahl. Lagerbuchse, Griff sowie Abdeckkappe Spannschraube aus Kunststoff. Klemmfuß Spannweite 2–8,4 cm. H 32 × B 9 × L 23 cm. Gewicht 2,7 kg. Vorgereinigt für die Spülmaschine geeignet.

69242

€ 170,00



Energiesparend kochen mit dem Dreischichtprinzip.

Bei diesen Töpfen und Pfannen ist nicht nur der Boden, sondern der gesamte Körper aus drei Schichten mit einer wärmeleitenden Aluminiumlegierung im Kern sowie Edelstahl außen und innen aufgebaut. Zugeführte Wärme wird also gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilt und bleibt lange gespeichert – mit der Folge, dass mittlere Hitze oft schon genügt und das Kochgeschirr schon einige Zeit vor Beendigung des Garvorganges ganz von der Herdplatte genommen werden kann, um die im Material gespeicherte Restwärme komplett zu nutzen. So empfiehlt es der Hersteller in Portugal, der diese Kochgeschirr-Serie exklusiv für uns herstellt. Außen sind alle Teile mit einer ferromagnetischen Schicht versehen, können also auch auf Induktionskochflächen verwendet werden. Bei den Bratpfannen sind die Griffe mit ihrer kleinen Aussparung am unteren Ende (als Kältebrücke) zusätzlich für die Benutzung auf Gas optimiert.

Produkteigenschaften:

- Edelstahl 18/10 mit Aluminiumlegierung im Kern
- Ideal für energiesparendes Kochen, alle Herdarten
- Genietetete Griffe, Lieferung jeweils mit Deckel
- Hergestellt in Portugal
- Reinigung in der Spülmaschine möglich



Braten und schmoren.

Als weite Brat- und Schmortöpfe sind diese beiden ofentauglich. Der flachere der beiden eignet sich auch zur Bereitung von Fonds, Saucen oder Mehlschützen und fürs rasche Erhitzen von Flüssigkeiten. Mit Deckel.



Flachkasserolle Edelstahl

Volumen 4,3 l. Ø 27,5 cm, Höhe 9 cm. Gewicht 1,3 kg.

25440 € 92,00

Kasserolle Edelstahl

Volumen 3 l. Ø 21 cm, Höhe 10 cm, Breite mit Griffen 31 cm. Gewicht 1 kg.

25439 € 78,00



Reformsieder Edelstahl

Der Sieder ist aus Chromstahl und kommt seit Jahr und Tag aus Italien, er ist eine gute Hilfe beim geschmack- und vitaminschonenden Garen von Gemüse.

Passt sich jedem Topfinnerdiameter von 16,5 bis 25 cm an. Gewicht 310 g.

46909 € 14,80

Exklusiv bei M.

**Topf Edelstahl**

Volumen 6,6 l. Ø 25,5 cm, Höhe 15 cm.
Gewicht 1,6 kg. Mit Deckel.

25438**€ 99,00**

Volumen 3,8 l. Ø 21 cm, Höhe 12,5 cm.
Gewicht 1,1 kg. Mit Deckel.

25437**€ 81,00**

Volumen 1,9 l. Ø 17,5 cm, Höhe 10 cm.
Gewicht 830 g. Mit Deckel.

25436**€ 64,80****Dämpfeinsatz**

Gedämpfte Gemüse behalten Geschmack und Vitamine. Der Dämpfeinsatz passt auf jeden der drei hier gezeigten Töpfe unserer Silampos-Serie und kann in dem 3,8-l-Topf auch zusammen mit dem Pasta-Einsatz verwendet werden. Ø 21 cm, Höhe 9 cm, Gesamtlänge 30,5 cm. Gewicht 550 g.

25441**€ 36,00****Kocheinsatz Pasta**

Vereinfacht die Auf-den-Punkt-Zubereitung von Teigwaren, passt in den portugiesischen Kochtopf mit 3,8 l Volumen. Ø 20 cm, Höhe 14,5 cm. Gewicht 790 g.

25442**€ 41,20****Pfanne Edelstahl**

Boden Ø 14,5 cm, Ø oben 20 cm, Randhöhe 3,5 cm, Gesamtlänge 37,5 cm. Gewicht 715 g.

25434**€ 44,80**

Boden Ø 19,5 cm, Ø oben 26 cm, Randhöhe 5 cm, Gesamtlänge 46,5 cm. Gewicht 1 kg.

25435**€ 62,80**

Boden Ø 21 cm, Ø oben 28 cm, Randhöhe 5 cm, Gesamtlänge 49 cm. Gewicht 1,2 kg.

19194**€ 69,00****Grubentuch Halbleinen**

Trockentuch mit Bergbauvergangenheit, aus Deutschland. In der dunklen Farbstellung sehr unempfindlich. Zwirnhalbleinenqualität, 53% Baumwolle und 47% Leinen (Herkunft Europa), in Körperbindung abgepasst gewebt. Flächengewicht 250 g/qm, Garnfeinheit in der Kette Nm 34/2, im Schuss Nm 13. 107 × 55 cm, nach der ersten Wäsche 100 × 50 cm

20247**€ 16,00****Küchenhandtuch Halbleinen**

Als Trockentuch und Topflappenersatz, außerdem wie das dunkle Grubentuch links auch für die Zubereitung von Speisen „au torchon“, im Tuch, geeignet (wie zum Beispiel Serviettenknödel). Halbleinen in Halbzwirnqualität, 50% Leinen (Herkunft Europa), 50% Baumwolle, in Körperbindung gewebt. Flächengewicht 245 g/qm, Garnfeinheit in der Kette 34/2, im Schuss Nm 12. Aus Russland. 50 × 100 cm

10631**€ 9,80**

Hinweis: Alle Produkte dieser Topfserie und ausführliche Informationen dazu finden Sie im Shop: www.manufactum.de/silampos



Exklusiv bei **M.**

Induktionstaugliche Kombination: Kupfer und Edelstahl.

Unser Kochgeschirr mit Kupferkern verbindet die Materialeigenschaften des Edelmetalls (Stichwort Wärmeleitfähigkeit und Reaktionsschnelle) mit der Geschwindigkeit von Induktion (Stichwort direkte Steuerung, wie auf der Gasflamme). Ersonnen hat das Prinzip der innovative Hersteller Falk Culinair in Belgien exklusiv für uns. Wie es funktioniert? – Überraschend einfach, da eine zwei Millimeter starke Schicht Kupfer ins Innere der Töpfe und Pfannen verlegt und von Edelstahl eingefasst ist. Der Aufbau ist dreilagig, die pflegeleichte Außenseite ferromagnetisch. So kommt es dann, dass Kupfer induktionstauglich wird und seine Vorteile beim Kochen auch an dieser Stelle voll ausspielen kann. Gewalzte Bleche sind das Vorprodukt, die bei Falk maschinell tiefgezogen und somit in Form und auf die passende Stärke gebracht werden. Ausgussränder erleichtern bei allen Töpfen und Pfannen die Handhabung, die Griffe und Stiele aus Edelstahl sind wie bei Profigeschirr üblich fest angenietet.

Produkteigenschaften:

- *Edelstahl 18/8 mit Kupferkern; für alle Herdarten*
- *Genietet Griffe und Stiele aus Edelstahl*
- *Hergestellt in Belgien*
- *Reinigung mit einem weichen Schwamm und Spülmittel*



Kochtopf Kupferkern

Volumen 3 l. Ohne Deckel (siehe die rechte Seite). Boden Ø 15 cm, Ø oben 20 cm, Randhöhe 13 cm. Gewicht 2,3 kg.

10223

€ 238,00

Kochlöffel kanadischer Ahorn

In Kanada aus Ahornvollholz gearbeitet (Materialstärke max. 2 cm). Mit der großen Laffe ist dieser Kochlöffel auch als Servierlöffel geeignet. L 27 × B 7 cm. Gewicht 65 g.

41521

€ 32,00



Hinweis: Weitere Utensilien aus kanadischem Ahornholz bieten wir im Online-Shop an.



Schmortopf Kupferkern
Ohne Deckel (siehe unten).
In zwei Größen.

Volumen 2,5 l. Boden Ø 23 cm,
Ø oben 24 cm, Randhöhe 7,5 cm.
Gewicht 2,2 kg.
10210 € 234,00



Volumen 2,6 l. Boden Ø 19,5 cm,
Ø oben 24 cm, Randhöhe 8,5 cm.
Gewicht 2,3 kg.

10222 € 233,00



Kasserolle Kupferkern
Ohne Deckel (siehe unten).
In zwei Größen.

Volumen 2 l. Boden Ø 16 cm,
Ø oben 18 cm, Randhöhe 9 cm,
Gesamtlänge 28 cm.
Gewicht 1,7 kg.

10208 € 205,00



Volumen 2,3 l. Boden Ø 19 cm,
Ø oben 20 cm, Randhöhe 9,7 cm,
Gesamtlänge 30 cm.

Gewicht 2 kg.
10209 € 234,00

**Risottopfanne oder Wok
Kupferkern**

Volumen 2,6 l. Ohne Deckel
(siehe unten). Boden Ø 13 cm,
Ø oben 24 cm, Randhöhe 9,1 cm,
Gesamtlänge 47 cm.
Gewicht 2,2 kg.

10221 € 244,00



Saucentopf Kupferkern

Volumen 1,2 l. Ohne Deckel
(siehe unten). Boden Ø 14 cm,
Ø oben 16 cm, Randhöhe 8,2 cm,
Gesamtlänge 32,5 cm.
Gewicht 1,4 kg.

10228 € 177,00



Hohe Pfanne Kupferkern

Die hohe Pfanne gibt es in zwei
Größen. Wir liefern sie ohne
Deckel (siehe rechts).

Volumen 1,3 l. Boden Ø 18,5 cm,
Ø oben 20 cm, Randhöhe 5,8 cm,
Gesamtlänge 38,5 cm.
Gewicht 1,7 kg.

10211 € 196,00

Volumen 2,5 l. Boden Ø 22 cm,
Ø oben 24 cm, Randhöhe 7,3 cm,
Gesamtlänge 45 cm.
Gewicht 2,4 kg.

10218 € 238,00



Bratpfanne Kupferkern

Klassische Pfanne, ohne Deckel
(siehe rechts).

Boden Ø 20,5 cm, Ø oben 24 cm,
Randhöhe 4,5 cm, Gesamtlänge
43,5 cm. Gewicht 1,8 kg.

10206 € 198,00

Boden Ø 25 cm, Ø oben 28 cm,
Randhöhe 4,5 cm, Gesamtlänge
50 cm. Gewicht 2,4 kg.

10207 € 233,00



Sauteuse Kupferkern

Diese Sauteuse bieten wir in
zwei Größen an. Ohne Deckel
(siehe rechts).

Volumen 1,2 l. Boden Ø 13 cm,
Ø oben 18 cm, Randhöhe 7 cm,
Gesamtlänge 35,5 cm.
Gewicht 1,4 kg.

10219 € 177,00

Volumen 1,5 l. Boden Ø 15 cm,
Ø oben 20 cm, Randhöhe 7,3 cm,
Gesamtlänge 38,5 cm.
Gewicht 1,7 kg.

10220 € 207,00



Deckel Edelstahlgriff

Passend zu den Töpfen und
Pfannen von dieser Doppelseite.
Wählen Sie die passende Größe.

Ø 16 cm (o. Abb.). Gewicht 285 g.
10224 € 51,00

Ø 18 cm (o. Abb.). Gewicht 345 g.
10225 € 63,00

Ø 20 cm. Gewicht 405 g.
10226 € 70,00

Ø 24 cm (o. Abb.). Gewicht 535 g.
10227 € 76,00

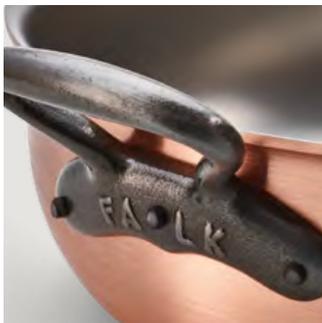


Kochgeschirr aus der Profiküche. Tiefgezogene Kupfertöpfe.

Hat ein Profikoch die Wahl, wird er sich immer für Kupfergeschirr entscheiden – aus Tradition, vor allem jedoch wegen der überragenden Wärmeleitfähigkeit des Edelmetalls. Denn auf Temperaturveränderungen reagiert es sofort, und mit keinen anderen Töpfen kann Hitze so fein und so rasch dosiert werden. Kupfergeschirr muss aber aufgrund möglicher chemischer Reaktionen immer mit einem inerten Material ausgekleidet werden. Unser Kupfergeschirr ist, anders als heute oft üblich, nicht aus mit Kupfer überzogenem Edelstahl oder Aluminium gefertigt. Das Gegenteil ist der Fall, denn hauchdünn ist hier nur die Innenauskleidung, eine 0,2 mm „starke“, sehr feine Edelstahlfolie, die auf das Kupfer (2,3 mm) aufgebracht wird. An die Stelle des Schmiedens ist ein neues, patentiertes Herstellungsverfahren gerückt, bei dessen Entwicklung unser Lieferant, Falk Culinair in Flandern, federführend war. Die Metalle werden durch Walzen untrennbar miteinander verbunden.

Materialeigenschaften:

- Ergonomisch geformte Griffe und Stiele aus Gusseisen
- Ausgussränder für leichtere Handhabung
- Leicht zu reinigen und pflegeleicht (gelegentlich etwas Kupferpflegemittel verwenden)
- Für alle Herdarten geeignet, ausgenommen Induktionsherde



Profitauglich.

Die ergonomisch geformten, gusseisernen Griffe und Stiele sind bei allen Töpfen und Pfannen aus Kupfer genietet; die Edelstahlniete werden, um eine vollkommen dichte Nietverbindung zu erhalten, vor dem Verpressen noch gegläht. Ausgussränder (auch bei den Pfannen) erleichtern die Handhabung des schweren Kupfergeschirrs. Hergestellt wird es in Belgien.



Schwerer Kupfertopf

Ohne Deckel (siehe die rechte Seite). Ø 24 cm.

Volumen 4,5 l. Randhöhe 11,5 cm.
Gewicht 2,8 kg.

27561

€ 265,00

Volumen 7,5 l. Randhöhe 18 cm.
Gewicht 3,8 kg.

27562

€ 325,00

Volumen 2,5 l. Randhöhe 7,5 cm.
Gewicht 2,3 kg.

27560

€ 225,00

**Schwerer Kupfertopf konisch**

Volumen 3,2 l. Konische Form. Griffe Gusseisen. Ohne Deckel (siehe unten). Boden Ø 14 cm, Ø oben 21 cm, Randhöhe 13 cm. Gewicht 2,3 kg.

68845 € 240,00

**Schwerer Kupfertopf 7,45 l**

Volumen 7,45 l. Griffe Gusseisen. Ohne Deckel (siehe unten). Ø 28 cm, Randhöhe 13,5 cm. Gewicht 3,8 kg.

68852 € 340,00

**Schwere Kupfersauteuse zylindrisch klein**

Volumen 1,4 l. Zylindrische Form. Griffe Gusseisen. Ohne Deckel (siehe unten). Ø 16 cm, Randhöhe 8,5 cm. Gesamtlänge 31,5 cm. Gewicht 1,5 kg.

68843 € 170,00

**Schwerer Kupferschmortopf**

Volumen 2,5 l. Griffe Gusseisen. Ohne Deckel (siehe unten). Boden Ø 19 cm, Ø oben 25 cm, Randhöhe 8,5 cm, Gesamtlänge 32,5 cm. Gewicht 2,3 kg.

32279 € 225,00

**Schwere Kupferpfanne**

Ohne Deckel (siehe unten). Stiel Gusseisen.

Boden Ø 19,5 cm, Ø oben 25 cm, Randhöhe 4,5 cm, Gesamtlänge 43,5 cm. Gewicht 2 kg.

27558 € 185,00

Boden Ø 24 cm, Ø oben 29 cm, Randhöhe 5 cm, Gesamtlänge 51 cm. Gewicht 2,5 kg.

27559 € 215,00

**Schwerer Kupfer-Risottotopf und Wok**

Volumen 2,5 l. Stiel und Hilfsgriff Gusseisen. Ohne Deckel (siehe

unten). Boden Ø 13 cm, Ø oben 25 cm, Randhöhe 9 cm, Gesamtlänge 46 cm. Gewicht 2,4 kg.

32278 € 235,00

**Schwere Kupfersauteuse**

Ohne Deckel (siehe rechts). Stiele Gusseisen.

Volumen 1,4 l, konische Form. Boden Ø 12 cm, Ø oben 19 cm, Randhöhe 7 cm, Gesamtlänge 34,5 cm. Gewicht 1,4 kg.

27563 € 175,00



Volumen 1,5 l, flache Form. Boden Ø 15 cm, Ø oben 21 cm, Randhöhe 7,2 cm, Gesamtlänge 37 cm. Gewicht 1,8 kg.

32277 € 195,00



Volumen 2,7 l, zylindrische Form. Boden Ø 20,5 cm, Ø oben 24 cm, Randhöhe 7,5 cm, Gesamtlänge 45 cm. Gewicht 2,5 kg.

27564 € 218,00

**Deckel Kupferkochgeschirr**

Mit breitem, gusseisernem Griff. Ø 19 cm, passend für die Sauteuse mit konischer Form. Gewicht 380 g.

27566 € 58,00

Schwerer Kupferbräter

Länge 36 cm, Breite 25 cm, Randhöhe 7 cm. Volumen 4 l. Gewicht 3,5 kg.

27565 € 365,00



Ø 24 cm (o. Abb.), passend für alle drei Töpfe sowie die zylindrische und die schwere Sauteuse, die kleine Pfanne, den Risottotopf und den schweren Schmortopf. Gewicht 520 g.

27567 € 68,00

Ø 29 cm (o. Abb.), passend für die große Pfanne. Gewicht 680 g.

27568 € 85,00

Mission possible. Pfannen für jeden Einsatz



Kleines Eisenpfännchen

Eine Pfanne muss man hoch erhitzen können, und sie muss die Hitze möglichst unvermindert an ihren Inhalt weitergeben. Naturbelassenes Eisen ist darin unerreich. Diese Pfanne eignet sich

für Blini (Rezept liegt bei), Crêpes oder ein Spiegelei, für Rösti oder Mini-Tartes-Tatin. Für alle Herdarten (Glaskeramik nur bedingt). Ø 9 cm, Randhöhe 2,5 cm. Materialstärke 2,5 mm. Gewicht 470 g. **45429 € 12,50**



Schmiedeeiserne Bratpfanne

Schwere, unverwüstliche schmiedeeiserne Pfanne mit geschmiedetem, angeschweißtem Hakenstiel. Das Material wird beim Schmieden im Gesenk verdichtet, daher lässt sich die Pfanne hoch erhitzen – perfekt für Steak

und alles, was scharf angebraten werden soll. Für alle Herdarten; auf Glaskeramik kann Eisen Spuren hinterlassen. Materialstärke 3,5 mm. Boden Ø 25 cm, Ø oben 32 cm, Randhöhe 3,5 cm, Gesamtlänge 61 cm. Gewicht 2 kg. **10611 € 49,00**



Exklusiv bei **M.**

Pfanne Edelstahl

Von Silampos. Das Dreischichtprinzip – mit einer von Edelstahl ummantelten Aluminiumlegierung im Kern – prädestiniert die Pfanne für eine energiesparende Zubereitung, z.B. fürs Dünsten oder Braten von Gemüse. Für alle Herdarten geeignet. Der genietete Stiel hat eine kleine Aussparung am unteren Ende (als Kältebrücke), damit ist die Pfanne für die Benutzung auf dem Gasherd optimiert. Reinigung in der Spülmaschine möglich. Edelstahl 18/10, hergestellt in Portugal. Ø Boden 19,5 cm, Ø oben 26 cm. Randhöhe 5 cm. Gesamtlänge 46,5 cm. Gewicht 1 kg. **25435 € 62,80**

am unteren Ende (als Kältebrücke), damit ist die Pfanne für die Benutzung auf dem Gasherd optimiert. Reinigung in der Spülmaschine möglich. Edelstahl 18/10, hergestellt in Portugal. Ø Boden 19,5 cm, Ø oben 26 cm. Randhöhe 5 cm. Gesamtlänge 46,5 cm. Gewicht 1 kg.

25435 € 62,80



Kupferpfanne

Der Profi-Energiesparer – fürs Dünsten, Sautieren und für Stir-Frys. Kupfer (2,3 mm), mit Edelstahlfolie (0,2 mm) ausgekleidet. Stiel Gusseisen. Für alle Herdarten, außer Induktion. Boden Ø 24 cm, Ø oben 29 cm, Randhöhe 5 cm, Gesamtlänge 51 cm. Gewicht 2,5 kg. **27559 € 215,00**

Hinweis: Im Online-Shop finden Sie unsere Pfannen in vielen weiteren Größen.



Pfanne Hifficiency®

Diese beschichtete Pfanne bietet beste, im wahrsten Wortsinn „hocheffiziente“ Brateigenschaften und empfiehlt sich vor allem für die Zubereitung von Fisch. Sie ist für alle Herdarten geeignet und darüber hinaus backofentauglich. Dreilagig aus ferromagnetischem Stahl und Aluminium aufgebaut, nutzt sie die

guten Wärmeleitfähigkeiten des Leichtmetalls optimal aus. Die Beschichtung aus Quarzkeramik und PEK (Duraquarz®) außen und innen ist lösungsmittelfrei aufgetragen. Stiel aus Edelstahl, genietet. Hergestellt in Niedersachsen. Boden Ø 24 cm, Ø oben 28 cm. Randhöhe 5 cm. Gesamtlänge 48 cm. Gewicht 1 kg. **29467 € 109,00**

29467 € 109,00



Exklusiv bei **M.**

Freiformgeschmiedete Bratpfanne

Schwer, unverwüstlich, rustikal: Diese Pfanne eignet sich für „strengsten“ Gebrauch. Mit ihrem extra hohen Rand wird sie bei Turk nur für uns aus einem Stück Eisen im Gesenk geschmiedet. Erkennbar ist sie an der Verbreiterung am oberen Stiel und an der Raute. Ihr Wärmeverhalten

übertrifft deutlich das gewalzter Pfannen. Bratkartoffeln gelingen darin perfekt. Für alle Herdarten geeignet (kann auf Glaskeramik Spuren hinterlassen). Weitere Größen der Pfanne finden Sie im Online-Shop. Boden Ø 21 cm, oben Ø 29 cm, Randhöhe 4,3 cm, Gesamtlänge 55 cm. Gewicht 1,8 kg. **30802 € 135,00**

30802 € 135,00



Riess Bratpfanne Emaille

Emailliertes Eisen kann ebenso hoch wie roh belassenes Eisen erhitzt werden. Die Pfanne muss nicht eingebraut werden und setzt nicht die für rohe Eisenpfannen übliche „Bratschicht“ an. Die Emaillierung wirkt dem Anbacken

des Bratgutes entgegen. Heiße Pfanne nicht mit kaltem Wasser in Kontakt bringen. Emaillierter Stahlstiel. Materialstärke 2 mm. Boden Ø 22 cm, Ø oben 30 cm, Randhöhe 5,5 cm, Gesamtlänge 54 cm. Gewicht 1,5 kg.

85086

€ 49,20



Wok brüniert

Vorrangig zum Sautieren oder Braten von Fleisch und Gemüse geeignet, kann dieser Wok ebenso zum Dünsten, Blanchieren, Schmoren, Frittieren, Rösten und Dämpfen von Speisen verwendet werden. Da er relativ leicht ist, lässt er sich gut mit einer Hand

schwenken. Auf Glaskeramik kann Eisen Spuren hinterlassen. Eisen brüniert (mit Leinöl eingebrannt), zu 1 mm Wandstärke tiefgezogen. Messingschrauben. Griff Eichenholz. Volumen 3,5 l. Boden Ø 16 cm, Ø oben 33 cm. Gewicht 1,1 kg.

17589

€ 65,00



Exklusiv bei **M.**

Bratpfanne Kupferkern

Kupfer und Induktion passen normalerweise nicht gut zusammen. Dafür gibt's einen einfachen Grund: Das Edelmetall ist nicht magnetisch. Der belgische Hersteller Falk Culinair schafft Abhilfe und verlegt eine 2 mm starke Schicht Kupfer in den Kern, beidseits von Edelstahl

(18/10) eingefasst. So ist die satinierte Außenseite ferromagnetisch und die Pfanne induktionstauglich. Fürs Dünsten, Anbraten und für pfannengerührte Gerichte. Genieteteter Stiel aus Edelstahl. Boden Ø 20,5 cm, Ø oben 24 cm, Randhöhe 4,5 cm, Gesamtlänge 43,5 cm. Gewicht 1,8 kg.

10206

€ 198,00



Bratpfanne Eisen

Profis bevorzugen die klassische Eisenpfanne: Geschmacklich und gesundheitlich sind Speisen, die in der unbeschichteten Eisenpfanne zubereitet werden, unübertrefflich. Allroundpfanne, für alle Herdarten geeignet (kann auf

Glaskeramik Spuren hinterlassen). Die Herdplatte sollte nicht kleiner als der Pfannenboden sein. Boden Ø 21 cm, Rand Ø 28 cm, Gesamtlänge 49 cm, Höhe 4,5 cm. Materialstärke 3 mm. Gewicht ca. 2,1 kg.

49362

€ 38,00



Eisenpfanne mit Griffen

Diese Pfanne stammt (wie das kleine Eisenpfännchen und die Bratpfanne Eisen auf dieser Doppelseite) von de Buyer, einem in Frankreich ansässigen Unternehmen, das seit 1830 Küchengeräte herstellt – auch aus gewalztem Eisen wie hier. Mit ihren zwei

kurzen Griffen ist sie platzsparend im Schrank und auf dem Herd leicht zu handhaben. Zum Garen von Gemüse, Reis usw. und als Servierpfanne. Materialstärke 3 mm. Für alle Herdarten. Boden Ø 24 cm, Ø oben 31,5 cm, Randhöhe 5 cm. Gewicht 2,5 kg.

49364

€ 40,80



Schwenkpfanne Eisen

Mit ihrem 6,5 cm hohen Rand erlaubt diese Gastronomiepfanne das Sautieren – das kurze Braten unter Schwenken der Pfanne – auch Ungeübten problemlos. Aus Deutschland. Unlegierter Stahl (3 mm stark). Stiel schmiedeeisern. Boden Ø 19 cm, Rand

Ø 26 cm, Höhe 6,5 cm. Gesamtlänge 50 cm. Gewicht 1,5 kg.

