



# 23. GenussGipfel

## AUSSTELLERKATALOG

30. August 2021  
DIE HALLE Tor 2  
Cologne, Germany

# 2021

Feinkost aus aller Welt, präsentiert  
von über 80 Ausstellern!

Veranstaltet von

**EHI** Retail Institute®

[www.genussgipfel.eu](http://www.genussgipfel.eu)





# 23. GenussGipfel

30. August 2021  
DIE HALLE Tor 2  
Cologne, Germany



## Ablauf des GenussGipfel 2021 DIE HALLE Tor 2 in Köln

### SONNTAG, 29. AUGUST 2021

★ 15:00 Uhr  
Mitgliederversammlung Corpus Culinario

★ 16:30 Uhr  
Wahl „Delikatesse des Jahres“

### ABENDVERANSTALTUNG

★ 18:30 Uhr  
„GipfelTreffen“  
Networking-Abend mit Speisen und Getränken

*(Für Mitglieder des Corpus Culinario und Aussteller des  
GenussGipfel 2021 sowie auf besondere Einladung)*

### MONTAG, 30. AUGUST 2021

★ 08:30 Uhr  
Öffnung der Registrierung

★ 09:00 Uhr  
Beginn der Ausstellung

★ 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
Die Besucher wählen das Feinkost-Produkt  
des Jahres 2021

★ 16:30 Uhr  
Prämierung Produkt des Jahres 2021

★ 17:00 Uhr  
Ende der Ausstellung und des GenussGipfels

#### Produkt des Jahres:

Die Ausstellenden Firmen des GenussGipfel 2021 nominieren jeweils ein Produkt zur Wahl zum Produkt des Jahres. Die nominierten Produkte werden an den Ausstellungsständen erklärt und ggfs. verkostet. Alle Besucher:innen erhalten am Eingang eine Wahlkarte und können die drei Produkte wählen. Alle nominierten Produkte und die Wahlurne werden auf einem Tisch zwischen den beiden Ausstellungshallen präsentiert. Die drei Produkte mit den meisten Stimmen werden am Ende des Ausstellungstages prämiert.

#### Delikatesse des Jahres:

Die Delikatesse des Jahres ist ein selbst hergestelltes Feinkostgericht. Die Feinkosthändler des Corpus Culinario stellen im Anschluss an die Mitgliederversammlung Ihr persönliches Gericht des Jahres vor. Die Vereinsmitglieder verkosten die präsentierten Produkte und wählen dann die Delikatesse des Jahres. Das Gericht mit den meisten Stimmen wird als Delikatesse des Jahres mit der bronzierten Artischocke und einem Werbekostenzuschuss von 500,- Euro ausgezeichnet.

## Impressionen 2019



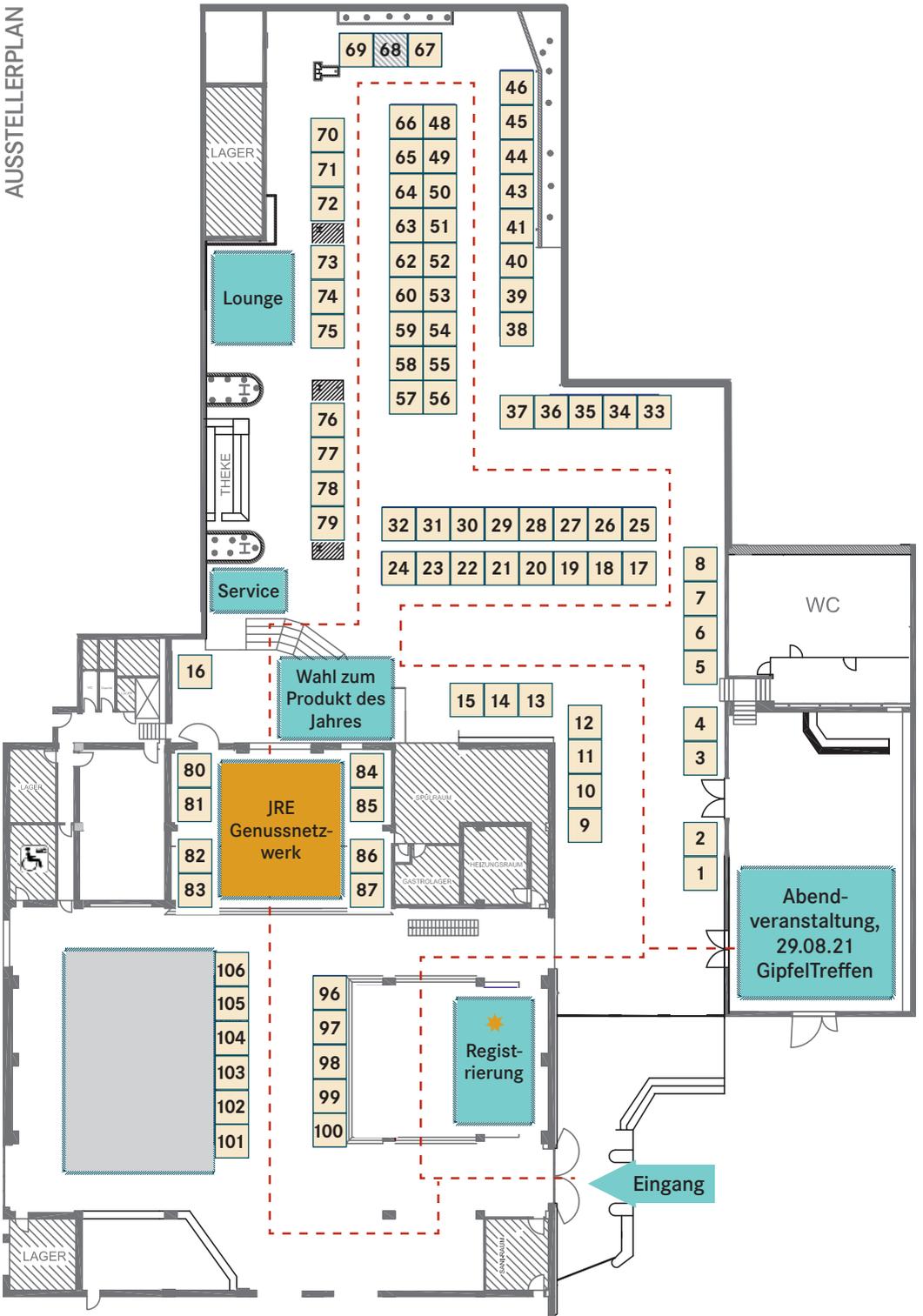
”

Nach 23 Jahren hat die Veranstaltung etwas von einem Klassentreffen. Hier kommt ein exklusiver Kreis an Gourmets zusammen, um Produkte zu entdecken, die nicht überall zu finden sind.

“

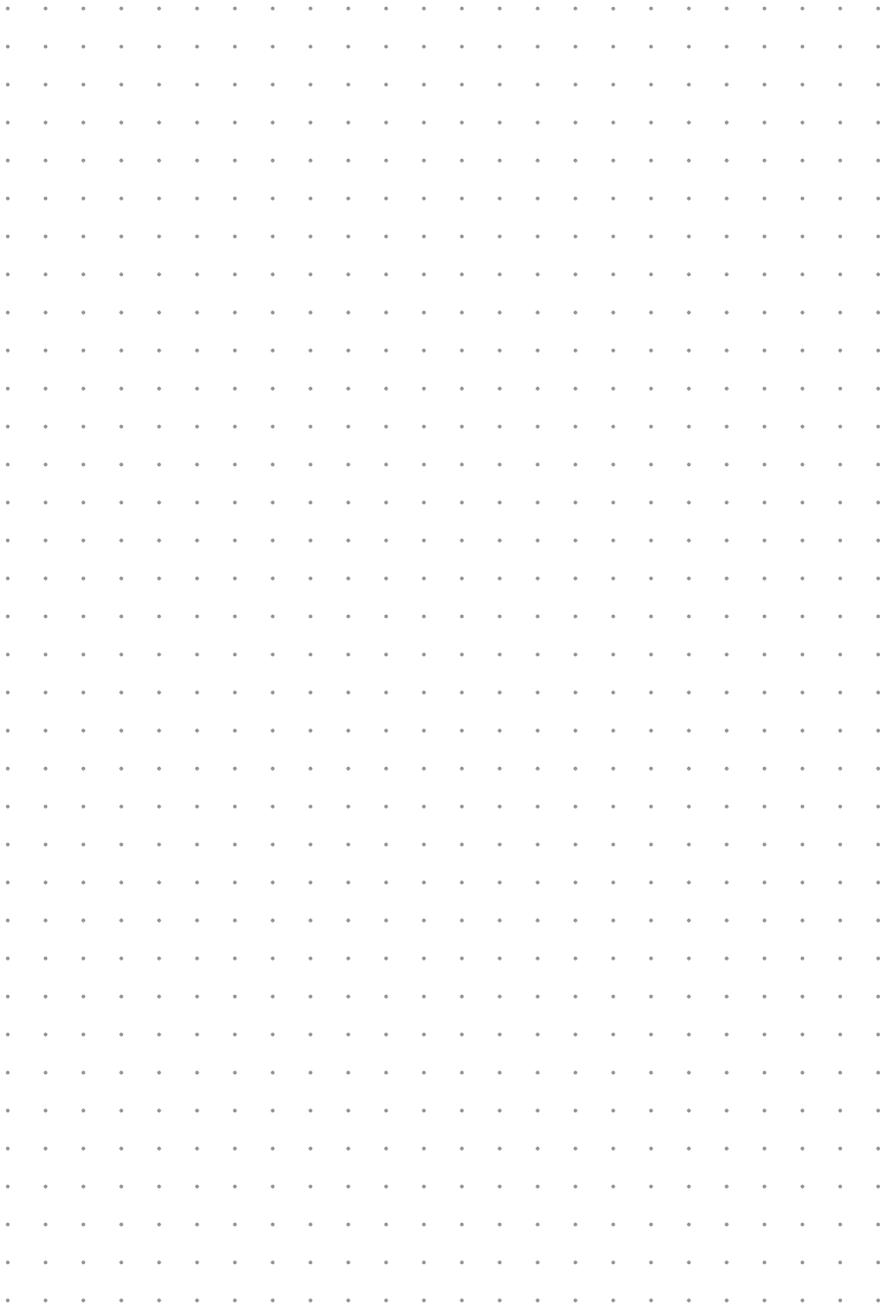


AUSSTELLERPLAN



Firma	Stand	Seite
<b>A</b> Agricola La Merced S.A.	<b>09</b>	<b>17</b>
Alentejo Global Export	<b>101-106</b>	<b>93</b>
Altonaer Kaviar Import Haus Gustav Rüsich GmbH & Co.KG (M)	<b>22/23</b>	<b>29</b>
American Heritage GmbH & Co. KG	<b>30</b>	<b>36</b>
Antonio Viani Importe GmbH	<b>40</b>	<b>43</b>
Arawi Benelux	<b>62</b>	<b>59</b>
Atla Distillery (EBD Group OÜ)	<b>51</b>	<b>49</b>
<b>B</b> Baltzer Feinkost	<b>27</b>	<b>33</b>
BLAEK Coffee GmbH	<b>96</b>	<b>88</b>
Bottles by Malund	<b>75</b>	<b>71</b>
Bouvet-Ladubay (M)	<b>01</b>	<b>10</b>
Brennerei Ehringhausen GmbH & Co. KG	<b>53</b>	<b>51</b>
Brennerei Weyand	<b>70</b>	<b>66</b>
Büffel Bill Deutschland GmbH (JRE)	<b>80-87</b>	<b>76</b>
<b>C</b> CAFFE CAGLIARI SPA	<b>72</b>	<b>68</b>
Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG	<b>55</b>	<b>53</b>
Caviar House & Prunier City GmbH (M)	<b>13</b>	<b>20</b>
Choco Dealer GmbH	<b>08</b>	<b>16</b>
Chokumi®-Pralinen & Schokoladen (JRE)	<b>80-87</b>	<b>77</b>
Claßen & Winter GbR	<b>77</b>	<b>73</b>
ClearChox (M)	<b>10</b>	<b>18</b>
Conserverie et Moutarderie BELGE	<b>50</b>	<b>48</b>
COSTOLUTO   Sparkstill GmbH (S)	<b>41/43/44</b>	<b>44</b>
Curtice Brothers GmbH	<b>58</b>	<b>56</b>
<b>D</b> Danish Coffee	<b>74</b>	<b>70</b>
Der Ginsberg	<b>18</b>	<b>25</b>
Dicke Food makes Fun GmbH	<b>38/39</b>	<b>42</b>
Die Trüffelmanufaktur (M)	<b>05</b>	<b>14</b>
Distilleria Marzadro (M)	<b>21</b>	<b>28</b>
Don Gastronom Spain	<b>32</b>	<b>38</b>
Dr. Jaglas GmbH	<b>67</b>	<b>64</b>
drinkdrink!	<b>66</b>	<b>63</b>
Duprès GmbH & Co. KG	<b>29</b>	<b>35</b>
<b>F</b> Ferrand Deutschland GmbH	<b>02</b>	<b>11</b>
Fine Food Trade (M)	<b>11/12</b>	<b>19</b>
<b>G</b> Gewürzwerk	<b>04</b>	<b>13</b>
Gimber BV	<b>76</b>	<b>72</b>
Gourmet Provence	<b>60</b>	<b>58</b>
Greenomic Delikatessen	<b>34</b>	<b>40</b>
<b>H</b> Heimat Heroes GmbH & Co. KG	<b>97</b>	<b>89</b>
honeyfaktur	<b>54</b>	<b>52</b>

	Firma	Stand	Seite
J	Jordan Olivenöl GmbH	80-87	79
	Jumi AG	03	12
	Jung und Hinze	48/49	47
K	Kalieber GmbH	33	39
	Kaspar-Manufaktur – Creme Eis	80-87	78
	Käse Kober GmbH	80-87	80
	Kieslich Gewürze	71	67
	Königskind	19	26
	KRIKET BV	63	60
L	LADOLEA® – MELISSI	73	69
	Lagerkorn GmbH (M)	57	55
	Lang Weinessig Event GmbH	15	22
	Les Délicieux e.K (M, S)	78	74
	Le Terroir – Französische Spezialitäten	56	54
	Lettinis (M)	69	65
	LEZURO – House of Artisan Brands	59	57
	Mabella Marmeladenmanufaktur (S)	79	75
M	MAD LAB – HEISENBERG CORPORATION	65	62
	Maison Maculat (Friedewald Confectionary NV)	28	34
	Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Handel	16	23
	Moreau & Tissier GbR	99	91
	moxxa.caffè   mantscheff & barthelmeß GbR	80-87	81
	Nature Snacks SPRL	64	61
O	Original Beans	80-87	83
P	Pacari® Schokolade – Premifair GmbH	25	31
	Palacios & Palacios GbR	24	30
	Pralinenbote GmbH	31	37
Q	Quittenprojekt Bergstraße	80-87	84
R	Registrierung	88-91	–
	rosenfeines	80-87	85
S	Sabores Fachgrosshandel	100	92
	SCHAUT – Zeit für das B'sondere	26	32
	Schwarzwald-MISO	80-87	86
	Sonnenschein GmbH (M)	46	46
T	The Belgian Chocolate Factory (S)	45	45
	TOMAMI GmbH	80-87	87
	Tsapi-Gold Olivenöl-Versand	52	50
V	Van Nahmen GmbH & Co. KG	80-87	82
W	Weingut am Nil	98	90
	Weingut Georg Heim	17	24
	Weingut Schenk-Siebert GbR (M)	14	21
	Weingut Tesch (M)	20	27
	Wein Wolf GmbH	06/07	15
Z	Zerres Gourmet (Zerres & Co. GmbH) (M)	35/36/37	41



## Bouvet Ladubay

**Ansprechpartner** Benoit Defranoux  
**Adresse** rue de l'Abbaye, Saint-Hilaire-Saint-Florent  
49412 Saumur, Frankreich  
**Telefon** +49 1714770076  
**E-Mail** bdefranoux@bouvet-ladubay.fr  
**Internet** www.bouvet-ladubay.com



### Über den Aussteller

Das Schaumweinhaus Bouvet Ladubay aus Saumur an der Loire gilt als Frankreichs qualitativ führender Crémant-Hersteller. Mit seinen hochwertigen Crémants steht es für Tradition genauso wie für Innovation seit 1851. Das Haus ist ein von der Familie Monmousseau inhabergeführter Betrieb.

