



WAS ZU WEIHNACHTEN SCHENKEN?

Jedes Jahr, ob als Unternehmer für seine Kunden oder als Freund für seine Freunde, immer das Gleiche: Was verschenken wir zu Weihnachten? Neben der Spende gibt es einige weitere wunderschöne Möglichkeiten, seinen Kunden oder Freunden eine fröhliche, besinnliche Weihnacht zu wünschen. Wir haben in dieser Ausgabe vier jungen Unternehmern eine Plattform geboten, sich und ihren Weihnachtsservice vorzustellen. Lang ist es nicht mehr bis Weihnachten und die Weihnachtszeit genießt sich doch einfach entspannter, wenn alle Geschenke gekauft sind. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Planen!

OSCHÄTZCHEN

Was Oschätzchen ausmacht, ist die gelungene Mischung aus liebevoll ausgewählten Kleinigkeiten bis hin zu hochwertigen Raritäten. Die Köstlichkeiten werden von Gourmets, Hobbyköchen und Genussmenschen für sich selbst oder als Geschenk, auf die typische Oschätzchen-Art verpackt, gekauft. Die Umsetzung von kulinarischen Geschenkideen bis hin zur speziellen Verpackung für Geburtstage, Familienfeiern und Events aller Art, hat dem Team um Peter Oschätzchen in den letzten Jahren eine erfolgreiche Position im Hamburger Einzelhandel verschafft. Ein Hauptaugenmerk liegt dabei auf Firmensowie Weihnachtspräsenten, die individuell auf den Kunden zugeschnitten werden. Ob fünf oder 500 Präsente - jeder Auftrag erhält die gleiche Aufmerksamkeit und kann bis hin zum Einzelsend als Rundum-Sorglos-Paket geordert werden.

Oschätzchen

Stammhaus Hohe Bleichen

Hohe Bleichen, 2620354 Hamburg

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-19 Uhr und Sa 10-18 Uhr

Telefon: (040) 35 00 47 80, Fax: (040) 35 00 47 81

Weitere Filialen im AEZ und im Alsterhaus

Mehr Informationen unter www.oschaetzchen.com



LEDERER'S MANUFAKTUR

Vor gut einem Jahr hat Kay Lederer sich einen großen Herzenswunsch erfüllt und den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Der Sternekoch (u.a. Landhaus Scherrer) hat nach 20 Jahren in der Spitzengastronomie seinen großen Erfahrungsschatz in seine kleine Manufaktur einfließen lassen. In einer Zeit, die immer schnelllebiger und hektischer wird, möchte Lederer's Manufaktur den Kunden einen kulinarischen Freizeit Mehrwert bieten.

„Kochen fängt beim Einkauf der Rohprodukte an: Wir verwenden nur ausgesuchte Produkte bester Lieferanten, die mir seit Jahren durch meine Tätigkeit als Küchenchef in der Spitzengastronomie bekannt sind. Wir arbeiten Hand in Hand mit regionalen Erzeugern, die ihren Schwerpunkt auf ökologische Landwirtschaft gelegt haben. Unser Fleisch, Geflügel und Fisch wird über selektierte Händler bezogen, die unseren hohen Ansprüchen gerecht werden.“

Die Manufaktur hat drei Standbeine:

Zum einen bietet Kay Lederer seine Dienste für Gesellschaften bis 20 Personen bei den Kunden vor Ort an. Kocht beispielsweise ein 3-Gang-Menü oder lässt die Gäste einen Abend lang über die Schulter schauen und mitkochen.

Desweiteren wird die „Gourmet-Box“ von den Kunden gerne angenommen. Mindestens zwei Genießer werden hier, in und um Hamburg, mit frischen Gerichten für drei Tage verwöhnt.

Die Spezialität des Hauses ist aber der handgebeizte „Graved Lax“. Das Beizen erfolgt nach einem uralten schwedischen Geheimrezept, das über die Jahre von Kay Lederer weiter verfeinert wurde.



Ein Ladengeschäft gibt es noch nicht und so werden die Produkte hauptsächlich über das Internet vertrieben. Einmal wöchentlich wird innerhalb Hamburgs ausgeliefert. Mittlerweile kann der Genießer den „Graved Lax“ und die Senf-Dill-Sauce aber schon in ausgesuchten Delikatessensläden in Hamburg und über die Stadtgrenzen hinaus erwerben.

Zu Weihnachten hat sich die Lederer's Manufaktur etwas ganz besonderes zu einfallen lassen: Eine Weihnachts-Gourmet-Box für die Feiertage mit Ente oder Gans, Rotkohl und allem, was ein gutes Weihnachtsessen ausmacht (Auslieferung nur in Hamburg Stadt und Land). Außerdem drei unterschiedliche Präsentboxen, die der Kunde an Geschäftspartner oder verdiente Mitarbeiter verschenken kann. Natürlich ist immer der „Graved Lax“ mit Senf-Dill-Sauce enthalten. Es können aber auch Spitzenweine und andere Delikatessen aus der Manufaktur mit dem Lax kombiniert werden. Dazu wird ein Versandservice angeboten, der das Präsent deutschlandweit an den Empfänger liefert.

MUTTERLAND

Das vom deutschen Einzelhandelsverband zum „Store of the Year“ prämierte Geschäft bietet eine Auswahl besonderer Delikatessen an. Die Produkte globaler Lebensmittelkonzerne oder Industrie-Erzeugnisse mit künstlichen Aromen und Konservierungsmitteln wird man in dem von Jan Schawe geführten Laden vergeblich suchen. Dafür aber geschmackvolle Lebensmittel aus kleinen und mittelgroßen Manufakturen, die in überschaubaren Mengen hergestellt oder weiterverarbeitet werden. Darunter Besonderheiten, die man nur selten oder gar nicht in Hamburg erhält. So findet man zum Beispiel die Wildschwein-Pasteten im Weckglas von Schloss Bückeberg, eine riesige Auswahl an handgerührten Marmeladen von Freche Früchtchen, Marzipanherzen der Traditions Konditorei G.F. Baur, feine Brän-

de und Liköre vom Weingut Severin Simons, einen handgepflückten Tannenspitzenirup oder die hauseigene Mutterlandlinie mit vielen verschiedenen Tee-, Kaffee- und Honigsorten. Zu den Favoriten zählen aber auch die Riesen-Zimtsterne der Mutterland-Bäckerei, die Schokoladen mit Hamburg-Bezug und die Gewürzlinie der Starköchin Poletto.

Wer aus dem riesigen Sortiment von über 200 verschiedenen Manufakturen ein liebevolles Geschenk zusammenstellen lassen möchte, ist hier genau richtig. Die Geschenke werden einzigartig in einer altmodischen Papiertüte eingepackt und zugenäht. Der Kunde kann sich zusätzlich aus 20 verschiedenen Botschaften den passenden Spruch für sein Geschenk aussuchen.



Mutterland

Ernst-Merck-Straße 9-11 (Ecke Kirchenallee),
20099 Hamburg
Telefon: (040) 28 40 79 78, Fax: (040) 28 40 79 62
Öffnungszeiten: Mo-Sa 8-21 Uhr und So 9.30-18 Uhr
Mehr Informationen und Online-Shop
unter www.mutterland.de



Lederer's Manufaktur

Telefon: (040) 79 41 05 80
Fax: (040) 79 41 05 81
Mehr Informationen und Online-Bestellung
unter www.lederers-manufaktur.de