56675

€ 51,00

Hinweis: Eisenpfannen gehören nicht in die Spülmaschine; eine gut eingebraute Pfanne lässt sich leicht und restlos auswischen.

Die Mijoteusen.

Oder auch Schmortöpfe: Mijoter heißt „langsam köcheln“. Die Böden der Mijoteuse-Bräter sind plangegossen mit einer leichten Innenwölbung von 0,5 mm, die nach der Erwärmung des Topfes zum vollflächigen Kontakt des Bodens mit der Hitzequelle führt. Die Töpfe haben einen Kondensationsdeckel: Werden darauf kaltes Wasser oder Eisstücke gefüllt, kondensiert der Dampf im Topf und tropft auf die Speisen zurück – das Bratgut bleibt saftiger, das Gemüse zarter.



Hinweis: Die Mijoteusen sind nicht für die Spülmaschine geeignet; sie dürfen nicht mit scheuernden Pflegemitteln behandelt, sondern nur mit der Spülbürste gereinigt werden. Für alle Herdarten geeignet.

Invicta Bräter oval

(Abb. links) Gusseisen emailliert, von Invicta in Frankreich. Volumen 7 l. Boden 28,5 x 20,5 cm, Gesamthöhe 17 cm, Gesamtlänge 42,5 cm. Gewicht 8,2 kg.

10011 € 158,00

Invicta Bräter rund

(Abb. Mitte) Gusseisen emailliert, von Invicta in Frankreich. Boden Ø 21,5 cm, Gesamthöhe 15,5 cm. Volumen 5 l. Gewicht 5,8 kg.

10010 € 119,00

Invicta Schmortopf rund

(Abb. rechts) Gusseisen emailliert, von Invicta in Frankreich. Boden Ø 17 cm, Gesamthöhe 12,5 cm. Volumen 2 l. Gewicht 3,7 kg.

85709 € 79,00

Zum Dahinschmelzen.

Der Topf im Topf fürs Wasserbad: Die Bain-Marie (Wasserbad-Topf) eignet sich perfekt zur Zubereitung empfindlicher Saucen, Beilagen, Schokoladenschmelz und Ähnlichem. Im unteren, innen verzinnnten Teil wird das Wasser erhitzt; der Einsatz, in dem die Sauce gerührt wird, besteht aus Porzellan. Dessen Wandstärke beträgt hier der geringeren Belastung wegen nur 1,5 mm und leitet die Wärme schnell und gleichmäßig weiter. Der Topf ist – mit Ausnahme von Induktionsherden – für alle Herdarten geeignet.

Bain-Marie Kupfer

Töpfe und Deckel Kupfer poliert, innen verzinkt. Schmelzeinsatz aus Porzellan. Griffe aus Bronze, Niete Edelstahl. Gesamthöhe mit Deckel 18 cm, Boden Ø 12 cm. Volumen Sauceneinsatz 750 ml. Gewicht 1,9 kg.

69416 € 238,00

Übrigens: Die Bain-Marie eignet sich darüber hinaus hervorragend dazu, bei Tisch Saucen warm zu halten.



Rührlöffel Kanadischer Ahorn

Der Holzquerschnitt ist so ausgelegt, dass alle Partien ausreichend dimensioniert sind. Aus Québec. Kanadisches Ahornholz. Materialstärke max. 1,4 cm. Länge 40 cm, Breite 5 cm. Gewicht 70 g.

41522 € 30,00



Flotte Lotte

Passiermühle, verarbeitet gekochte Früchte und Gemüse. Zwei Lochscheiben liegen bei: 2-mm-Lochung mit gerauter Oberfläche, auch für faserige Gemüse. 3-mm-Lochung mit glatter Oberfläche, passiert Früchte und Kartoffeln. Vorgereinigt sind alle Teile auch für die Spülmaschine geeignet. Hergestellt in China. Aus Edelstahl. Höhe 11 cm, Ø oben 20,5 cm, Standfläche Ø 14 cm. Volumen ca. 1,6 l. Gewicht 1,1 kg.

49036 € 78,00



Fett-Mager-Messbecher Borosilikatglas

Hilft bei der Mengenermittlung; trennt die mageren von den fetten Anteilen – dank der Tülle dicht über dem Boden. Aus Tschechien. Hitzebeständiges Borosilikatglas. Volumen 1 l. H 14,5 cm, Ø 11,5 cm. Gewicht 310 g.

70743 € 22,80

Kochgeschirr-Serie Cook&Serve

Auch in Mikrowelle und Backofen einsetzbar. Aus patentiertem inducTherm®-Porzellan. Oberfläche der Böden mit Metalllegierung, daher auf allen Wärmequellen inkl. Induktion einsetzbar. Schnitt- und kratzfest glasiert. Spülmaschinengeeignet. Jeweils mit Deckel.

Topf Ø 24 cm. H 12,4 cm, mit Deckel
H 13,6 cm. Volumen 4 l. Gewicht 2 kg.

25237 € 120,00

Topf Ø 20 cm. H 9,5 cm, mit Deckel
H 10,7 cm. Volumen 2 l. Gewicht 1,3 kg.

25236 € 90,00



Schale Ø 24 cm. H 5,1 cm, mit Deckel
H 6,4 cm. Volumen 1,2 l. Gewicht 1,5 kg.

25239 € 85,00

Schale Ø 18 cm. H 5,1 cm, mit Deckel
H 6,4 cm. Volumen 0,6 l. Gewicht 1 kg.

25238 € 59,00

Stielkasserolle Ø 16 cm. H 5,5 cm, mit Deckel
H 6,4 cm. Volumen 0,75 l. Gewicht 1,5 kg.

25240 € 67,00

**Gussuntersetzer Emaille**

Schön und vor allem schön schwer ist dieser gusseiserne Topfunter-setzer von Invicta in Frankreich. Er ist einzeln sandgegossen und auf der Oberseite emailliert. Als Stellfläche für kleineres Kochgeschirr kann er außerdem direkt auf die Flamme eines Gasherdes gestellt werden. Schwarz emailliert. Ø 22 cm, Höhe 2 cm. Gewicht 800 g.

37195 € 44,80

**Küchenhandtuch Halbleinen**

In der professionellen Gastronomie oft anzutreffen – was zeigt, wie strapazierbar es ist. Als Trockentuch und Topflappenersatz, zudem für die Zubereitung von Speisen „au torchon“, im Tuch, geeignet (z.B. Serviettenknödel). Halbleinen in Halbwirnenqualität aus 50% Leinen (Herkunft Europa) und 50% Baumwolle, in Körperbindung gewebt. Flächengewicht 245 g/qm. Garnfeinheit in der Kette Nm 34/2, im Schuss Nm 12. Maschinenwäsche bis 60 °C. Hergestellt in Russland.

50 × 100 cm

10631 € 9,80



Glasharte Qualitäten. Emailliertes Kochgeschirr.

Emaillierte Töpfe und Pfannen sind ja im Grunde nichts anderes als mit silikatischem Glas überzogenes Eisengerät. Stahl mit rostfreier Oberflächenversiegelung, so könnte man auch dazu sagen. Das kannten schon unsere Großmütter und Urgroßmütter. Die glasharten Oberflächen sind aroma- und geschmacksneutral, hitzebeständig, kratzfest, bakterienhemmend und sehr pflegeleicht. Das Wärmeverhalten ist kaum anders als bei Kochgeschirr aus rohem Eisen – mit dem Vorteil, dass zum Beispiel eine emaillierte Pfanne nicht extra eingebraten werden muss und das Bratgut darin kaum anbrennt. Die Pfanne kann aber ebenso hoch erhitzt werden wie eine nicht emaillierte Eisenpfanne.

Produkteigenschaften:

- *Gastronomieausgabe: außen schwarz und innen kobaltblau emailliert*
- *Hergestellt in Österreich*
- *Für alle Herdarten geeignet, auch für den Gebrauch auf Induktionskochflächen*

Riess Kasserolle Emaille

In Österreich, der Heimat von Riess, ist Kasserolle die gängige Bezeichnung für einen weiten Schmortopf oder Bräter. Ohne Deckel (siehe rechts).

Volumen 1 l. Ø 16 cm,
Höhe 6,5 cm. Gewicht 575 g.
34469 € 27,80

Volumen 1,5 l. Ø 18 cm,
Höhe 7 cm. Gewicht 685 g.
34470 € 31,80

Volumen 2 l. Ø 20 cm,
Höhe 7,5 cm. Gewicht 820 g.
34471 € 32,80

Volumen 4 l. Ø 24 cm,
Höhe 10 cm. Gewicht 1,2 kg.
34472 € 40,00



Riess Bräter Eisenemaille
Mit Kondensationsdeckel.
Kobaltblau emailliert. Volumen
9 l. Innenmaße: Länge 40 cm,

Breite 28 cm, Randhöhe 12,5 cm.
Gesamtmaße: L 43 × B 31,5 ×
H 17,5 cm. Gewicht 4,1 kg.
21442 € 77,00



Riess Stielkasserolle Emaille

Die Schnaupe erleichtert das
Ausgießen. 14 cm Ø, Höhe
6,5 cm. Volumen 0,75 l.
Gewicht 380 g.

87713



Riess Milchtopf Emaille

Der in Form und Farbe tradi-
tionelle Milchtopf. 14 cm Ø,
Höhe 12,5 cm. Volumen 1,7 l.
Gewicht 530 g.

24375

€ 25,80

€ 25,80

Riess Topf Emaille

Emaillierte Kochtöpfe: der kleinste mit vier Litern Volumen als Fleisch- und Bratentopf, der mittlere mit acht Litern Volumen für Kartoffeln und Gemüse und der große 12-Liter-Topf vorrangig für Suppe und Eintopf. Lieferung ohne Deckel.

Volumen 4 l. Ø 20 cm, Höhe 17,5 cm. Gewicht 1,3 kg.

34466 € 47,80

Volumen 8 l. Ø 24 cm, Höhe 20,5 cm. Gewicht 1,9 kg.

34467 € 59,00

Volumen 12 l. Ø 28 cm, Höhe 23,5 cm. Gewicht 2,6 kg.

34468 € 82,00

**Riess Deckel Emaille**

Passend für die Kasserollen und Kochtöpfe von dieser Doppelseite. Schwarz emaillierte, lose aufliegende Deckel. Lieferung jeweils ohne Topf.

Ø 16 cm, Höhe 4 cm. Gewicht 195 g.

34490

Ø 20 cm, Höhe 4 cm. Gewicht 265 g.

34492

€ 23,20

Ø 18 cm, Höhe 4 cm. Gewicht 250 g.

34491

Ø 24 cm, Höhe 5,5 cm. Gewicht 375 g.

34493

€ 25,80

Riess Bratpfanne Emaille

Mit emailliertem Stahlstiel. Materialstärke 2 mm. Achtung: Nicht im erhitzten Zustand mit kaltem Wasser in Kontakt bringen!

Boden Ø 18 cm, Ø oben 25 cm, Randhöhe 4,5 cm, Gesamtlänge 48,5 cm. Gewicht 1 kg.

85085

€ 41,20

Boden Ø 17 cm, Ø oben 23 cm, Randhöhe 4 cm, Gesamtlänge 46 cm. Gewicht 900 g.

85084

€ 36,20

Boden Ø 22 cm, Ø oben 30 cm, Randhöhe 5,5 cm, Gesamtlänge 54 cm. Gewicht 1,5 kg.

85086

€ 49,20

**Riess Auflaufform Emaille**

Als offener Bräter gedacht, lassen sich in dieser Bratrohrpfanne natürlich auch Familienportionen von Lasagne, Auflauf und allerlei Gebackenem zubereiten.

Volumen 6 l. Länge 35 cm, Breite 23 cm, Höhe 7,5 cm. Gewicht 1,7 kg.

34475

€ 48,20

**Riess Bratrohrpfanne Emaille klein**

Volumen 1,5 l. L 21,5 × B 18 × H 5,5 cm. Gewicht 770 g.

34476

€ 29,80

Volumen 2,5 l (o. Abb.). L 26,5 × B 24 × H 7,5 cm. Gewicht 1,2 kg.

20392

€ 34,20

Riess Bratrohrpfanne Emaille

Volumen 7 l (o. Abb.). L 41,5 × B 33 × H 7 cm. Gewicht 1,7 kg.

69219

€ 55,80

Hinweis: Hier zeigen wir eine Auswahl. Unser gesamtes Angebot an Produkten von Riess finden Sie online: www.manufactum.de/riess



Ein Gefühl von Sommer auf dem Tisch. Wintergrillen

Wer gerne unter freiem Himmel Speisen zubereitet, der muss auch im Herbst und Winter nicht darauf verzichten – und bleibt mitnichten auf das Grillen als einzige Zubereitungsmethode beschränkt. Die Outdoor-Kochstelle BBQ Hob wird mit Holzkohle (oder mit Feuerholz) betrieben, und sie beweist: Alles ist möglich, was küchentechnisch denkbar ist, um Lebensmittel schonend zu garen. Vor allem Gemüse- oder Fleischgerichte lassen sich auf dem BBQ Hob ausdauernd schmoren – perfekt für eine wärmende Mahlzeit an einem kalten Tag. Der Beefer® Pro (rechts) beherrscht sogar die berühmte 800-Grad-Methode – mit diesem Gerät grillen Sie Ihr gutes Fleisch wie ein Profi. In die Kategorie „mobiler Grill“, der im Garten oder auf der Terrasse schnell auf- und wieder abgebaut ist, fällt der transportable Schwenkgrill (unten). Wer sich jedoch mit den herbstlich-winterlichen Temperaturen draußen nicht anfreunden kann und trotzdem aufs Sommergefühl auf dem Tisch nicht verzichten möchte, dem holen elektrische Geräte wie der Milan Toast Kontaktgrill oder der Infrarotgrill Edelstahl (rechts) das Grillerlebnis in die Küche.



Kleiner Grill und Feuerstelle.

Aus Gusseisen und in England im Schleudergussverfahren hergestellt. Die Kochstelle ist für den Draußenbetrieb mit Holz oder Holzkohle gedacht und kann als Grill, kleiner Herd oder, wenn die Mahlzeit verzehrt ist, als Feuerschale genutzt werden.

Outdoor-Kochstelle BBQ Hob

(in der Abb. unten) Eisen brüniert (mit Leinöl eingebrannt), Füße aus Eichenholz. Volumen 3 l. Boden Ø 24 cm, Ø oben 31 cm, H 12,5 cm. Gewicht 6,6 kg. Lieferung ohne Kasserolle.

23559

€ 148,00

Slow-Cooker.

Für den BBQ Hob der zugehörige Partner. Auch aus „spun iron“, also im Schleudergussverfahren hergestelltem Gusseisen, daher leicht und trotzdem alle Vorteile des Materials bietend. Die Kasserolle ist ein Wärmespeicher und auf langsames Garen spezialisiert.

Kasserolle brüniert

(in der Abb. oben) Eisen brüniert (mit Leinöl eingebrannt). Volumen 3 l. Boden Ø 23,5 cm, Ø oben 31 cm. Höhe (mit Deckel) 15 cm. Gewicht 5,7 kg. Lieferung ohne Kochstelle.

23558

€ 139,00



Anzünder Feuerklotz (16 Stück)

Ideal für Feuer, Grill, Kamin. Gespaltene Holzreste, gebündelt mit recycelten Papierrollen, versehen mit einem Docht, in geschmolzene Wachsreste getaucht.

16 Stück im Karton. Aus Holz, Pappe, Wachs. Karton B 36 × T 10 × H 9 cm. Feuerklotz Ø 4 cm, H 7 cm. Gesamtgewicht 900 g.

20231

€ 16,00



Grillgabel für Lagerfeuer

Zweizinkig, daher stark; kann zur Griffverlängerung auf einen Stock gefädelt werden. In Kleinauflagen in der Schweiz gefertigt; das Rohmaterial bezieht der Hersteller aus Deutschland. Federstahl, rostfrei; gelasert, elektroliert und in Handarbeit konfektioniert. L 16,5 × B 6 cm. Gewicht 20 g.

68689

€ 11,50

Schwenkgrill Edelstahl

Komplett aus Edelstahl gefertigt und von einer Größe, mit der sich auch erhöhter Durchsatz bewältigen lässt. In der Glutwanne sorgen Brückenschlitze für Luftzufuhr von unten und damit für einen gleichmäßigen Abbrand. Edelstahl 18/10. Hergestellt in Franken. Das Dreibeinstativ, Höhe 1,85 m, wird aus drei stabilen Teleskoprohren (Ø 3 cm) zusammengesetzt und lässt sich für den Transport einfach wieder zerlegen. Standfläche Ø 1,45 m. Mit Grillpfanne (Ø 50 cm), Grillrost (Ø 50 cm) und Glutwanne (Ø 52 cm). Gewicht 12 kg. Lieferung in einer Packtasche.

46671

€ 298,00



Mit der 800-Grad-Methode. Beefer® Pro

Grillen wie die Profis:

- Edelstahlgehäuse
- Heizelement aus Hochleistungskeramik
- Inklusive Gas-Zuleitungsschlauch (L 1,5 m) mit Gewerbedruckregler zum fachgerechten Anschluss an eine Propangaszuleitung oder -flasche
- 800 °C Betriebstemperatur
- Hitze strahlt von oben nach unten, austropfender Fleischsaft verbrennt nicht
- Erwirkt den perfekten Garzustand des Fleisches: innen zart und saftig
- Mit einer karamellisierenden, intensiven Kruste

Hochtemperatur Beefer® One PRO

Länge 47 cm, Breite 23 cm, Höhe 40 cm. Gewicht 16 kg. Zubehör: 2 Grillroste, 1 Griff (abnehmbar), 2 Grillschalen, alle Teile aus Edelstahl. Zugelassen für den Betrieb im Freien, nicht in geschlossenen Räumen in Betrieb nehmen.

36684

€ 799,00



Kontaktgrill Elektrisch

Italienisches Flair mit köstlichen Panini. Temperatureinstellung bis 300 °C. Thermostat und Temperaturkontrollleuchte. Schließdruck einstellbar. Gehäuse Edelstahl, Grillplatten keramikbeschichtetes Gusseisen. Auffangschale lackiertes Stahlblech, Griff Duroplast. Leistungsaufnahme 1,7 kW. H 21 × B 31,5 × T 39 cm. Gewicht 13,2 kg. Kabellänge 1,4 m.

44119

€ 289,00



Infrarotgrill Edelstahl

Italienisches Gastronomiegerät mit Edelstahlgehäuse (wird im Gebrauch heiß). Grillrost und Zangen Stahl verchromt, Füße und Schalter Kunststoff. Mit Zeitschaltuhr (bis zu 15 Minuten oder Dauerfunktion). Drei Grillzangen sind im Lieferumfang enthalten. Leistungsaufnahme 1,9 kW. Höhe 22,5 cm, Breite 44,5 cm, Tiefe 25,5 cm. Gewicht 6,5 kg. Kabellänge 1,4 m.

85629

€ 266,00



Steakmesser Wacholderholz

In einem Stück geschmiedet, aus Frankreich. Klinge Messerstahl rostfrei, Griffschalen aus Wacholder. Klingenlänge 12 cm, Gesamtlänge 23,5 cm. Gewicht 100 g.

89513

€ 70,00

Steakgabel Wacholderholz

Aus Frankreich. Edelstahl handgeschmiedet, Kelle und Stiel sind gelötet. Griffschalen aus Wacholder. Länge 22 cm. Gewicht 100 g.

12791

€ 70,00



Hohenmoorer Kochmesser Dreilagenstahl

Klinge Dreilagenstahl, HRC 62–63. Zwinge Messing. Griff aus geräuchertem Eichenholz, geölt. Pflegehinweise online. Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 32 cm. Gewicht 150 g.

66074

€ 473,00

Hinweis: Mehr über die Hohenmoorer Messermanufaktur erfahren Sie auf Seite 72 dieses Katalogs sowie im Online-Shop.

Windmühlmesser. Messergeschichte zum Anfassen.

Bei Robert Herder in Solingen entstehen Messerklingen aus geschnittenen Rohlingen. Der verwendete Stahl hat in der Regel einen sehr hohen Kohlenstoffanteil, mit entscheidend für die Qualität und lang anhaltende Schärfe sind aber auch die vorausgehende Wärmebehandlung, also Härtung des Rohmaterials, und der Schliff der Klingen. Küchenmesser von Herder werden extrem dünn ausgeschliffen, und bis hin zum Pließten, dem Glätten von Schleifriefen auf der Klinge, geschehen alle dafür nötigen Schritte von Hand. Ein Blick auf die Klingensformen verrät darüber hinaus, welche stilistischen Einflüsse für dieses Handwerk immer prägend waren, denn das klassische Kochmesser zum Beispiel kommt ursprünglich aus Frankreich – die Solinger haben seine Form auf ihre Weise interpretiert und für unsere Küche übersetzt.

Produkteigenschaften:

- Messerstahl mit mindestens 0,75% Kohlenstoffanteil
- Handwerkliche Zurichtung mit nicht rostfreien, dünn ausgeschliffenen, gepließten Klingen
- Griffe aus gedämpftem und poliertem Apfelbaumholz



© Mirka Pflüger/NOMOPOL



Herder Kochmesser K5 HRC 60 blauegepließtet

Die Klingensform ist vom professionellen „couteau de chef“ übernommen, hier lediglich etwas

kürzer gestaltet und dadurch weniger schwer. Die breite, bis zur Spitze schüssig verlaufende Klinge (bis zu 2,8 mm stark) vereinfacht das sichere Führen an

der Hand, die das Schneidgut hält. Mit der bogenförmig zur Messerspitze hin verlaufenden Klingenkante eignet sich dieses Messer außerdem gut als Wiege-

messer. Es ist das Lieblingsmesser unseres Einkäufers. Klingenslänge 17,5 cm, Gesamtlänge 30 cm. Gewicht 170 g.

41247

€ 145,00

Herder Küchenmesser Kesselscher Walkschliff

Universalklinge, im Walkschliff geschliffen. Klingenslänge 15 cm, Gesamtlänge 26,5 cm. Gewicht 85 g.

41246

€ 89,00



Herder Küchenmesser K1 HRC 60 blauegepließtet

Universalklinge fürs Zubereiten, Putzen, Schälen. Klingenslänge 9 cm, Gesamtlänge 20,5 cm. Gewicht 35 g.

41249

€ 51,00



Herder Kochmesser K2 HRC 60 blauegepließtet

Als Wiegemesser geeignet. Klingenslänge 11 cm, Gesamtlänge 22 cm. Gewicht 70 g.

41248

€ 69,00



Hinweis: Kohlenstoffstahlmesser gehören nicht in die Spülmaschine.



Herder Brotbeidhänder KB2

Große Kunst: Klinge mit beidseitigem Wellenschliff, handpoliert, aus rostfreiem Stahl. Klingenlänge 23 cm, Gesamtlänge 36 cm. Gewicht 150 g.

67177 € 180,00

Herder Rückenspitz

Mitschwingende Klinge. Filiermesser für feine Schnitte. Klingenlänge 17,5 cm, Gesamtlänge 30 cm. Gewicht 60 g.

67178 € 71,00

Hinweis: Über die Küchenmesser von Robert Herder lesen Sie mehr unter www.manufactum.de/herder

Mitheis Magnetleiste

Nussbaumholz

Hergestellt in Österreich aus Nussbaum-Vollholz, geölt. Mit starken Neodym-Magneten im Innern, von denen die Klängen an Ort und Stelle gehalten werden. Ohne Messer, mit Befestigungsmaterial. H 6,5 × B 39 × T 3 cm. Gewicht 720 g.

27536 € 99,00

Mitheis Messerblock

Eichenholz

Messerblock, Eichenholz geölt, aus Österreich. Die aufrechte Lagerung spart Platz auf der Arbeitsplatte; der Block wird von der Seite bestückt. B 19,5 × T 8 × H 26 cm. Schlitzbreite 5 mm. Gewicht 2,5 kg.

73183 € 125,00



Herder Universalmesser blauepließtet

Mit gerader Klinge. Klingenlänge 8 cm, Gesamtlänge 18,5 cm. Gewicht 20 g.

44447 € 18,00

Herder Küchenmesser blauepließtet

Vorn spitz zulaufende Klinge. Klingenlänge 8 cm, Gesamtlänge 18,5 cm. Gewicht 20 g.

44449 € 17,00

Herder Schälmesser Vogel-schnabel blauepließtet

Das klassische Schälmesser. Klingenlänge 5 cm, Gesamtlänge 15,5 cm. Gewicht 15 g.

44448 € 18,00

Herder Schälmessersatz

Drei Klingensformen, viele Anwendungen. Die drei Schälmesser von Herder wie hier gezeigt im Set.

97727 € 49,00



Magnetleiste Aluminium

Profil aus eloxiertem Aluminium, mit zwei durchaus sehr starken Magnetstreifen, deren Kraft die Klängen am Platz hält. Geeignet zur stets griffbereiten Aufbewahrung

von Koch- und Küchenmessern. Zwei seitliche Blenden aus Kunststoff dienen der Befestigung an der Wand (das nötige Material zur Befestigung liegt jeder Leiste bei).

Länge 50 cm, Höhe 4,5 cm, Tiefe 2 cm. Gewicht 680 g. Lieferung ohne Messer.

54267 € 49,00

Flexibler Messerblock Eiche

Je mehr Klängen, desto weniger Spieße – sie werden entnommen. Korpus Eiche geölt, Spieße Birke unbehandelt. Boden Zeder unbehandelt. Hergestellt in Deutschland. B 25 × T 9 × H 21,5 cm. Gewicht 2,5 kg. Für Klingenslängen bis 200 mm.

22099 € 89,00



Güde Schälmesser

Geschmiedete Schälmesser sind selten.
Klinge 7 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82676 € 68,00



Güde Gemüsemesser

Die gerade Schneide ist ideal zum Hacken.
Klinge 9 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82679 € 68,00



Güde Allzweckmesser Wellenschliff

Greift sehr gut in glatte Oberflächen, wie etwa die Haut einer Tomate. Klinge 12 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

67175 € 75,00



Güde Officemesser

Zum Schneiden, Hacken und Wiegen.
Klinge 13 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82677 € 71,00



Güde Zubereitungsmesser

In dieser Größe und Form eigentlich ein Universalmesser. Klinge 15 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82680 € 95,00



Güde Filetirmesser

Flexible Klinge zum Entgräten und Filetieren von Fisch, zum Abziehen von Haut und Sehnen von Fleisch. Klinge 17,5 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82682 € 102,00



Güde Aufschnitt- und Tranchiermesser

Zum (hauchdünnen) Schneiden von kaltem Braten, Wurst, Schinken usw. Klinge 20 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82684 € 108,00



Güde Kochmesser

Unterstützt alle Arbeiten allein mit seinem Gewicht. Der perfekte Umgang ist schnell gelernt. Klinge 20,5 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82687 € 134,00 Hinweis: Weitere Güde-Kochmesser online.