### Ausgestelltes Sortiment

- Bouvet Brut de Loire RESERVE SPECIALE Saumur Brut Blanc & Rosé, unv. empf. EVP 13,95 €.
- Bouvet Trésor Saumur Brut Blanc & Rosé, unv. empf. EVP 17,95 €.
- Bouvet 1851 Brut Méthode Traditionnelle Blanc & Rosé 0,375 l, unv. empf. EVP 7,95 €.
- La Petite Reine, Alkoholfreier prickelnder Apfelsaft, unv. empf. EVP 12,50 €.



Stand

02

## FERRAND DEUTSCHLAND GmbH

**Ansprechpartner** Enno Proff  
**Adresse** Sundernallee 75  
58636 Iserlohn, Deutschland  
**Telefon** +49 2371 7786210  
**E-Mail** office@cognacferrand.de  
**Internet** www.ferrand-spirits.de



### Über den Aussteller

FERRAND DEUTSCHLAND beliefert Kunden in Deutschland und Österreich. Unsere Marken erhalten bei internationalen Wettbewerben immer wieder hohe Auszeichnungen: FERRAND Cognac, PLANTATION Rum und Gin CITADELLE.

### Ausgestelltes Sortiment

FERRAND Cognac, PLANTATION Rum und Gin CITADELLE. Für den deutschen Markt bieten wir exklusiv an: Calvados COQUEREL sowie Armagnac LAUBADE, Rhum Agricole Clément, Rum Admiral Rodney und CHAIRMAN'S RESERVE, BUMBU und CONDE DE CUBA, schottische Whiskys der Marken THE TORRAN und MCCRAE'S, sowie französische Whiskys von ROZELIEURES, sowie Mezcal von BRUXO und Tequila von OCHO.

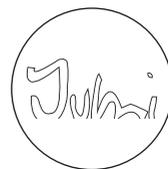


Stand

# 03

## Jumi AG

**Ansprechpartner** Till & Johnny  
**Adresse** Lindentalstr. 2  
CH 3067, Boll-Vechigen, Schweiz  
**Telefon** +41 31 721 8291  
**E-Mail** hof@jumi.lu  
**Internet** www.jumi.lu



---

### Über den Aussteller

Jumi wurde vom Käser Mike und dem Bauern Jürg, mit dem Ziel Käse so herzustellen, dass eine nachhaltige Wertschöpfung von den Bauernfamilien über die Käser bis zu den kleinen Läden entsteht, gegründet.

### Ausgestelltes Sortiment

Miuchgsicht, Mürgu, Schlossberger, Fessli und Blaus Hirni sind die Namen von einigen der anderen Käse-creationen die Jumi im Emmental in der Schweiz herstellt.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Schlossberger alt mit Feigen-Apfelsenf.



Stand

**04**

## Gewürzwerk

**Ansprechpartner** Georg Fürmeier  
**Adresse** Pockinger Str. 13  
82319 Starnberg  
**Telefon** +49 151 19666661  
**E-Mail** info@gewuerzwerk.de  
**Internet** www.gewuerzwerk.de



---

### Über den Aussteller

Gewürzwerk begeistert seit 2002 mit der größten Auswahl an Bruschettas. Garantiert genussvolle Geschmackserlebnisse mit eigenen Salamikreationen.

### Ausgestelltes Sortiment

Bruschettas, Dips, Fruchtseife, Fruchttöle, Fruchtbalsame, Salami, Speck, Wildspezialitäten.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere Salamikreationen.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

---

10% für Neukunden.

## Die Trüffelmanufaktur, Inh. S. Backes-Keck e.K.

<b>Ansprechpartner</b>	Susanne Backes-Keck
<b>Adresse</b>	Leonhardstr. 8a 89362 Offingen, Deutschland
<b>Telefon</b>	+49 8224 7999970
<b>E-Mail</b>	service@dietrueffelmanufaktur.eu
<b>Internet</b>	www.dietrueffelmanufaktur.eu



### Über den Aussteller

Aus einem feinen kleinen Waldpilzhandel ist 2008 die Trüffelmanufaktur entstanden. Sorgfältige Handarbeit und ganz viel echter Trüffel waren von Anfang an die beiden Säulen des Erfolges. Ausgesuchte Rohwaren von heimischen und meist regionalen Erzeugern werden mit Trüffel veredelt.

### Ausgestelltes Sortiment

- Cremige Trüffel Käse
- Aromatische Trüffel Soßen
- Traditionelle Trüffel Butter und Öle
- Saftige Trüffel Schinken
- Klassische Trüffel pur und im Glas

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Trüffel Balsamico – feiner Balsamico reduziert aus edlen Pfälzer Weinen verfeinert mit aromatischen Trüffel Scheiben.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

5% auf Bestellungen vor Ort.



Stand

# 06/07

## Wein Wolf GmbH

**Ansprechpartner** Heijo Prümper  
**Adresse** Königswinterer Str. 552  
53227 Bonn, Deutschland  
**Telefon** +49 228 4496 0  
**E-Mail** info@weinwolf.de  
**Internet** www.weinwolf.de



---

### Über den Aussteller

Die Wein Wolf Gruppe ist spezialisiert auf den exklusiven Import und die Distribution nationaler & internationaler Spitzenweine, Champagner und Spirituosen. Große Namen zählen zu unserem Portfolio. Wir sind IHR Wein & Spirituosen Partner in Deutschland!

### Ausgestelltes Sortiment

Probieren Sie bei uns einzigartige Weine aus Deutschland, Österreich, Spanien & Italien sowie Top-Spirituosen aus aller Welt wie z.B. Montenegro Select Bitter oder Mirabeau Dry Gin und vieles mehr!

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Mirabeau Dry Gin



Stand

08

## Choco Dealer GmbH

**Ansprechpartner** Anja Simon  
**Adresse** Pionierstr. 19  
53175 Bonn, Deutschland  
**Telefon** +49 228 286 285 260  
**E-Mail** sales@choco-dealer.com  
**Internet** www.choco-dealer.com

## CHOCO DEALER

*From lovely Beans to tasty Bars.*

### Über den Aussteller

Seit 2015 handeln wir mit feinsten Bean-to-bar Schokoladen aus der ganzen Welt. Wir und unsere Händler bauen auf Nachhaltigkeit, Transparenz und Direct Trade, exzellentes Handwerk und regionale Spezialitäten. Entdecke bei uns, was Schokolade alles kann!

### Ausgestelltes Sortiment

Alles beginnt mit der Kakaofrucht. Aus den Samen wird feine Schokolade, aus dem Fruchtfleisch, das die Samen umgibt, wird köstlicher Saft. Kakao in seiner ganzen Schönheit präsentieren wir mit Omnom (Reykjavík), Goodio (Helsinki), Chocolate Tree (Edinburgh), Firetree (Peterborough), Weiss (Saint Etienne) und Koa (Zürich).

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Koa (Zürich)

Mit Solarenergie gegen Foodwaste: Köstlicher Saft aus Kakaofruchtfleisch, ehemals ein Nebenprodukt der Kakaoindustrie. 100% transparent!

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

6% Genuss-Rabatt auf alle Vorbestellungen, zzgl. zu unseren regulären Konditionen.  
Wir informieren auf Nachfrage gern!



## AGRICOLA LA MERCED S.A.

**Ansprechpartner** Miguel San Martin  
**Adresse** Santisima Trinida 3 6ºD  
Madrid, Spanien  
**Telefon** +34 926694008  
**E-Mail** quesoslagranja@hotmail.com  
**Internet** <https://fincalagranja.es>



### Über den Aussteller

Die Produktion von Manchego-Käse in La Granja fing 1837 an und läuft heute weiter mit dem gleichen starken handwerklichen und familiären Charakter von damals. Wir verwenden dafür weiterhin nur Milch unserer reinrassiger Manchego-Schafe, die das ganze Jahr über auf der Weide gehalten werden.

### Ausgestelltes Sortiment

Chisquero P.D.O. Handwerklich erzeugter Manchego Halbgereift

- Halbgereifter Manchego-Käse mit cremiger Textur und hellgelb in der Farbe.
- Robuster und angenehmer Geschmack mit einem langen Abgang.

Chisquero D.O.P Handwerklich erzeugter Manchego Gereift

- Gereifter Manchego-Käse mit fester Textur, blassgelb in der Farbe.
- Starker Geruch sowie kraftvoller und intensiver Geschmack mit einem sehr langen Abgang.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Chisquero D.O.P Handwerklich erzeugter Manchego Gereift , Rohmilch, 7 bis 9 Monate gereift.



## ClearChox

**Ansprechpartner**

Sabine Bauschke

**Adresse**

Boterbloemstraat 17  
6832 BL Arnhem, Niederlande

**Telefon**

+49 221 7329 7676

**E-Mail**

sabine@clearchox.de

**Internet**

www.clearchox.com/de



### Über den Aussteller

ClearChox hat sich auf den Vertrieb von Bean-to-Bar Schokoladen spezialisiert, handwerklich gefertigte Premium-Schokoladen aus der ganzen Welt. Seit 2014 beliefern wir Fachgeschäfte in Deutschland und darüber hinaus. Unsere Kunden schätzen die Vielfalt unseres Sortiments, inkl. reibungslosen Service.

### Ausgestelltes Sortiment

Wir bieten ein breites Sortiment feiner und ehrlicher Markenschokoladen europäischer Chocolatiers, sowie Manufakturshokoladen direkt vom Ursprung an. Dunkle und Milchschokoladen aus einzigartigen Terroirs, veredelte, vegane u. Bio-Schokoladen. Kuvertüren, Kakaobutter u. -pulver, sowie Trinkschokoladen runden unser einzigartiges Sortiment ab. Unsere Werte sind: Qualität, Fairness, Transparenz.



Stand

# 11/12

## Fine Food Trade

**Ansprechpartner** Dorit Wihelm  
**Adresse** Gutbrodweg 10  
89423 Gundelfingen, Deutschland  
**Telefon** +49 15173047235  
**E-Mail** dorit.wilhelm@finefoodtrade.de  
**Internet** www.finefood.trade



**D. WILHELM**  
FINE FOOD TRADE

### Über den Aussteller

Neue und innovative Coniserie und Feinkostprodukte aus den verschiedensten Länder oder von regionalen Herstellern bietet unser Sortiment. Viele Produkte wurden mit den besten Awards ausgezeichnet und bestechen durch innovatives Design und überraschende Kombinationen.

### Ausgestelltes Sortiment

Neben Fudge aus England, Schokolade und Pralinen vom belgischen Hoflieferanten, Gebäck aus den Niederlanden, können wir Ihnen auch ein großes Sortiment an nachhaltigen Produkten vorstellen. Ob Vegan oder absolut Allergenfrei, hier steht der Geschmack immer im Vordergrund. Dieses Jahr stehen auch unter anderem die Bio-Cerealien von der Firma Turtle im Vordergrund.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Die Sesamblume der Coniserie Layla.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bei einer Bestellung über 200 € gibt es 3% Messerabbat.



Stand

**13**

## Caviar House & Prunier City GmbH

**Ansprechpartner** Felix Demmin  
**Adresse** Redcarstr. 2a  
53842 Troisdorf-Spich  
**E-Mail** info@caviarhouse-prunier.de  
**Internet** www.caviarhouse-prunier.com

CAVIAR  
HOUSE  
&  
PRUNIER

---

### Über den Aussteller

„Quality means doing it right when no one is looking.“

Mit diesem Spruch ist über die Produktion des feinsten Prunier Caviars alles gesagt, so Geschäftsführer Frank Brömmelhaus.

### Ausgestelltes Sortiment

Caviar, Balik Lachs, Kenmare Select Räucherlachs, Sardinen, Störfilet.



Stand

# 14

## Weingut Schenk-Siebert GbR

**Ansprechpartner** Gerhard Siebert/Jürgen Siebertz vor Ort  
**Adresse** Leiningerstr. 16  
67269 Grünstadt-Sausenheim, Deutschland  
**Telefon** +49 6359 2159  
**E-Mail** schenk-siebert@t-online.de  
**Internet** www.weingut-schenk-siebert.de



### Über den Aussteller

SEIT 1675.

Das Weingut Schenk Siebert befindet sich in Grünstadt-Sausenheim, im Herzen der schönen Nordpfalz. Die Reben werden auf einer Fläche von knapp 40 Hektar angepflanzt. Sowohl klassische, als auch internationale Sorten finden hier ihre Bestimmung.

„UNSERE PHILOSOPHIE IST, IMMER ALLES AUF GEMEINSAME FÜSSE ZU STELLEN.“

### Ausgestelltes Sortiment

- 2020 Grauer Burgunder
- 2020 Spätburgunder Blanc de Noir
- 2020 Sausenheimer Riesling feinherb
- 2020 Kleinkarlbacher Sauvignon Blanc
- 2018 Cuvée Trio Rotweinblend
- 2019 RÖTH Grauer Burgunder
- 2018 RÖTH Spätburgunder – Roter Mohr
- 2019 Feuermännchen Chardonnay
- 2019 Sausenheimer Honigsack Riesling
- Pinot Blanc de Noir Sekt

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

2018 Cuvée Trio trocken  
Rotwein Blend

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

3% Messerabbat bei Direktbestellung vor Ort.



## Lang Weinessig Event GmbH

**Ansprechpartner** Claus Driese  
**Adresse** Jahnstr. 1  
67483 Edesheim, Deutschland  
**Telefon** +49 6323 3025881  
**E-Mail** driese@langweinessig.de  
**Internet** www.langweinessig.de



### Über den Aussteller

Hochwertigste Feinkost auf Basis von Weinessig aus der Südpfalz; zum Trinken, Würzen, Dippen, Verfeinern von Salaten, Käse, Grillgut, und und und.

Aus der Spitzengastronomie kommend nur mit natürlichen Zutaten in der Nähe der Wiege der deutschen Republik kreiert.

### Ausgestelltes Sortiment

- Balsamessige mit außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen (u.a. Vanille, Safran)
- Vinaigretten als fertiges Gewürz nicht nur für Salate
- Tunken mit Frucht und Wein für alles was zu tunken geht
- Balsamico, regional und lecker produziert in der Südpfalz

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Tunke Dattel/Dornfelder; eine extrem vielseitig einsetzbare leicht säuerliche Kreation; mit Wein aus Schwiegervaters Bio-Weingut und Datteln.



## Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Handel

**Ansprechpartner** Vladislava Dubinina  
**Adresse** Spichernstr. 55  
 50672 Köln, Deutschland  
**Telefon** +49 221 57993 714  
**E-Mail** dubinina@ehi.org  
**Internet** www.kompetenzzentrumhandel.de



### Über den Aussteller

#### WIR. MACHEN. DIGITALISIERUNG. BEGREIFBAR.

Als Teil der Initiative Mittelstand-Digital unterstützt das Kompetenzzentrum Handel im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie die Digitalisierung des Handels – vor allem kleine und mittlere Unternehmen. Das Kompetenzzentrum Handel hilft mit Expertenwissen, Demonstrationszentren, Best-Practice-Beispielen sowie Netzwerken, die dem Erfahrungsaustausch dienen. Im deutschlandweiten und kostenfreien Angebot des Kompetenzzentrums Handel sind unter anderem Workshops, Webinare, Unternehmenssprechstunden, Podcasts zu aktuellen Handelsthemen, Checklisten, Leitfäden und Infomaterialien. Mehr Informationen unter [www.kompetenzzentrumhandel.de](http://www.kompetenzzentrumhandel.de)



## Weingut Georg Heim

<b>Ansprechpartner</b>	Georg Heim
<b>Adresse</b>	Krischelsberg 14 54347 Neumagen-Dhron, Deutschland
<b>Telefon</b>	+49 6507 2186
<b>E-Mail</b>	georg@weingut-heim.de
<b>Internet</b>	www.weingut-heim.de



### Über den Aussteller

Das Weingut Georg Heim betreibt Weinbau in der Familie seit 1876 in Neumagen-Dhron an der Mittelmosel. Riesling und andere bekannte Rebsorten in klassischen Schiefersteillagen bilden die Grundlage für ausgesuchte hochwertige Weine. Lassen Sie sich von der Qualität überzeugen!