Güde Chai Dao

Das chinesische Kochmesser, für Gemüse und Kräuter. Die schwere Klinge zerdrückt auch Pfefferkörner. Klinge 17,5 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

27487 € 143,00



Güde Brotmesser

Mit Wellenschliff und scharfer Spitze zum Anritzen des Brotes. Klinge 21 cm. Heftschalen Pflaumenholz.

82683 € 117,00



Mit dem Schmiedehammer geformt. Messer von Güde.

In Solingen, sagt man, wurden Messerklingen schon immer häufiger geschmiedet als in anderen Messergegenden der Welt. Schlagender Beweis sind die Küchenmesser der Firma Güde, die allen Automatisierungstrends zum Trotz noch von der Spitze bis zum Griffende mit dem ausgeprägten zweiten Kropf – dem sogenannten Stiefelkropf (beachten Sie die Form des Griffs) – im Gesenk geschmiedet werden. Drei bis vier Hammerschläge mit der Kraft von je ca. 2,5 Tonnen und insgesamt 55 Arbeitsschritte, von denen der größte Teil in Handarbeit ausgeführt wird, stecken in jedem dieser Messer, die so ausgewogen in der Hand liegen. Allein das Schleifen und Feinabziehen von Klinge, Messerrücken und Kropf nimmt zwölf Schritte in Anspruch.

Produkteigenschaften:

- Geschmiedete und eisgehärtete Klingen aus Messerstahl (HRC 56), handabgezogen und handgeschärft
- Am Ende des Griffes ist jeweils ein zweiter Kropf ausgeschmiedet
- Griffschalen mit Edelstahlnieten belegt, wahlweise aus Pflaumenholz oder (wie bei Profi-Messern vorgeschrieben) aus POM

© Franz Güde GmbH



Hünenhafter Brot-Zerteiler.

Mit einer Klinge von 30 cm und einer Gesamtlänge von annähernd einem halben Meter macht dieses Messer noch deutlich, was früher unter einem ordentlichen Landbrot zu verstehen war. Der Wellenschliff ist eine Erfindung von Franz Güde, dem Vorgänger des jetzigen Firmeninhabers.

Güde großes Brotmesser

Klingenlänge 30 cm, Gesamtlänge 44,5 cm. Mit Pflegehinweisen.

(Abb. oben) Heftschalen POM (Polyoxymethylen). Gewicht 410 g.
27488 € 186,00

(o. Abb.) Heftschalen Pflaumenbaumholz. Gewicht 350 g.
82689 € 190,00



Güde Schälmesser

Klinge 7 cm. Heftschalen POM.
13058 € 53,00



Güde Gemüsemesser

Klingenlänge 9 cm. Heftschalen POM.
71428 € 53,00



Güde Allzweckmesser Wellenschliff

Klingenlänge 12 cm. Heftschalen POM.
67176 € 59,00



Güde Officemesser

Klinge 13 cm. Heftschalen POM.
13059 € 55,00



Güde Kochmesser

Klingenlänge 20,5 cm. Heftschalen POM.
13067 € 111,00



Güde Zubereitungsmesser

Klinge 15 cm. Heftschalen POM.
71427 € 75,00



Güde Filetmesser

Klingenlänge 17,5 cm. Heftschalen POM.
13069 € 81,00



Güde Aufschnitt- und Tranchiermesser

Klingenlänge 20 cm. Heftschalen POM.
16024 € 88,00



Güde Chai Dao

Klingenlänge 17,5 cm. Heftschalen POM.
27486 € 118,00



Güde Brotmesser

Klingenlänge 21 cm. Heftschalen POM.
13071 € 97,00

Meisterwerke. Mit Charakter.

In der Hohenmoorer Messer-manufaktur entstehen Messer als ehrliche, solide, hochfunktionale Arbeitsgeräte für den täglichen Gebrauch. Jedes ist ein Einzelstück. Um das Klingenmaterial flexibel zu halten, wird der Stahl am Übergang zum Griff noch einmal angelassen. Auch am Griff aus geräucher-tem Eichenholz (geölt mit Hartöl) wird sichtbar, dass die Manu-faktur Wert auf Charakter legt. Der Erl liegt, mit einer Messing-zwinge gehalten, komplett im Griff des Messers.

Von oben nach unten:

Hohenmoorer Officemesser Kohlenstoffstahl

Kleines Schälmesser. Klinge Kohlenstoffstahl patiniert, HRC 60. Klingenlänge 9,5 cm, Gesamtlänge 19,5 cm. Gewicht 30 g. Pflegehinweis online.
66070 € 119,00

**Hohenmoorer Kochmesser Kohlenstoffstahl**

Klinge Kohlenstoffstahl patiniert, HRC 60. Klingenlänge 20 cm, Gesamtlänge 32 cm. Gewicht 120 g. Pflegehinweis online.
66072 € 230,00

Hohenmoorer Gemüsemesser Dreilagenstahl

Klinge Dreilagenstahl, HRC 62 bis 63. Klingenlänge 20,5 cm, Gesamtlänge 33 cm. Gewicht 260 g. Pflegehinweis online.
66075 € 499,00

Japanischer Schleifstein

Muss vor Gebrauch gewäs-ert werden. 1.200er-Kör-nung fürs Nachschärfen oder Ausschleifen kleinerer Scharten, 4.000er-Körnung fürs Polieren und den Feinabzug. 18 × 5,5 × 2,5 cm. Gewicht 520 g. Eine Gebrauchs-anleitung liegt bei.
44698 € 84,00

**Streichriemen Kirschbaumholz**

Für Polierschliff und Feinabzug (nach)geschärfter Klingen. Korpus aus Kirschbaumholz, ge-dämpft und geölt. Rindleder, ei-nerseits vegetabil, andererseits

chromgegerbt. Diamantine-pulver. Länge Streichfläche 30 cm. Gesamtlänge 43,5 cm. Breite 4,5 cm. Gewicht 210 g. 1 Stück.

89472 € 72,00



Hand an die Klinge. Seminar Messerschleifen

Die Dinge selbst in die Hand nehmen – diese Idee steht hinter unse-ren Warenhäusern und den Veranstaltungen, die wir dort anbieten. So laden wir Sie herzlich ein: Lassen Sie sich vom erfahrenen Fach-mann beibringen, wie Sie die Klingen Ihrer Küchenmesser scharf halten und bei Bedarf wieder richten können. Mitarbeiter von Herder führen das Schleifen und Polieren (das Glätten der auf der Klinge ver-bliebenen Schleifriefen) vor. Natürlich gilt das Gebot der Schneidfä-higkeit vor allem für jene Messer, die Sie daheim in Gebrauch haben. Also bringen Sie Ihre Messer zum Seminar mit und üben Sie unter fachkundiger Anleitung den Umgang mit Schleifstein und Wetzstab.

Hinweis: Näheres zu all unseren Veranstaltungen und Terminen erfahren Sie im regelmäßig aktualisierten Veranstaltungskalender unter www.manufactum.de/veranstaltungen

Aus dem Vollen gesägt.

Vollholz wird für Schneidbretter selten verwendet. Meist wird das Material erst gesägt, geleimt und dann weiterverarbeitet. Anders bei dieser massiven Schneidunterlage von John Boos, die tatsächlich aus einem Stück vom Amerikanischen Ahorn gemacht ist. Das schwere Brett kennt keine Vorder- und Rückseite – deshalb sollten Sie es, um ein Verziehen des Holzes zu verhindern, beidseitig verwenden. Über Ahornholz muss man wissen, dass es von Natur aus sehr hart, dicht und außerdem feinporig ist; eine Struktur, die dazu führt, dass Verunreinigungen und Fett nicht tief in das Holz eindringen können, da sie die Pore nur oberflächlich zusetzen. Deshalb ist es leicht zu reinigen – und deshalb besitzt dieses Schneidbrett auch als einziges holzgemachtes in den USA die Erlaubnis der National Sanitation Foundation, in Restaurantküchen verwendet werden zu dürfen.

Produkteigenschaften:

- Selten: aus dem vollen Holz gearbeitet
- Handwerkliche Fertigung
- Oberflächen mit Bienenwachs-Pflegeöl behandelt



BOOS Schneidbrett massiv

Länge 53,5 cm, Breite 29,5 cm, Höhe 5 cm. Aus den USA. Von beiden Seiten feucht abwischen und luftig trocknen lassen.

Ahorn. Gewicht 4,7 kg.

37576

€ 139,00

(o. Abb.) Walnuss. Gewicht 4,5 kg.

37577

€ 209,00

Exklusiv bei **M.**



Schneidbrett mit Gratleisten Ahornholz unbehandelt

Steht um zehn Zentimeter erhöht auf der Arbeitsplatte und ermöglicht so ergonomisches Arbeiten beim Vorbereiten von Zutaten. Ein Teller lässt sich unterstellen.

Aus wasserfest verleimtem Ahornholz. Materialstärke 30 mm. Gummifüßchen aus Naturkautschuk. H 10 × B 46 × T 27 cm. Gewicht 2,9 kg. Feucht abwischen genügt.

85475

€ 119,00



Schneidebrett mit Safrille und Auffangschale

Amerikanisches Ahorn-Hartholz (Materialstärke 5,7 cm), gefräst, geschliffen, wasserfest verleimt. Eine Seite mit umlaufender Safrille, die andere ohne.

45,5 × 45,5 cm, Gewicht 7,4 kg. Resteauffangschale Edelstahl, H 3 × B 21,5 × T 15,5 cm, Gewicht 200 g. Oberfläche mit bienenwachshaltigem Pflegeöl behandelt. Nur feucht abwischen.

67926

€ 265,00

Frankfurter Brett Eichenholz

Aus Hessen: kompakte, platzsparende Arbeitsstation. Brett Eichenholz (FSC-zertifiziert), kreuzverleimt. Ausziehbarer Haltebügel aus Edelstahl für Gastronorm-Behälter. Kunststofffüßchen. L 52 × B 36 × H 4 cm. Gewicht 6 kg. Mit wenig warmem Seifenwasser reinigen und gut trocknen lassen. Wenn Sie Messer mit eisenhaltigen Klingen auf dem gerbsäurehaltigen Holz verwenden, kann es zu Verfärbungen kommen. Ohne Behälter.

16699

€ 349,00

Set Edelstahlbehälter

Für (vorbereitete) Zutaten, Schneidabfälle, Dressings usw., perfekt, wenn Burger und Sandwiches auf dem Menü stehen. Aus Edelstahl 18/10. 4 Behälter der Gastronorm-Größe 1/6 (Volumen 1,5 l); 3 Behälter der Gastronorm-Größe 1/9 (Volumen 0,5 l); 2 Deckel der Gastronorm-Größe 1/6. Hergestellt in China, Lieferung ohne das Frankfurter Brett.

18438

€ 59,00



Kupfer kann's

Canelés, das sind die festlichen Küchlein aus dem Bordelais mit luftigem Inneren und einer knackenden, karamellisierten Hülle außen. Dass sie in diesen Formen gelingen wie in Frankreich, liegt in erster Linie am Material, aus dem diese gemacht werden.

Vorteil Wärmeleitfähigkeit:

- Kupfer kann die Hitze des Ofens unvermindert an das Backgut weitergeben – der Zucker karamellisiert, das Backergebnis wird sehr gleichmäßig
- Noch ein Plus: Die innen verzinnten Förmchen kommen aus Italien

Backform Canelé Kupfer verzinnt (6 Stück)

Volumen 80 ml. Ø 5,5 cm, Höhe 5 cm.

Gewicht je Förmchen 48 g.

58747

€ 44,80

Tipp der Redaktion



Gugelhupfform Kupfer verzinnt

Vor dem Einfüllen des Teiges mit etwas Butter oder Bienenwachs fetten. Kupfer, innen verzinnt, Volumen 1,8 l. Ø 25,5 x H 7 cm. Gewicht 670 g. Aus Italien.

25235

€ 157,00



Backförmchen Kupfer verzinnt (6 Stück)

Für Küchlein, Soufflé, Flan oder Pudding (im Wasserbad zubereitet). Kupfer, innen verzinnt. Ø je ca. 7,5 cm, Höhe 3,2–3,7 cm. Gesamtgewicht 370 g. Aus Italien.

25234

€ 68,00



Ausstechformen Weißblech (10 Stück)

Handverlötet in Österreich. Zehn Motive: je 1 Weihnachtsmann, Mond, Herz, Schaukelpferd, Engel, Sternschnuppe, Stern klein und groß, Tannenbaum klein und groß. Weißblech (Materialstärke 0,4 mm). Gesamtgewicht 110 g.

21895

€ 14,80

Exklusiv bei M.



Tortenheber gekröpft mit Wellenschliff

Mit dem Schliff auch als Messer zum Teilen von Kuchen und Torten zu verwenden. Hergestellt in Solingen. Gestanztes Edelstahlblatt (Materialstärke 0,8 mm), 16,5 x 5 cm. Griff aus Weißbuchenholz (unbehandelt), Niete aus Aluminium. Gesamtlänge 30 cm. Gewicht 70 g.

66770

€ 37,00

Kuchenausstechformen Edelstahl (3 Stück)

Dazu gedacht, aus Mürbteig, Blätterteig (roh) oder Biskuitteig (gebacken) Plätzchen oder Tortenböden auszusteichen. 3 Edelstahlringe, hergestellt in Spanien. Ø 10 cm, 90 g; Ø 8 cm, 70 g; Ø 6 cm, 50 g.

15941

€ 9,80



Schlagschüssel Kupfer

Schäumen, rühren, Eischnee schlagen, im Wasserbad erhitzen ... Die Schlagschüssel aus Kupfer ist ein Multitalent in der Nachtschmücke und beim Backen. Mit Griffen aus Bronze. Randhöhe 15,5 cm, Ø 31,5 cm. Volumen ca. 7 l. Gewicht 1,7 kg. Hergestellt in Frankreich.

79499

€ 189,00



Übrigens: Diese Ausstecher können Sie auch beim Backen von Schichttorten im Kleinformat verwenden.



Amish Handquirl mechanisch

Das solide Zahnrad versetzt die beiden Quirle in rasante gegenläufige Bewegungen (Kraftübersetzung 1:5). So lüftet der Handquirl leichte Rührteige oder schlägt im Nu Sahne oder Eischnee steif. Edelstahl und Zinkdruckguss, Griffe aus Kunststoff. Länge 30,5 cm, Griffbreite 8 cm. Gewicht 460 g.

71559 € 99,00



Waldviertler Graumohn

Graumohn ist hoch aromatisch, mild und fein, seine dünnchaligen Samen enthalten nur wenig Bitterstoffe. Unserer aus dem Waldviertel ist von besonders ausgezeichneter Qualität. Wir bieten ihn im Erntezustand an, weil so seine Aromen bestens erhalten bleiben. Sie müssen ihn nur vor dem Verwenden frisch in der Mohnmühle quetschen. 250-g-Beutel (€ 1,20 / 100 g)

40315 € 3,00

Exklusiv bei M.

Backofenthermometer Stahlblech

Praktisches Ofenthermometer mit gut lesbarer Skalenteilung von 50 °C bis maximal 300 °C. Gehäuse aus verchromtem Stahlblech. Ø 6,5 cm. Gewicht 75 g. Nicht spülmaschinengeeignet. Hergestellt in Deutschland.

84602 € 22,80



Abkühlgitter Edelstahl

Erspart manche wackelige Improvisation auf der Arbeitsfläche: dieses große, stabile Gitterrost aus Edelstahl, das auf seinen sechs Füßen leicht erhöht steht, sodass die Luft darunter gut zirkulieren kann. Das beschleunigt die Abkühlung. Vier große Kas-

tenkuchen (oder Brotlaibe) passen nebeneinander auf dieses Abkühlgitter, wurde uns von Kundenseite bestätigt, und in der Adventszeit auch die Familienportion Butterplätzchen und Kekse. B 59 × T 39 × H 2,5 cm. Gewicht 1,1 kg.

88393 € 59,00



Jupiter Hand-Mohnmühle

Weil frisch gequetscht aromatischer schmeckt. Handmühle für Mohn und andere Ölsaaten. Mahlwerk und Trichter Edelstahl, Muttern Aluminium. Weißes Stahlblechgehäuse. Klemmfuß Spanweite 0,7 bis 3,5 cm. H 21 × B 7 × L 17 cm. Gewicht 940 g. Kann zur Reinigung auseinandergenommen werden; nicht für die Spülmaschine geeignet. Mit Gebrauchsanweisung.

41958 € 65,00



Bio-Gewürz Spekulatius

Von Soulspace. Basierend auf einem traditionellen belgischen Rezept. Für Spekulatius und zur Verwendung in allerlei Süßspeisen und Dessertcremes. 48-g-Glas (€ 15,42 / 100 g)

25226 € 7,40



Bio-Gewürz Lebkuchen

Von Soulspace. Diese Mischung harmoniert bestens mit den Mandeln und dem Honig im Lebkuchenteig, bereichert aber auch die herzhaften winterliche Küche und wärmende Getränke. 48-g-Glas (€ 15,63 / 100 g)

25227 € 7,50



Bonnat Kuvertüre

Richtige Schokolade! Mit Kakao aus Madagaskar, aus Puerto Cabello und von der Elfenbeinküste sowie Zucker. Durch den geringen Anteil Kakaobutter wird diese Kuvertüre beim Erhitzen nicht zu dünnflüssig. Kakaogehalt 60%. 200 g (€ 3,55 / 100 g)

71828 € 7,10

Marzipanrohmasse

Zu 55% aus Mittelmeermandeln und daher sehr aromatisch. Zum Backen und für Marzipankartoffeln. 500 g (€ 26,00 / 1 kg)

28709 € 13,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Ich bin ein Berliner

Vielerorts gehören die in heißem Fett ausgebackenen, süß gefüllten Bällchen aus Hefeteig so selbstverständlich zu Karneval wie die knallrote Clownsnase oder wie das Feuerwerk zu Neujahr. Wir haben ein einfaches Rezept:

Zutaten:

500 g Mehl
30 g Hefe
1/4 Liter Milch
4 Eigelb
60 g Zucker
60 g Butter
1 Prise Salz
Marmelade zum Füllen, Puderzucker zum Bestreuen,
Fett zum Frittieren

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Milch, Eigelb, Zucker, Butter und Salz einen Hefeteig herstellen. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Gleich große Stücke abstechen und mit bemehlten Händen zu Bällchen formen, diese erneut ca. 20 Min. gehen lassen.

Das Frittierfett auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Achten Sie darauf, dass die Berliner an der Oberseite nicht mit heißem Fett bespritzt werden, sie gehen dann besonders schön auf. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben. Frisch servieren.



Exklusiv bei **M.**

Statt Fritteuse.

Emaillierter Topf, in dem Fett zum Frittieren auf jedem Herd erhitzt werden kann. (Wir empfehlen die mittlere Stufe – das dauert zwar länger, mindert aber die Gefahr einer Überhitzung erheblich.) Der mitgelieferte Siebeinsatz nimmt das Frittiergut auf, lässt sich aber ebenso gut als Dämpfeinsatz verwenden, um Gemüse und Kartoffeln vitamin schonend zu garen.

Riess Frittierpotf Emaille

Hergestellt in Österreich. Konisch zugeformter, emaillierter Topf mit passendem Siebeinsatz zum Frittieren aus Edelstahl. Lieferung ohne Deckel. Materialstärke 1,2 mm. Boden Ø 19 cm, Ø oben 27 cm, Randhöhe 10,5 cm. Volumen 4 l. Gewicht 1,3 kg. Für alle Herdarten geeignet, kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Lieferung ohne Deckel (siehe Online-Shop, Artikelnummer 41563).

41562

€ 56,00



Bio-Konfitüre Pflaume mit Zimt

Nahezu violett in der Farbe, sämig in der Konsistenz und pflaumig im Geschmack. Die Schwestern des orthodoxen Klosters von Solan bereiten diese Konfitüre nur aus frischen Pflaumen, Traubensaft, Rohrzucker, Zimt und etwas Zitronensaft zu. Fruchtgehalt 56 g je 100 g. 300-g-Glas (€ 28,33 / 1 kg)

40102

€ 8,50

Hinweis: Diese Konfitüre kann herstellungsbedingt bis zu 2% Alkohol enthalten.

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Multitalente aus Edelstahl

Die Kunst, Edelstahl in dieser guten Qualität zu verarbeiten, beherrschen in Europa nur noch wenige. Artame in Portugal zählt dazu und stellt für uns diese Küchenschüsseln her.

Für alle Anwendungen in der Küche:

- Temperaturbeständig, langlebig, pflegeleicht dank satinierter Oberflächen, geschmacksneutral
- Tiefgezogen aus Edelstahl 18/10, Materialstärke ca. 1 mm
- In der kleinsten Größe zur Bereitung von Flan, gekochten Puddings und Soufflé, im größeren Format als Rühr- und Schlagschüssel (weitere Größen sind online erhältlich)

Schüssel Edelstahl
 Volumen 140 ml. Höhe 4,7 cm, Ø 7 cm. Gewicht 75 g. **36800** € 3,40
 Volumen 6,6 l. Höhe 13 cm, Ø 28 cm. Gewicht 690 g. **36794** € 24,50

Tipp der Redaktion



Set Schwedische Messlöffel

Edelstahl 18/10. Maßeinheiten eingepreßt (in Schwedisch und Englisch). 3 Löffel: ein Esslöffel (15 ml, Länge 12 cm, Gewicht 25 g), ein Teelöffel (5 ml, Länge 11 cm, Gewicht 15 g) und ein Viertel-Teelöffel (1,25 ml, Länge 10,5 cm, Gewicht 10 g).

66908 € 8,80



Lochtüllen Edelstahl Set

Nahtlos gezogen, sitzen deshalb unverrückbar im Spritzbeutel fest. 2 Lochtüllen (Ø 11 und 15 mm), 2 geschlossene Sterntüllen (Ø 7 und 11 mm) mit konturiertem Spritzbild sowie 1 „Krapfen-Tülle“ (Ø 5 mm). Ohne Spritzbeutel (online bestellbar, Artikelnr. 82543).

82544 € 18,00

Teigabstecher Edelstahl

Plastikfrei dank asymmetrischem Blatt aus Edelstahl und Griff aus geöltem Birkenholz (Herkunft Schweden), mit großem Aufhängerloch. Holzdübel. Höhe 9,5 cm, Breite 15 cm. Gewicht 85 g.

66504 € 19,20



Backhandschuhe Baumwolle

Hergestellt in Deutschland für den Bäckereibedarf. Ein Luftpolster zwischen den Stofflagen (außen Schlingengewebe, innen Gestrick) isoliert bis 250 °C. 100% Baumwolle. Einheitsgröße. Länge 32 cm. Gewicht (ein Handschuh) 160 g. Maschinenwäsche bei 30 °C.

85596 € 15,00



Teigbrett Birkenschichtholz

Ursprünglich zum Kneten und Ausrollen von Nudelteig – auch als große Unterlage für andere Knetteige zu verwenden. Birke Multiplex mit grob geschliffener, ansonsten aber nicht weiter behandelter Oberfläche. Eine Anschlagleiste vorn. B 102 × T 58,5 × H 2 cm. Gewicht 7 kg.

41302 € 51,00



Messbecher Borosilikatglas

Hitzebeständiges Glas. Skalierung für Flüssigkeiten: 100 bis 1000 ml in 100-ml-Schritten, 4–32 Ounces in 4-oz-Schritten. Für Mehl: 100–700 g in 100-g-Schritten. Für Zucker: 100 bis 900 g in 100-g-Schritten. Volumen 1 l. Höhe 15 cm, Ø 10,5 cm. Gewicht 310 g.

43810 € 15,80



Exklusiv bei M.

Grubentuch Halbleinen

Dauergast in Restaurantküchen. Zwirnhalbleinenqualität aus 53% Baumwolle und 47% Leinen (Herkunft Europa), abgepasst gewebt. Flächengewicht 250 g/qm. Garnfeinheit Kette Nm 34/2, Schuss Nm 13. Aus Deutschland. 107 × 55 cm, nach der ersten Wäsche 100 × 50 cm.

20247 € 16,00

Universalist

Sitz- und Tritthocker, Beistelltisch und kleines Regal in einem. Dieses Universalmöbel aus Massivholz ist im Küchenumfeld vielseitig einsetzbar und konstruktiv in der Lage, größeren Belastungen standzuhalten.

Der Halt gebende Aufbau überzeugt:

- Stabilität per Haftreibung: Der Tritthocker ist kraftschlüssig konstruiert
- Alle Teile sind verleimt und zusätzlich verschraubt
- Eiche massiv, geölt (Herkunft Deutschland, PEFC-zertifiziert)

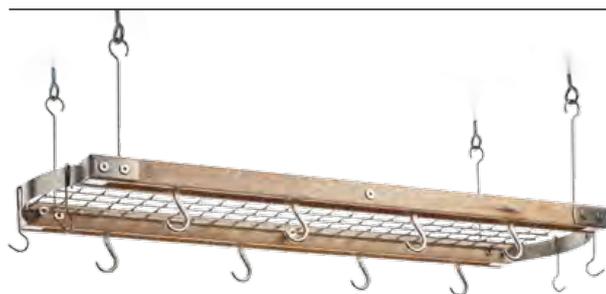
Tritthocker „AEKI“ Eichenholz

Höhe 48 cm, Breite 43 cm, Tiefe 33 cm.
Gewicht 5 kg.

15756

€ 218,00

Tipp der
Redaktion



Decken-Hängeregale für Töpfe

Nach amerikanischem Vorbild. Ahornholz geölt, Gitter Stahl verchromt. 4 Verlängerungshaken und 4 Utensilienhaken aus Edelstahl, 8 Topfhaken aus vernickeltem Zinkdruckguss. 4 Öschrauben zur Fixierung in Deckenbalken aus Holz liegen bei, für andere Untergründe ist das passende Befestigungsmaterial noch zu beschaffen.

Breite 1 m, Tiefe 34 cm. Gewicht 5,2 kg.

28124

€ 278,00



Wandregal Eichenholz

Ragt (anders als der übliche Hängeschrank) kaum in die Arbeitsfläche hinein. Eichenvollholz (Herkunft Deutschland), die Oberflächen werden geölt und anschließend poliert. Reling aus Edelstahl (Ø 1 cm), passende Schrauben und ein Innensechskantschlüssel liegen bei. Schrauben und Dübel zur Wandbefestigung liegen bei. Lieferung ohne Dekoration. Höhe 26,5 cm, Tiefe 11,5 cm. Fachhöhe 18 cm.



Breite 150 cm (mit drei Befestigungspunkten).
Gewicht 7,4 kg.

27538

€ 330,00

Breite 90 cm (mit zwei Befestigungspunkten).
Gewicht 3,7 kg.

27539

€ 248,00



Brotschrank westfälisch

Vorratsschrank nach alter Art. Aus einer Schreinerei im Münsterland. Korpus aus geöltem Eichenholz (Herkunft Osteuropa), Rückwand und Einlegeböden aus unbehandeltem Kiefernholz (Herkunft Polen). Lüftungsbeschläge (Brotschrankgitter) aus verzinnem Eisen, Ø 10 cm. Türknope Porzellan, Ø 35 mm. Korpus H 110 × B 62 × T 45 cm. Einlegeböden B 56,5 × T 19 cm (halb) bzw. 37 cm (voll). Arbeitsfläche Oberseite 57 × 42 cm. Gewicht 41,5 kg.

15112

€ 1.225,00



Abtropfgestell Labase

Aus Edelstahl und aus Japan. Gestell (B 45 × T 31 × H 15,5 cm, Gewicht 1,5 kg) mit separatem Besteckkorb (B 9,5 × T 30 × H 6 cm, Gewicht 140 g).

89263

€ 149,00

Bolich kleine Hängeleuchte

Schirm (Ø 30 × H 9 cm), Baldachin Stahlblech, lackiert. Gliederkette (L 1,5 m), Porzellanfassung E27 (max. 100 W), Textilkabel. Für Leuchtmittel der Energieklassen A++ bis E (Skala: A++ bis E). Ohne Leuchtmittel. Gewicht 780 g.

13369

€ 92,00



Küchentisch Buchenholz

Ess- und Arbeitstisch, in Rabenau in Sachsen in klassischer Gestellbauweise gefertigt. Die Tischplatte wird über Nutklötze mit dem Gestell verbunden, die Tischplatte aus Buchenholzlamellen unterschiedlicher Breite zusammengesetzt – das Holz wird eben verarbeitet, wie der Baum es hergibt. Tischplatte Buche massiv (22 mm stark), geölt. Gestell aus weiß strichlackiertem Buchenholz. In Holzführungen laufender Schubkasten (H 10,5 × B 52,5 × T 51 cm) mit Sperrholzboden. Schubkastenzargen Buche massiv, -knopf aus Porzellan. H 76,5 × B 120 × T 74 cm. 35,5 kg.

41722

€ 1.065,00



Hinweis: Lieferung per Spedition frei Verwendungsstelle.

Stuhl Frankfurter Küchenstuhl

Ein Stuhl, wie er im Buche steht. Sitz und Rückenlehne aus Buchenschichtholz (Herkunft Polen), Beine und Zargen aus massiver Buche (Herkunft Polen). Offenporig lackiert, Lackierung farblos. B 41,5 × T 42,5 × H 81 cm, Sitzhöhe 46 cm. Gewicht 4 kg. Der Frankfurter Küchenstuhl ist im Online-Shop in weiteren Ausführungen erhältlich.

72890

€ 189,00



Küchensofa Zweisitzer

Dieses Sofa baut die Polsterer Sinn im westfälischen Stemmweede für uns, deren Motto seit 1967 lautet: Klasse statt Masse. Es ist ein echtes Küchensofa nach norddeutschem Vorbild, die Möbelschreiner bezeichnen es daher auch als „Ostfriesensofa“. Gestell aus Buchenholz mit in vier Stufen von senkrecht bis waagrecht neigbaren Rastklappenarmlehnen. Füße aus Eichenholz. Kunststoffeiler sind montiert; vier Filzgleiter (z.B. für die Nutzung auf Parkettböden) liegen bei. Federung mit Wellenfedern, Filz sowie einem Zylinderfederkern aus verkupferten und gewachstem Stahldraht. Zwei Lagen Kaltschaum auf Federleinen und latexierter Kokosfaser. Bezug aus leicht zu reinigender,

vierfach gezwirneter Schurwolle mit einem geringen (weil notwendigen) Anteil an Polyamid (4%).

Mit Platz für zwei Personen. Höhe 94 cm, Breite 150 cm, Tiefe 82 cm. Sitzhöhe etwa 49 cm. Gewicht 45 kg.

68257

68269

68273

68271

Rot
Blau
Schwarz
Weiß

€ 2.580,00

Hinweis: Die Lieferzeit beträgt 8 Wochen nach Auftragseingang. Lieferung bis hinter die erste verschließbare Tür.



Der Literarische Küchenkalender 2020

53 Zitaten aus der klassischen und zeitgenössischen Literatur ordnet Sybil Gräfin Schönfeldt zum Vergnügen derer, die wöchentlich umblättern dürfen, das passende Rezept zu. Herausgegeben von Sybil Gräfin Schönfeldt. 60 Blätter mit ca. 90 Illustrationen und Fotos, 4-farbig. Grundrezepte, Rezept- und Autorenverzeichnis im Anhang. Format 32 × 19 cm, Spiralbindung. Erschienen in der edition momente 2019.

201270

€ 20,00





GETRÄNKE

SEITE 80-103

- 82** HAMBURGER SPIRITUOSEN
- 84** SCHAUMWEINE UND APERITIFS
- 85** PORTWEINE UND KRÄUTERLIKÖRE
- 86** MANUFACTUM SINGLE MALTS
 - 88** WEINE UND BIERE
- 90** WINTERLICHE GETRÄNKE
 - 91** TEEZUBEREITUNG
 - 94** KAFFEEZUBEREITUNG

Hamburg hortet Hochprozentiges

Schnaps wird so ziemlich überall gemacht, dazu muss man nicht nach Hamburg fahren. Aber in der Hansestadt, wo so viele Fäden zusammenlaufen, gibt es eine ausgeprägte Experimentierfreude für hochprozentige Getränke. Und das kommt ja nicht von ungefähr, hatte man dort doch schon vor Jahrhunderten alles, was dazu gebraucht wird: Wein und Branntwein, Gewürze, Fässer, Lagerhäuser, Handelsbeziehungen. Und zudem natürlich Publikum und Käufer. Dass es heute immer noch so ist, davon mag unsere Hamburger Auswahl auf dieser Doppelseite erzählen. Zum Teil durch Zufall, zum Teil gezielt oder sogar mit unserem Zutun sind diese Getränke in unser Sortiment gekommen, wobei wir unter „Hamburg“ durchaus Stadt und Umgebung verstehen. Ein spannendes Beispiel ist die Weinkellerei Heinrich von Have in Bergedorf, diesem sympathischen Kleinstädtchen im Südosten von Hamburg, heute dessen Stadtteil. Man könnte meinen, das von Havesche Geschäftshaus mit seinem anheimelnden Hanse- und Kontorcharakter sei ein Museum. Aber das ist nicht der Fall. Hier dreht sich immer noch alles, in den alten Strukturen lebendig, ums Alkoholische, um Destillate, Lagerung von Rotspoon-Wein und Likörherstellung. Der Chef hat sich ein Labor eingerichtet, eigentlich einen historischen Raum, um neue Ideen auszuknobeln. Daran hatten wir Anteil, als unser Eierlikör ausgedacht wurde. Tatsächlich beflügelt die alte Handelsatmosphäre die Phantasie, wie man an den übrigen Getränken sieht, die alle erst vor ein paar Jahren ans Licht kamen.



Rotspoon

Rotspoon entstand im 13. Jahrhundert, als Hansekoggen junge rote Bordeauxweine in Eichenholzfässern nach Hamburg brachten, wo sie in den Kellergewölben der Handlungshäuser bis zur Flaschenreife gehütet wurden. Heinr. von Have pflegt diese Tradition noch heute. Ihr charaktervoller Rotspoon – eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon – schmeckt unverkennbar nach Bordeaux, ist lagerfähig und zugleich sofort mit Genuss zu trinken. Alkoholgehalt 13 Vol.-%.

0,75-l-Flasche (€ 14,67 / 1 l)

48874

€ 11,00



The Amber Falernum Rum

Erstmals populär geworden im Zuge des Tiki-Style, einer US-amerikanischen Popkultur der 1950er und 1960er Jahre, erlebt die exotische Spirituose Falernum ein Revival. In Hamburg kombiniert Heinr. von Have hochwertige Destillate exotischer Gewürze mit Auszügen frischer Limetten und mit in traditionellen Fässern gereiftem Karibik-Rum. Falernum eignet sich als geschmacksgebende Zutat in Rum-Cocktails und neueren Mixgetränken; er kann auch pur auf Eis getrunken werden. Alkoholgehalt 17 Vol.-%. 0,5-l-Flasche (€ 58,00 / 1 l)

48873

€ 29,00



Eierliqueur mit gewürztem Rum

Rum war – neben Rohrzucker und Avocados – die Basis jenes südamerikanischen Getränks, aus dem in Europa der Eierlikör wurde. Heinr. von Have greift für diesen außergewöhnlichen Eierliqueur darauf zurück: einen alten, fassgereiften Jamaika-Rum mit üppigen Aromen, der bestens mit den erlesenen Gewürzen – darunter Piment, Ingwer, Zimt, Nelke – harmoniert. Eine Nuance Kaffee rundet den vielschichtigen Eierliqueur ab. Alkoholgehalt 17 Vol.-%.

0,5-l-Flasche (€ 39,00 / 1 l)

31053

€ 19,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Fassgereifter Wodka

Eine Neuinterpretation des Wodka von Bazic Barrique, ohne die reinen Ursprünge zu verfälschen. 400 Halbliterflaschen hat unser im Hamburger Warenhaus gereiftes Fass ergeben – als Manufactum Edition im Geschenkkarton nur bei uns!

Sommergeifte Manufactum Edition:

- Ein fünffach destillierter Wodka, aus reinem Weizen gebrannt
- Intensivste Reifung: 6 Monate lang im „Small Batch“ aus nordamerikanischem Eichenholz ausgebaut, das zuvor dreimal mit Hamburger Rotspon belegt war
- Ein ausgewogener Hybrid zwischen einer klassischen klaren Spirituose und einer solchen, die erst im Fass heranreift
- Bernsteinrote Farbe
- Wunderbares, an feinen Rum erinnerndes Aroma, von Eichenholznoten begleitet
- Von Hand abgefüllt, etikettiert und durchnummeriert

Bazic Barrique Vodka Manufactum Edition

Alkoholgehalt 40,5 Vol.-%.
0,5-l-Flasche (€ 104,00 / 1 l)
17959

€ 52,00

Tipp der
Redaktion



Helmut

Handwerklich hergestellt von Markus Weiß in Hamburg. Ein komplexer Wermut, der die volle Frucht des Pfälzer Weines und der Früchte – Brombeere im roten, Birne im weißen Helmut – transportiert. Am besten pur.

Rot. Alkoholgehalt 16 Vol.-%.
0,7-l-Flasche (€ 41,43 / 1 l)
48863 € 29,00

Weiß. Alkoholgehalt 17 Vol.-%.
0,7-l-Flasche (€ 41,43 / 1 l)
48864 € 29,00



Ortiz IV Gin

Ein London Dry Gin, klassisch, charaktervoll und mit pfeffriger Gesamtnote. Dafür sorgen die zwölf ausgesuchten Botanicals, die in einer kleinen Destille in Norddeutschland perfekt komponiert und meisterhaft destilliert werden. Der Ortiz IV Gin schmeckt pur ebenso wie mit einem milden Tonic.
Alkoholgehalt 44 Vol.-%.
0,5-l-Flasche (€ 76,00 / 1 l)
88967 € 38,00



Birds Adventure

Die weinbasierte, ginähnliche Spirituose erhält ihren komplexen Geschmack von der 5 Kontinente umfassenden Kombination handverlesener Botanicals. Hinter der schonend destillierten Weinbrandbasis steht ein Steillagen-Mosleriesling. Das 3 Monate gereifte Destillat wird mit weichem Quellwasser auf Trinkstärke gebracht.
Alkoholgehalt 42,2 Vol.-%.
0,5-l-Flasche (€ 70,00 / 1 l)
16403 € 35,00



Gin Sul aus Hamburg

Hamburg ist Umschlagplatz für Früchte und Gewürze aus aller Welt. Im Blick darauf hat die Altonaer Spirituosen-Manufaktur den Gin Sul kreiert, mit aromatischen Zitronen von der Algarve, würzigem Wacholder, Rosmarin, Koriander, Piment und Zimt sowie – für die florale Note – Zistrosenblüten und Lavendel.
Alkoholgehalt 43 Vol.-%.
0,5-l-Flasche (€ 72,00 / 1 l)
68459 € 36,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Ambitioniertes Winzerhandwerk. Champagner der Brüder Fourny

Champagner machen ist für die Brüder Fourny aus Vertus ambitioniertes Handwerk. Ihre durchweg alten, ausgewachsenen Reben können ihre ganze Kraft in die Entwicklung der Trauben stecken. Durch traditionell langsame Vergärung und viel Zeit im Keller entwickeln diese Champagner feinen Charakter und noble Frische.

Weinmachen ist Handwerk:

- Eigene Weinberge in Premier-Cru-Lagen
- Organisch angebaute Reben
- Lese ausschließlich von Hand
- Traditionelle Flaschengärung

Champagner Veuve Fourny Rosé Brut

Alkoholgehalt 12 Vol.-%.
0,75-l-Flasche (€ 56,00 / 1 l)
42816 € 42,00

Champagner Veuve Fourny

Alkoholgehalt 12 Vol.-%.
0,75-l-Flasche (€ 48,00 / 1 l)
87159 € 36,00

Tipp der
Redaktion



Birnenschaumwein Champagnerbratbirne

In mindestens neun Monaten traditioneller Flaschengärung auf Champagnerhefe erhält dieser Birnenschaumwein sein feinerliges, intensives Mousseux. Im lebhaften Duft offenbart sich die Feingliedrigkeit dieser „Weinbirne ersten Ranges“. Leichter Aperitif, auch zu Fisch, Kalbfleisch oder Geflügel passend. Die Cuvée Brut legt Jörg Geiger exklusiv für uns auf. Alkoholgehalt 8,5 Vol.-%.
0,75-l-Flasche (€ 32,00 / 1 l)
19315 € 24,00



Prosecco Casa Coste Piane

Eine Seltenheit: Naturtrüb ist dieser flaschengereifte Prosecco von Winzer Loris Follador aus Valdobbiadene in Venetien. Als charaktervoller Schaumwein besitzt er eine feine, anhaltende Perlage und zeigt ein frisches Aroma von naturtrübem Apfelsaft in der Nase. Im Mund ist er klar und frisch, die zarten Hefenoten harmonieren perfekt mit der Trockenheit und der subtilen Frucht. Alkoholgehalt 11 Vol.-%.
0,75-l-Flasche (€ 18,00 / 1 l)
41896 € 13,50



Bio-Amanero Bitterlikör

Seit über 100 Jahren produziert die Familie Schnitzer in Traunstein Spirituosen von höchster handwerklicher Qualität – wie diesen Amanero, dessen voller, sorgfältig ausbalancierter Geschmack sich über 30 Kräutereссенzen verdankt. Die monatelange Lagerung im Holzfass lässt ihn zum feinen, komplexen Digestif reifen, der pur oder auf Eis getrunken wird und sich auch als Grundlage für Mixgetränke eignet. Alkoholgehalt 31 Vol.-%.
0,7-l-Flasche (€ 56,43 / 1 l)
11088 € 39,50



Pastis des Alpes

Reines Anethol aus reifen Sternanisfrüchten und – im Unterschied zum bekannteren Pastis der Provence – eine spezielle Mischung aus Alpenkräutern prägen den Geschmack des Pastis aus der Dauphiné. Man trinkt ihn mit kaltem, stillem Wasser als Aperitif und verwendet ihn als würzende Zutat in Gerichten mit Fisch, Geflügel oder Schweinefleisch. Alkoholgehalt 45 Vol.-%.
0,7-l-Flasche (€ 24,29 / 1 l)
75890 € 17,00



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Portwein aus dem Dourotal. Im eigenen Keller gereift

Unsere Portweine kommen von der Quinta de la Rosa, auf der man eigene Trauben der alten Rebsorten Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca und Tinta Roriz verwendet. Sie werden in offenen, *lagar* genannten Granitbecken eingemaischt und fermentieren zwei bis drei Tage bei 25 bis 30 °C, um rasch Farbe und Phenole zu extrahieren. Anschließend wird im Verhältnis 1:4 zugekaufter portugiesischer Brandy zugegeben. Lagerung und Abfüllung erfolgen im eigenen Weinkeller: Dies ist selten, erlaubt jedoch dem Hersteller die Kontrolle über alle Reifephasen. Und selbstverständlich durchlaufen auch unsere Portweine die obligatorische, rigorose Prüfung des altherwürdigen Portwein-Instituts in Porto.



Quinta de la Rosa Tawny Port

Aus durchschnittlich zehn Jahre alten Jahrgängen. Mit Aromen von gebräunter Butter, Karamell, kandierten Orangenschalen, Feigen, Marsala und nussigen Noten. Alkoholgehalt 19,5 Vol.-%. 0,5-l-Flasche (€ 39,00 / 1 l)

40022 € 19,50

Quinta de la Rosa LBV Port 2012

Vier bis sechs Jahre lang gereift. Zeigt Aromen von roten Sirupfrüchten, warmer Vanille und fruchtigem Kakao. Alkoholgehalt 20 Vol.-%. 0,5-l-Flasche (€ 33,00 / 1 l)

42050 € 16,50



Quinta de la Rosa Tawny Port 20 Jahre

Mit breitem Aromenspektrum von Gewürzen, Mandeln, Kirschen,

Holznoten und würzigen Trockenfrüchten. Alkoholgehalt 20 Vol.-%. 0,5-l-Flasche (€ 57,00 / 1 l)

89044 € 28,50

Quinta de la Rosa weißer Port

Von honiggoldener Färbung, eröffnet er im Geschmack (Tropen-) Früchte wie etwa Ananas und hat

einen langen, trockenen Abgang. Alkoholgehalt 19,5 Vol.-%. 0,75-l-Flasche (€ 20,00 / 1 l)

43523 € 15,00

Vom Kloster zum Geschmack.

Bei Dr. Jaglas ist man von jeher der Überzeugung, dass jedes gute Essen ein adäquates Rezept braucht – und erst recht der Digestif danach. So verwundert es nicht, dass eine mittelalterliche Klosterapotheken-Rezeptur für einen Kräuterbitter am Beginn des heute von Dr. Christina Jagla geführten Unternehmens steht. Ihr Urgroßvater Max Jagla machte in seinem Kolonialwarenladen den Anfang, seither wurde der Kräuterbitter mit jeder Generation geschmacklich verfeinert und zu unterschiedlichen Spirituosen ausdifferenziert. Immer

noch gilt jedoch: Die verwendeten Kräuter sind so rein, dass sie den Anforderungen des Deutschen Arzneibuchs entsprechen.

Golfers Ginseng-Elixier

Zunächst angenehm süß, dann prägnant herb und würzig. Alkoholgehalt 35 Vol.-%. 500-ml-Flasche (€ 75,90 / 1 l)

18895 € 37,95

Artischocken-Elixier

Harmonisch bittersüß mit angenehmer Grundschärfe. Alkoholgehalt 35 Vol.-%. 500-ml-Flasche (€ 69,90 / 1 l)

18894 € 34,95



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Mystic Malts and Modern Times. Bottled for Manufactum 76–80

Unsere Malt-Edition „Bottled for Manufactum“ geht mit der 80. Flasche ins 16. Jahr und kommt neuerdings nicht nur im aufgehübschten Gewand daher, sondern auch ziemlich jung. Als der älteste Whisky aus den diesjährigen fünf destilliert wurde, da war das neue Jahrtausend bereits fünf Jahre alt. Huldigen wir nun auch beim Whisky dem allseits grassierenden Jugendwahn? Sagen wir es so: Veteranen und gar Methusalems unter den Einzelfassern sind mittlerweile etwas übermütig und lassen sich ihre Altersweisheit so viel kosten, dass man geneigt ist zu sagen: Lass gut sein, Alter, wir schauen uns mal beim Nachwuchs um. Und der hat auch im Gymnasialstadium schon etwas zu bieten. Zum Beispiel einen Mortlach überhaupt zu bekommen oder einen Glenlivet aus dem Sherry-Fass, das ist erwähnenswert. Geografisch umspannen wir mit der Auswahl von Coal Ila im Südwesten bis Pulteney im Nordosten eine Luftlinie von ungefähr 350 km, mit einem kleinen Nest an Speysides im Zentrum. Dabei einer, bei dem man unwillkürlich stutzt: Mystery Speyside. Wo, bitte, ist der denn dem Spirit Safe entsprungen? Nun, das muss ein Geheimnis bleiben, denn nicht alle Brennereien geben freimütig ihren Namen für unabhängige Abfüllungen her. Sensorisch würden wir es so ziemlich im Herzen der Speyside verorten, aber mehr können und dürfen wir nicht verraten. Und warum auch? Sehnen wir uns nicht gerade heute, da wir sonst alles in Echtzeit entzaubern können, nach Geheimnissen? Daher: Ob mit oder ohne Mystery, auch in modernen Zeiten sind Single Malts Elixiere für Abenteurer im Geiste.



Apple Crumble mit Amontillado.

Auch wenn man sich hüten soll, die Whiskys einer Region über einen Kamm zu scheren, so ist unser Speyside Mystery doch ein klassischer Vertreter seiner Gegend, in der sich Brennerei an Brennerei reiht. Wie ein dunkler Honig steht er im Glas, blumiger Duft, ein ganzer Obstkorb und eine Sherry-Note im Hintergrund. Einem Amontillado gar nicht unähnlich, mit Wasserzugabe begleitet vom saftigen Aroma eines Apple Crumble. Diesen charmant parfümierten Malt empfehlen wir für eine milde Nachmittagsstunde.

Speyside Single Malt Scotch Whisky

Mystery Speyside 2005

Fass-Nr. DRU 17/A106 #69, limitiert auf 324 Flaschen. Destilliert am 11.07.2005, gereift in einem Hogshead, abgefüllt im Juli 2019. Alkoholgehalt 61,8 Vol.-%.

0,7-l-Flasche (€ 107,14 / 1 l)

201900

€ 75,00

Geräucherter Speck, süffige Frucht.

Pur im Glas kommt dieser helle Coal Ila wie zu erwarten mit starkem Rauch daher. Der geräucherte Schinken liegt dicht vor einem auf dem Tisch. Und wie es oft bei solchen rauchdominierten Whiskys ist, kommt mit Wasser die Überraschung: Er wird süffig, mild, sogar fruchtig mit einem Hauch von metallischem Zitrusaroma. Wer keinen Rauch mag, sollte sich trotzdem einmal zu diesem Experiment überwinden. Alle anderen: Es gibt mehr Gelegenheiten für diesen Whisky, als man denkt, nicht nur den kühlen Herbstabend.

Islay Single Malt Scotch Whisky

Caol Ila 2007

Fass-Nr. 307336, limitiert auf 298 Flaschen. Destilliert am 18.04.2007, gereift in einem Hogshead, abgefüllt im Juli 2019. Alkoholgehalt 58,9 Vol.-%.

0,7-l-Flasche (€ 121,43 / 1 l)

201895

€ 85,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



Dessert hoch drei.

„In every bottle of whisky we make, we capture as much of the spirit of the glen as we can.“ Dichten können die Leute von Glenlivet, wie dieser Vers der Brennerei beweist. Und sie haben recht: So viel Glen wie möglich, das ist im Falle dieses Musterbeispiels aus dem Sherry-Fass ein ganzes Dessert: ohne Wasser Sherrydominanz, mit Wasser ein ganzer Vanillepudding mit Bananen, Honig, Kakaobohnen, Orangeade. Den muss man sich reservieren für Augenblicke, die man gern mit einem Klick anhalten würde.

Speyside Single Malt Scotch Whisky Glenlivet 2007

Fass-Nr. 900198, limitiert auf 301 Flaschen. Destilliert am 27.03.2007, gereift im Sherry-Fass (erste Füllung), abgefüllt im Juli 2019. Alkoholgehalt 66,0 Vol.-%. 0,7-l-Flasche (€ 135,71 / 1 l) **201899 € 95,00**



Liebling der Master-Blender.

Signifikanter Name, begehrt wegen seiner Harmonie und Ausgewogenheit, die er so manchem Blend mitgibt, das ist der Mortlach. Auch sonst gibt es Kuriosa: Ein Spirit Still mit Namen „The Wee Witchie“, spezielle Destillation, Gärbottiche aus Lärchenholz. Sein Charakter ist dennoch von Obst dominiert, von Äpfeln und Birnen, cremig und warm, golden im Glas, mit einem kleinen rauchigen Schwänzchen. Und diese neckische Note macht ihn genau zu dem Whisky, den man in eben diesen Momenten braucht.

Speyside Single Malt Scotch Whisky Mortlach 2008

Fass-Nr. 800086, limitiert auf 218 Flaschen. Destilliert am 13.03.2008, gereift in einem Bourbon Barrel, abgefüllt im Juli 2019. Alkoholgehalt 58,2 Vol.-%. 0,7-l-Flasche (€ 100,00 / 1 l) **201898 € 70,00**



Der Manzanilla des Nordens.

Immer wieder erstaunlich, wie Phantasie und Realität zusammenpassen: der hohe Norden Schottlands, das Meer, Fischerleben. Das ist Pulteney, der sich selbst als maritimen Whisky rühmt. Ein Anklang von Salz scheint das zu bestätigen, sonst: frisch, grün, Fruchtaromen nach Apfel und Pfirsich. Mit Wasser wird das alles leicht und frischer, wie eine Brise. So ist unser junger Pulteney ein toller Whisky für eine imaginäre Reise in eine Region, die ab vom Schuss liegt – oder ein wunderbarer Aperitif.