### Ausgestelltes Sortiment

- 2020er Gutsriesling Trocken
- 2020er Neumagener Rosengärtchen Spätlese Riesling trocken
- 2020er Chardonnay Spätlese trocken
- 2018er Neumagener Laudamusberg Spätlese Spätburgunder Rotwein trocken
- 2013er Neumagener Rosengärtchen Auslese Riesling edelsüß
- Heims Riesling Sekt Brut

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

3. 2020er Neumagener Laudamusberg Chardonnay Spätlese Trocken.



Stand

18

## Der Ginsberg

**Ansprechpartner** Frank Ginsberg  
**Adresse** Bergstr. 10  
51570 Windeck, Deutschland  
**Telefon** +49 2292 9290992  
**E-Mail** info@windecker-dorfbrennerei.de  
**Internet** www.derginsberg.de



---

### Über den Aussteller

Manufaktur für edle Destillate (Obstdestillate, Rum, Gin etc.).

### Ausgestelltes Sortiment

Diverse Obstdestillate, Rum, Gin.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Fenchelgeist.



## KÖNIGSKIND

**Ansprechpartner** Uwe König  
**Adresse** Unterm Ziegenbusch 3  
51674 Wiehl, Deutschland  
**Telefon** +49 2296 991207  
**E-Mail** info@koenigs-kind.de  
**Internet** www.koenigs-kind.de



### Über den Aussteller

Wir sind eine Genussmanufaktur aus dem Oberbergischen. Aus den Früchten der Natur stellen wir unsere Köstlichkeiten her. Alles von Hand gemacht, ohne Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker...

Probieren und genießen Sie: natürlich, köstlich aus dem Oberbergischen.

### Ausgestelltes Sortiment

- Chutneys
- Pestos
- schwarze Nüsse
- Senfe
- Fruchtaufstriche
- BBQ-Soßen
- Chimichurri
- Balsamico-Zwiebeln
- Sirup, Liköre
- Pflaumenpunsch
- Apfelpunsch alkoholfrei

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Grünkohlpesto.



Stand

20

## Weingut Tesch

**Ansprechpartner** Dr. Martin Tesch  
**Adresse** Naheweinstr. 99  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
**Telefon** +49 6704 93040  
**E-Mail** info@weingut-tesch.de  
**Internet** www.weingut-tesch.de

**TESCH**  
RIESLING

### Über den Aussteller

Dr. Martin Tesch gehört zu den profiliertesten deutschen Winzern. Im fast 300 Jahre alten Familienbetrieb in Langenlonsheim an der Nahe wird vornehmlich Riesling produziert. Alte Reben, umweltschonender Weinbau und Ernte der Trauben von Hand, sind die Basis für herausragende Weine.

### Ausgestelltes Sortiment

Neben den vielfach ausgezeichneten, klassisch ausgebauten Lagenweinen sind auch die Konzept-Weine von TESCH international bekannt. RIESLING UNPLUGGED® – ein Wein gegen die Technisierung und Versüßlichung des Rieslings – hat sich ebenso zum Klassiker entwickelt wie DEEP BLUE®, ein komplexer Weißwein aus der blauen Spätburgundertraube.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

2020 Deep Blue (250 ml)

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Frei Haus Lieferung ab 60 Flaschen sortiert.



## DISTILLERIA MARZADRO SPA

**Ansprechpartner** Max Meyer-Spelbrink / Franco Olivetti  
**Adresse** Via per Brancolino 10  
38060 Nogaredo, Italien  
**Telefon** +39 0464304555  
**E-Mail** backoffice@marzadro.it  
**Internet** www.marzadro.it

**DISTILLERIA  
MARZADRO**  
*Grappa dal 1949*

### Über den Aussteller

Die Geschichte der Brennerei Marzadro beginnt im Jahre 1949 in Trentino. Ihr Ziel ist, den besten Trester für die Destillierung von Grappa zu gewinnen. Die Familie Marzadro, jetzt in der 3. Generation, führt noch heutzutage dieses traditionelle Erbe mit großem Engagement und Professionalität weiter.

### Ausgestelltes Sortiment

- Die 3 Affina (10 Jahre verfeinerter Grappa)
- Espressioni (verschiedene Holzfässer, verschiedene Methoden)
- Le Giare (Amarone, Gewürztraminer, Chardonnay; 3 Jahre gelagerter Grappa)
- 18 Lune (in 4 verschiedenen Holzfässern gelagerter Grappa) und Riserve 18 Lune
- Anfora (in Tonamphoren verfeinerter Grappa)
- Trentina Morbida (aus weissen Rebensorten)
- Bivitigni Grappe

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

BIVITIGNI GRAPPA

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Panettone Vorbestellung 17+1.



Stand

# 22/23

## Altonaer Kaviar Import Haus Gustav Rüscht GmbH & Co.KG

**Ansprechpartner** Markus Rüscht  
**Adresse** Schmarjestr. 44  
22767 Hamburg, Deutschland  
**Telefon** +49 177 9660215  
**E-Mail** m.ruesch@aki-hamburg.de  
**Internet** www.aki-hamburg.de



### Über den Aussteller

AKI – das steht für Altonaer Kaviar Importhaus. Und genau das tun wir auch: Kaviare auswählen, importieren und handeln, seit fast 100 Jahren. Gemeinsam mit unserem weltweiten Netzwerk haben wir in dieser Zeit viele Kunden für unsere Produkte begeistert.

### Ausgestelltes Sortiment

- Stör Caviar im Glas
  - Siberian
  - Ossetra
  - Siberian d'Aquitaine
  - Beluga di Veneto
  - Mandarin Imperial Golden Queen
- Anti Pasti (Aubergine, getrocknete Tomaten, Artischocke, Zwiebeln)
- Trüffelnie
- Trend Kaviar (Saibling, Forelle, Ljöröm)
- Schokoladenkaviar

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

ASC Heide Forellen Caviar.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Snack It - Sylter Kartoffelchip | AKI BIO Schmand | ASC Heide Forelle in der Originaldose 15 €



Stand

# 24

## Palacios & Palacios GbR

**Ansprechpartner** Marta Palacios Anaut  
**Adresse** Almstadtstr. 4A  
10119 Berlin, Deutschland  
**Telefon** +49 15774247001  
**E-Mail** info@palacios-palacios.de  
**Internet** www.palacios-palacios.de



---

### Über den Aussteller

Seit Generationen ist die Familie Palacios im Bereich Viehzucht für den Manchego-Käse in Spanien tätig. Dank der Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten bringen wir die vielfältige Tradition spanischer Käsehandwerk und andere regionale handgemachte Spezialitäten nach Deutschland.

### Ausgestelltes Sortiment

Feine Aromen und überraschende Geschmacksrichtungen von regionalen Käse, Weine, Fischkonserven und andere ausgewählte, von Familienunternehmen hergestellte Delikatessen aus den verschiedenen gebietender iberischen Halbinsel, die Tradition und Moderne verbinden.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Aus langsam pasteurisierter Schafsmilch und mit fermentiertem schwarzen Knoblauch, der Käse aus Spanien mit leichter Leberwurstnote.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bei direkter Bestellung gibt es das für spanischen Käsegenuss typische Knäckebrot gratis dazu. Spanische Spezialitäten, Käse- & Weinverkostung am Stand.

Stand

# 25

## Pacari® Schokolade – Premifair GmbH

**Ansprechpartner** Michaela Sampakidou  
**Adresse** Auenstr. 80  
80469 München, Deutschland  
**Telefon** +49 89 46 22 6773  
**E-Mail** info@premifair.de  
**Internet** www.pacarischokolade.de



### Über den Aussteller

Pacari macht Schokolade, wie sie sein sollte. Jede Tafel unterstützt den fairen Handel und enthält nur beste biologische Zutaten.

Wir arbeiten direkt mit über 4000 Bauern zusammen, die ihr Land seit Jahrzehnten kennen und Experten im Anbau ihres Kakaos sind. Das Ergebnis lässt sich sehen!

### Ausgestelltes Sortiment

Ein einzigartiger Dreiklang: Preisgekrönter Geschmack – „Beyond fair“ gehandelt – aus Edelkakao und 100 % Bio Zutaten. Und bei unserer breiten Auswahl an aufregenden Geschmackskombinationen, ausgewählten Single Origin und rohen Schokoladen für Kenner ist für jeden etwas dabei.

Abgerundet wird das Sortiment an Tafeln durch Geschenkesets, Kuvertüren und schokolierete Früchte.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Bio Schokolade PACARI Piura Quemazón, 70 % Kakao.



## SCHAUT – Zeit für das B'sondere

**Ansprechpartner** Brigitte Schaut  
**Adresse** Holzbachstr. 10  
88515 Andelfingen, Deutschland  
**Telefon** +49 7371 8853  
**E-Mail** info@schauts.de  
**Internet** www.schauts.de



SCHAUT

---

### Über den Aussteller

SCHAUT – ist ein Familienbetrieb mit Sitz in Süddeutschland der mit viel Zeit & Hingabe in handwerklicher Arbeit qualitativ hochwertige Nudeln & Nudelsonnen aus besten Rohstoffen herstellt. Eng verbunden mit traditionsreicher Landwirtschaft & ursprünglicher Natur entstehen wertvolle Manufakturprodukte.

### Ausgestelltes Sortiment

SCHAUT bietet

- Kernige NUDELN die in ehrlicher Handarbeit aus Eiern von glücklichen Hühnern und feinstem Hartweizen- oder Dinkelgrieß entstehen und durch eine schonende Trocknung besonders geschmacksintensiv sind.
- Aromatische NUDELSONNEN mit frischen Kräutern als b'sonderer Leckerbissen zu den Nudeln.
- Kräftige BROTBÄCKMISCHUNGEN, herzhaftes GRISSINI sowie vollmundiges RAPSÖL aus eigenem Anbau

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

SCHWÄBISCHE KRÄUTER GRISSINI – mit Dinkelmehl aus eigenem Anbau und getrockneten Kräutern verfeinert, schonend luftgetrocknet, herzhaft im Geschmack.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

10 % Rabatt auf Bestellungen die direkt vor Ort beim 23. GenussGipfel am 30. August 2021 in Köln getätigt werden. Das Lieferdatum ist frei wählbar.



## Baltzer Feinkost

<b>Ansprechpartner</b>	Manfred Baltzer
<b>Adresse</b>	Müggelseedamm 189 12587 Berlin, Deutschland
<b>Telefon</b>	+49 30 566 46 05
<b>E-Mail</b>	info@der-weinladen-baltzer.de
<b>Internet</b>	www.baltzer-feinkost.de



### Über den Aussteller

Manfred Baltzer ist seit 1998 im klassischen Facheinzelhandel mit Schwerpunkt Wein und Feinkost in Berlin tätig. Im Jahr 2010 gründete er ein Cateringunternehmen aus der verschiedenste Manufakturprodukte hervorgingen die über den Weinladen bzw. Baltzer Feinkost deutschlandweit vertrieben werden.

### Ausgestelltes Sortiment

Berliner Glücksdressing auf der Basis einer Vinaigrette in der praktischen 0,2 Liter Weithalsflasche als auch in den eleganten 0,2 und 0,5 Liter Langhalsflaschen mit Holzgriffkorken sowie verschiedene Condimento.

Das Glücksdressing wird in den Geschmacksrichtungen Himbeere Kirsche, Himbeere Kirsche pikant, Mango Chilie, Orange Kurkuma, Orange Rosa Pfeffer und Apfel angeboten.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Das Glücksdressing Orange Rosa Pfeffer zeichnet sich durch seinen süßlich würzigen Ggeschmack aus. Gut geeignet zu Fisch, Blatt- und Obstsalaten.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Auf alle Produkte 5+1 Aktion bei Bei Bestellung auf der Messe.



Stand

28

## Maison Macolat

**Ansprechpartner** Norbert Ortmann  
**Adresse** Augustinessenplein 31  
2018 Antwerpen, Belgien  
**Telefon** +49 15164602701  
**E-Mail** norbert@maisonmacolat.com  
**Internet** www.maisonmacolat.com



---

### Über den Aussteller

Maison Macolat steht für eine einzigartige Kombination aus Innovation, Erbe und Engagement für die Gemeinschaft. Als Synthese aus landwirtschaftlichem Erbe und Exzellenz, einer hohen Wertschätzung für belgische Schokolade und dem Wunsch, dem Leben besondere Schokoladen Momente zu schenken.

### Ausgestelltes Sortiment

Entdecken Sie die 5 exquisiten Geschmacksrichtungen von Maison Macolat.  
Erhältlich in Gläsern von 100 g & 160 g und in unseren Mini Format 2er Packs für Unterwegs.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Maison Macolat Salted Caramel.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Starter Paket klein 364,40 € + 6 kl Ds frei  
Starter Paket gross 532,40 € + 6 gr Ds frei NNR



Stand

# 29

## Duprès GmbH & Co. KG

**Ansprechpartner** Ines Plinke  
**Adresse** Marktstr. 1  
31535 Neustadt a. Rbge, Deutschland  
**Telefon** +49 5032 3302  
**E-Mail** info@dupres-sekt.de  
**Internet** www.dupres.de



---

### Über den Aussteller

Sektkellerei & Weinhaus

### Ausgestelltes Sortiment

Sekt, Wein, Spirituosen, Feinkost

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Duprès Cidre

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

11 Flaschen + 1 Flasche gratis bei einer Bestellung ab 24 Flaschen



Stand

30

## American Heritage GmbH & Co. KG

**Ansprechpartner** Sabine Ryan  
**Adresse** Provinostr. 52  
86153 Augsburg, Deutschland  
**Telefon** +49 821 455 25400  
**E-Mail** info@american-heritage.de  
**Internet** www.american-heritage.de



### Über den Aussteller

American Heritage ist ein seit 2004 liebevoll geführtes Familienunternehmen mit einem eigenen Geschäft in Augsburg sowie einem europaweiten Online- und Großhandel. Unsere vielen kulinarischen Köstlichkeiten beziehen wir direkt von amerikanischen Manufakturen.

### Ausgestelltes Sortiment

Saucen und Aiolis von Stonewall Kitchen, Rufus Teague, Bone Doctors und Horseshoe Brand. Grillgewürze von Urban Accents und Bourbon Barrel Foods. Sirups von Crown Maple und Blackberry Patch. Pizzateig von Urban Slicer. Pickles von MacClure's und Schokolade von Guittard Chocolate Company sowie Peanut Butter von Koeze.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Lemon & Avocado Oil Aioli von Stonewall Kitchen.



Stand

# 31

## **Pralinenbote GmbH**

**Ansprechpartner** Ulrich Schäpers  
**Adresse** Voßkamp 1  
46414 Rhede, Deutschland  
**Telefon** +49 2872 94811 22  
**E-Mail** ulrich.schaepers@pralinenbote.de  
**Internet** www.pralinenbote.de



---

### **Über den Aussteller**

Seit 2004 steht die Firma Pralinenbote für die größte handwerkliche Pralinenvielfalt Deutschlands. Dazu beliefern uns die besten Chocolatiers aus Deutschland mit Ihren neuesten Pralinés und Schokoladen die frisch und zum Großteil exklusiv für uns gefertigt werden.

### **Ausgestelltes Sortiment**

Pralinenbote Thekenaufsteller: Die „Bestseller“ aus 17 Jahren Pralinenclub®-Erfahrung in einem 6er-Set mit einem ansprechenden Aufsteller.

### **Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“**

Pralinenclub® 6er Set „Bestseller“ mit den 6 besten Pralinen aus 17 Jahren Pralinenclub®.

### **★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021**

Thekenaufsteller mit insgesamt 20x 6er-Sets Pralinen für nur 49 € anstatt 67,30 €.