Highland Single Malt Scotch Whisky Pulteney 2008

Fass-Nr. 900072, limitiert auf 250 Flaschen. Destilliert am 27.05.2008, gereift in einem Bourbon Barrel, abgefüllt im Juli 2019. Alkoholgehalt 60,6 Vol.-%. 0,7-l-Flasche (€ 100,00 / 1 l) **201897 € 70,00**

Exklusiv bei M.

Pipettierset

(links) Sehen, riechen, schmecken: Abhängig vom Alkoholgehalt, besonders bei Fassstärke, erweist sich das Verdünnen eines Whiskys mit stillem Wasser durchaus als lohnenswert, um die Aromenfülle des Getränks ganz und gar zu erschließen. Eine Möglichkeit, dabei zu verfahren: Tropfen für Tropfen nähert man sich langsam den unterschiedlichen Aromen, medizinale oder torfigen Noten an. So bieten wir hier ein Pipettierset an, bestehend aus einer Laborglaspipette und einer in der Glashütte Eisch im Bayerischen Wald mundgeblasenen Glaskaraffe. In den oberen Rand der Karaffe hat der Lampenmacher eine kleine Schnaupe eingezogen, so gelingt das wohldosierte Ausgießen einfacher. Mundgeblasene Glaskaraffe (Volumen 130 ml, Höhe 10 cm, Ø 5,8 cm, Gewicht 210 g). Pipette aus Laborglas (Länge 16,5 cm, Ø 1 cm, Gewicht 14 g). Je 1 Stück im Set. **29290 € 34,00**



Eisch Whisky-Nosing-Tumbler (2 Stück)

(Mitte) Die nach oben verjüngte Form begünstigt den Nosing-Effekt; der Whisky hält durch den dickwandigen Boden länger Trinktemperatur. Mundgeblasenes Glas. Volumen 300 ml. Höhe 11,5 cm, Trinkrand Ø 6,5 cm, Standfläche Ø 4 cm. Gewicht 380 g. **10939 € 49,00**



Degustationsset Spirituosen

(rechts) Für Spirituosen und Höherprozentiges. Set bestehend aus zwei mundgeblasenen Degustationsgläsern, davon eines mit Sensisplus-Welle. Für beide Gläser gilt: Volumen 140 ml. Höhe 16 cm, Ø 4 cm. Gewicht 80 g. Gefertigt in Deutschland. **29289 € 54,00**



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.



**Pinot Gris Spätlese
„Graue Eminenz“ weiß**
Der Grauburgunder, wie der Pinot Gris hierzulande heißt, ist alles andere als „grau“ – vielmehr ein frischer, spritziger Tropfen mit angenehmer Säure. Hier als Spätlese hat er die passende Fülle am Gaumen, mit saftiger Fruchtigkeit und einem Aroma nach Quitten und Zitrusfrüchten. Guter Begleiter zu Schweine- und Geflügelfleisch. Beste Trinktemperatur 10–12 °C, lagerfähig bis zu 3 Jahre. Trocken. Alkoholgehalt 14 Vol.-%. Ohne Glas. 0,75-l-Flasche (€ 10,67 / 1 l)
86124 € 8,00



Südtiroler Lagrein DOC 2016
Ein samtiger, dunkelgranatroter Wein, am Gaumen leicht herb mit einem Bouquet von Veilchen. Er ist ein sehr guter Begleiter zu allen kräftigen Gerichten. Beste Trinktemperatur 14–15 °C, lagerfähig bis zu 3 Jahre. Trocken. Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%. 0,75-l-Flasche (€ 21,33 / 1 l)
73236 € 16,00



Muscat Petits Grains
Ausgewogen und harmonisch mit vollen Muskataromen passt er gut als Aperitif, zu geräuchertem Lachs, Leberpastete und Roquefort; verfeinert Torten und Fruchtsalat. Beste Trinktemperatur 12 °C, lagerfähig bis zu 3 Jahre. Trocken. Alkoholgehalt 13 Vol.-%. 0,75-l-Flasche (€ 11,33 / 1 l)
55881 € 8,50

St. Magdalener rot
Kräftigster Wein des Vernatsch: mit rubinroter Farbe, blumigem Bouquet und vollem, kernigem Geschmack. In Neustift fügt man ihm 10% Lagrein hinzu, was seine Struktur und Aromenfülle unterstreicht. Idealer Begleiter zu Vorspeisen und milden Käsesorten. Beste Trinktemperatur 14 °C, lagerfähig bis zu 3 Jahre. Trocken. Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%. 0,75-l-Flasche (€ 14,67 / 1 l)
57694 € 11,00



St. Laurent Ausstich
Komplex, mit perfekten Gerbstoffen und enormer Fruchtsüße, köstlich zu Wild oder Roastbeef. Beste Trinktemperatur 16 °C, lagerfähig bis zu 7 Jahre. Trocken. Alkoholgehalt 13 Vol.-%. 0,75-l-Flasche (€ 16,67 / 1 l)
55619 € 12,50



Südtiroler Terlaner Weißburgunder DOC
Frisch mit klarer, mineralischer Struktur, dabei cremig und saftig. Beste Trinktemperatur 10–12 °C, lagerfähig bis zu 3 Jahre. Trocken. Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%. 0,75-l-Flasche (€ 20,67 / 1 l)
40872 € 15,50



Flaschenträger Eiche und Esche (1 Stück)
Für den Transport bzw. die Aufbewahrung von acht Flaschen gedacht; auf den Kopf bzw. die Seite gestellt auch als Hocker oder Beistelltischchen zu verwenden. Eiche, Esche (Herkunft Deutschland) geölt. H 33,5 × B 42 × T 20 cm. Gewicht 3,3 kg. Max. Belastungsgewicht 100 kg. Lieferung ohne Flaschen.
32021 € 168,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

**Das Gründungsbier.**

Aus der Abtei Notre-Dame de Scourmont. Im Hennegau nahe der Stadt Chimay liegt das Trappistenkloster Notre-Dame de Scourmont. Von dort kommt dieses dunkle Vollbier, das seit Gründung der Klosterbrauerei im Jahre 1862 gebraut wird: kupferbraun, fast fruchtiger Geschmack.

Chimay-Bier Première

Stammwürze 15,5° Plato, Alkoholgehalt 7 Vol.-%. Trinktemperatur 10–12 °C. Haltbarkeit 4 Jahre. Lieferung ohne Glas. 0,75-l-Einwegflasche (€ 8,53 / 1 l)

60452 € 6,40
zzgl. € 0,25 Pfand

**Starkbier nach Pater Théodore.**

Ebenfalls aus dem Trappistenkloster Notre-Dame de Scourmont kommt dieses helle, goldfarbene Starkbier, das seit 1966 nach einem Rezept des Trappistenpaters Théodore gebraut wird. Leicht bitter.

Chimay-Bier Cinq Cents

Stammwürze 16,9° Plato, Alkoholgehalt 8 Vol.-%. Trinktemperatur 6–8 °C. Haltbarkeit 3 Jahre. Lieferung ohne Glas. 0,75-l-Einwegflasche (€ 8,80 / 1 l)

60453 € 6,60
zzgl. € 0,25 Pfand

**Das Festbier.**

Dieses dunkle Starkbier wurde ursprünglich als Weihnachts- und Festtagsbier gebraut. Die eminent hohe Stammwürze von 18,9° Plato verweist auf seinen malzigen Charakter.

Chimay-Bier Grande Réserve

Stammwürze 18,9° Plato. Alkoholgehalt 9 Vol.-%. Trinktemperatur 10–12 °C. Haltbarkeit 5 Jahre. Lieferung ohne Glas. 0,75-l-Einwegflasche (€ 9,73 / 1 l)

60454 € 7,30
zzgl. € 0,25 Pfand

Exklusiv bei M.**Erfrischend. Nicht nur für Wanderer.**

Sein fruchtig-exotisches Aroma erinnert an ein frisches belgisches Wit. Bei diesem Brautyp sorgen noch Koriander und Bitterorangenschale für die Würze, zudem Zitronengras und Kaffirlimettenblätter. Für den sahnigen Schaum sorgt historische Spiegelgerste. Der Wanderer schmeckt zur sommerlichen Rast, zur Vesper oder zu Fisch und Asiatischem.

Klosterland Brauspezialität Wanderer

Alkoholgehalt 4,3 Vol.-%. Beste Trinktemperatur 6–8 °C. Gehört in ein bauchiges Glas. 0,5-l-Einwegflasche (€ 7,80 / 1 l)

18602 € 3,90
zzgl. € 0,25 Pfand

Übrigens: Die alte, zweizeilige Spiegelgerste (*Hordeum distichon erectum*) mit etwas höherem Proteingehalt wird heute nur noch selten angebaut. Durch den Einsatz als Braugerste wird ihr Anbau wieder gefördert.

**Brautyp Dubbel. Neu interpretiert.**

Der Wächter, die zweite Klosterland-Brauspezialität, ist in Anlehnung an ein belgisches Dubbel gebraut. Dementsprechend hat er einen starken, malzaromatischen Charakter. Historisches Braumalz aus der Spiegelgerste macht ihn vollmundig, Würze geben zudem Orangenschalen und Kardamom.

Klosterland Brauspezialität Wächter

Alkoholgehalt 7,1 Vol.-%. Beste Trinktemperatur 6–8 °C. Gehört in ein bauchiges Glas. 0,5-l-Einwegflasche (€ 7,80 / 1 l)

52015 € 3,90
zzgl. € 0,25 Pfand

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de



Berliner Winter

Der „Schuss“ in dem fruchtigen, alkoholhaltigen Berliner Getränk aus Apfelsaft und Wodka ist nicht zu verheimlichen. Mit geheimer Gewürzmischung abgeschmeckt, sollte es warm genossen werden. Von Herbst bis Frühjahr erhältlich. Alkoholgehalt 10 Vol.-%. 0,5-l-Flasche (€ 15,00 / 1 l)

88825 € 7,50
zzgl. € 0,25 Pfand



**Bio-Pfeiffer's®
Feuerzangenbowle**

Im Chiemgau bereitet Pfeiffer's® diese Feuerzangenbowle vom Typ Glühwein zu: aus italienischem Bio-Rotwein, Zucker und Gewürzen wie Nelke, Sternanis, Orange, Zimt und Vanille sowie Jamaica-Rum – nicht zu süß, mit ausgewogener Würze. Alkoholgehalt 9 Vol.-%. 1-l-Flasche

14010 € 6,80



Glühwein-Sirup

Der würzig-aromatische Glühwein-Sirup aus Franken vereint die typischen Wintergewürze wie Zimtstangen, Orangenschale, Zitronenschale, Kardamom, Nelken und Sternanis sowie braunen Rohrzucker. Im Handumdrehen verwandelt er jeden Wein in schmackhaften Glühwein. 250-ml-Flasche (€ 38,00 / 1 l)

14840 € 9,50



Bio-Chai-Masala-Sirup

Würzig-aromatischer Genuss: konzentrierter Chai-Masala-Sirup. Eine kleine Portion wird in ein hitzefestes Glas oder einen Becher gegeben und mit heißer (aufgeschäumter) Milch oder Pflanzenmilch aufgefüllt. Nach-tisch-Idee: Verfeinern Sie einmal eine Pannacotta mit dem Sirup. 250-ml-Flasche (€ 6,32 / 100 ml)

11092 € 15,80



Bio-Teemischung Indian Masala Chai

Schwarzer Tee mit Kardamom, Anis und Zimt, Ingwer, Nelken, Fenchel und schwarzem Pfeffer: Diese traditionelle indische Teemischung ergibt einen wunderbar duftenden, würzigen Chai, der scharfe mit sanft-süßlichen Noten vereint. Nach dem Köcheln mit Milch oder Sojamilch auffüllen und mit Honig verfeinern. Aus der Berliner ManuTeeFaktur. 85-g-Glas (€ 10,00 / 100 g)

15930 € 8,50

Bio-Teemischung Kahwah Kashmiri Chai

Aus Afghanistan, Pakistan und der Kashmir-Region sind die Zutaten dieser Mischung: Rosenblüten werden begleitet von Mandeln, Gunpowder Grüntee, Kardamom, Zimt und Nelke – eine Komposition, die duftige und würzige Noten auf der Grünteebasis vereint. Leichtes Süßen unterstützt den orientalischen Charakter. Aus der Berliner ManuTeeFaktur. 80-g-Glas (€ 10,62 / 100 g)

15931 € 8,50



Bio-Gewürz Glühwein

Glühwein-Gewürzmischung von Soulspace, mit Ceylon-Zimt, Kardamom, Sternanis und Gewürznelke. Sehr gut für in Glühwein eingekochtes Früchtekompott. 45-g-Glas (€ 17,78 / 100 g)

25228 € 8,00



Aufs Gramm portionierbar.

Die perfekte Kuvertüre: Bonnats Schokotropfen lassen sich mühelos bis aufs Gramm portionieren und absolut gleichmäßig verflüssigen. Zudem eignen sie sich hervorragend als Zutat für Keksteig oder Eis. Wie bei Bonnat üblich, enthalten die Schokotropfen nur Kakao, Kakaobutter und Zucker, kein Lecithin.

Bonnat Schokotropfen 80%

250-g-Dose (€ 5,20 / 100 g)
88954 € 13,00

Bonnat Schokotropfen 100%

250-g-Dose (€ 6,00 / 100 g)
88955 € 15,00

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Griechische Vielfalt und Intensität

Das Athener Unternehmen Daphnis and Chloe hat sich den geschmacksintensiven, wild wachsenden Kräutern und Gewürzen der griechischen Halbinsel verschrieben.



Sonne, Boden, Meer – natürliche Vielfalt der Aromen:

- Gehalt und Intensität der ätherischen Inhaltsstoffe sind vom natürlichen Standort der Pflanzen geprägt
- Nach der Ernte schonend getrocknet
- Handverlesen und sorgsam verpackt
- Auch in der professionellen Gastronomie gefragt



Pfefferminzblätter

12-g-Beutel (€ 48,33 / 100 g)

11116

€ 5,80

Wildthymianblüten

18-g-Beutel (€ 34,44 / 100 g)

11114

€ 6,20

Duftende Fenchelsamen

60-g-Beutel (€ 9,67 / 100 g)

11113

€ 5,80

Griechischer Bergtee

30-g-Beutel (€ 21,67 / 100 g)

11115

€ 6,50

Bio-Teemischung Sweet Lullaby

Die Kräutermischung aus der Berliner Manufaktur Paper & Tea soll am Ende eines Tages entspannen und auf den Schlaf vorbereiten. Und das gelingt ihr mit Zitronenverbene, Lindenblüte, Lemongras, Kamille, Brennnessel, Zitruschalen, Rosenblüten und Hopfenzapfen. Der Aufguss ist duftig, nach Apfelblüten, Honig, Grapefruit und Rosen.

50-g-Packung (€ 22,00 / 100 g)

15775

€ 11,00



Bio-Teemischung Les Métrofolies

Auf chinesischem Schwarztee basierend, enthält die Mischung von Paper & Tea zusätzlich Zitruschalen, Kakaokerne, Honeybushtee, Süßholzwurzel, Vanilleschoten in feinen Stücken, Kornblumenblätter und Rosenblütenblätter. Das Aroma wird dominiert von Kakao, Butterkeks, Orange, Schokolade und Vanille.

100-g-Packung

15774

€ 13,00



Teedose Can

Mit einem inneren, dicht schließenden Deckel und einem äußeren Stülpedeckel. Edelstahl 18/8. Ø 9 cm, H 10 cm, innen H 8,5 cm. Volumen 450 ml. Gewicht 190 g. Ohne Inhalt und Dose.

35972

€ 49,00

Teemaßlöffel Can

Aus Edelstahl. Für die Spülmaschine geeignet. L 6,5 × B 4 cm, Gewicht 100 g. Ohne Dose.

23276

€ 7,00



Teesieb Edelstahl

Aus glattem, gelochtem Edelstahlblech, einfach zu reinigen. Mit einem passenden Deckel, der auch als Abtropfschale genutzt werden kann.

Siebhöhe 6,5 cm, Ø 6 cm.

Gewicht 50 g.

82241



€ 18,50

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Filio Teekanne

Die Form dieser Kanne wird ihrem Zweck in erstaunlicher Weise gerecht, da die große Halbkugel und das Teesieb, das das gesamte Volumen in Anspruch nimmt, gemeinsam dafür sorgen, dass der Tee sich beim Ziehen ganz und gar entfalten kann – weil er sozusagen „frei schwimmt“. Besser geht's also kaum. Nach dem Entwurf von Tassilo von Grolman. Hergestellt in Mettmann.

Teekanne, Gestell und Deckel aus Edelstahl 18/10, Halbkugel aus Borosilikatglas. Volumen 1,2 l. Höhe 15 cm, Ø 17 cm. Gewicht 860 g. Lieferung ohne Stövchen.

47580 € 135,00



Filio Stövchen

Das dreiteilige Stövchen besteht aus einem Edelstahlsteller, einem Mittelteil aus Drahtgeflecht und einer aufliegenden Abstellplatte. Durch vier kleine Ausbuchtungen auf Letzterer kann die Kanne standsicher fixiert werden. Höhe 5 cm, Ø 15 cm. Gewicht 340 g. Lieferung ohne Kanne.

47583 € 84,00



Teekanne Borosilikatglas

Alle Teile sind aus dem hitzebeständigen Glas gefertigt: Kannenkörper ebenso wie Henkel, Deckel inkl. Knauf sowie der Filtereinsatz. Vorteil: Der Kannendeckel kann auch bei eingehängtem Filter aufgesetzt werden. Volumen 1,2 l. Höhe 16 cm, Ø 15,5 cm. Gewicht 420 g.

81466 € 41,00



Laacher Teekanne Tropfarm

Aus Westerwälder Feinsteinzeug, gegossen, außen blau und innen transparent glasiert. Volumen 1,8 l. Höhe 15 cm, Ø oben 18 cm. Gewicht 1.080 g. Mit einem Deckel und einem austauschbaren Lederhenkel, der mit zwei Messingschrauben fixiert ist.

12683 € 160,00

Mantelkanne Porzellan

Ursprünglich aus Frankreich: ein Klassiker von 1953. Zur Kanne aus weißem Porzellan gesellt sich die genau passende Haube aus Edelstahl, die innen mit einem Filz aus 50% Baumwolle und 50% Rayon ausgeschlagen ist. Dies bewirkt eine äußerst effektive Isolierung. Mit dem Porzellan-Knauf ist die Mantelkanne nur bei uns zu haben. Mit 1 Teefilter-Einsatz aus Leichtmetall. Gefertigt in Ungarn. Volumen 900 ml. H 17 cm, Ø 12,5 cm. Gewicht 1 kg.

21463 € 98,00



Stövchen Cast

Stählernes Stövchen mit robuster, leicht texturierter Oberfläche. Mit seiner reduzierten Form schafft es stabilen Stand für unterschiedlichste Gefäße. Aus pulverbeschichtetem Stahl. Ø 14,6 cm, Höhe 7,6 cm. Gewicht 110 g.

46742 € 45,95



Stövchen Eiche

Aus einem vollen Stück Eichenholz mit unterseitiger Schattenfuge, die dem massiven Stück eine leichtere Anmutung verleiht. Eichenholz geölt. Länge 15 cm, Breite 15 cm, Höhe 5,5 cm. Gewicht 660 g. In Handarbeit hergestellt von Konrad Horsch im Sauerland aus dortigem Holz.

22101 € 45,00

Außer der Reihe farbig. Ein Fundstück

Den Übergang vom Handwerk zum Kunsthandwerk markiert dieses in Form und changierender Farbe ungewöhnliche Trinkgefäß, das die Keramikwerkstatt der Abtei Maria Laach wieder aufgelegt hat.

Nach dem Originalentwurf von Theodor Bogler:

- In der Formensprache des Bauhauses
- Nach einem Modell vom Beginn der 1960er Jahre
- Bemerkenswert schlicht in seinen Proportionen
- Ungewöhnlich mit dem kompakten Fuß
- Hält Kaltes wie Heißes längere Zeit auf Temperatur

Bogler Trinkgefäß himmelblau-himbeer

Kunsthandwerkliche Fertigung, Abweichungen in Farbe, Maßen und Volumen möglich. Gedreht aus Westerwälder Feinsteinzeug, zweifarbig glasiert. Volumen ca. 400 ml. Höhe ca. 11 cm, Ø ca. 9,5 cm, Gewicht ca. 295 g.
13870 € 29,50



Seemannstasse Porzellan

Nach marinem Vorbild: Der sich nach oben verjüngende Rand lässt auch bei rauer See kaum etwas überschwappen. Weißes Hartporzellan, von Lindner in Franken. Handwerkliche Fertigung, daher sind leichte Maßabweichungen möglich. Volumen 400 ml. Höhe 9 cm, Ø 10 cm. Gewicht 420 g.
43552 € 23,80

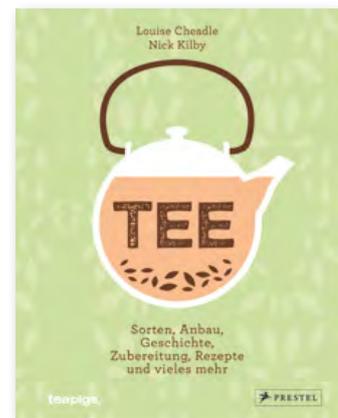


Henkelbecher Borosilikatglas

Dickwandiges Teeglas in typisch zylindrischer Form. Am weiten Henkel lässt sich das Glas gut halten, ohne sich die Finger zu verbrennen. Hitzebeständiges Spezialglas. Aus Ungarn. Volumen 400 ml. H 10 cm, Ø 8,5 cm. Gewicht 140 g. Für Mikrowelle und Spülmaschine geeignet.
20878 € 12,50

Laacher Teetasse

Aus der Keramikwerkstatt der Abtei Maria Laach. Westerwälder Feinsteinzeug, handgedreht, transparent glasiert. Volumen 370 ml. Höhe 6 cm, Ø oben 12,5 cm. Gewicht 300 g.
32317 € 28,00



Hinweis: Weiteres Zubehör dieses handgefertigten Geschirrs finden Sie im Online-Shop.

Becher Walküre

Aus Porzellan. Hergestellt in Deutschland.



Klein: Volumen 250 ml. Ø 7,5 cm, Höhe 11 cm. Gewicht 265 g.
60942 € 8,50
 (o. Abb.) Mittel: Volumen 330 ml. Ø 8 cm, Höhe 12,5 cm. Gewicht 385 g.
60943 € 10,00
 (o. Abb.) Groß: Volumen 500 ml. Ø 9,5 cm, Höhe 14,5 cm. Gewicht 550 g.
60944 € 16,00

Buch: Tee

Die passionierten Tee-Experten Louise Cheadle und Nick Kilby haben hier Wissenswertes rund um das flüssige Kulturgut versammelt. Sorten, Anbau, Geschichte, Zubereitung, Rezepte und vieles mehr. 208 Seiten mit 165 farbigen Abbildungen, 35 farbigen Zeichnungen, Illustrationen und Infografiken. 21 × 27,7 cm, Pappereinband. Prestel Verlag, 1. Auflage 2017.
25318 € 29,95

Espresso. Unter Druck gebrüht.

Espresso kochen ist keine Wissenschaft. Mehr noch als auf die Espressomaschine kommt es auf die Mühle an. Frisch gemahlene Bohnen sind ein Muss, da auch der beste und teuerste Kaffee vorgemahlen rasch sein volles Aroma verliert. Der passende Mahlgrad ist Erfahrungssache, und Sie finden ihn am besten durch Ausprobieren heraus. Das Espressomehl darf nicht zu grob gemahlen sein, damit das Wasser nicht zu schnell durch den Siebträger läuft – aber auch nicht zu fein, da es in diesem Fall unter Umständen passieren kann, dass kein Tropfen Wasser den Filtereinsatz verlässt. Füllen Sie den Siebträger Ihrer Maschine immer ganz und streichen Sie das Kaffeemehl mit dem Finger glatt, bevor Sie es mit sanftem Druck und viel Fingerspitzengefühl tampen, also mit dem dafür vorgesehenen Utensil (siehe Seite 95 und Seite 98) anpressen. Die Extraktionsdauer – die Zeit, in der das Wasser durch den gefüllten Siebträger strömt – beträgt idealerweise nicht mehr als 30 Sekunden, wobei etwa fünf bis acht Sekunden vergehen, bis der erste Tropfen in die daruntergestellte Tasse läuft. Zwei Zahlen sollten Sie sich außerdem merken: Der ideale Brühdruck liegt bei 9 bar und die optimale Wassertemperatur bei 92–96 °C.



Nah am Gastronomiegerät: die Bezzera „BZ10“.

Die Bezzera BZ10 gehört im Programm des Mailänder Herstellers zu den Espressomaschinen, die gewissermaßen Übergangsmodele darstellen zwischen den kleineren Haushaltsmaschinen und den großdimensionierten Geräten für den Einsatz in Caffèbar und Trattoria. Obgleich noch immer zurückhaltend in den Abmessungen, verfügt die BZ10 doch über technische Details, wie sie allenfalls in weit kostspieligeren Modellen zu finden sind.

Alles zur gleichen Zeit.

Zweikreistechnik.

Die Espressomaschine verfügt über zwei separat tätige Wasserkreisläufe, Kaffeewasser in der für einen Espresso optimalen Brühtemperatur (94–96 °C) stellt sie im selben Moment bereit wie heißen Dampf zum Aufschäumen von Milch. Der (Kunststoff-)Tank stellt einen mehr als ausreichenden Wasservorrat zur Verfügung (bei Unterschreiten eines Mindestinhalts schaltet die Maschine sich selbsttätig aus), in der Brühgruppe sorgt eine elektrische Zusatzheizung dafür, dass der 1,5 l Wasser fassende Kessel und die Brühgruppe die richtige Betriebstemperatur sehr genau halten.



Übrigens: Vor dem Milchaufschäumen die Dampfzange mit einem Dampfstoß erhitzen, um das Einziehen von Milch zu vermeiden.

Bezzera Zweikreis-Espressomaschine Typ BZ10

Für Einsteiger. Mit Hochleistungs-Vibrationspumpe und Wärmeschutz. Gehäuse Edelstahl hochglanzpoliert. Wassertank (3 l Fassungsvermögen)

Kunststoff, Kessel und Leitungen im Heißwasserbereich Kupfer, Kipphebel Duroplast. Siebträger mit Doppelauslauf mit zwei Sieben (7 und 14 g), ein Blindsieb. Doppelmanometer (Kesseldruck und Brühdruck). Brühdruck 9 bar. Brühtemperatur 94–96 °C. Leistungsaufnahme 1,4 kW. H 37,5 × B 25 × T 42,5 cm. Gewicht 19 kg. Kabellänge 1,8 m.