## DON GASTRONOM SPAIN

<b>Ansprechpartner</b>	Carlos Vives
<b>Adresse</b>	C Juan Ajuriaguerra, 4 48009, Bilbao, Spanien
<b>Telefon</b>	+34 607 028 004
<b>E-Mail</b>	carlos@dongastronom.es
<b>Internet</b>	<a href="http://catalog.dongastronom.es/?lang=de">http://catalog.dongastronom.es/?lang=de</a>



### Über den Aussteller

DON GASTRONOM ist eine Vereinigung von Herstellern spanischer Gourmet Produkte und Weine, und alle zusammen exportieren seit etwa 20 Jahren. Alle Hersteller sind mittelständische Familienbetriebe, die Produkte mit sehr guter Qualität produzieren. Hohe Qualität, niedrige Preise, einfache Logistik.

### Ausgestelltes Sortiment

Die ganze typisch spanische Gastronomie an einem einzigen Punkt: Natives Olivenöl extra und BIO, Gourmet-Oliven, handwerklich hergestellte Pasteten und Marmeladen, Iberico Schinken und Wurstwaren, Manchego und andere spanische Käse, Safran, Paprika und Gewürze, Mandeln und Nüsse, Paella-Reis, Fisch und Meeresfrüchte, Alioli, Brava, Mojo und andere spanische Saucen, Gemüsekonserven, Wein, Keramik.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Hispaniola Gewürze. Erstaunliche Mischungen der besten Gewürze aus Spanien. Sie werden Ihre Mahlzeit ganz einfach und schnell verbessern.



## Kalieber GmbH

**Ansprechpartner** Julian Stork/Markus Landwehr  
**Adresse** Ruhrbachstr. 8  
49688 Lastrup, Deutschland  
**Telefon** +49 4472 68766463  
**E-Mail** julian@kalieber.de/markus@kalieber.de  
**Internet** www.kalieber.de



## Über den Aussteller

Das ist Kalieber

Kalieber ist nicht nur eine Marke – Kalieber ist ein Bekenntnis zu Geschmack und Genuss, zu Tradition und Qualität und zu echter Fleischer Handwerkskunst. Wir leben die Leidenschaft für gute, ehrliche Lebensmittel aus tiergerechter Haltung.

## Ausgestelltes Sortiment

Kalieber präsentiert eine Auswahl vom Klassiker bis zum echten Geschmackskracher. Luftgetrocknete Rindersalami vom Angus und Galloway, leicht mit Knoblauch angehauchter Knoblauch-Karree-Speck vom Aktivstall-Schwein oder auch die norddeutsche Chorizo vom Bunten Bentheimer Schwein. Aber auch Bolognese oder Corned-beef für die Stulle oder unsere kulinarische Speckmarmalade sind mit von der Partie.

## Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Der Knoblauch-Karreespeck ist ein wundervoll hergestellter Speck, mit einer Gewürzkruste aus Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Luisenhaller Siedesalz.

## ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

10% Messerabbatt auf den Knoblauch-Karreespeck vom Aktivstall-Schwein.



## Greenomic Delikatessen

**Adresse** Kornblumenweg 8  
73730 Esslingen, Deutschland  
**Telefon** +49 711 3655 16 78  
**E-Mail** info@greenomic.eu  
**Internet** www.greenomic.eu



---

### Über den Aussteller

Unser oberster Anspruch gilt der Qualität unserer Produkte, der Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft und der Gewährleistung eines hohen Genusserebnisses. Wir beziehen daher unsere hochwertigen Produkte vielfach von kleinen Familienbetrieben, die in Handarbeit herstellen und alte Traditionen pflegen.



Stand

# 35/36/37

## Zerres Gourmet (Zerres & Co.GmbH)

**Ansprechpartner** Robert Zerres  
**Adresse** Löwenhof 9  
28217 Bremen, Deutschland  
**Telefon** +49 421 98 98 48 40  
**E-Mail** info@zerresgourmet.com  
**Internet** www.zerresgourmet.com



---

### Über den Aussteller

Die Überrascher!

Hochwertigste Gourmet-Produkte, Wein und Kaffee-Spezialitäten, überwiegend von kleinen Manufakturen, Winzern und Röstern, in anspruchsvollen Designs bieten interessante, zusätzliche Potenziale im Premium Bereich und bilden eine hervorragende Ergänzung zu Ihren aktuellen Sortimenten.

### Ausgestelltes Sortiment

- Kaffee, Caffe Crema, Espresso Gourmet
- Süßes & Salziges
- Trüffelprodukte
- Schokoladen
- Antipasti
- Konfitüren & Honig
- Essig & Öl
- Tee
- Pasta & Saucen
- Wein

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

TEALDI Tomini Trüffelkäse

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Messerabbat: Kaffee 5 %, Gourmet-Artikel 10 %.



## Dicke Food makes Fun GmbH

**Ansprechpartner** Manfred Müller  
**Adresse** Vorm Eichholz 2  
42119 Wuppertal, Deutschland  
**Telefon** +49 202 281 56 0  
**E-Mail** info@foodmakesfun.com  
**Internet** www.dickefoodmakesfun.com



---

### Über den Aussteller

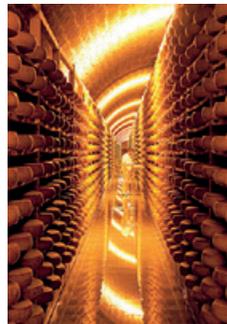
Dicke Food koordiniert Leistungen von Spezialisten und ist als Foodscout für frische Lebensmittel mit hoher Qualität tätig. Unsere Kernkompetenz ist die Belieferung mit frischen Delikatessen aus Frankreich, Italien, Spanien und der Schweiz, sowie das Training der Mitarbeiter an den Theken.

### Ausgestelltes Sortiment

Traditionell handwerklich hergestellte Quiche-Spezialitäten, sowie Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Frankreich. Käsespezialitäten aus Europa.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Italienische Bio-Cacciatore DOP von der Firma Golfera in Lavezzola SPA.



Stand

**40**

## Antonio Viani Importe GmbH

**Ansprechpartner** Alexandra Kreienkamp  
**Adresse** August-Spindler-Str. 12  
37079 Göttingen, Deutschland  
**Telefon** +49 551 50551 37  
**E-Mail** a.kreienkamp@viani.de  
**Internet** www.viani.de

---

### Über den Aussteller

Wir sind der richtige Partner für den Fachhandel – Viani, seit 1973.

Viani importiert Italien und ausgesuchte europäische Spezialitäten nach Deutschland, mit viel Geschmack, direkten Kontakten zu den Produzenten und der Erfahrung zweier Generationen eines italienischen Familienunternehmens.

### Ausgestelltes Sortiment

Das Warensortiment zeichnet sich durch italienische Spezialitäten sowie weitere hochwertige Marken aus dem europäischen Ausland aus. Die Traditionsbetriebe mit ihrer bewährten Qualität und die jungen Manufakturen mit ihren innovativen, genussreichen Produkten haben eines gemeinsam, sie arbeiten handwerklich und konzentriert.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Wir bieten Ihnen einen 10% Messerabatt auf Ihre am Messetag getätigten Bestellungen an.



Stand

41/43/44

## COSTOLUTO | Sparkstill GmbH

Adresse Im Farchet 24,  
83646 Bad Tölz, Deutschland  
Telefon +49 8041 4488040  
E-Mail office@costoluto.com  
Internet www.costoluto.com



## COSTOLUTO / WINE



— 5 WEINE, 50 BOTSCHAFTEN, EIN ANBAUGEBIET —

## THE BELGIAN CHOCOLATE FACTORY

**Ansprechpartner** De Ridder Helga  
**Adresse** Peperstraat 7  
9230 Wetteren, Belgien  
**Telefon** +32 475 69 32 76  
**E-Mail** info@magic-chocolates.be  
**Internet** www.magic-chocolates.be



### Über den Aussteller

We are a family business producing our own premium chocolate, vegan, organic and free from allergenes. We use only non refined ingredients. We care about the health of people, about the animals and about sustainability.

### Ausgestelltes Sortiment

We offer a range of chocolates starting from 36 % cocoa till 93 % cocoa. We also offer white vegan chocolate, chocolate with honey and chocolate spread. We can personalise your chocolate.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Premium „Magic Chocolate“ bars and spread.



Stand

# 46

## Sonnenschein GmbH

**Ansprechpartner** Sebastian Banhold  
**Adresse** Alter Fährweg 8  
58456 Witten, Deutschland  
**Telefon** +49 2302 56006  
**E-Mail** s.banhold@sonnenscheiner.de  
**Internet** www.sonnenscheiner.de



### Über den Aussteller

Die Firma Sonnenschein produziert in Witten bereits seit 1875 Spirituosen.

### Ausgestelltes Sortiment

- Herbeder Tropfen
- Sonnenblümchen
- Pommeranze
- Weisse Schokolade
- Amarena Likör
- Haselnuss Likör
- Schlehen Likör
- Marillen Likör
- Botan Gin



Stand

**48/49**

## Jung und Hinze GmbH

**Ansprechpartner** Daniel Apel  
**Adresse** Trendelburger Weg 32  
34385 Bad Karlshafen, Deutschland  
**Telefon** +49 5674 1047  
**E-Mail** d.apel@jungundhinze.de  
**Internet** www.jungundhinze.de



---

### Über den Aussteller

50 Jahre Kontakte zu Metzger-Manufakturen mit Schwerpunkt Eichsfelder und Hessische Rohwurstspezialitäten.

### Ausgestelltes Sortiment

- Original Eichsfelder Rohwurstspezialitäten
- Original Hessische Ahle Worscht
- Handwerklich hergestellt und schonend gereift!

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Original Eichsfelder Dicke Stracke, 12 Monate luftgetrockent.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Interessierte Fachbesucher erhalten eine Eichsfelder Stracke als Kostprobe mit nach Hause.



Stand

**50**

## Conserverie et Moutarderie BELGE

**Ansprechpartner** Rachel Renson  
**Adresse** Eynattenerstrasse 20  
4730 Raeren, Belgien  
**Telefon** +32 87 85 80 17  
**E-Mail** rachel.renson@moutarderie.be  
**Internet** www.moutarderie.be



### Über den Aussteller

Wir sind ein Familienunternehmen, das Saucen, Dressings, Senf und Brotaufstriche produziert. Das Unternehmen ist 1953 von unseren Großeltern gegründet worden und jetzt in den Händen der 3. Generation. Wir sind 5 km von Aachen entfernt. Wir arbeiten in enger Kooperation mit der Beschützende Werkstätte.

### Ausgestelltes Sortiment

Wir sind stolz Ihnen unser Feinkost Sortiment vorstellen zu dürfen. Das Sortiment wird in einer exklusiven Verpackung vorgestellt, wir bieten verschiedene Saucen-, Senf, Dressings- und Brotaufstrichsorten an.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unsere „La délicieuse“ Béarnaise Sauce, kann kalt oder warm verkostet werden. Kann direkt in dem Weck-Glas in einem Wasserbad aufgewärmt werden.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bei Ihrer ersten Bestellung bieten wir Ihnen 5% an (Mindestabnahmemenge 13 Kartons).



Stand

# 51

## Atla Distillery (EBD Group OÜ)

**Ansprechpartner** Mart Rahkema  
**Adresse** Kesk tee 12  
75305 Jüri, Harju maakond, Estland  
**Telefon** +372 578 77 220  
**E-Mail** info@ebd.ee  
**Internet** www.atla-naps.ee



### Über den Aussteller

Brennen mit Leidenschaft. Atla Distillery ist eine schnell wachsende Craft-Spirits Brennerei aus Estland. Wir bündeln traditionelle Destillation mit moderner, patentierter Spitzentechnologie und bieten unseren Kunden ein ganz neues Geschmackserlebnis. Aus dem besten estnischen Apfelwein gebrannt.

### Ausgestelltes Sortiment

- Klangvoller Apfelschnaps - mit klarem Klang
- Gutsherren Apfelschnaps - beflügelt Cocktails
- Uriger Apfelschnaps - aus Eichenfass
- Gutsherren Jagdschnaps - aus Vogelbeeren
- Omas Kirschlikör - lieblich, aus reifen Sauerkirschen
- Gutsherrin Kirschlikör - ohne Zucker, bitterer Kirschgeschmack und volles Aroma
- Omas Honigbeerlikör - lieblich, aus Honigbeere
- Reserve - Estlands erster Apfelbrandy

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Reserve, 45,5% 70cl, Estlands erster Apfelbrandy, im Eichenfass gereifter Apfelweinbrand.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

-20% für alle Verkäufe und Bestellungen, die auf der Messe abgeschlossen werden.



Stand

**52**

## Tsapi-Gold Olivenöl-Versand

**Ansprechpartner** Herr Ganß  
**Adresse** Köngener Str. 2  
73770 Denkendorf, Deutschland  
**Telefon** +49 171 214 20 32  
**E-Mail** info@olivenoel-versand.de  
**Internet** www.olivenoel-versand.de



---

### Über den Aussteller

Griechischer Olivenölerzeuger

### Ausgestelltes Sortiment

- Olivenöl „Tsapi-Gold“ – griechisches Olivenöl der Spitzenklasse.  
Nativ extra, kalt extrahiert, Sortenrein, Handpflückung.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Olivenöl „Tsapi-Gold“

## ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Olivenöl Verkostung

Stand

53

## Brennerei Ehringhausen GmbH & Co. KG

**Ansprechpartner** Georg & Theres Glitz Ehringhausen

**Adresse** Ehringhauser Weg 2  
59368 Werne, Deutschland

**Telefon** +49 2389 2363

**E-Mail** info@brennerei-ehringhausen.de

**Internet** www.brennerei-ehringhausen.de



### Über den Aussteller

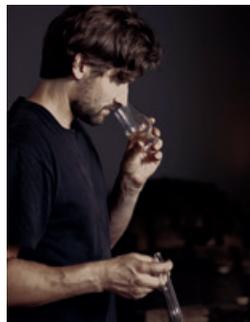
Mit viel Leidenschaft zum Handwerk einem guten Schuss Kreativität und auserlesenen Zutaten erzeugen die Geschwister Georg und Theres Glitz-Ehringhausen Destillate von einzigartigem Geschmack und höchster Qualität.

### Ausgestelltes Sortiment

- Korn
- Whisky
- Gin
- Geist
- Likör

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bei einer Bestellung von 12 Flaschen JOS. GARDEN DRY GIN bezahlen Sie nur 11 Flaschen und erhalten 1 Gratis-Flasche!



## honeyfaktor

**Ansprechpartner** Paul Büki  
**Adresse** Eigen 17b  
53804 Much, Deutschland  
**Telefon** +49 2245 9119676  
**E-Mail** info@honeyfaktor.de  
**Internet** www.honeyfaktor.de



---

### Über den Aussteller

honeyfaktor ist eine kleine Manufaktur aus dem Bergischen Land, spezialisiert auf Honigveredelungen. Verwendet wird als Grundlage Honig aus eigener Imkerei.

### Ausgestelltes Sortiment

Insgesamt haben wir 13 verschiedene Produkte im Angebot.

U.a.:

- Trüffel in Honig
- Mandeln in Honig
- Ingwer in Honig
- Minze in Honig
- Lemongras in Honig und weitere.

3 verschiedene Gebindegrößen: 50 g, 100 g und 250 g in edlen und ansprechenden Gläsern.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Wasabi in Honig.



## Cassismanufaktur Danner GmbH & Co. KG

<b>Ansprechpartner</b>	Heiko Danner
<b>Adresse</b>	Puhäcker 2 74336 Brackenheim, Deutschland
<b>Telefon</b>	+49 172 7252176
<b>E-Mail</b>	info@cassismanufaktur.de
<b>Internet</b>	www.cassismanufaktur.de



### Über den Aussteller

Wir sind eine kleine, feine Manufaktur aus dem schwäbischen Zabergäu im Süden Deutschlands. Auf rund 60ha Anbaufläche bauen wir unser Schwarzen Johannisbeeren an und verarbeiten diese zu über 30 verschiedenen, einzigartigen Produkten. Dabei liegt uns besonders die Qualität am Herzen.

### Ausgestelltes Sortiment

Unser vielfältiges Sortiment reicht von Fruchtaufstrichen über Apfelchips, Schokolade und Gummibären bis hin zu Likören, Bränden und Säften. Auf dem GenussGipfel können Sie die gesamte Bandbreite unserer Produktpalette probieren, schmecken und riechen.