27331

€ 1.068,00



Bezzera Espressomühle

Mit Kegelmahlwerk. Der Mahlgrad kann stufenlos von fein zu sehr fein reguliert werden, ein Druck auf den Taster oberhalb des Siebträgerhalters genügt, um die Maschine in Gang zu setzen. Edelstahlgehäuse, Bohnenbehälter (Kesseldruck und Auswurfbehälter) Kunststoff, Fassungsvermögen 250 g. Leistungsaufnahme 100 W. H 39 × B 13 × T 19 cm. Gewicht 3,7 kg. Kabellänge 1,80 m.

27430

€ 284,00



Milchkännchen Edelstahl
Ordentliche Wandstärke, stabiler Boden, zur Bereitung von Milchschaum. Edelstahl 18/10. Ein stabiler Milchschaum lässt sich umso besser aufbauen, je mehr Raum er hat, sich auszudehnen. Daher empfehlen wir, für den Anfang ein größeres Kännchen zu wählen.

500 ml. Höhe 10,5 cm, Ø Boden 8,5 cm. Gewicht 320 g.
13778 € 52,80

Volumen 750 ml. Höhe 12 cm, Ø Boden 10 cm. Gewicht 430 g.
13779 € 63,80



Trinci Espresso ganze Bohne
Die Bohnen werden schonend geröstet, bis sie die für den Espresso von Trinci so typischen, kräftigen, intensiv duftenden Noten entwickelt haben. Kräftig-schokoladiger Espresso; 60% Arabica-Bohnen aus Brasilien, Äthiopien und Indien, 40% Robusta-Bohnen aus Indien, Indonesien und Tansania.

1-kg-Packung
28366 € 27,00

(o. Abb.) 250-g-Packung
(€ 3,00 / 100 g)
40533 € 7,50

Hauck Tamper
Edelstahl. Abschraubbarer Knauf aus gedrechseltem, lackiertem Walnussholz mit Einschlüssen aus Ahornholz. Ø 4,9 cm, Höhe 9 cm. Gewicht 375 g. Passend für Olympia Cremina Handhebel-Espressomaschine.
22577 € 139,00



La Rochère Kaffeeglas gerippt
Angenehme Handhabung: Die Rippen an der Außenseite des Glases halten die Hand auf Abstand zu seiner – im gefüllten Zustand – heißen Wandung. Pressglas. Volumen 80 ml. Höhe 7 cm, Ø 7 cm. Gewicht 130 g.
85129 € 5,20



Mokkalöffel
Von Neumann in Solingen und ursprünglich für die Ausstattung von Cafés und italienischen Eisdielen gefertigt. Mit seiner klassischen Form passt er zu nahezu jedem Service. Edelstahl 18/10. Länge 11 cm. Gewicht 15 g. Für die Spülmaschine geeignet.
53576 € 7,50

Seminar: Entdecken Sie den Barista in sich

Guten Kaffee zu servieren ist keine Kunst? Um ein guter Barista zu werden, braucht man zumindest eine gute Portion Fachwissen, Erfahrung und das richtige Fingerspitzengefühl. Damit ist Christian Sagehorn, Geschäftsführer von Olympia Express, reichlich gesegnet. In unseren Barista-Seminaren können Sie vom Chef persönlich lernen, wie man die schlechten von den guten Bohnen unterscheidet, welcher Mahlgrad optimal ist und wie die einzelnen Spezialitäten von Espresso bis Cappuccino professionell zubereitet werden. Zudem erhalten Sie eine gründliche Einführung in die Bedienung und Pflege der Olympia Express-Maschinen. Am Ende des Tages werden Sie die wichtigsten Kunstgriffe nahezu im Schlaf beherrschen, und Ihre Kaffeekreationen sehen aus wie gemalt.

Hinweis: Näheres zu allen Terminen, zu Seminaren und Verkostungen erfahren Sie im regelmäßig aktualisierten Veranstaltungskalender unter www.manufactum.de/veranstaltungen



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Olympia Express. Schweizer Ingenieurs- und Handwerkskunst.

Ein Blick ins Innenleben zeigt die Haltung, mit der die Ingenieure von Olympia Express in der Schweiz ihre Maschinen bauen: Perfektion und Materialversessenheit bis ins letzte Detail, zugunsten der Qualität des Espresso und zugunsten von Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und Reparierbarkeit der Geräte. Es begegnet einem eine selbst für den Kenner geradezu atemberaubende Opulenz wirklich solider Materialien: rostfreier Edelstahl, Chrom und Messing, das Ganze kompakt verbaut und verpackt in ein massives Gehäuse, eine dickwandige Ummantelung und mit Armaturen bestückt, wie sie einer professionellen Barmaschine zur Ehre gereichen.

Bei der Fertigung in Kleinserie – nicht mehr als 1.000 Stück im Jahr werden produziert – fällt viel Handarbeit an. Auf unnötige oder elektronische, versagens- oder reparaturanfällige Bauteile wird dabei ebenso konsequent verzichtet wie auf jährliche Modellwechsel: Das zahlt sich in der Optik aus, aber auch in der Langlebigkeit der Maschinen.



Hinweis: Wie jede gute Maschine bedürfen die Geräte von Olympia Express der regelmäßigen Pflege und Reinigung, die Entkalkung der Heizkessel eingeschlossen. Sie lohnen diesen Aufwand mit einer nahezu unbegrenzten Funktionstüchtigkeit. Pflegehinweise und -intervalle sowie praktische Tipps für die richtige Zubereitung von Espresso entnehmen Sie bitte den mitgelieferten, ausführlich gestalteten Betriebsanleitungen des Herstellers. Die Wartung – und bei Bedarf auch die Reparatur – erfolgen bei einem Servicepartner von Olympia Express in Deutschland. Hierzu wenden Sie sich bitte an unser Kundenzentrum, Telefon 02309 939050.



Olympia Cremina Handhebel-Espressomaschine

Übung macht den besten Kaffee. Ziehen Sie den Handhebel hoch, gelangt zunächst etwas Wasser in den mit ESPRESSOPULVER gefüllten Filterhalter. So quillt der Kaffee auf und die Aromastoffe lösen sich, und erst beim Herunterdrücken wird das Wasser ganz durch das nun aufgequollene Pulver gepresst.

Elektrische Handhebel-Espressomaschine mit Pre-Infusions-Kolbensystem. Messing, verchromt und hochglanzpoliert; Edelstahl hochglanzpoliert; Stahl. Rahmen und Verkleidung des Gehäuses pulverlackiert.

Ein/Aus-Schalter, beleuchtete Betriebsanzeige, Wasserstandsanzeige. Das Kesseldruckmanometer stammt vom Spezialisten Wika in Deutschland.

1,8-l-Boiler aus Chromstahl (für 20 Tassen), 1 Filterhalter, 2 Filtersiebe, Edelstahltrichter und -tamper. Leistungsaufnahme 1.000 W. Brühtemperatur 92 °C. Heizkessel Fassungsvermögen 1,8 l, mit Überhitzungsschutz. H 33 × B 20 × T 27 cm. Gewicht 11 kg. Kabellänge 1,6 m.

20819
68089
68090

Anthrazit
Weiß
Rot
€ 3.250,00



Olympia Maximatic Espresso-Halbautomat

Die kleinste Zweikreismaschine der Welt. Elektrischer Espresso-Halbautomat mit schwingungsgedämpfter Vibrationspumpe. Messing, verchromt und hochglanzpoliert; Edelstahl hochglanzpoliert; Stahl. Rahmen und Verkleidung des Gehäuses pulverlackiert; die obere Abdeckung lässt sich zum Vorwärmen der Tassen nutzen. Ein/Aus-Schalter, beleuchtete Betriebsanzeige und Wasserstandsanzeiger. Das Kesseldruckmanometer wird vom Spezialisten Wika in Deutschland beigesteuert.

0,65-l-Boiler, 1,5-l-Wassertank. Ein Filterhalter und zwei Filtersiebe (für eine oder zwei Tassen), Edelstahltrichter und -tamper. Leistung 1.000 W. Brühtemperatur 92 °C. H 37 × B 19,5 × T 34 cm. Gewicht 16,5 kg. Kabellänge 160 cm.

- | | |
|--------------|-------------------|
| 20820 | Anthrazit |
| 68092 | Rot |
| 68091 | Weiß |
| | € 3.690,00 |



Olympia Moca Espresso-Mühle

Elektrische Espresso-Mühle, die portionsweise direkt in den Siebträger der Espresso-Maschine mahlt. Der Mahlgrad kann stufenlos reguliert werden, in dem laufruhigen Scheibenmahlwerk rotieren Mahlscheiben aus gehärtetem Spezialstahl. Gehäuse mit Seitenteilen aus pulverbeschichtetem Stahl und einer Front aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Der Bohnentrichter

ter aus Borosilikatglas mit einem Fassungsvermögen von etwa 200 g ist abnehmbar. Vier GummifüÙe. Leistungsaufnahme 300 W. H 38,5 × B 14,5 × T 18 cm. Gewicht 5,4 kg. Kabellänge 1,75 m.

- | | |
|--------------|-------------------|
| 43173 | Anthrazit |
| 68093 | Weiß |
| 68094 | Rot |
| | € 1.309,00 |

Raffiniert, weil unraffiniert.

Dreierlei Rohrzucker von der Insel Mauritius. Das Zuckerrohr wird kurz nach der Ernte aufgebrochen, zu Melasse eingedickt und diese so lange gerührt, bis Hitze und verbliebenes Wasser sich verflüchtigt haben.

Melasserohrzucker

Mit diesem Zucker einen Espresso zu süßen, ist ein lohnendes Experiment. Er ist das Gegenstück zum weißen, durchraffinierten Zucker, dunkel in der Farbe und intensiv im Aroma. 500-g-Packung (€ 7,20 / 1 kg)

- | | |
|--------------|---------------|
| 42571 | € 3,60 |
|--------------|---------------|

Rohrzucker Muscovado hell

Mit aromatischem Geschmack nach Honig und Karamell. Enthält vier bis acht Prozent Melasse, in der Konsistenz kristalliner als das dunkle Pendant.

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 500-g-Packung (€ 7,60 / 1 kg) | |
| 20278 | € 3,80 |

Rohrzucker Muscovado dunkel

Kräftig braun, weich, reich im Geschmack und mit mildwürzigen Lakritznoten. Melasseanteil zehn bis 15 Prozent.

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 500-g-Packung (€ 7,20 / 1 kg) | |
| 42572 | € 3,60 |



Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch 02309 939050 oder per Fax 02309 939850 anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Aromaverstärker. Die Maschinen von ECM.

Bei ECM in Neckargemünd bei Heidelberg baut man Espresso-Maschinen mit dem Anspruch, die Leistungsfähigkeit der großen Barmaschinen in einem Gehäuse unterzubringen, das keinen Küchenumbau oder -ausbau nötig macht. Dahinter steht ein technisches Konzept, das auf dem vor 70 Jahren entwickelten System der italienischen Firma Faema basiert, deren damit ausgestattete E61 von 1961 seinerzeit schon für Furore sorgte. Denn mit der E61 war es erstmals gelungen, die Mechanik einer Handhebelmaschine mit Pre-Infusions-Kolbensystem auf ein pumpenbetriebenes Gerät zu übertragen. Als Pre-Infusion wird das Vorbefeuchten und Aufquellen des Espressomehls bezeichnet, da die benötigte Menge heißen Wassers nach Öffnen des Ventils zunächst nur bis in die Brühkammer geleitet wird. Auf diese Weise werden die Aromastoffe im

Kaffee gelöst, noch bevor die eigentliche Extraktion beginnt und das Wasser bei etwa 9 bar Druck durch den Siebträger gepresst wird. In die Tasse läuft ein geschmacklich ausgewogener Espresso mit perfekter Crema (planen Sie für dieses Erlebnis ein wenig Geduld, Übung und die ein oder andere Portion, die Sie vielleicht verwerfen müssen, ein). ECM hat die Technik dieser legendären Brühgruppe in den vergangenen Jahren weiterentwickelt und die neuartige Brühglocke aus Edelstahl patentieren lassen. Seine Haushaltsmaschinen lässt der Hersteller in der Nähe von Mailand produzieren, die Großgeräte für die Gastronomie werden am Standort in Deutschland zusammengesetzt. Nach wie vor fließt viel Handarbeit in die Fertigung der Espressomaschinen ein.



ECM Espresso Synchronika

Dualboiler-Maschine mit Rotationspumpe. Gehäuse und Innenleben (Boiler, Verschraubungen) aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert. Frischwassertank (Volumen ca. 2,8 l) aus Kunststoff. Kippventile mit Duroplastgriffen. Als Zubehör werden mitgeliefert: 1 Siebträger mit Eintassensieb (für 7 g), 1 Siebträger mit Zweitassensieb (für 14 g), 1 Blindsieb; Tamper aus Edelstahl und Bakelit® (Ø 5,8 cm, Höhe 10 cm, Gewicht 100 g); Reinigungspinsel; Höhengitter für Espressotassen. Mit Ablaufwanne.

Brühdruk 9–10 bar, Brühtemperatur 93–94 °C, Wassertemperatur 123 °C (zur Dampf- und Heißwasserentnahme). Leistungsaufnahme 2.400 Watt. Breite 33,5 cm, Tiefe 49 cm, Höhe 41 cm. Gewicht 33 kg. Kabellänge 1,2 m.

Zur Inbetriebnahme und Bedienung liegt eine ausführliche Anleitung bei. Dieser entnehmen Sie bitte auch die Hinweise zur Reinigung der Brühgruppe und Entkalkung.

36832 € 2.799,00



ECM Tamper Griff Bakelit®

Geschmacksoptimierer mit handschmeichlerisch glattem, abschraubbarem Bakelit®-Griff. Platte Edelstahl (plan), 5,8 cm Ø. Höhe 10 cm. Gewicht 400 g. Zu verwenden mit den Maschinen von Bezzera und von ECM (siehe Seite 94 und Seite 98).

11245

€ 50,00



ECM Filterträger Gran Crema

Für Fortgeschrittene: bodenloser Siebträger, der, wenn alle Einstellungen an Mühle und Maschine stimmen, eine aromatische, üppige Crema produzieren kann. Verlangt etwas Übung. Edelstahl. Greiffläche Bakelit®. L 21 × B 8,5 × H 4 cm. Gewicht 560 g.

23562

€ 75,00

ECM S-Manuale Espressomühle

Mahlt direkt in den Siebträger. Der Mahlgrad kann manuell von grob zu sehr fein reguliert werden. Gehäuse und Auswurfschacht Edelstahl poliert, Bohnenbehälter (Fassungsvermögen ca. 500 g) Kunststoff. Edelstahl-Mahlwerk, Mahlscheiben 64 mm Ø. Leistungsaufnahme 450 W. H 41,5 × B 15 × T 20,5 cm. Gewicht 6,9 kg. Kabellänge 1,25 m. Mit Anleitung.

23553

€ 599,00

Hinweis: Bakelit® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Momentive Specialty Chemicals GmbH.





**ECM Mechanika V Slim
Espressomaschine**

Der Allrounder für den Hausgebrauch. Zweikreis-Maschine mit Vibrationspumpe und Thermo-Siphon-System. Gehäuse und Innenleben (Boiler, Verschraubungen) aus Edelstahl, außen hochglanzpoliert. Frischwassertank (Volumen ca. 3 l) aus Kunststoff. Drehventile. Als Zubehör werden mitgeliefert: 1 Siebträger aus Edelstahl mit Eintassensieb (7 g), 1 Siebträger aus Edelstahl mit Zweitassensieb (14 g), 1 Edelstahl-Blindsieb; 1 Tamper aus

Edelstahl, Griff aus Bakelit® (Bakelit® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Momentive Specialty Chemicals GmbH); Reinigungspinsel. Brühdruck 9 bar, Brühtemperatur 93–94 °C. Leistungsaufnahme 1.200 bis 1.400 Watt. Breite 25 cm, Tiefe 45 cm, Höhe 39,5 cm. Gewicht 22,5 kg. Kabellänge 1,2 m. Zur Inbetriebnahme und Bedienung liegt eine ausführliche Anleitung bei. Dieser entnehmen Sie bitte auch die Hinweise zur Reinigung der Brühgruppe und Entkalkung.
23554 € 1.849,00



Anhele Espresso ganze Bohne

Tief empfundener Mangel ist oft der beste Ansporn für bemerkenswerte Leistung. Luca Ferrari aus Neapel ist ein gutes Beispiel dafür. Er vermisste den für seine Heimatstadt typischen neapolitanischen Kaffee, den er von früher kannte und der allein durch seine Bohnenauswahl eine charakteristische Süße und Nussigkeit besaß, dank der er ohne Weiteres „amaro“, also ohne Zucker, getrunken werden konnte.

Kurzerhand beschloss er, diesen Kaffee wiederzubeleben. Ferrari mischt dazu vier Teile Arabica mit einem Teil Robusta-Bohnen und röstet die Mischung für neapolitanische Verhältnisse eher hell – mit wahrhaft verblüffendem Ergebnis.

1-kg-Packung **66076 € 31,00**
250-g-Packung (€ 3,12 / 100 g) **66077 € 7,80**

ECM Kaffeemühle Titan

Riese in Kaffeemühlengestalt. Um den für Ihre Espressomaschine perfekten Mahlgrad zu bestimmen, können Sie den Hebel zur Einstellung desselben hier im laufenden Betrieb betätigen. Gehäuse und Auswurfschacht Edelstahl verchromt, Bohnenbehälter (Fassungsvolumen 1.000 g) Kunststoff. Mahlkammer Aluminium mit titannitridbeschichteten Mahl-scheiben (Ø 64 mm) aus Edelstahl, Lebensdauer ca. 1.200 kg. Leistungsaufnahme 450 W. H 50 × B 19,5 × T 25,5 cm. Gewicht 9,7 kg. Kabellänge 1,25 m.
88985 € 1.130,00



Trebernbrand vom St. Laurent

Als Grappa für besondere Anlässe sehr zu empfehlen. Mit leicht rauchigen Aromen in der Nase. Frisch-traubig, mit einer Spur Schärfe und Pfeffrigkeit, dabei sehr klar und nicht unangenehm kratzig. 40,5 Vol.-% Alk. 0,5-l-Flasche. (€ 63,00 / 1 l)

41163 € 31,50



Übrigens: *Caffè Corretto (korrigierter Kaffee) wird in Italien mit Grappa getrunken. Wir empfehlen dazu diesen Trebernbrand.*

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch 02309 939050 oder per Fax 02309 939850 anfordern.



Moccamaster KBG 741

Wie handgefiltert: Das Wasser wird vom kupfernen Heizelement zum Kochen gebracht und über ein Rohr aus Metall zum Filter geleitet, wo es mit idealen 96 °C auf den Kaffee trifft. Handgefertigt in den Niederlanden; Heizelement und Thermostat aus Deutschland. Gehäuse Aluminium. Wasserbehälter aus transparentem Filterhalter (Größe 4 mit Tropfstopp) und Kannendeckel aus schwarzem Kunststoff. Warmhalteplatte schwarz emaillierter Stahl, Bodenplatte Hartpapier. Glaskanne mit Kunststoffgriff für 10 Tassen. Leistungsaufnahme 1.520 W. H 35,5 × B 32,5 × T 16,5 cm.

Gewicht 2,8 kg. Kabellänge 1,4 m. Alle Verschleißteile sind auf Reparierbarkeit hin ausgelegt.

Gehäuse Aluminium gebürstet **67187 € 199,00**

Gehäuse kupferfarben lackiert **25224 € 249,00**

Gehäuse Aluminium poliert **67186 € 199,00**

Gehäuse Aluminium schwarz lackiert **67188 € 199,00**

Gehäuse Aluminium rot lackiert **67189 € 199,00**

Moccamaster KBG 741 Thermo

Details wie oben beschrieben. Diese Maschine filtert direkt in eine 10 Tassen fassende Thermoskanne. Gehäuse aus poliertem Aluminium. Handgefertigt in den Niederlanden; Heizelement und Thermostat aus Deutschland. Wasserbehälter transparenter Kunststoff, Filterhalter (Größe 4 mit Tropfstopp) schwarzer Kunststoff. Thermoskanne aus gebürstetem Aluminium, Bodenplatte Hartpapier. Boilerleistung 1.450 W. Leistungsaufnahme 1.450 W. H 40,5 × B 32,5 × T 17,5 cm. Gewicht 2,9 kg. Kabellänge 1,4 m. **69703 € 219,00**



Moccamaster Kaffeemühle

Ideal für Filterkaffee. Schlagmahlwerk mit Stahlmesser, Sieb aus Edelstahl. Bohnenbehälter Edelstahl mit schwarzem Kunststoffdeckel (Fassungsvermögen 400 g), Kaffeemehl-Auffangschale aus transparentem Kunststoff. Elektromotor, Leistungsaufnahme 185 W. Höhe 36,5 cm, Ø 13,5 cm. Gewicht 1,3 kg. Kabellänge 1,35 m. An einem Ständer aus schwarzem Kunststoff. **86568 € 145,00**



Van Gülpen Javata Coffee

Mild, doch vollmundig: Blend von Kaffees aus Brasilien, Äthiopien, Papua-Neuguinea, Kolumbien. Gemahlen. 250-g-Dose (€ 3,40 / 100 g) **38552 € 8,50**

Van Gülpen Dinner Coffee

Dunkel geröstet, aus äthiopischem Sidamo und Sigri-Estate-Kaffee aus Papua-Neuguinea. Gemahlen. 250-g-Dose (€ 3,40 / 100 g) **38339 € 8,50**

Van Gülpen Arabian Coffee

Mittelstark geröstet, komponiert aus Kaffees aus Äthiopien, Guatemala und Papua-Neuguinea. Gemahlen. 250-g-Dose (€ 3,40 / 100 g) **47832 € 8,50**

Detailinformationen zu Zutaten, Allergenen, Nährwert, Aufbewahrung und Herstellern dieser Lebensmittel finden Sie unter www.manufactum.de nach Eingabe der Bestellnummer. Dieselben Informationen können Sie auch telefonisch (02309 939050) oder per Fax (02309 939850) anfordern.

Bestellung unter 02309 939050 oder unter www.manufactum.de

Die Giannina macht's besser

Alles an diesem Espressokocher ist größer: die Materialstärke höher, der Durchmesser seines variabel in zwei Höhen einsetzbaren Siebeinsatzes weiter. Und zwar aus Gründen (nicht aus Prahlerei).

Die konstruktiven und geschmacklichen Vorteile:

- Durch den vergrößerten Querschnitt des Aufbaus gelangen komplexere Aromen in die Tasse
- In dem weiten Sieb bleibt dem Kaffeemehl mehr Raum, sich auszubreiten – mit der Folge, dass eine Überextraktion vermieden wird
- Tipp: Die Kanne auf dem Herd nicht zu heiß werden lassen (sonst wird der Espresso auf der Zunge bitter)

Espressokocher Giannina (o. Abb.) 1/3 Tassen. 170 ml. H 15,5 cm, Boden Ø 6,5 cm. Gewicht 730 g. **27346** € 94,00

6/9 Tassen. 450 ml. H 22,5 cm, Boden Ø 10 cm. Gewicht 1,3 kg. **16358** € 159,00 (o. Abb.) 3/6 Tassen. 300 ml. H 18,5 cm, Boden Ø 8 cm. Gewicht 990 g. **27347** € 106,00



Tipp der Redaktion

Stabfilterkanne Edelstahl

Tadellos aus China – perfekt verarbeitete Stabfilterkanne, aus Edelstahl 18/10 nahtlos gezogen. In dem Kannenkörper bleibt der aromafreundlich frisch gefilterte Kaffee länger warm. Das Filtersieb kann zur Reinigung auseinandergenommen werden.

Volumen 1 l. Höhe 24 cm, Ø 10,5 cm. Gewicht 1,2 kg. **21133** € 95,00

Volumen 490 ml. Höhe 20 cm, Ø 8,5 cm. Gewicht 820 g. **21130** € 72,00



Zuckerdose Edelstahl

In der klassischen Form mit einfachem Deckel und zwei Henkeln. Aus dem Piemont und aus Edelstahl 18/10.

Volumen 170 ml. Höhe 7 cm, Ø Boden 7,5 cm. Gewicht 170 g. **23879** € 38,00

Volumen 300 ml. Höhe 8,5 cm, Ø Boden 9,5 cm. Gewicht 260 g. **13780** € 44,00



Espressokocher mit Porzellankanne

Porzellan hält länger warm. Für 4 Tassen. Unterteil aus Edelstahl. Volumen ca. 230 ml. Höhe 18 cm, Boden Ø 9 cm. Gewicht 730 g. Für alle Herdarten geeignet. **52523** € 90,00



Zuckerstreuer Glas

Bei Neigen des Streuers rieselt der Zucker durch das Röhrchen im Deckel in die Tasse – aber Achtung: je flotter, desto mehr. Aus dem Gastronomiebedarf, hergestellt im Piemont. Deckel aus Edelstahl 18/10, Unterteil aus Pressglas. Dosierzylinder im Deckel. Höhe 11,5 cm, Ø 6 cm. Volumen 90 ml. Gewicht 180 g. **88220** € 4,50



**Tre Spade Kaffeemühle
Schwungrad**

Kommt aus Italien und macht das Kaffeemahlen zum Vergnügen. Korpus, Schwungrad und Zahnräder aus Gusseisen, Mahlwerk Stahl geschmiedet, Kurbelgriff und Sockel Buche. Mahlwerk stufenlos verstellbar. H 36 cm, B 30 × T 23 cm. Gewicht 5,3 kg.

17900 € 298,00



Bayreuther Kaffeemaschine

Die Methode nennt sich Karlsbader, die dazugehörige Filterkanne wird in der Porzellanstadt Bayreuth hergestellt. Hierin aufgebrühter Kaffee – nur grob gemahlen oder zerstoßen und mit 92–96 °C heißem Wasser übergossen – gerät besonders säurearm und mild. Hüter des Geschmacks ist der zuletzt auf die zweiteilige Kanne gesetzte Wasserfilter, der dafür sorgt, dass der Kaffee im Sieb gleichmäßig benetzt und eine Unterextraktion somit vermieden wird.