Es erwarten Sie:

- Fruchtaufstriche
- Muttersäfte
- Püree
- Essig
- Senf
- Vinaigrette
- Ganze Früchte
- Raspelchips
- Soft Nougat
- Schokolade
- Likör
- Brand

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser Produkt des Jahres sind unsere Ganzen Johannisbeeren gezuckert. Es besteht aus eigenen Beeren, die traditionell eingeweckt wurden.



## Le Terroir – Französische Spezialitäten

**Ansprechpartner** Frau Lazarides  
**Adresse** Sofienstr. 12  
65346 Eltville, Deutschland  
**Telefon** +49 6123 703689  
**E-Mail** anne.lazarides@le-terroir.com  
**Internet** www.le-terroir.com

Le Terroir  
Französische Spezialitäten



### Über den Aussteller

Import und Großhandel von französischen Delikatessen. Unser inhabergeführtes Unternehmen arbeitet ausschließlich mit dem Fachhandel des Premium-Segments, der nach höchster Qualität, traditionsbewusster Herstellung und außergewöhnlichen Verpackungen sucht.

### Ausgestelltes Sortiment

Wir bieten innovative Produkte und verwöhnen unseren Kunden mit regional typischen süßen und herzhaften Delikatessen (aus dem Terroir) von kleinen und großen Herstellern. Gewürze, Sardinen und Thunfisch aus der Bretagne, Fisch aus Sète, Aufstriche, Pasteten, Terrinen, Chips, Schokolade, Gebäck, Macarons und Calissons und vieles mehr.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

SO Chips: Kartoffelchips im Kessel geröstet mit würzigen Zutaten in sehr attraktiver Verpackung.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

5 % Warenrabatt für Bestellungen am Messetag.



Stand

**57**

## Lagerkorn GmbH

**Ansprechpartner** Margit Rammacher  
**Adresse** Düsseldorfstr. 20  
48624 Schöppingen, Deutschland  
**Telefon** +49 2555 99740  
**E-Mail** [margit.rammacher@sassekorn.de](mailto:margit.rammacher@sassekorn.de)  
**Internet** [www.sassekorn.de](http://www.sassekorn.de)



### Über den Aussteller

Seit über 300 Jahren ist die Feinbrennerei Sasse auf die Herstellung von hochwertigen Kornbränden spezialisiert und vereint dabei Familientradition & Innovation. Herzstück ist der Lagerkorn. Der vier Jahre gereifte Edelbrand hebt die deutsche Tradition des Kornbrandes auf ein neues Qualitätslevel.

### Ausgestelltes Sortiment

- Fassgelagerte Brände
- Liköre



Stand

58

## Curtice Brothers GmbH

**Ansprechpartner** Jan Specht  
**Adresse** Wildpretmarkt 2  
1010 Wien, Österreich  
**Telefon** +49 15206185752  
**E-Mail** jan@curticebrothers.com  
**Internet** www.curticebrothers.com



### Über den Aussteller

Die Curtice Brothers Co. wurde 1868 in New York von zwei Brüdern gegründet, die in ihrem Lebensmittelladen mit der Produktion von Ketchup begannen. 2014 machten sich Mario Bauer und Christoph Calies daran, unter der 153 Jahre alten Marke ihre eigenen Saucen aus den frischesten Zutaten zu kreieren.

### Ausgestelltes Sortiment

Unser Sortiment stellt sich aus unseren preisgekrönten Tomaten-, Curry- und Chili-Ketchups, unserer Classic Mayonnaise, einem Dijon Senf aus braunen Senfkörnern und unserer Sweet-7-Chili Sauce aus sieben Chili Sorten zusammen. Alle Zutaten stammen von Bio-Bauern, deren Respekt vor Natur und Tradition schon auf dem Feld bemerkbar und ausschlaggebend für die hohe Qualität unserer Produkte ist.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Unser Bio Ketchup, gekocht mit frischen Tomaten von toskanischen Bauernhöfen aus der Region, vegan, weniger Salz und Zucker, ohne Gluten und Laktose.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bio Ketchup: 3 Kartons mit je 12x 270 ml Flaschen kaufen + 1 Karton mit 12x 270 ml Flaschen gratis dazu.



Stand

**59**

## LEZURO – House of Artisan Brands

**Ansprechpartner** Christian Linssen  
**Adresse** Altbroekhuysen 4  
47638 Straelen, Deutschland  
**Telefon** +49 174 88 77 088  
**E-Mail** christian@lezuro.de  
**Internet** www.lezuro.de

**LEZURO**  
HOUSE OF ARTISAN BRANDS

### Über den Aussteller

LEZURO blickt nicht auf eine 100-jährige Firmengeschichte zurück, doch wir wollen den Grundstein dafür legen. Er besteht aus exklusiven Premium Boutique Brands, die das Erlebnis und die Freude am Genuss in den Mittelpunkt stellen.

### Ausgestelltes Sortiment

- PRIMO APERITVIO // Italienische Barkultur im Flaschenformat.  
Servieren Sie im Handumdrehen den berühmtesten Aperitivo der Welt.  
Für spontanen, exzellenten Cocktail-Genuss.
- SEVEN HILLS ITALIAN DRY GIN // Überzeugen Sie sich selbst vom meistausgezeichneten italienischen Gin.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

PRIMO APERITIVO // Bitter, sophisticated und erfrischend.  
Einfach ein perfekter Negroni.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

10% Messerabbat bei Bestellungen auf dem GenussGipfel.



## Gourmet Provence

<b>Ansprechpartner</b>	Corine Marmotan
<b>Adresse</b>	15 Rue Charlie Chaplin 13200 Arles Frankreich
<b>Telefon</b>	+33 613774912
<b>E-Mail</b>	sales@gourmetprovence.fr
<b>Internet</b>	www.gourmetprovence.com



PRODUCTEURS DE SAVEURS

### Über den Aussteller

Gourmet Provence ist ein Verband von provenzalischen Produzenten, der Gourmetprodukten aus der Provence kommerzialisiert.

Wir versammeln Produzenten von gesunden, natürlichen und/oder Bio, handgemacht hergestellten Produkten aus der Region Provence, die Authentizität und Qualität garantieren.

### Ausgestelltes Sortiment

Wir erstellen eine starke Identität „Frankreich und Provence“ mit Premiumprodukten.

Wir bieten ein vielfältiges herzhaftes Sortiment mit Kompott, Aufstriche, Gemüse- und Getreidekonserven und Gewürze an.

Zusätzlich bieten wir auch ein vielfältiges süßes Sortiment an: Süßwaren, Backwaren, Konfitüre, Kompott, Obstkonserve im Sirup, Obstdessert, Schokolade, Pralinen...

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Verkostung von all unseren Produkten, zusammen mit Rezeptideen und Anwendungsbeispielen an unserem Stand.



## Arawi Benelux

<b>Ansprechpartner</b>	Miguel Escudero
<b>Adresse</b>	Avenue Vandromme 32 1160 Brüssel, Belgien
<b>Telefon</b>	+32 4 84825453
<b>E-Mail</b>	miguel@arawi.be
<b>Internet</b>	www.arawi.be



---

### Über den Aussteller

Seit 2017 importieren wir Schokolade und Bio-Kakao-Derivate direkt vom Erzeuger. Diesen unseren Kunden näher zu bringen bedeutet, die Geschichte des ecuadorianischen Kakaos, des ältesten Kakaos der Welt mit 5300 Jahren Geschichte, kennen zu lernen und so ein besseres Schokoladenerlebnis zu genießen.

### Ausgestelltes Sortiment

- Geruchsneutrale Kakaobutter\*
- Geröstete Kakaonibs\* (Chips)
- Kakao-Pulver
- Kakaomasse\*
- Schokolade 60%\*/70%\*/100%\* Riegel und Nibs

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

100% Schokolade. Reine Zartbitterschokolade, ohne Zuckerzusatz, Frucht- und Jasminnoten, die sich im Mund entwickeln.

\*Produkte aus biologischem Anbau, ein Herkunftsland, Ecuador. Allergenfrei.

## KRIKET BV

<b>Ansprechpartner</b>	Michiel Van Meervenve
<b>Adresse</b>	Brognezstraat 172B 1070 Anderlecht, Belgien
<b>Telefon</b>	+32 473 95 14 02
<b>E-Mail</b>	michiel@kriket.be
<b>Internet</b>	www.kriket.be

**KRIKET**  
DIFFERENT IS GOOD

### Über den Aussteller

KRIKET ist Brüsseler Start-up, gegründet von den Geschwistern Michiel und Anneleen mit der Mission, Lebensmittelsysteme nachhaltiger zu gestalten durch die Förderung des Verzehrs von Grillen. Diese enthalten doppelt so viel Eiweiß wie Rindfleisch und sind genauso klimaschonend wie Pflanzen.

### Ausgestelltes Sortiment

- KRIKET-Riegel: ein gesunder Snack auf Basis von Bio-Nüssen, -Körnern und -Samen, mit 5% Grillenpulver. In 3 Geschmacksrichtungen.
- KRIKET Granola: der perfekte Start in den Tag. Köstlich und ausgewogen. In 3 Geschmacksrichtungen.
- KRIKET Crunchy-Grillen: würzige, ganze Grillen in 3 Geschmacksrichtungen. Ein origineller Aperitif.
- KRIKET Cricket-Pulver: Proteinbooster für Ihre Rezepte.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Das KRIKET-Granola ist das perfekte Frühstück. Praktisch, biologisch, lecker, voller Ballaststoffe und reich an Eiweiß dank Grillenpulver.



## Nature Snacks SPRL

<b>Ansprechpartner</b>	Francois-Xavier Willaert
<b>Adresse</b>	Avenue de l'industrie 26, E8 1420 Braine-l'Alleud, Belgien
<b>Telefon</b>	+32 499 56 78 52
<b>E-Mail</b>	fx@nature-snacks.be
<b>Internet</b>	www.nature-snacks.bio



---

### Über den Aussteller

Nature Snacks hat sich auf die Verarbeitung von gesunden Lebensmitteln spezialisiert. Eigene Produktionsstätte südl. von Brüssel, Herstellung auf traditionelle Art. Alle Produkte sind biologisch, glutenfrei und 100% natürlich. Verkauf in loser Form oder unter den Marken Bloom und Jua Fruits.

### Ausgestelltes Sortiment

- Nut Butter Balls: Energiebällchen mit schmelzendem Kern. In zwei Geschmacksrichtungen: Haselnuss-Kakao und Mandel-Kokosnuss.
- Vanille: Seit Anf. 2021 haben wir eine neue Linie mit Vanilleschoten aus Uganda. Erhältlich als lose Ware und in Kartons.
- Cashew-Vorspeisen: Wir haben 8 leckere Rezepte entwickelt, z.B. Tamari-Curry, Tamari-Nori-Sesam, Herbes de Provence. In 165-g- oder Großpackungen.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Nussbutter-Kugeln Haselnuss-Kakao: Energiekugeln mit einem schmelzenden Haselnusskern. Vegan, roh, biologisch, lecker und 100% gesund.



## MAD LAB – HEISENBERG CORPORATION

<b>Ansprechpartner</b>	David Moriamé
<b>Adresse</b>	Rue Dieudonné Lefèvre 4 1020 Brussels, Belgien
<b>Telefon</b>	+32 495449964
<b>E-Mail</b>	info@madlab.brussels
<b>Internet</b>	www.madlab.brussels



---

### Über den Aussteller

Wir sind Hersteller von belgischen Bio-Crackern und -Keksen. Nachdem wir uns auf nationaler Ebene erfolgreich entwickelt haben, sind wir in ueber 400 Verkaufsstellen präsent und beginnen mit dem Export in die Nachbarländer.

### Ausgestelltes Sortiment

CRACKERS:

- NIGEL – Schwarzkümmel
- SUNNY – Treber und Thymian
- FANG – Treber und Knoblauch
- ROSEMARY’S BABY – Rosmarin
- REVOLUTION 909 – Sonnengetrocknete Tomaten und Basilikum
- GIVE IT AWAY – Chili und Basilikum
- FIRST STREET BLUES – Estragon und Senf
- SALT ’N PEPA – Salz und Pfeffer
- CRY ME A RIVER – Zwiebel
- CRACKERS AND CHEESE – Käse

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Nigel – Schwarzkümmel Crackers.

Stand

# 66

## drinkdrink!

**Ansprechpartner** Frederic Lefevre  
**Adresse** Rue de Bosnie 64  
1060 Brussels, Belgien  
**Telefon** +32 4 77 47 47 07  
**E-Mail** frederic@drinkdrink.be  
**Internet** www.drinkdrink.be

**drink  
drink !**  
Brussels organic beers

## Über den Aussteller

Brüsseler biologische Brauerei.

## Ausgestelltes Sortiment

- „Bicyclette Pale Ale“: ein leichtes, erfrischendes Lagerbier. Sein Aromahopfen verleiht ihm Zitrusnoten.
- „BMX ipa“: India Pale Ale. Sein Aromahopfen verleiht ihm Noten von roten Früchten und Zitrusfrüchten.
- „Tandem white ipa“: India Pale Ale. Ein leichtes, erfrischendes Weißbier. Sein Aromahopfen verleiht ihm Noten von weißen Trauben.
- „Trottinette ipa“: alkoholfreies India Pale Ale.

## Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Trottinette ipa“. Alkoholfreies ipa.



Stand

67

## Dr. Jaglas GmbH

**Ansprechpartner** Dr. Christina Jagla  
**Adresse** Choriner Str. 40  
10435 Berlin, Deutschland  
**Telefon** +49 30 46995560  
**E-Mail** info@dr-jaglas.de  
**Internet** www.dr-jaglas.de

apothecary  
**DR. JAGLAS**  
CHARACTER —  — TRADITION

### Über den Aussteller

Die Apothekerfamilie Jagla entwickelt und produziert seit Jahrzehnten hochprozentige und alkoholfreie Kräuter-Spezialitäten.

### Ausgestelltes Sortiment

- Hochprozentige Kräuter-Elixiere (Artischocken-/Ginseng-/Maca-Elixier)
- Zuckerfreier Ginseng-Gin (Dry GIN-seng)
- Saisonaler Gewürzlikör (Glühweinkräuter-Elixier) und alkoholfreier Hibiskus Aperitif

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Herber Hibiskus (alkoholfreier Hibiskus Aperitif als alkoholfreie Alternative zu Aperol) SpritzSpritzSpritz.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Glühweinkräuter-Elixier Miniatur.



Stand

69

## Lettinis

**Ansprechpartner** Stefania Lettini  
**Adresse** Jahnstr. 36  
40215 Düsseldorf, Deutschland  
**Telefon** +49 211 5863638  
**E-Mail** team@lettinis.de  
**Internet** www.lettinis.de

*Lettinis*  
— AMORE PER GUSTO —

### Über den Aussteller

Seit über 16 Jahren suchen wir in Italien Genussjuwelen importieren diese direkt. Lettinis Produkte stehen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und hohe Qualität von kleinen, sorgfältig ausgewählten Manufakturen abgestimmt auf Genuss bei Essen & Trinken mit durchdachtem Design und Storytelling.

### Ausgestelltes Sortiment

Das Lettinis Sortiment umfasst Weine, Caffé, Antipasti, salziges & süßes Gebäck, Nudeln, Tomaten, Schokoladiges, Olivenöl, Balsamico, Risotto und Wurstspezialitäten. Jedes Produkt erzählt eine eigene Geschichte und ist unvergleichlich im Geschmack. Diese Geschichten hinter den Genüssen & diese Leidenschaft wollen weitererzählt und gelebt werden... Lust bekommen? Wir freuen uns auf Euch!

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Lettinis Millesemiato Prosecco Rosé DOC. Durchdachtes Packaging, seidig-fruchtiges Geschmackserlebnis & Storytelling-Karten! Ein neuer Top-Seller!



## Brennerei Weyand

**Ansprechpartner** Nadja Weyand  
**Adresse** Gartenstr. 16  
57648 Unnau, Deutschland  
**Telefon** +49 2661 939480  
**E-Mail** info@brennerei-weyand.de  
**Internet** www.brennerei-weyand.de



### Über den Aussteller

Brennerei Handwerk in der achten Generation.

Wir sind eine Familienbrennerei seit 1806 in Unnau im Westerwald. Die Verwendung natürlicher Rohstoffe und der bewusste Verzicht auf Massenproduktion macht Flasche für Flasche zu einem Handverlesenen Unikat.

### Ausgestelltes Sortiment

Traditionelle Herstellung über Perkolation, Mazeration, Digestion und Destillation. Bei uns finden Sie Edle Brände, erlesene Kräuter und Gin-Kreationen sowie feinste Liköre (auch als Lose Ware). Die persönliche Note macht den Unterschied.

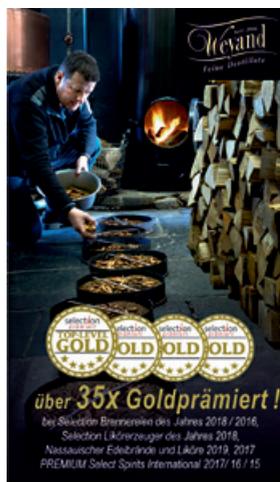
Deshalb bieten wir Ihnen Eigenausstattungen, Sonderanfertigungen bis hin zur Eigenmarke an, die ganz nach Ihren Wünschen erstellt werden.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Edellikör Schokolade 30 % vol.: Voller Geschmack leicht kräftiger Schokolade, die mit einem WOW in absolut voluminösen, typischen, süßen Kakao übergeht.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Messerabbat 5 % auf Standartsortiment.



Stand

# 71

## Kieslich Gewürze

**Ansprechpartner** Markus Kieslich  
**Adresse** Parkstr. 19  
80339 München, Deutschland  
**Telefon** +49 176 70335045  
**E-Mail** office@kieslich-gewuerze.de  
**Internet** www.kieslich-gewuerze.de

**K**  
KIESLICH GEWÜRZE

### Über den Aussteller

Münchner Gewürzmanufaktur für hocharomatische Gewürze & Gewürzmischungen.  
Alles ohne künstliche Aromen, Trennmittel oder Geschmacksverstärker, Trennmittel oder Rieselhilfen.  
100% Gewürze. 100% natur.

### Ausgestelltes Sortiment

Eine Vielfalt der kostbarsten Schätze der Natur. Vom wild wachsenden Urwaldpfeffer aus Madagaskar, dem Voatsiperify, mit nur knapp 1000 kg Ernte pro Jahr, bis hin zu unseren eigens kreierten Top Sellern.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Chili-Jalapeno Salz mit Vanille eine kreation für die Sinne mit absolutem Genuss.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bei Bestellung direkt vor Ort 10% Rabatt.



Stand

# 72

## CAFFÈ CAGLIARI SPA

**Ansprechpartner** Veronica Giovacchini  
**Adresse** Via Emilia est 1129  
41122 Modena, Italien  
**Telefon** +39 3666545308  
**E-Mail** giovacchini.veronica@caffecagliari.it  
**Internet** www.caffecagliari.it



### Über den Aussteller

Caffè Cagliari ist eine Nischenrösterei. Es zeichnet sich durch 110 Jahre Geschichte und eine sehr hohe Qualität aus. Wir rösten jede einzelne Herkunft und kreieren erst dann jede einzelne Mischung. Alle unsere Blends zeichnen sich durch ausgewählte Herkunft und auf höchstem Niveau aus.

### Ausgestelltes Sortiment

Wir bieten eine große Auswahl an Kaffeebohnen und gemahlenem Kaffee, die sich durch erstklassige Herkunft und verschiedene Kombinationen zwischen Arabica und Robusta auszeichnen.

Kaffeebohnen:

- PURO 44 Bio 100% Arabica
- Superoro HP Verpackung
- Espresso Bar HP Verpackung
- Silver
- Gran Caffé
- Gran Rossa
- Crem Espresso

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Puro 44



**LADOLEA® – MELISSI**

<b>Ansprechpartner</b>	Panos Kloutsiniotis
<b>Adresse</b>	1 Kritis Str., Neo Psychiko 15451 Athens, Griechenland
<b>Telefon</b>	+30 6937118032
<b>E-Mail</b>	panos@ladolea.gr
<b>Internet</b>	www.ladolea.gr



LADOLEA®

**Über den Aussteller**

LADOLEA ist ein griechisches Unternehmen, das 2012 von zwei jungen Brüdern gegründet wurde. Panos und Thanos Kloutsiniotis. Begeistert vom Olivenöl und Essig, das in der seit der Antike berühmten Region von Korinthien produziert wird, wurden die zwei Brüder durch eine einzige Vision inspiriert: wahrhaftig authentische griechische Produkte zu erschaffen. Die LADOLEA Produkte sind bis heute mit 20 internationalen Preisen bei Olivenöl- und Produktdesign Wettbewerben ausgezeichnet worden.

**Ausgestelltes Sortiment**

Bei LADOLEA produzieren wir Bio und Extra Native Olivenöle höchster Qualität diverser Olivensorten, sowie Balsamico Essige und Olivenöle mit verschiedenen natürlichen Aromen bereichert, in einzigartigen, wiederverwendbaren, handgefertigten Tongefäßen und recycelfähigen Glasflaschen. Das Design unseres Tongefäßes ist durch ein antikes korinthisches Gefäß namens Aryballos inspiriert. Die LADOLEA Produkte sind nicht nur ideal für den täglichen Gebrauch, sondern auch ein hervorragendes Geschenk für alle.

**Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“**

LADOLEA Bio Extra Natives Olivenöl und süßer Balsamico Essig (Set von zwei Tongefäßen je 80 ml).



## Danish Coffee

**Ansprechpartner** Rikke Svendsen  
**Adresse** Mysundevej 10  
8930 Randers NO, Dänemark  
**Telefon** +45 22897139  
**E-Mail** rikke@danishcoffee.dk  
**Internet** www.farmmountain.com



### Über den Aussteller

Gourmet-Kaffeerösterei aus Dänemark. ICED-Espresso von Hand gebrüht. Wir sind an der Quelle des Kaffees präsent und verfolgen aufmerksam den Prozess von der Kaffeebeere bis zum handgebrühten Espresso. Wir arbeiten mit SDG seit 2006 zusammen.

### Ausgestelltes Sortiment

Reiner handgemachter Espresso, gebrauchsfertig. Fügen Sie Eiswürfel und Ihre Lieblingsmilch hinzu und Ihr neues Lieblingsgetränk ist in weniger als 10 Sekunden fertig. Das Produkt ist sehr einfach in der Anwendung, sowohl in Cafés als Restaurants, aber auch zu Hause in der Küche.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

ICED Espresso Original - Vollfetter handgebrühter Espresso, gesüßt und gebrauchsfertig. Probieren Sie den authentischen Espresso-Kaffee.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Startpaket für alle neuen Händler.



Stand

# 75

## Bottles by Malund

**Ansprechpartner** Sören K. Hansen  
**Adresse** Ingerslevs Boulevard 19  
8000 Aarhus C, Dänemark  
**Telefon** +45 20334050  
**E-Mail** skh@malund.com  
**Internet** www.malund.com

# MALUND

### Über den Aussteller

Bottles by Malund ist eine aufmerksame Geschenkidee – eine transparente, zeitlose Designflasche, in der feine Schichten aus Bio-Zutaten eine charmante Geschichte von dänischen Bauernhöfen erzählen.

### Ausgestelltes Sortiment

Alle 22 Varianten.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

MINI KNÄCKE BROT - Unser glutenfreies Bottle Knäckebrot ist ein extraknuspriger Snack, der perfekt für den Hunger zwischendurch geeignet ist.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Startpaket für alle neue Händler.



## GIMBER BV

**Ansprechpartner** Katharina Käufer  
**Adresse** Nachttegaalstraat 198  
1501 Buizingen, Belgien  
**Telefon** +49 151 20279111  
**E-Mail** katharina.kaeufer@gimber.com  
**Internet** <https://gimber.com/de>

The original  
**GIMBER**<sup>®</sup>  
THE ALCOHOL-FREE DRINK WITH A BITE

### Über den Aussteller

BIO INGWERKONZENTRAT: 0% Alk - 100% Geschmack - 200% Biss.

GIMBER ist die biologische Alternative für jedes alkoholische Getränk. Eine Essenz aus bestem Bio-Ingwer, Zitronen, Kräutern und Gewürzen, die Ihre Geschmacksknospen zum Tanzen bringt.

### Ausgestelltes Sortiment

GIMBER (20 ml, 200 ml, 500 ml, 700 ml). Im Sprudelwasser, Mocktail, Cocktail oder als Zutat in diversen Speisen, gibt GIMBER so richtig Pfiff. INGWER zählt zu den Pflanzen mit den meisten wissenschaftlich nachgewiesenen Vorteilen, insbesondere dank des enthaltenen Gingerols.

- Entzündungshemmend
- Anti-Oxidierend
- Fördert die Verdauung
- Senkt den Cholesterinspiegel
- Gut bei Gelenkschmerzen

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

GIMBER – Der alkoholfreie Ingwerdrink mit Biss.

BIO INGWERKONZENTRAT: 0% Alk - 100% Geschmack - 200% Biss.



Stand

**77**

## Claßen & Winter GbR

**Ansprechpartner** Johann-Michel Claßen  
**Adresse** Install 2  
49456 Bakum, Deutschland  
**Telefon** +49 151 56952402  
**E-Mail** classen@goosies.de  
**Internet** www.goosies.de



---

### Über den Aussteller

Die Goosies Wurstwarenmanufaktur stellt verschiedene Delikatessen von der Gans und Ente her. Alle Produkte sind zu 100 % aus Gänsefleisch oder Entenfleisch hergestellt. Es werden keine Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Geschmacksverstärker etc. eingesetzt.

### Ausgestelltes Sortiment

Gänsebratwurst, Entenbratwurst, kaltgeräucherte Gänsebrust, heißgeräucherte Entenbrust, Rotwurst zu 100 % von der Gans, Gänseleberwurst, Gänsegriebenschmalz und vieles mehr.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

5% auf Messebestellungen.



## Les Délisoeurs e.K.

**Ansprechpartner** Annette Jacob  
**Adresse** Blieskasteler Str. 90  
66424 Homburg, Deutschland  
**Telefon** +49 6841 175180  
**E-Mail** kontakt@delisoeurs.de  
**Internet** www.delisoeurs.de



### Über den Aussteller

Die Liebe zu französischem Essen, erlesenen Zutaten und neuen Geschmackserlebnissen – das ist es, was ihre Delikatessen zu etwas ganz Besonderem macht. Denn sie verarbeiten nicht einfach ein Produkt. Sie produzieren Pâté aus Leidenschaft!

### Ausgestelltes Sortiment

Präsentation des ganzjährigen Sortiments bestehend aus neun Sorten Leberpastete und einer Schinkenterrine (Jambon persillé). Ergänzend werden zwei saisonale Sorten vorgestellt.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

10% „Genussgipfel Rabatt“ auf alle eingehenden Bestellungen 4.9.2021.



## Mabella Marmeladenmanufaktur

**Ansprechpartner** Carsten Zink  
**Adresse** St. Florian Str. 18b  
45721 Haltern am See, Deutschland  
**Telefon** +49 151 17475685  
**E-Mail** info@mabella-marmela.de  
**Internet** www.mabella-marmela.de



### Über den Aussteller

Kleine Manufaktur mit handgemachten Senfen, Marmeladen und Essigen. Regionale Herstellung.

### Ausgestelltes Sortiment

- Fruchtaufstriche und Marmeladen
- Fruchtseife
- Verschiedene Essige

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Fruchtseife Orange“

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

20% Nachlass auf Bestellungen an den Messetagen.

## UNSERE MANUFAKTUR



Wir in unserer kleinen Marmeladen-Manufaktur machen Marmelade, wie es sie eben nur bei uns gibt. Marmelade aus ganz vielen frischen Halterner Früchten, selbst geerntet, verlesen und mit Leidenschaft und Liebe vollendet - natürlich nach eigenen Rezepturen.

Obrigens: Abschnucken ist bei uns Chefsache. Die zehn Sorten aus unserer Manufaktur sind für alle.

Probieren Sie mal!



## Büffel Bill Deutschland GmbH

**Ansprechpartner** Alexander Arndt  
**Adresse** Holzeckstr. 1  
78224 Singen, Deutschland  
**Telefon** +49 7731 63056  
**E-Mail** info@bueffelbill.com  
**Internet** www.bueffelbill.com



### Über den Aussteller

Büffel Bill steht für beispiellose Qualität & Natürlichkeit. Tiergerechte Haltung. So wollen wir zu einem nachhaltigen Planeten beitragen.

### Ausgestelltes Sortiment

Mozzarella, Grossetano, Scarmorza geräuchert, Scarmorza Bianca, Büffel Salami Schiacciata geschnitten, Bresaola geschnitten, Landjäger, Beißer, Biltong, Salami Piccante.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Mozzarella

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Mozzarella



## Chokumi®–Pralinen & Schokoladen

**Ansprechpartner** Nele Marike Eble  
**Adresse** Peterskamp 65  
38108 Braunschweig, Deutschland  
**Telefon** +49 531 30291461  
**E-Mail** mail@chokumi.de  
**Internet** https://chokumi.de



---

### Über den Aussteller

Die Pralinenmanufaktur Chokumi hat sich auf frische, handgefertigte Pralinen, Schokoladen und schokoladige Snacks, wie Crunchies und Dragees Schokoladen aus hochwertigen Zutaten ohne Konservierungsstoffen und künstliche Aromen spezialisiert.

### Ausgestelltes Sortiment

- Handgemachte Pralinen für die Frische-Theke und als attraktive Pralinenboxen
- Spannende Auswahl handgeschöpfter Tafelschokoladen
- Schoko-Snacks, wie Crunchies und handgemachte Dragees
- Saisonware, wie Adventskalender und weihnachtliche Pralinenmischungen

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Pralinenbox „Fruchtig“ – 9er Pralinenmischung mit handgegossenen und preisgekrönten Pralinen Yuzu-Karamell, Himbeer-Duja und Maracuja-Karamell.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Bei Erstbestellung bis zum 30.09.2021:  
5% Rabatt sowie versandkostenfreie Lieferung.



## Kaspar-Manufaktur – Creme Eis

<b>Ansprechpartner</b>	Kaspar Stange
<b>Adresse</b>	Konsumstr. 45 42285 Wuppertal, Deutschland
<b>Telefon</b>	+49 202 496 066 38
<b>E-Mail</b>	hallo@creme-eis.de
<b>Internet</b>	www.kaspar-familie.de



### Über den Aussteller

Glitzernde Sonnenstrahlen. Duft von frischen Hörnchen. Zartes Creme Eis auf der Zunge. Eis ist die sündigste Art der Kaspar Familie Liebe auszudrücken. So köstlich. So schnell vergangen. Und hinterher ist die Lust auf mehr noch größer als vor dem Verzehr.

### Ausgestelltes Sortiment

Alle Creme Eis Sorten und ein Teil unserer Manufaktur Produkte:

- Casarecce natur 2,80 €, 250 g
- Casarecce rote Bete 3,80 €, 250 g
- Casarecce Trüffel 7,50 €, 250 g
- Tomatensoße mit Jordanolivenöl 6,50 €, 210 g
- Steinpilzpesto 6,20 €, 130 g
- Focaccia im Glas 5,90 €, 140 g
- Schalottenchutney 6,60 €, 190 g
- Brownie Cheesecake 5,20 €, 110 g
- Tonic-Sirup 11,20 €, 250 ml
- Brownie Cheesecake 5,20 €, 110 g

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Tonic-Sirup – Bitter Sweet Symphony.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Mini Eis Hörnchen mit dem leckersten Eis der Welt!



## Jordan Olivenöl GmbH

**Ansprechpartner** Ralf Wimmershoff  
**Adresse** Kleinhülsen 7  
40721 Hilden, Deutschland  
**Telefon** +49 212 221 660 16  
**E-Mail** ralf.wimmershoff@jordanolivenoel.de  
**Internet** www.jordanolivenoel.de



### Über den Aussteller

Wir sind ein inhabergeführtes Familienunternehmen und wurden von der seit 1989 auf der Insel Lesbos ansässigen deutschen Familie Jordan gegründet.

In der Region Plomari werden die Oliven von Hand geerntet und auf natürlichem Wege zu unserem mild fruchtigen Jordan Olivenöl weiterverarbeitet.

### Ausgestelltes Sortiment

Des Weiteren führen wir den wundervollen Lesbos Feta und den Olivenkäse „Ladotyri“.