Volumen 700 ml. H 28 × B 19 × T 9 cm.

Gewicht 1.350 g.

25223 € 99,90

Volumen 350 ml. H 21 × B 16 × T 8 cm.

Gewicht 920 g.

25222 € 85,00

Zassenhaus Kaffeemühle

Seit Katalog Nr. 1 im Sortiment. Im Inneren dieser echten Handmühle arbeitet ein regulierbares, in Feinwerktechnik gefrästes Präzisionsmahlwerk. Der Einsatz zur Aufnahme der Kaffeebohnen ist aus emailliertem Stahl gemacht, die Beschläge aus Edelstahl und Korpus sowie Kurbelgriff aus Buchenholz. H 20 × B 8 × T 13 cm. Gewicht 830 g.

10002 € 110,00



Milchschaumer Edelstahl

Handbetrieben. Cremigen Milchschaum von fester Konsistenz, der nicht innerhalb von Sekunden in sich zusammenfällt, produziert dieser Milchschaumer. Die stabilen Spiralfedern bilden am unteren Ende des Stabs zwei übereinander angeordnete Kreise. Edelstahl, rostfrei. Für die Spülmaschine geeignet. Stab Ø 8 mm, Kopf Ø 6 cm, Gesamtlänge 27,5 cm. Gewicht 130 g.

27570 € 32,00

Langstieliger Löffel

Für den Latte Macchiato, der traditionell in Gläsern wie dem nebenstehenden serviert wird. Auch als Eis-, Joghurt- oder Marmeladenlöffel geeignet. Aus Edelstahl (18/10), hergestellt in Solingen. Die Laffe ist poliert, der Stiel matt. Länge 21 cm.

12042 € 11,00



Französisches Bistroglass

Klassiker aus Frankreich, hergestellt aus Temperglas und daher hitzebeständig – also perfekt für Kaffeespezialitäten italienischer Art geeignet. Stapelbar und für die Spülmaschine geeignet. Volumen 360 ml. Höhe 12,5 cm. Gewicht 330 g. Im Online-Shop bieten wir dieses Glas in weiteren Größen an.

43847 € 2,80

Richmond Beehive Kessel

Englischer geht's kaum. Jedenfalls, was Teekessel betrifft. Der „Beehive“ mit der charakteristischen Form ist bei seinem Hersteller, der Kupferschmiede Richmond Kettle in Norfolk, immer schon einer der beliebtesten. Kessel aus massivem Kupfer, innen verzinkt. Bodenplatte aus Edelstahl und ferromagnetisch, deshalb ist der Kessel für alle Herdarten geeignet. Messingniete, Deckelknopf aus hitzebeständigem Kunststoff.

Volumen 2 l. Boden Ø 19,5 cm, B 24,5 × H 22,5 cm. Gewicht 960 g.
23561 € 280,00

Achtung: Bei Verwendung auf dem Induktionskochfeld kann der Kessel sehr schnell sehr heiß werden. Um mögliche Schäden an der Verzinnung zu vermeiden, sollten Sie deshalb nicht die höchste Stufe einstellen. Lassen Sie diesen Kessel nicht trocken kochen.



Milchkaffeeschale Keramik

Mit dem ausgearbeiteten Standfuß, dem „pied douche“, entspricht die Form dieser Bols dem im 19. Jahrhundert in Frankreich typischen Stil. Zum Aufsprühen der Dekore in Handarbeit nimmt man beim Hersteller in Lothringen nur lose aufliegende Schablonen zur Hilfe, dadurch kommt auch die dezente Unschärfe im Farbauftrag zustande. In Handarbeit werden zuvor auch die Farben angemischt.

Große Schale mit dem Rautendekor in Grün. Volumen 700 ml. Ø 15,5 cm, Höhe 9 cm. Gewicht 370 g.

40609 € 21,00

Kleine Schale. Volumen 400 ml. Ø 14 cm, Höhe 7,5 cm. Gewicht 250 g.

40610 Rautendekor Blau € 19,00
67248 Bogendekor Rosé

Exklusiv bei M.

Blauer Rand, handgemalt.

Triptis Porzellan, im gleichnamigen Thüringer Städtchen seit 1891 ansässig, fertigt dieses Geschirr so nur für uns. Alle Teile sind für Spülmaschine und Mikrowelle geeignet.

Triptis Kaffeeservice

20-teilig: 6 Dessertteller (Ø 21 cm), 6 Tassen (160 ml), 6 Untertassen (Ø 14 cm), 1 Sahnegießer, 1 Zuckerdose mit Deckel. Ohne Kaffeekanne.

29792 € 135,00

Triptis Kaffeebecher

(gr. Abb. rechts) Zur Ergänzung des Service von Triptis: Kaffeebecher aus Porzellan. Gehört bei uns seit Jahren zur Büroausstattung. Höhe 8,5 cm, Volumen 250 ml. Gewicht ca. 240 g.

32773 € 9,80



Hinweis: Die Teile des Kaffeeservice sind über unsere Sonderbestellabteilung im Kundenzentrum auch einzeln erhältlich.





TISCHKULTUR

SEITE 104-115

- 106** GLÄSER
- 108** KERZEN
- 110** VASEN
- 111** TISCHWÄSCHE
- 112** TABLETTS
- 113** GESCHIRR
- 114** BROTZEIT

Universell, ultraleicht, außergewöhnlich. René Gabriels Weinglas

Wenn einer gelernter Koch ist, Eidgenosse und jahrelang als leitender Einkäufer eines renommierten Weinhandels in der Schweiz gearbeitet hat, dann kennt er sich gut aus. Dann weiß er alles über Wein, über französischen Wein aus dem Bordeaux insbesondere, und dann kann er auch die alles entscheidende Frage beantworten: die nach dem geeigneten Glas.

Mit dieser Frage hat sich der Weingustator René Gabriel bis ins kleinste Detail beschäftigt. Und so ist in die Entwicklung dieses eleganten Universalglases seine ganze Berufserfahrung eingeflossen. Er hat das Weinglas nach seinen eigenen Vorstellungen entworfen und gemeinsam mit erfahrenen Glasmachern und Gestaltern zur Produktionsreife gebracht.

Dekantierkaraffe am Stiel.

Als mundgeblasenes Glas ist das Gabriel-Glas mehr als leicht, erhält aber durch seinen flachen, gewichtigen Fuß die richtige Balance und liegt geradezu perfekt in der Hand. Der feine, lang gezogene Stiel ist vom Glasbläser an der Pfeife in eine kaum wahrnehmbare X-Form gebracht, der filigrane Kelch im unteren Teil zu einem dezent nach außen geschwungenen U ausgeformt worden.

Darin scheint das Geheimnis dieses Weinglases zu liegen: Bereits ein Degustationsschluck genügt, um die breiteste Fläche im Kelch

zu erreichen – oder bildlich gesprochen: um das U vollständig mit Wein zu füllen. In der Etage darüber, dort, wo sich der Kelch sichtbar verjüngt, sammelt sich Luft und absorbiert den Duft des Getränks. Das Bouquet des Weines – sein ihm eigener, individueller Aromenstrauch im wahrsten Sinne des Wortes – kann sich so zur Gänze entfalten. Die geweitete Form des u-förmigen Kelches bietet darüber hinaus einen Vorteil konstruktiver Art, nämlich den eines gewissen Instant-Dekantiereffektes. Der Wein kann frei atmen, und auch die Langsamen unter den Aromen, die ein wenig Zeit brauchen, geschmacklich und an der Nase weiter nach vorne zu kommen, werden gleich angeregt, sich auszubreiten.

Ein Glas für jeden Wein:

- Das Gabriel-Glas ist ein Universalglas
- Rot- oder Weißweine kommen in diesem Glas genauso zur Geltung wie Roséweine, Dessert- oder Süßweine
- Das Gabriel-Glas wird nach einem Entwurf des Schweizer Weingustators René Gabriel in der Slowakei mundgeblasen
- Das Besondere an diesem Glas ist die Form seines Kelches, die Bouquet und Aromen zur vollen Entfaltung verhilft und den Weingenuss zu steigern weiß



Gabriel-Glas Weinglas mundgeblasen

Volumen 510 ml. Höhe 23 cm,
Ø 9,5 cm. Gewicht 90 g. Ohne
Inhalt.

1 Glas im Karton

16608 € 32,00

2 Gläser im Karton

14326 € 64,00

6 Gläser im Karton

14327 € 192,00

Ein Glas für alle Fälle

Ideal für reife Rotweine. Dekantierkaraffe

Durch das Dekantieren – das Umfüllen eines Weines in eine Karaffe – gelangt Sauerstoff an den Wein, sodass sich dessen Aroma voll entfalten kann. Aus der ältesten produzierenden Glashütte Frankreichs.

Ungewöhnliche Formgebung für höchste Funktionalität:

- 0,75 Liter füllen die Karaffe zur Hälfte
- Auf diesem Füllstand nimmt der Wein die größtmögliche Oberfläche ein und kann umfassend atmen
- Durch das feine Glas nimmt der Wein schnell Raumtemperatur an
- Der weite Ausguss verhindert Lufteinschlüsse beim Umfüllen
- Die Verjüngung zur Halsmitte unterbindet einen Bouquetverlust

La Rochère Dekantierkaraffe

Mundgeblasenes Glas, Höhe 21 cm, Ø 22 cm.

Gewicht 980 g.

38889

€ 98,00

Tipp der
Redaktion



Exklusiv bei M.

Eisch Champagnerglas

(vorn links) Maschinengeblasen.

Volumen 230 ml. Höhe 25 cm, Kelch Ø 7 cm, Ø oben 5 cm. Länge Stiel 10 cm. Gewicht 130 g.

2 Stück im Karton

18574

€ 23,80

6 Stück im Karton

18575

€ 69,00

Eisch Weißweinglas

(hinten) Maschinengeblasen.

Volumen 360 ml. Höhe 24 cm, Kelch Ø 8,5 cm, Ø oben 6 cm.

Länge Stiel 10 cm.

Gewicht 155 g.

2 Stück im Karton

30604

€ 23,80

6 Stück im Karton

30605

€ 67,00

Eisch Rotweinglas

(vorn rechts) Maschinengeblasen.

Volumen 450 ml. Höhe 24 cm, Kelch Ø 10 cm, Ø oben 6,5 cm.

Länge Stiel 11 cm.

Gewicht 180 g.

2 Stück im Karton

18572

€ 23,80

6 Stück im Karton

18573

€ 69,00

Exklusiv bei M.

Degustationsset Allround

Für Weine (Rot, Weiß und Rosé), für Sherry, Port, Likör und allerlei Moussierendes. Set bestehend aus zwei mundgeblasenen Degustationsgläsern, davon eines mit Sensisplus-Welle. Volumen 180 ml. Höhe 15 cm, Ø 5 cm. Gewicht 110 g. Gefertigt in Deutschland. Zwei Gläser.

29288

€ 54,00



Laguiole Kellnermesser

Büffelhorn mit Kapselheber

Für die Spindel dieses Kellnermessers wurde ein nahezu

bruchfester Spezialstahl verschmiedet. Die Stütze („Kant-haken“) wurde aus einer Edelstahl-Legierung gegossen, die neu berechnete Geometrie setzt ihre Hebelwirkung fein dosiert ein. Edelstahl und Büffelhorn. Gefertigt in Frankreich. Länge 12 cm. Gewicht 85 g.

61885

€ 209,00

Kerzen für lichte Momente

„Sehnsucht nach Licht ist des Lebens Gebot“, sagte Henrik Ibsen einmal so treffend, und es gibt viele Wege, diese Sehnsucht zu stillen. Wir entzünden ein paar Kerzen, und schon empfängt uns der Raum mit einem warmen, weichen Licht. Echte Bienenwachskerzen duften zudem zart nach Blütenpollen und Honig. Da zieht mit einem Mal Gemütlichkeit ein, und ein gedeckter Tisch wird zu einer festlichen Tafel, an der wir gern Platz nehmen – ob allein oder in Gesellschaft. Bei unseren Kerzen sind Bienenwachs, Stearin und Paraffin das Material der Wahl, natürlich ohne synthetische Parfümierung. Sie werden in Form gezogen oder gegossen und nicht etwa gepresst. Es ist die Güte der Rohstoffe und deren sorgsame Verarbeitung, die den feinen Unterschied ausmachen. Hier setzen wir auf das fundierte Wissen und handwerkliche Geschick unserer Hersteller. Bei fachgerechter Anwendung tropfen und rußen die Kerzen nicht, sondern brennen mit ruhiger, heller Flamme – und zwar für eine lange Weile.



Tischleuchter Bronzeguss

Der Bronzeleuchter zeigt die lebendige Oberfläche mit Spuren des Bronze gießens, wie sie für die Bronze-Sandguss-Objekte der Bremer Werkstatt Harjes typisch ist. Kerzenleuchter Bronze aus 90% Kupfer und 10% Zinn, blei- und nickelfrei. Für Kerzen bis 2 cm Ø. H 18,5 × B 7,5 × T 6 cm. Gewicht 810 g.
85464 € 99,00



Kleiner Tischleuchter Bronzeguss

Aus der Bremer Werkstatt Harjes. Als massives Stück Bronze liegt der Leuchter schwer in der Hand, seine minimalistische Gestalt unterstreicht die Schönheit des Materials. Für Kerzen bis ca. 13 mm Ø, Baumkerzen eignen sich gut. Bronze aus 90% Kupfer und 10% Zinn, blei- und nickelfrei. H 2,5 cm, Ø oben 4,5 cm. Gewicht 240 g. Ohne Kerze.

19224 € 23,00



Leuchterkerze Bienenwachs

Ein festliches Leuchten geht von diesen Bienenwachskerzen aus, wenn der Kerzenkorporus – durch die Flamme von innen beleuchtet – im Wechsel von durchscheinenden und intransparenten Partien die Struktur der von Hand verknüpften Kerzen hervortreten lässt. In einer Münsterländer Werkstatt handgefertigt. 100% Bienenwachs. H 19 cm, Ø 2 cm.

75426 Elfenbein € 4,20
75553 Natur



Baumkerzen Bienenwachs (26 Stück)

In Bayern handgefertigt. 100% Bienenwachs, Baumwolldochte. Das Wachs wird mit natürlichen Pigmenten durchgefärbt. Höhe 12 cm, Ø 1,3 cm.

77242 € 20,50

Kanalkerze Stearin (30 Stück)

Brennt tropffrei. Stearin. Docht Baumwolle. L 20 cm, Ø 2,5 cm. Brenndauer 6,5 Stunden. Für Halterungen mit 2-2,5 cm Ø.

15819 € 27,00



Bronzener Kandelaber

Die metallgestalterische Arbeit in Form des kultisch bedeutenden siebenarmigen Leuchters stammt aus der Bremer Werkstatt Harjes.

Schritt für Schritt zur endgültigen Form:

- Aus Glockenbronze gegossen
- In einem mehrstufigen Prozess bearbeitet und poliert
- Oberfläche abschließend in einer speziellen Poliertrommel über mehrere Tage hinweg behutsam geglättet
- Ausgeprägter Bronzeglanz
- Lebendige Oberfläche mit den Spuren des Bronzegießens

Bronzeleuchter 7-flammig

Bronze aus 90% Kupfer und 10% Zinn, blei- und nickelfrei. Für Kerzen bis 2,2 cm Ø. Höhe 30,5 cm, Breite 39,5 cm, Tiefe 12 cm. Gewicht 3,7 kg. Lieferung ohne Kerzen.

75460

€ 359,00

Tipp der
Redaktion



Kerzenständer Moment

Sorgt für das Löschen der Kerze: Ein kleiner Metallstift greift seitlich in die Stabkerze, wird mit herunterbrennender Kerze hinabtransportiert und nimmt das kleine, halbkugelförmige Hütchen mit, sodass die Flamme im Kerzenstummel erstickt wird.

Aus Zink. Ø 9 × H 7 cm. Gewicht 250 g. Ohne Kerze.

25229

€ 39,00



Adventskerze Bienenwachs klein

Changiert im Licht wie die Leuchterkerzen Bienenwachs auf Seite 108. Aus 100% Bienenwachs. Höhe 7,5 cm, Ø 4 cm.

75427

Natur

75554

(o. Abb.) Elfenbein

€ 5,50



Tafelkerzen Bienenwachs rot (5 Stück)

In Bayern handgefertigt. 100% Bienenwachs, Baumwolldochte. Das Wachs wird mit natürlichen Pigmenten durchgefärbt. Höhe 24 cm, Ø 2 cm.

19233

€ 18,50

Windlicht Alabaster

Gedreht in Volterra aus erlesenem Scaglione-Alabaster. Der Kerzenschein, der sich aus der Transparenz des mineralischen Materials ergibt, wirft ein sehr schönes, lebendiges Licht. Höhe 8 cm, Ø 10,5 cm. Gewicht 280 g.

13233

€ 28,00



Teelichte Bienenwachs (7 St.)

100% Bienenwachs. Handgegosen. Brenndauer 3–4 Std. Nur in Teelichtbehältnissen abbrennen. Nicht für Stövchen geeignet. H 2 cm, Ø 3,8 cm.

80457

€ 6,80

Dochtschere gekröpft silberfarben

Die gekröpften Schneidblätter sind so ausgeformt, dass ein gerade vom Docht abgeschnittenes Stück darauf fällt wie auf einen kleinen Teller. Die Dochtschere kann auch bei brennender Kerze genutzt werden. Aus Edelstahl geschmiedet und hergestellt in den USA. Schnittlänge 1,5 cm, Gesamtlänge 17 cm. Gewicht 70 g.

15268

€ 21,00



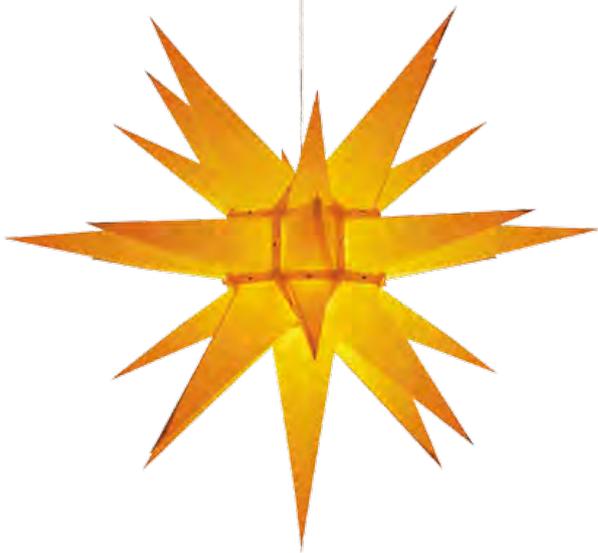
Tischleuchte Sonnenglas Classic

Solarpanel im Deckel mit Li-Ionen-Akku; Bügel als Magnetschalter. Glas, Edelstahl, Stahldraht, Kunststoff. 11,5 × 11,5 cm, H 17,5 cm. IP 67. Leuchtdauer bis 20 Stunden. Mit 4 LEDs: Farbtemperatur 3.500 K, Lichtstrom 15–30 lm. Micro-USB-Stecker.

201965

€ 35,00





Eine Erfolgsgeschichte.

Der Herrnhuter Stern erfreut sich einer ungebrochenen Nachfrage. Er wird bei der Herrnhuter Sterne GmbH gefertigt – früher die „Herrnhuter Brüdergemeine“, eine Religionsgemeinschaft mährischer Einwanderer, benannt nach der 1722 von ihren Mitgliedern gegründeten Gemeinde Herrnhut. Ihr Einfluss auf das christliche Leben in Deutschland war groß: Der Brauch, am ersten Advent im Familienkreise einen Stern zusammenzusetzen, dessen Licht bis Weihnachten leuchtet, geht auf sie zurück. Dieser Stern ist ein in unserem Sinne „gutes Ding“ – wir haben nur ein Detail verbessert: bei uns kommt die Elektrifizierung mit Textilkabel.

Herrnhuter Stern

Der berühmte Adventssterne der Herrnhuter Brüdergemeine für Hausflur und Diele: Das mit 60 cm Ø beeindruckende Gebilde sieht unbeleuchtet stimmungsvoll aus, kann aber auch mittels einer max. 40 Watt starken Glühlampe erstrahlen. Papier und Pappe, mit Montageklammern und 2 Reservezacken. Eine ausführliche Aufbauanleitung liegt bei. Ohne Elektrifizierung (diese bekommen Sie im Online-Shop unter der Artikelnummer 83366). Herrnhuter Sterne für draußen bieten wir online und in unseren Warenhäusern an.

24780 Gelb
80632 (o. Abb.) Weiß
 € 30,00

Vase Weinflasche

Aus alten Weinflaschen gefertigt. Die Flaschen werden gereinigt, anschließend wird der Flaschenhals „abgesprengt“ (angeritzt und abgeschlagen) und der Rand sauber glattgeschliffen. Je nach Ausgangsform der Flasche und Farbe des Glases können die Vasen unterschiedlich ausfallen.

Groß. Ø 10 cm, Höhe 24 cm. Gewicht 890 g.

61888 Smaragdgrün
61894 (o. Abb.) Gelbgrün
 € 35,00

Mittel. Ø 7 cm, Höhe 20 cm. Gewicht 295 g.

61887 Smaragdgrün
61893 Gelbgrün
 € 24,50

Klein. Ø 6 cm, Höhe 15 cm. Gewicht 215 g.

61886 Smaragdgrün
61892 Gelbgrün
 € 13,00



Vase Dotted

Aus tiefgrünem Glas – schmuckvolle Vasen, die in Form und Oberflächenstruktur an einen Kaktus erinnern. Aus genopptem Industrieglas gefertigt.

Groß. Ø 19,5 × H 36,5 cm.
 Volumen ca. 11 l. Gewicht 2,2 kg.
14466 € 50,00

Klein. Ø 20 × H 26,5 cm.
 Volumen ca. 8 l. Gewicht 1,5 kg.
14467 € 40,00



Lassibecher

Typisch sind die bauchige Form und das Muster, das durch Hammerschläge entsteht. Aus Kupfer. Innen mit Edelstahl ausgekleidet.

Volumen 400 ml. Ø oben 9,5 cm, Boden Ø 5,5 cm, Höhe 11 cm. Gewicht 260 g. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
23552 € 38,00



Lebendige Optik, gewebte Transparenz.

Anders als frisch gestärkte, glatt gebügelte Tischwäsche kommt diese aus gewaschenem Leinen mit einer besonders lebendigen anstelle einer perfekt glatten Oberfläche daher. Verwendet wird zudem ein etwas gröberes Garn, das locker in klassischer Leinwandbindung verwebt wird. So entsteht ein halbtransparentes Gewebe, das durch ein erstes Waschen nach dem Konfektieren voluminöser wirkt und bereits einen weichen Griff hat, also nichts mehr von der für Leinengewebe typischen anfänglichen Steifigkeit zeigt.

100% Leinen, Herkunft Europa (217 g/qm). Maschinenwäsche bis 40 °C, für den Trockner bei niedriger Temperatur geeignet. Aus Litauen. Durch die Vorwäsche kann es zu leichten Maßabweichungen kommen.

Tischdecke gewaschenes Leinen

140 × 140 cm

17436

17437

Natur
(o. Abb.) Weiß
€ 83,00

Serviette gewaschenes Leinen

40 × 40 cm

17432

17433

(o. Abb.) Natur
Weiß
€ 12,00

Tischset gewaschenes Leinen

40 × 50 cm

17430

17431

(o. Abb.) Natur
Weiß
€ 13,80

Exklusiv bei M.



Farbenfrohe Kooperation.

Für diese Tischwäsche haben die beiden Designerinnen des Pariser Labels Mini Labo das Dessin entworfen. Das farbenfrohe Muster ist – natürlich – in

Jacquardtechnik gewebt, die Farben erscheinen jeweils gegeneinander auf den beiden Gewebeseiten. Für alle Artikel gilt: 100% Baumwolle, Herkunft Indien, jacquardgewebt. Flächen-

gewicht 200 g/qm. Garnfeinheit in Kette und Schuss Nm 50/2. Waschbar bis 60 °C. Einlauf 8%. Hergestellt von Tissage Moutet in Frankreich.

Serviette Mini Labo

50 × 50 cm. Farbe Aubergine-Apricot.

15668

€ 14,00

Tischdecke Mini Labo

120 × 120 cm. Farbe Aubergine-Apricot.

34501

€ 74,00

Tischläufer Mini Labo

50 × 120 cm. Farbe Aubergine-Apricot.

15669

€ 44,00



Britischer Archetyp

Seit 1947 produziert der Londoner Hersteller Kaymet Tablettts und Servierwagen aus Aluminium, die vor allem in Hotels, Krankenhäusern und der Gastronomie Verwendung finden. Das markanteste Merkmal der in einen Rahmen aus Aluminiumprofilen eingefassten Tablettts ist die rautiert strukturierte, farbig eloxierte Oberfläche des Bodens. Diese befördert die Stabilität des Tablettts, soll die Rutschfestigkeit erhöhen und kommt bei den helleren Farbvarianten besonders gut zur Geltung.

Die Idee, Tablettts und Servierwagen aus eloxiertem Aluminium zu fertigen, kam Kaymet-Gründer Sydney Schreiber Mitte der 1940er Jahre. Hatte der Betrieb während des Zweiten Weltkrieges noch Aluminiumteile für Radios und Radargeräte gefertigt, suchte die Manufaktur nach dessen Ende eine Möglichkeit, die Maschinen anderweitig zu nutzen. Die komplett in dem Londoner Betrieb gefertigten Tablettts und Wagen trafen den Geschmack der Zeit – rund 200 Mitarbeiter konnte Kaymet in den 1960er Jahren beschäftigen. Als in den 1970ern dann Plastikprodukte den Markt überfluteten und Servierwagen außer Mode kamen, brachen die Verkaufszahlen ein. Seit 2013 gibt es die archetypischen Aluminium-Tablettts und -Servierwagen nun wieder. Wenngleich heute in kleineren Stückzahlen produziert als zu Hochzeiten, sind die Fertigungsschritte bei Kaymet immer noch dieselben wie schon 1947.



Bett-Tablett Aluminium faltbar
Rahmen goldfarben eloxierte Aluminiumprofile, Boden rautiert geprägtes, eloxiertes Aluminiumblech. Aufgestellt Höhe 19 cm, Breite 54 cm, Tiefe 33,5 cm. Nutzbare Fläche 49,5 × 32 cm. Mit klappbaren Füßen H 16 cm, Stärke 4,7 mm. Gewicht 1,3 kg. Nicht lebensmittelecht.

36813
36811
36812

Türkis
Schwarz
Weinrot
€ 195,00



Tablett Aluminium

Rahmen goldfarben eloxierte Aluminiumprofile, Boden rautiert geprägtes, eloxiertes Aluminiumblech. 4 Gummifüße. H 2 × B 40 × T 25 cm. Nutzbare Fläche 33,5 × 23,5 cm. Gewicht 550 g. Nicht lebensmittelecht.

36810
36808
36809

Türkis
Schwarz
Weinrot
€ 97,00



Exklusiv bei M.

Tablett Kirschbaumholz mit Linoleumfläche

Ein stabiles Tablett mit massivem, geöltem und poliertem Kirschholzrahmen und einer sehr rutschsicheren, linoleumbelegten Auflagefläche aus Sperrholz. Für

uns in einer hessischen Werkstatt gefertigt. 62 × 42 cm, Höhe 7,5 cm. Rahmenstärke 2 cm. Gewicht 2,2 kg. Linoleumaufgabe nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

59670 € 125,00



Tischglocke Bell Opener

Festlichkeit und Funktionalität gehen hier eine im wahrsten Wortsinne gewichtige Allianz ein: Diese Tischglocke erfüllt zugleich die Aufgaben eines Kapselhebers. Entwurf von Quian Jiang, Studio Dejavu. Aus Zink und Stahl. Höhe 15,2 cm, Ø 5,5 cm. Gewicht 450 g.

11234 € 33,50



Bett-Tablett

Wer nie sein Brot im Bette aß – hat dieses Tablett noch nicht für sich entdeckt. In bester handwerklicher Manier aus geöltem Walnussholz gefertigt, eignet es sich nicht nur als Krümelfalle, sondern auch zum Abstellen von Teller, Tasse & Co. Mit eingeklapptem Untergestell dient es als Serviertablett. Hergestellt in Slowenien aus lokalem Holz. Walnussholz geölt, Füßchen aus Silikon. Eingeklappt B 55 × T 37 × H 4 cm, aufgeklappt B 58 × T 37 × H 21,5 cm. Gewicht 1,7 kg.

46738 € 99,00

Energiesparer mit Thermo-Boden

Der Fondue-Topf des portugiesischen Herstellers Silamos ist mit einem mehrlagig aufgebauten Thermoboden ausgestattet.

Die Profi-Ausführung bei Manufactum:

- Dank des Thermo-Bodens wird gespeicherte Wärme nur langsam wieder abgegeben
- Auf dem Herd reicht mittlere Hitze völlig aus
- Auf dem Rechaud hält der Topf länger die benötigte Temperatur
- Zwei stabile Henkel, die sich sehr gut und sicher greifen lassen
- Zubehörteile inklusive: 6 Fonduegabeln (Länge je 26 cm), 6 Dip-schalen (Ø 8 cm, Volumen 160 ml), 1 passendes Unterstelltablett

Fondue-Set

Edelstahl 18/10. Topf (Ø 18 cm, Höhe 12,5 cm) mit Aufsatz und Deckel, Rechaud, Grundplatte (Ø 38 cm), ein Gasbrenner inkl. Brennpaste enthalten.

Höhe 30 cm, Breite 42 cm, Tiefe 38 cm. Gewicht 3,8 kg. Außer für Käsefondue für alle Arten Fondue zu verwenden. Der Topf ist für alle Herdarten geeignet.

24856 € 198,00

Tipp der Redaktion



Exklusiv bei M.

Triptis Tafelservice

Triptis Porzellan, seit 1891 in Thüringen ansässig, stellt dieses Service mit blauem, handgemaltem Rand nur für uns her. 16-teilig: 6 Speiseteller (Ø 26 cm), 6 Suppenteller (Ø 22 cm), 2 Schüsseln (Ø 21 bzw. 23 cm), 1 Saucière (0,45 l), 1 ovale Platte (Länge 32 cm). Das Service ist spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

30248 € 178,00

Hinweis: Die Teile des Tafelservice sind über unser Kundenzentrum, Tel. 02309 939050, auch einzeln erhältlich. Auf Seite 103 dieses Katalogs sowie im Online-Shop finden Sie außerdem weiteres Triptis Porzellan.

Picard und Wielpütz Tafelbesteck Ticino (24 Teile)

Mit Hohlheftmesser. Edelstahl 18/10, glasperlenmattiert. Rückseitig eingepprägter Briefanker, das Markenzeichen des Solinger Herstellers. 24-teiliges Besteck (je 6 Tafelmesser mit Wellenschliff, Tafelgabeln, Tafellöffel und Kaffeelöffel) in einem Karton. Gewicht des Messers ca. 75 g, Gesamtlänge 23 cm.

20016 € 218,00

Picard und Wielpütz Tafelbesteck Ticino (4 Teile)

Ausführung wie das 24-teilige Set. 4-teiliges Besteck (1 Tafelmesser mit Wellenschliff, 1 Tafelgabel, 1 Tafellöffel, 1 Kaffeelöffel). Gewicht Messer ca. 75 g, Gesamtlänge 23 cm.

20015 € 40,20





1 Brot – 50 Aufstriche

Ein belegtes Brot ist schnell zur Hand und schmeckt immer. Ob süß oder herzhaft, vegetarisch oder mit Fleisch: Diese Aufstriche sind fast so schnell gemacht, wie sich eine Packung kaufen und öffnen lässt. Dabei hat man nicht nur das gute Gefühl, genau zu wissen, was man sich aufs Brot schmiert. Die Rezepte sind auch so gestaltet, dass sie sich weitgehend mit frischen Zutaten, die ohnehin im Kühlschrank stehen, zubereiten lassen.

Zwei Blitzrezepte für selbst gebackenes Brot vervollständigen den Band.

Von Marianne Zunner. 64 Seiten mit vielen farbigen Abbildungen. 20 × 17 cm, Klappenbroschur. Gräfe und Unzer Verlag 2015.

14908 € 8,99



Brotform Peddigrohr

Zur Teigführung und zum Servieren. Aus Peddigrohr, weil dieses den im Gärprozess erforderlichen Feuchtigkeitsausgleich bei gleichzeitiger Luftzufuhr gewährleisten kann. Aus Unterfranken. Für ein 1-kg-Brot. 26,5 × 18 cm, Höhe 7 cm. Gewicht 210 g.

47007 € 25,00

***Hinweis:** Die Peddigrohrform nur für den Gärprozess und nicht im Backofen verwenden. Weitere Größen und Formen im Online-Shop.*



Brotkasten Holzbox

Das Schneidbrett als Deckel: Brotkasten mit einseitig gerillter Unterlage zum Schneiden. Ahorn (Herkunft Deutschland, Osteuropa) und Eiche (Herkunft Deutschland), geräuchert, Oberfläche unbehandelt. Stoffeinlage: 100% Baumwolle. B 41,5 × T 27 × H 14 cm. Gewicht 3,5 kg. Lieferung ohne Brot.

28070 € 145,00



Exklusiv bei M.

Manufactum Brottopf Steinzeug

Deckel wie Boden aus echtem Westerwälder Ton sind im offenen Feuer bei Temperaturen um 1.250 °C glattgebrannt und ofenfest, der Deckel kann daher auch als Backform, der Boden als Ser-

vierplatte dienen, der Deckel zudem, da er auch umgedreht plan aufliegt, als Brotkorb. Gesinterte Keramik, außen und innen glasiert. 6 Ventilationsöffnungen. H 13,5 × B 33,5 × T 26,5 cm. Gewicht 4 kg. Ohne Brot.

40602 € 122,00



Brotkasten Walnussholz

Ein einfach, aber sinnig konstruierter Brotkasten aus dunklem Walnussholz, der nur wenig Raum für sich beansprucht. Walnussholz, außen geölt. Die sorgfältig verarbeiteten Innenpartien sind naturbelassen, die vordere Klappe fungiert zugleich als Schneidbrett und kann ganz abgenommen werden. L 44 × B 30 × H 16,5 cm. Gewicht 3 kg. Ohne Brot.

70426 € 139,00



Brotbeutel Reinleinen

Aus 100% Leinen, im groben Fischgratmuster gewebt. Körperbindung. Flächengewicht 385 g pro qm. Mit Tunnelzug und 1 Kordel aus Reinleinen. 32,5 × 40 cm. Maschinenwäsche bei 40 °C.

86969 € 12,00

Frisch halten ohne Frischhaltefolie

Dieses Bienenwachstuch ist eine ressourcenschonende und beliebig oft verwendbare Alternative zur Frischhalte- und Aluminiumfolie.

Beliebig oft verwendbar und leicht zu reinigen:

- 100% Baumwolle aus kontrolliert biologischem Anbau
- Bienenwachs aus kontrolliert biologischer Imkerei, nicht gefärbt und nicht parfümiert
- Die Wachsbeschichtung enthält Baumharz von Schwarzkiefern (für die Anhaftung) und Jojobaöl (für die Geschmeidigkeit)

Bienenwachstuch

Handarbeit aus Österreich. Umschlag aus Karton mit 3 Tüchern, je eines in 18 × 18 cm, 26 × 25 cm, 31 × 32 cm. Gesamtgewicht 50 g. Zuschneidbar. Pflegehinweis online.
13787 **€ 28,00**



Exklusiv bei M.

Güde großes Brotmesser

Die Brotsäge. Klinge Edelstahl. Klingenlänge 30 cm, Gesamtlänge 44,5 cm. Heftschalen Pflaumenbaumholz. Gewicht 350 g.
82689 **€ 190,00**



Herder Brotbeidhänder KB2

Klinge mit beidseitigem Wellenschliff, handpoliert, aus rostfreiem Stahl. Heftschalen aus ge-

dämpftem Apfelbaumholz. Klingenlänge 23 cm, Gesamtlänge 36 cm. Gewicht 150 g.
67177 **€ 180,00**



Schneidbrett mit Griff

Stielbrett aus Eichenholz, massiv genug, um Lebensmittel darauf zu schneiden. Leicht abgeschrägte, sauber geschliffene Kanten erleichtern die Handhabung. Pflegehinweise online. 43 × 25 cm. Materialstärke 2 cm. Gewicht 1,2 kg. Pflegehinweis online.

70429 **€ 44,00**



Exklusiv bei M.

Pergaminbeutel (100 Stück)

Pergamin ist ein Papier aus reinem Zellstoff, atmungsaktiv, hitzebeständig (bis etwa 200 °C), weitgehend fett dicht sowie geruchs- und geschmacksneutral sowie umweltfreundlich zu entsorgen. L 25,5 × B 11 cm.

82250 **€ 11,00**



Große Graef. Handbetriebener Alleschneider.

„Große Graef“ heißt diese Maschine bei uns. Mit der gezahnten Klinge teilt ihr Messer Brot, Käse, Aufschnitt und sogar Obst und Gemüse in hauchdünne bis daumendicke Scheiben. Die exakte Einstellung der Schnittstärke erfolgt über einen seitlich am Gerät angebrachten Drehregler, ein Resthalter liegt bei. Die hochgestellte Bauweise ermög-

licht dem Schnittgut freien Fall auf ein untergestelltes Tablett.

Graef Handschneidemaschine

Metallgehäuse mit Edelstahlschlitten, geschraubten Gummisaugfüßen. Messer Ø 190 mm, gezahnt. Kurbel mit Holzgriff. H 23,5 × B 36 × T 37 cm. Gewicht 2,7 kg. Mit Bedienungs- und Pflegeanleitung; das Messer lässt sich abschrauben.

21216 **€ 129,00**





MANUFACTUM VOR ORT

SEITE 116-123

118 HAUSEIGENE GASTRONOMIE BROT & BUTTER

119 LEBENSMITTEL VOR ORT

120 VERANSTALTUNGEN UND SEMINARE

121 UNSERE WARENHÄUSER

122 KUNDENSERVICE

123 UNSER WARENGUTSCHEIN

Die Probierküche von Manufactum. Hauseigene Gastronomie Brot & Butter

Bei Manufactum Brot & Butter können Sie die charaktervollen Lebensmittel von Manufactum vor Ort genießen. Denn bei unseren hausgemachten Speisen gilt: Wir kaufen in der Regel nur die Zutaten zu, die es nicht im Sortiment von Manufactum gibt. Ganz bewusst, denn schließlich kennen wir unsere Lebensmittel bis ins Detail. Auf den Tisch kommen Brot, Brötchen und Handgebäck frisch aus dem Steinofen, gute Butter, Milchprodukte und Käse von Kühen mit Weidegang, Wurst und Schinken von alten Nutztier-rassen. Für unsere Tomatensuppe verwenden wir die berühmten San-Marzano-Tomaten, Linsengerichte bereiten wir aus Linsen von der Schwäbischen Alb zu. Kurz: Brot & Butter ist die Manufactum

Probierküche. So beginnt jeder Tag mit dem Duft von Kaffee und Brot, das in der offenen Backstube frisch gebacken wird. Und während Sie unseren Bäckern bei ihrem Handwerk zuschauen, stellen wir Ihnen ein reichhaltiges Brotzeitangebot bereit, das den ganzen Tag lang verfügbar ist – süß oder herzhaft oder beides, ganz wie Sie mögen. Für die Mittagspause oder als kleiner, stärke-der Hap- pen zwischendurch locken belegte Stullen sowie allerlei kalte und warme Speisen, teils mit regionalem Bezug und saisonaler Ausprägung. Süße Leckereien runden das Angebot ab. Selbstverständlich bieten wir dazu auch eine wohlabgestimmte Auswahl kalter und warmer Getränke an – gegen den Durst und für den Genuss.



Hinweis: Über das Speisenangebot unserer Gastronomie informieren wir online unter www.manufactum.de/gastronomie



Schmecken Sie den Unterschied. Lebensmittel vor Ort



In den Manufactum Warenhäusern bekommen Sie frische Brote und Backwaren aus der hauseigenen Bäckerei, Käse und Milchprodukte aus handwerklich arbeitenden Käsereien und Molkereien sowie in bester Wurstereitradition hergestellte Würste und Schinken. Denn so verstehen wir Lebensmittel: als Mittel zum Leben, produziert mit guten Zutaten und nach bewährten Methoden – mit so viel Zeit wie nötig, zubereitet von engagierten Menschen, die ihr Handwerk verstehen, und mit ebenso regional wie jahreszeitlich geprägtem Geschmack. Beim Brot zum Beispiel billigen wir jedem der vielen handwerklichen Arbeitsschritte die angemessene Dauer zu, vom Kneten des Teiges über mehrere Ruhephasen und das Formen der Laibe bis zum Backen. Das erkennen Sie, wenn Sie unsere Bäcker in den gläsernen Backstuben vor Ort bei ihrer Arbeit beobachten, und Sie schmecken es bei jedem Biss. Auch gute Käse und Molkereiprodukte lassen Herkunft (und Jahreszeit) schmecken. Nach diesem

Grundsatz haben wir unsere Auswahl sorgfältig zusammengestellt: Käse mit unverwechselbarem Charakter gehören dazu, unterschiedlich in Aroma, Konsistenz und Geschmack und hergestellt aus Milch von Kühen, Schafen und Ziegen mit Weidegang und natürlicher Fütterung. Die Tiere stehen genauso bei unseren Wurstwaren im Vordergrund, sie stammen von regionalen Höfen und vorzugsweise von alten, bewährten Rassen. Ihre tiergerechte Haltung mit viel Auslauf und entsprechender Ernährung beeinflusst die Fleischqualität maßgeblich. Das ist ganz in unserem Sinne – denn je besser das Fleisch ist, umso puristischer kann es verarbeitet werden.

Frische Lebensmittel finden Sie an allen Standorten außer in Hamburg und Wien. In Hamburg bieten wir donnerstags bis samstags ein ausgewähltes Backwarensortiment sowie einige Frischeprodukte an. In Wien backen wir für Sie täglich frisch regionale Brot- und Kuchenspezialitäten.

Nehmen Sie die Dinge selbst in die Hand. Bei vielen Veranstaltungen und Seminaren in unseren Warenhäusern

Dass es die guten Dinge (noch) gibt, davon sind wir überzeugt. Und damit Sie noch länger noch mehr Freude an ihnen haben, bieten wir in unseren Warenhäusern regelmäßig Veranstaltungen und Seminare an, bei denen Sie die Dinge selbst in die Hand nehmen können. Denn viele unserer Produkte können Sie fühlen, riechen oder kosten, andere in praktischer Anwendung testen. Immer wieder ergibt sich darüber hinaus eine Gelegenheit, die Umgebung aus einem anderen Blickwinkel kennenzulernen, wie etwa beim von uns organisierten vogelkundlichen Spaziergang im Frankfurter Rothschildpark oder

anlässlich einer Führung über das Gelände der Zeche in Waltrop, die während der Garten- und Herbsttage im April und Oktober regelmäßig angeboten wird. Bei vielen Veranstaltungen sind die Hersteller unserer Artikel selbst vor Ort und berichten von ihrer Arbeit. Wir laden Sie herzlich ein: Kommen Sie mit ihnen ins Gespräch, tauschen Sie sich mit unseren Kollegen in den Warenhäusern und mit anderen Interessierten über Anwendungsmöglichkeiten, Fertigungsprozesse oder verwendete Materialien aus. Kurz: Lernen Sie die Dinge, die Sie täglich nutzen, noch besser kennen.



Hinweis: Einen Überblick über unser Veranstaltungsprogramm bieten wir online unter www.manufactum.de/veranstaltungen





Sie finden uns vielleicht nicht an jedem unserer Standorte in 1A-Lage. Denn es sind die 1A-Gebäude abseits des üblichen Fußgängerzonen-Trubels, die wir bevorzugen und deren Architektur und Geschichte in jedem Fall einen kleinen Umweg wert sind. Keines unserer Warenhäuser ist gleich, stattdessen besticht jedes mit seinem eigenen Charakter. Was aber überall im Vordergrund steht, ist die persönliche Begegnung mit den guten Dingen: Testweise einen Füllfederhalter in die Hand nehmen, in einem unserer Sessel Probe sitzen oder in das Gestrick eines wärmenden Pullovers greifen – zu all dem haben Sie in den Manufactum Warenhäusern ganz in Ruhe Gelegenheit. Unsere Mitarbeiter vor Ort beraten Sie gern, teilen ihr Wissen über die Produkte in unserem Sortiment und sind bei der Auswahl behilflich. Extra-Service: Gerne bestellen wir in den Warenhäusern auch einmal ein Produkt für Sie persönlich, falls es dort aktuell nicht vorrätig sein sollte.

Berlin

Hardenbergstraße 4-5
Montag bis Freitag 10-20 Uhr
Samstag 10-18 Uhr

Berlin-Dahlem

Königliche Gartenakademie
Altensteinstraße 15 a
Di. bis Sa. 10-18.30 Uhr

Bonn (MAGAZIN®)

Berliner Freiheit 30-34
Montag bis Freitag 10-19 Uhr
Samstag 10-18 Uhr

Bremen

Domshof 8-12
Montag bis Samstag 10-19 Uhr

Düsseldorf

Steinstraße 4
Montag bis Samstag 10-19 Uhr

Frankfurt am Main

Bockenheimer Anlage 49-50
Montag bis Samstag 10-19 Uhr

Hamburg

Fischertwiete 2
Montag bis Samstag 10-19 Uhr

Hannover

Georgstraße 34
Montag bis Samstag 10-19 Uhr

Illertissen

Staudengärtnerei Gaißmayer
Jungviehweide 3
Montag bis Freitag 8-18 Uhr
Samstag 8-14 Uhr

Köln

Brückenstraße 23
Montag bis Samstag 10-19 Uhr

München

Dienersstraße 12
Mo. bis Sa. 9.30-19 Uhr

München (MAGAZIN®)

Kardinal-Faulhaber-Straße 11
Montag bis Freitag 10-19 Uhr
Samstag 10-18 Uhr

Stuttgart

Lautenschlagerstraße 16
Montag bis Freitag 10-19 Uhr
Samstag 10-18 Uhr

Waltrop

Hiberniastraße 4
Montag bis Freitag 11-19 Uhr
Samstag 10-18 Uhr

Wien

Am Hof 3-4
Montag bis Freitag 10-19 Uhr
Samstag 10-18 Uhr



- **Manufactum Warenhäuser**
- **Lebensmittel vor Ort mit hauseigener Gastronomie**
- **MAGAZIN®**
- Manufactum zu Gast bei anderen**

Hinweis: An einigen Standorten sind Gastronomie und Backstuben früher geöffnet. In der Königlichen Gartenakademie und bei der Staudengärtnerei Gaißmayer gelten im Herbst und Winter abweichende saisonale Öffnungszeiten – ebenso in einzelnen Warenhäusern, die in der Vorweihnachtszeit länger öffnen. Sämtliche Öffnungszeiten online.



Service ist mehr als nur ein Wort

Wir legen großen Wert auf die persönliche und individuelle Beratung unserer Kunden. Wir setzen daher auf ein fundiertes Fachwissen unserer Mitarbeiter, die regelmäßig geschult werden. Egal ob im Kundenzentrum oder im Warenhaus, jeder ist ein Experte für einen bestimmten Bereich und steht als fester Ansprechpartner zur Verfügung. Viele Kollegen sind schon seit Jahren oder gar Jahrzehnten dabei – eine Kontinuität, die sich auszahlt, für uns und für unsere Kunden. Unsere Spezialitäten dabei? Wir ...

Wir beraten gerne

„Dazu kann ich Ihnen nichts sagen.“ Diese Antwort werden Sie bei Manufactum wohl niemals hören. Unsere Kollegen im Service, in den Warenhäusern und ebenso im Kundenzentrum sind allzeit über das Sortiment und seine Entwicklungen informiert, können darüber Auskunft geben und Sie entsprechend beraten. Sie beschaffen auf Wunsch (noch) detailliertere Informationen zu unseren Produkten, zum Beispiel zu Inhaltsstoffen, Maßen oder Herstellungsverfahren, beraten Sie zur Handhabung der Produkte, stellen Bedienungsanleitungen zur Verfügung und geben hilfreiche Tipps zur Pflege.

Telefon 02309 939050
info@manufactum.de

Wir erfüllen Wünsche

Anliegen, die über eine reguläre Bestellung hinausgehen, bearbeiten unsere Kollegen in der Sonderbestellabteilung. Die Sonderbestellabteilung springt immer dann ein, wenn es sich um Sonderausführungen oder Produkte in weiteren Größen, Farben oder aus anderen Materialien handelt. Wir fragen für Sie bei unseren Herstellern nach, ob sie Varianten liefern können, die wir nicht (oder nicht mehr) im Sortiment führen. Fällt die Antwort positiv aus, bekommen Sie von uns einen Kostenvorschlag mit allen Angaben zu Kosten und Lieferung (Sonderanfertigungen sind vom Umtausch ausgeschlossen).

Telefon 02309 939057
info@manufactum.de

Wir setzen instand

Nachhaltigkeit hat für uns viele Dimensionen. Eine der wichtigsten ist die Langlebigkeit unserer Produkte. „Kaputt“ ist daher für uns kein geltendes Argument. Ganz im Gegenteil: Die Reparierbarkeit ist eine Stärke vieler unserer Produkte. Wir kümmern uns um den Kontakt und die Rücksendung an den Hersteller, vermitteln Schuh- und Uhrmacher und lassen Messer schleifen. Genauso steht auch die Beschaffung von Ersatzteilen auf unserer Agenda. Grundsätzlich ist unser Ziel: gemeinsam mit Ihnen zu einer individuellen Lösung zu gelangen, auch über die Garantieleistung hinaus.

Telefon 02309 939050
info@manufactum.de

Übrigens: Das Kundenzentrum erreichen Sie **montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr** telefonisch (außerhalb dieser Zeit meldet sich unser Anrufbeantworter) und rund um die Uhr auf elektronischem Weg per E-Mail. Wir kümmern uns gern um Ihr Anliegen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des aktuellen Warenkataloges, zum Zeitpunkt des Erscheinens des vorliegenden Kataloges ist dies der Warenkatalog Nr. 32. Den vollständigen Text sowie unsere Datenschutzrichtlinien finden Sie unter **www.manufactum.de**

Der Versandkostenanteil beträgt € 5,95 bis zu einem Bestellwert von € 250,00. Bei darüber liegenden Auftragswerten entfällt der Versandkostenanteil.

Die Preise dieses Kataloges gelten bis zum 31. Januar 2020.

Manufactum GmbH
 Hiberniastraße 5, 45731 Waltrop
 Amtsgericht Recklinghausen HRB 7982
 Geschäftsführer: Max Heimann, Kai Steffan
 Beiratsvorsitzender: Sven Seidel

© Manufactum, Waltrop 2019

Einer für alle(s). Unser Warengutschein

Überall zu kaufen, überall einzulösen: Egal ob im Internet, in einem unserer Warenhäuser, im Kundenzentrum oder über den Katalog – mit unserem Warengutschein haben Sie immer das passende Geschenk für jeden Geschmack.

Keine Idee? Kein Problem: Wählen Sie einfach einen Gutschein-Betrag zwischen 10 und 500 Euro und schenken Sie damit die volle Auswahl des Manufactum Sortiments. Zwei Formate stehen zur Verfügung: Wenn Sie genug Vorlauf haben, bietet sich eine Klappkarte mit einem Gutschein im Scheckkartenformat an. Und wenn es schnell gehen muss, können Sie online einen PDF-Warengutschein auswählen und ihn unmittelbar nach dem Kauf selbst ausdrucken oder versenden.

Auch bei
Manufactum
Brot & Butter
einlösbar



G1107 – Bunt



G1106 – Blau



G1105 – Rot



G1108 – Garten



G1109 – Küche



G1110 – Heimtextilien



Warengutschein

z.B. G1105 | Gutschein-Betrag ab € 10,00

PDF-Warengutschein

G2107 | Gutschein-Betrag ab € 10,00

Hinweis: Alle unsere Warengutscheine sind unbegrenzt gültig. Bei ausschließlicher Bestellung einer oder mehrerer Gutscheinkarten fallen Versandkosten in Höhe von € 2,95 an. Alle Informationen entnehmen Sie bitte unseren AGB. Diese und alle Antworten auf häufige Fragen finden Sie unter www.manufactum.de/warengutschein

Es gibt sie noch, die guten Dinge.



MANŪFACTUM.

Telefon 02309 939050 · Fax 02309 939850
www.manufactum.de · info@manufactum.de