Im Sortiment von Jordan Original finden Sie Bio Rot- und Bio Weißweinessig, Bio Balsamico, Bio Traubendicksaft und als besondere Neuheit weißen Bio Balsamico.

JO Kalamata Oliven ergänzen unser Angebot.

Der JO Honig besteht ausschließlich aus Blüten von Pflanzen auf der Insel Lesbos.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Jordan Olivenöl nativ extra im 1L Kanister.

Die nachhaltigste Verpackung aus Weißblech mit herausziehbarem Ausgießer.



## Käse Kober GmbH

**Ansprechpartner** Dobbin Lange  
**Adresse** Oelixdorfer Str. 2  
25524 Itzehoe, Deutschland  
**Telefon** +49 4821 8878715  
**E-Mail** info@kaese-kober.de  
**Internet** www.kaesefeinschmecker.de

# KOBER

---

### Über den Aussteller

Kein Käse wie der andere. Kober hat sich bewusst auf besondere Käse fokussiert: regionale, deutsche, europäische – jeder einzelne mit dem authentischen, typischen Geschmack einer gekonnten handwerklichen Verarbeitung; das Resultat der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit 80 handverlesenen Höfen.

### Ausgestelltes Sortiment

- Kober Maison: Wir entdecken und entwickeln lokale und regionale Käserohlinge und kombinieren sie in der Affinage mit Kräutern, Gewürzen, Bieren und weiteren Zutaten unserer Region. Der Norden trifft den Norden.
- Kober Affinage: Zusammen mit den partnerschaftlich uns angeschlossenen Höfen entwickeln wir neue Käse, reifen diese aus und vertreiben sie – klassisches Affineurshandwerk.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Kober Meersalzkäse | Sylter Meersalz  
Kober Rosenkäse | Rosenfeines



Stand  
**80–87**

---



## **moxxa.caffè | mantscheff & barthelmeß GbR**

**Ansprechpartner** Dirk Barthelmeß  
**Adresse** Schanzenstr. 6–20  
51063 Köln, Deutschland  
**Telefon** +49 176 702 506 97  
**E-Mail** diba@moxxacaffe.de  
**Internet** www.moxxacaffe.net



---

### **Über den Aussteller**

Wir von moxxa.caffè lieben Kaffee als 100% natürliches Produkt, das seit jeher Menschen aus allen Ländern und Kulturen miteinander verbindet – was von ausgewählten Farmern nachhaltig angebaut und von uns mit Leidenschaft geröstet wurde, bringt puren Genuss in die Tasse.

### **Ausgestelltes Sortiment**

Spezialitätenkaffee aus eigener Manufaktur, biologisch angebaut und fair gehandelt.  
Verkostung vor Ort möglich.

### **Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“**

Probierset 4 Sorten bester moxxa.caffè.

### **★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021**

---

5% auf unser Sortiment vor Ort.

## Obstkelterei van Nahmen GmbH & Co. KG

Adresse Diersfordter Str. 27  
46499 Hamminkeln, Deutschland  
Telefon +49 2852 960 99 0  
E-Mail info@vanNahmen.de  
Internet www.vanNahmen.de



### Über den Aussteller

Als familiengeführte Privatkelterei halten wir an bewährter, handwerklicher Mostertradition fest und kellern alle heimischen Früchte selbst. Durch unsere über 100-jährige Tradition können wir auf einen langen Erfahrungsschatz zurückblicken.

### Ausgestelltes Sortiment

Wir führen insgesamt mehr als 30 unterschiedliche Obstsäfte und -nektare. Um die Charakteristika unterschiedlicher Obstsorten zu bewahren, stellen wir seit 2007 sortenreine Direktsäfte und Nektare her. Unsere Frucht-Seccos und Cidres komplettieren unser Sortiment und jetzt NEU – den alkoholfreien Juicy Tea – eine Komposition aus sortenreinem Saft und erlesenem Tee.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

van Nahmen Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhabarber (BIO).



## Original Beans

**A Ansprechpartner** Nina Conrady/Patrick von Vacano  
**A Adresse** Mauritskade 64  
1092AD Amsterdam, Niederlande  
**T Telefon** +31 683 798 521  
**E-Mail** nina@originalbeans.com  
**I Internet** www.originalbeans.com



TASTE THE RARE  
AND PRESERVE IT

---

### Über den Aussteller

Bei Original Beans verfolgen wir die Mission, die Welt auf den Geschmack für Naturschutz zu bringen. Denn wir glauben, dass die Verwendung der seltensten Kakaosorten der Welt ein wirksamer Weg ist, um die heutige Kultur von Schokoladenkonsum, Essen und Luxus zu verändern.

### Ausgestelltes Sortiment

Die Original Beans Schokotafeln bieten eine seltene Vielfalt: unsere Schokoladen bestehen aus den seltensten Kakaos der Welt, die aus acht globalen Hotspots für biologische Vielfalt stammen. Sie sind regenerativ und im Rahmen des „One Bar: One Tree-Programms“ vollständig rückverfolgbar.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Femmes de Virunga 55 %.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

10% auf alle Tafeln.



## Quittenprojekt Bergstraße

**Ansprechpartner** Rainer Stadler  
**Adresse** Hintergasse 5  
69469 Weinheim, Deutschland  
**Telefon** +49 6201 8737499  
**E-Mail** info@quittenprojekt-bergstrasse.de  
**Internet** www.quittenprojekt-bergstrasse.de



### Über den Aussteller

Wir sind ein Sortenerhaltungsprojekt für Quitten und haben seit 2009, 650 Quittenbäume in 70 Sorten angepflanzt. Als Mitglied im JRE Genussnetz und Unterstützer von Slowfood produzieren wir saubere, faire, regionale und nachhaltige Produkte auf höchstem Niveau im Einklang mit der Natur.

### Ausgestelltes Sortiment

Quittendirektsaft, Quittensirupe, Quittenfruchtaufstriche aus Quittendirektsaft (73% Frucht) oder Quittenpüree (80% Frucht), Quittensecco, Fruchtwein „Quittenspiel“, Essigbalsam Quitte 3%, Quittenchutney, Quittenrelish, Quittensenf, Fruchtseuf Quitte, Quittenschorle „Cider Edition alkoholfrei“.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Quittenrelish „Bauerngarten“. Quitten, Gartengemüse & Kräuter. Ohne Zusatz- & Konservierungsstoffe. Superlecker, ehrlich & gesund.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

5% Rabatt auf den Listenpreis auf die Erstbestellung.



## rosenfeines

**Ansprechpartner** Sven Jacobsen  
**Adresse** Osterdeich 106  
25845 Nordstrand, Deutschland  
**Telefon** +49 151 58187400  
**E-Mail** info@rosenfeines.de  
**Internet** www.rosenfeines.de



---

### Über den Aussteller

Rosenfeines ist eine kleine Manufaktur, die sich auf die Herstellung von sortenreinen Rosenblütenaufstrichen spezialisiert hat. Sie hat ihren Sitz auf Nordstrand. Das ist eine Halbinsel an der Schleswig-Holsteinischen Nordseeküste. Dort wird auch der überwiegende Teil der Rosen angebaut.

### Ausgestelltes Sortiment

12 sortenreine Rosenblütenaufstriche. Unterteilt in 3 Genussnoten. Kräftig, lieblich und mild. Die Angaben beziehen sich auf die Intensität des „typischen“ Rosenaromas. Zusätzlich hat jede Rose ihre eigene Geschmacksnote. Das geht von kirsch-fruchtig (Sylter Rose) über holunderbeer-rosig (Gräfin Hardenberg) bis zu zitronig-rosig (Jude the Obscure).

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

„Sylter Rose“. Grandioser kirsch-fruchtiger Rosengeschmack.



## Schwarzwald-MISO

**Ansprechpartner** Peter Koch  
**Adresse** Auf Hochstetten 13  
78187 Geisingen, Deutschland  
**Telefon** +49 7704 35 80 77 8  
**E-Mail** info@schwarzwald-miso.de  
**Internet** www.schwarzwald-miso.de



### Über den Aussteller

Schwarzwald-MISO stellt MISO Pasten in Handarbeit im Schwarzwald her. Traditionelle Herstellung nach Rezept eines japanischen Zen-Meisters. Verwendung von biologischen Rohstoffen und natürliche Fermentierung im Wechsel der Jahreszeiten. Unser MISO Pulver wird durch Gefrier Trocknung hergestellt.

### Ausgestelltes Sortiment

Neben unseren hellen MISO Klassikern (Reis MISO, Mexi Chili, Ingwer Curry, Mediterran, Lupinen) haben wir mit dem Soja MISO auch eine dunkle und kräftige Variante. Unsere Spezialsorten sind echte Highlights (Veilchen, Linsen-Buchweizen, Süßes Vollkorn). Unsere MISO Pulver eignen sich als Tischgewürz und als Geschenk. Vier gesunde Fertiggerichte sowie Trockenpilze runden das Sortiment ab.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

BBQ MISO Pulver (Neuheit 2021):  
Gefriergetrocknetes Soja MISO trifft auf spanische Habanero Chili, geräucherte Paprika, Pfeffer und Rohrzucker.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Erste Messe-Präsentation unseres BBQ MISO Pulvers sowie der Fertiggerichte für den Verkaufsstart ab September.



-  **ABSCHMECKEN**
-  **VERFEINERN**
-  **WÜRZEN**
-  **MARINIEREN**



## TOMAMI® GmbH

**Ansprechpartner** Sabine Dietrich  
**Adresse** Am Lichtetal 1  
61462 Königstein im Taunus, Deutschland  
**Telefon** +49 6174 2093 20  
**E-Mail** info@tomami.eu  
**Internet** https://tomami.eu

**TOMAMI®**  
NATÜRLICH VERFEINERN

### Über den Aussteller

TOMAMI stellt rein pflanzliche Umami-Würzsauces auf Basis von klarem Tomatensaftkonzentrat her. Als Würzmittel eingesetzt, verfeinert und intensiviert es den Geschmack der Speisen, verleiht ganz natürlich einen köstlich würzigen und vollmundigen Umami-Geschmack, ohne überdeckenden Tomatengeschmack.

### Ausgestelltes Sortiment

- TOMAMI #1 – intensiv fruchtig, für Würze und Geschmackstiefe
- TOMAMI #2 – säurebetont, mit Tomatennote und herzhaftem Grundkörper
- JAPAN – veredelt mit pikant blumigen Gewürzen
- TOSCANA – veredelt mit mediterranen Gewürzen
- HOT INDIA – veredelt mit scharf fruchtigen Gewürzen
- VEGAMI – herzhaft deftig, auch als vegane Bratensauce einsetzbar

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

10% Messe-Rabatt bei Bestellungen während des GenussGipfels!



Stand

96

## BLAÆK Coffee GmbH

**Ansprechpartner** Luis Herget  
**Adresse** Borselstraße 16f  
22765 Hamburg, Deutschland  
**Telefon** +49 178 9292875  
**E-Mail** contact@blaek.coffee  
**Internet** <https://www.blaek.coffee>



---

### Über den Aussteller

Leckerer Kaffee im Hosentaschenformat. BLAÆK entwickelt den ersten Instant Kaffee der schmeckt. Durch ein neues Verfahren ist der Kaffeegenuss überall und jederzeit möglich.

### Ausgestelltes Sortiment

BLAÆK präsentiert 4 verschiedene Kaffees aus unterschiedlichen Anbauregionen. 2 Kaffeevarietäten werden auch im praktischen Hosentaschformat angeboten. Einer der Kaffees ist entkoffeniert damit auch am Abend nicht auf Kaffee verzichtet werden muss.

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

BLAÆK No.2 - Peru - To-Go Box  
Ideal für Reisende die trotzdem nicht auf leckeren Kaffee verzichten können.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Zu jeder Bestellung gibt es 20% Naturalrabatt!  
Einlösbar bis zum 15.09.21.

Stand

97

## Heimat Heroes GmbH & Co. KG

**Ansprechpartner** Frank Wigger  
**Adresse** Münsterstr. 52  
48624 Schöppingen, Deutschland  
**Telefon** +49 2555 361 9959  
**E-Mail** mail@heimat-heroes.de  
**Internet** www.heimat-heroes.de



### Über den Aussteller

Wir haben uns der Herstellung von außergewöhnlichen Spirituosen verschrieben. Immer auf der Suche nach neuen Inspirationen und Weggefährten der Region, die uns auf unserem Weg begleiten.

### Ausgestelltes Sortiment

- GinWürze – kaltgepresste Botanicals
- Nussecken Gebäcklikör
- Herrencreme Dessertlikör
- Blumen für Dich – Gin

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

GinWürze – kaltgepresste Botanicals – 0% Alk. 100% Gin Geschmack.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

GinWürze – kaltgepresste Botanicals (11 + 1 gratis).





weingut am  
**Nil**  
KALLSTADT/PFALZ

## Weingut am Nil

<b>Ansprechpartner</b>	Christine Ludt
<b>Adresse</b>	Neugasse 21 67169 Kallstadt, Deutschland
<b>Telefon</b>	+49 6322 9579100 0
<b>E-Mail</b>	info@weingutamnil.de
<b>Internet</b>	<a href="https://seieinlilaloewe.de">https://seieinlilaloewe.de</a>

---

### Über den Aussteller

Das Weingut am Nil befindet sich im Herzen von Kallstadt in der Pfalz. Es wurde nach der historischen Einzellage Nil, heute Teil des Kallstadter Saumagens, benannt, in der das Weingut den Löwenanteil von 3,8 ha mit Riesling- und Spätburgundertrauben bewirtschaftet.

### Ausgestelltes Sortiment

- 2018 Riesling Sekt brut
- 2020 Grauburgunder trocken
- 2020 Riesling trocken
- 2020 Nil Cuvée feinherb
- 2019 Kallstadter Chardonnay trocken
- 2018 Ungsteiner Riesling trocken
- 2018 Riesling KALLSTADTER SAUMAGEN
- 2018 Riesling UNGSTEINER HERRENBERG
- 2017 Spätburgunder KALLSTADTER SAUMAGEN

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

2018 Ungsteiner Riesling trocken (Ortswein).

Stand

99

## Moreau & Tissier GbR

**Ansprechpartner** Carine Tissier  
**Adresse** Wilhelmshöher Str. 24  
12161 Berlin, Deutschland  
+49 172 1326128  
**Telefon**  
**E-Mail** carine@moreautissier.com  
**Internet** www.moreautissier.com



---

### Über den Aussteller

Direkt Import von Winzerchampagner und Winzercremants.  
Winzer-Champagner und Cremants mit Persönlichkeit!

### Ausgestelltes Sortiment

- Winzerchampagner
- Windercremants

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

L'Âme du Crémant – Crémant de Loire brut  
nature AOP



## Sabores Fachgrosshandel

**Ansprechpartner** Rosalía Gómez González  
**Adresse** Prozessionsweg 20  
48346 Ostbevern, Deutschland  
**Telefon** +49 152 34170462  
**E-Mail** info@saboreando-saboreando.com  
**Internet** www.saboreando-saboreando.com



---

### Über den Aussteller

Sabores Fachgrosshandel arbeitet seit 2016 mit ausgesuchten spanischen Herstellern zusammen, die alle von uns sorgfältig ausgesucht wurden. Sie alle verarbeiten nur eigene frische Produkte und es handelt sich um traditionelle Familienunternehmen aus ganz Spanien.

### Ausgestelltes Sortiment

- Schafkäse – Queso de Oveja añejo de León
- 100 % Iberico Schinken von Carmen & Rosa per Hand geschnitten
- Chorizos von Carmen & Rosa
- Patatas Fritas mit schwarzem Knoblauch

### Ausgewähltes Produkt zur Teilnahme am Wettbewerb „Produkt des Jahres“

Patatas Fritas mit Knoblauch.

### ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

5 % Rabatt für Bestellung in Messe.



Stand

# 101–106

## Alentejo Global Export

**Ansprechpartner** João Coelho  
**Adresse** Rua Cidade S. Paulo, Apartado 274  
7800-904 Beja, Portugal  
**Telefon** +351 284311350  
**E-Mail** joaocoelho@nerbe.pt  
**Internet** <https://alentejoexportarmais.pt> und  
<https://www.alentejoexport.pt>



Cofinanciamento



## Über den Aussteller

Stand für hochwertige Agrarnahrungsmittel aus der Region Alentejo in Portugal. Diese Region hat eine lange Geschichte in der Herstellung hervorragender Produkte aufgrund der Kombination von klimatischen Bedingungen und der jahrtausendealten Form und Tradition der Produktion.

## Ausgestelltes Sortiment

Produkte aus der Region Alentejo in Portugal:

- Olivenöl
- Wein
- Alkoholische Getränke
- Fleisch
- Pilze
- Konserven
- Honig
- Gewürz-Arzneipflanze
- Käse, usw.

## ★ AKTION ZUM 23. GENUSSGIPFEL 2021

Showcocking, Shows und Verkostungen mit Produkten aus der Region Alentejo in Portugal von Küchenchef Miguel Laffan, Inhaber eines Michelin-Sterns.

## DIE MITGLIEDSCHAFT

### Ihre Vorteile

Als Mitglied von Corpus Culinario beteiligen Sie sich an einer kooperativen Gemeinschaft von Kolleginnen und Kollegen, die Ihnen fachliche Impulse und wirtschaftliche Vorteile erschließt. Als förderndes Mitglied von Corpus Culinario empfehlen Sie sich einer qualitätsbewussten Klientel als exzellenter Produzent, Lieferant oder Importeur – und haben exklusive Möglichkeiten, Ihre Produkte zu präsentieren.

### ... als Händler



#### Premievent

Kostenlose Teilnahme am GenussGipfel und Freiteilnahme an der Abendveranstaltung



#### Exklusiv

Exklusive Produkte für Corpus-Culinario-Kaufleute



#### Wettbewerb

„Delikatesse des Jahres“ im Rahmen der Messe



#### Wissen

Konferenz mit Fachbeiträgen zu aktuellen Themen im Rahmen der Messe



#### Medien

Newsletter und Journal mit News aus Branche und Verein exklusiv für CC-Mitglieder + Facebook-Gruppe für Händler



#### Einkaufsvorteile

Corpus-Culinario-Rabatt (verpflichtend für Förderer)



#### Siegel

Nutzung des Corpus-Culinario-Logos als Qualitätssiegel



#### Lieferanten

Pionierarbeit und Handelsbeziehungen auf dem internationalen Beschaffungsmarkt sowie Akquise neuer Lieferanten



Ihr persönlicher Kontakt:

**Clarissa Schauff**

Tel.: +49 221 57993 - 51  
 info@corpus-culinaro.de  
 www.corpus-culinaro.de

## ... als Fördermitglied



### Premieevent

Garantierte Ausstellerfläche mit Preisvorteil auf der wichtigsten Delikatessen-Fachmesse, dem GenussGipfel, sowie eine Freiteilnahme an der Abendveranstaltung



### Exklusiv

Exklusive Produkte für Corpus-Culinaro-Kaufleute möglich  
 – Markterprobungsplattform



### Wettbewerb

Wettbewerb „Produkt des Jahres“ im Rahmen des GenussGipfels als Marketinginstrument



### Wissen

Digitales Journal mit News aus Branche und Verein nur für Mitglieder des CC



### Medien

Redaktionelle und werbliche Nutzung der Medien –  
 exklusiv für Förderer



### Siegel

Nutzung des Corpus-Culinaro-Logos als Qualitätssiegel



### Präsentation

Präsentationsmöglichkeit an Veranstaltungen

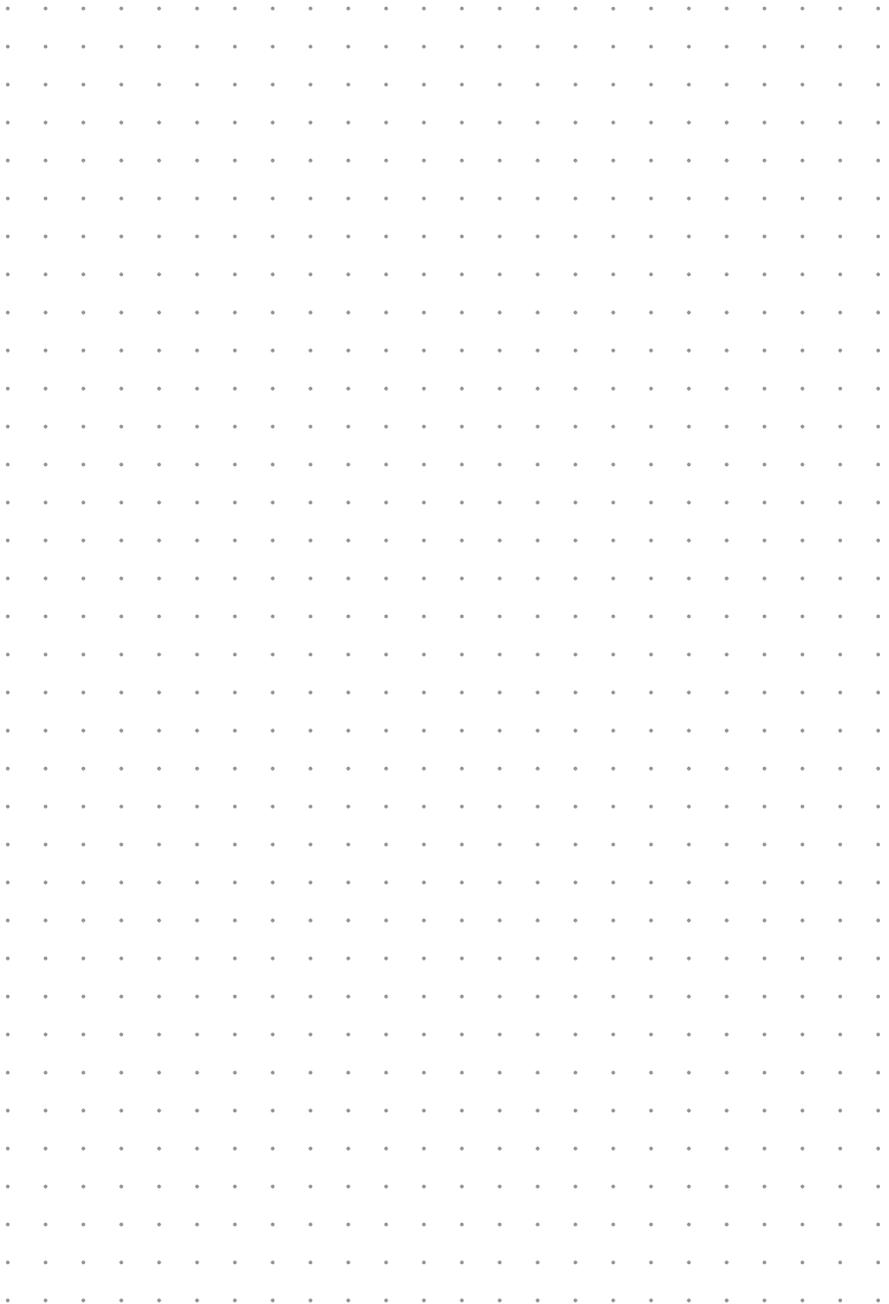


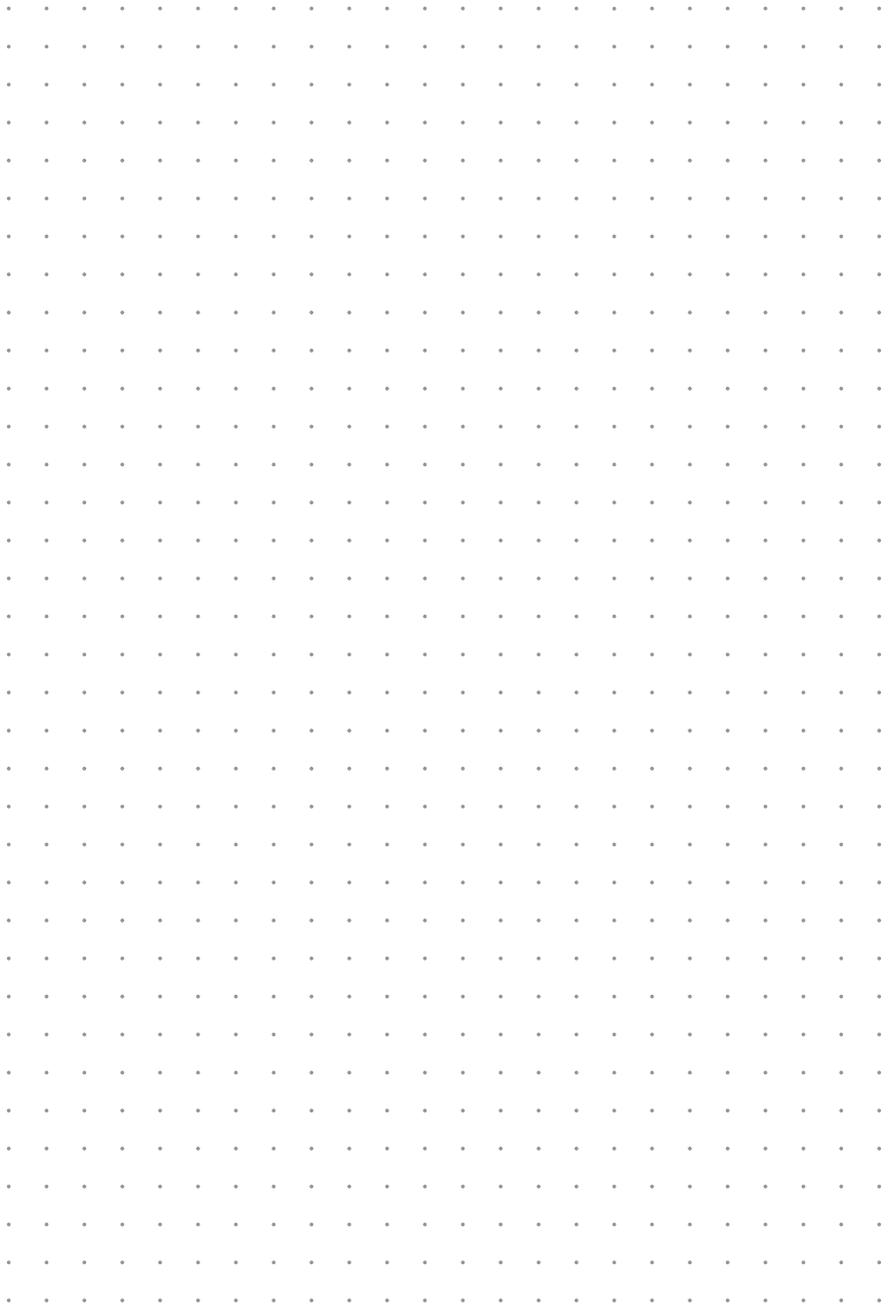
### Netzwerk

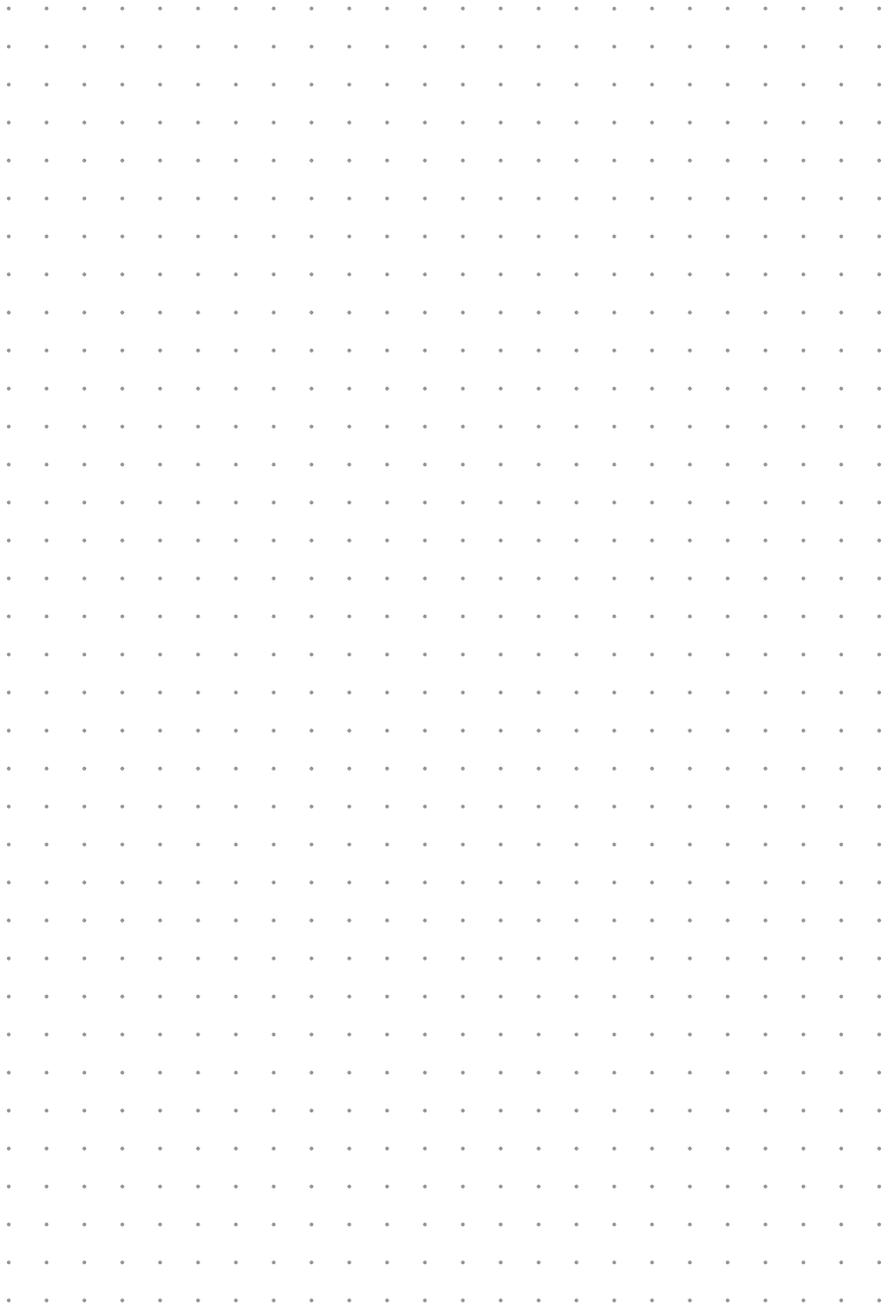
Zugang zur Corpus-Culinaro-Community mit  
 50 der bundesweit führenden Feinkosthändler:innen

Informationen  
 zur Mitgliedschaft:  
[www.corpus-culinaro.de/  
 mitglieder-foerderer](http://www.corpus-culinaro.de/mitglieder-foerderer)









Veranstalter:  
EHI Retail Institute GmbH  
Spichernstr. 55  
50672 Köln  
Tel. +49 221 57993-0  
Fax +49 221 57993-45  
info@ehi.org  
www.ehi.org

Herausgeber:  
EHI Retail Institute e.V.

Geschäftsführung EHI Retail Institute:  
Michael Gerling

Layout:  
EHI Retail Institute

Druck:  
cede Druck GmbH

Copyright© 2021

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Haftungsausschluss

Der Corpus Culinario e.V. versucht mit größtmöglicher Sorgfalt, im vorliegenden Ausstellerverzeichnis richtige, vollständige und aktuelle Informationen zur Verfügung zu stellen. Fehler können jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden. Der Corpus Culinario e.V. übernimmt daher keinerlei Haftung oder Garantie für die Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und/oder Aktualität der veröffentlichten Informationen, es sei denn, die Fehler wurden vorsätzlich oder grob fahrlässig aufgenommen. Dies betrifft sowohl materielle als auch immaterielle Schäden Dritter, die durch die Nutzung des Informationsangebots verursacht werden.

Bildrechte:

Cover: Fotolia (volff)

Abbildungen im Verzeichnis unterliegen der inhaltlichen Kontrolle/Haftung der Hersteller und Betreiber.



# Vielen Dank für Ihren Besuch!

Schauen Sie auch im Web vorbei:  
[www.genussgipfel.eu](http://www.genussgipfel.eu)



**Corpus Culinaro e.V.**  
Spichernstr. 55, 50672 Köln