



BALIK KATALOG
2025/26



INHALT

Balik Farm	6
Eine leidenschaftliche Geschichte	8
Qualität braucht Muße	11
Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1	14
Balik Fillet Tsar Nikolaj	16
Balik Sashimi	18
Balik Lachs Seite	20
Balik Gravlax	22
Balik Overture	24
Balik Sjomga	26
Balik Wonderful Copenhagen	28
Balik Salmo Danica & Herbs	29
Balik Cubes	30
Balik & more	30
Allgemeine Geschäftsbedingungen	34



ÜBERSICHT BESTELLZEITEN



DIECKMANN & HANSEN GmbH
Große Elbstraße 210
22767 Hamburg

Tel.: +49 40 38 61 50 23
Fax: +49 40 38 55 42

info@dieckmann-hansen.com
www.dieckmann-hansen.com



BALIK FARM



Die hohe Kunst, aus Gutem das Beste zu machen.

Mit Hingabe und Liebe zum Handwerk entsteht in der BALIK Manufaktur im schönen Toggenburg ein Produkt mit exquisitem Geschmack. Weit ab von Lärm und Stress, umgeben von der unberührten idyllischen Schweizer Hügellandschaft, wird eine der feinsten Delikatessen hergestellt: BALIK Lachs, der berühmteste und wohl exklusivste Räucherlachs der Welt.

Balyk bezeichnet auf Russisch «das beste Stück vom Fisch». Das Firmenlogo zeigt den König der Fische mit Krone und Zepter, ebenfalls eine Anlehnung an die zaristische Herkunft des Rezepts. BALIK ist damit heute ein Synonym für höchste Qualität, den respektvollen Umgang mit den Schätzen der Natur und die hohe Kunst, aus Gutem das Beste zu machen.

Wie schon am Hofe des Zaren zubereitet, wird der König der Fische nach dem streng gehüteten Geheimrezept verfeinert und in die ganze Welt verschifft. Dabei kommt BALIK mit nichts anderem in Berührung als dem reinen Wasser der Bergquellen, feinem Salz und dem zarten Rauch eines Feuers aus regionalem Holz. Jeder einzelne Arbeitsschritt auf der BALIK Farm wird in reiner Handarbeit ausgeführt und macht jedes «Fillet» einzigartig.



Vision

EINE LEIDENSCHAFTLICHE GESCHICHTE



Die BALIK-Manufaktur ist ein Kuriosum:

Weit und breit kein Meer und kein Lachs in Sicht. Warum also Fisch räuchern im Toggenburg, anstatt Schokolade zu produzieren oder die traditionelle Stickerei zu revolutionieren?

Die Geschichte von BALIK war von Anfang an und ist bis heute geprägt von Leidenschaft, Liebe zum Detail und einer Prise Verrücktheit.

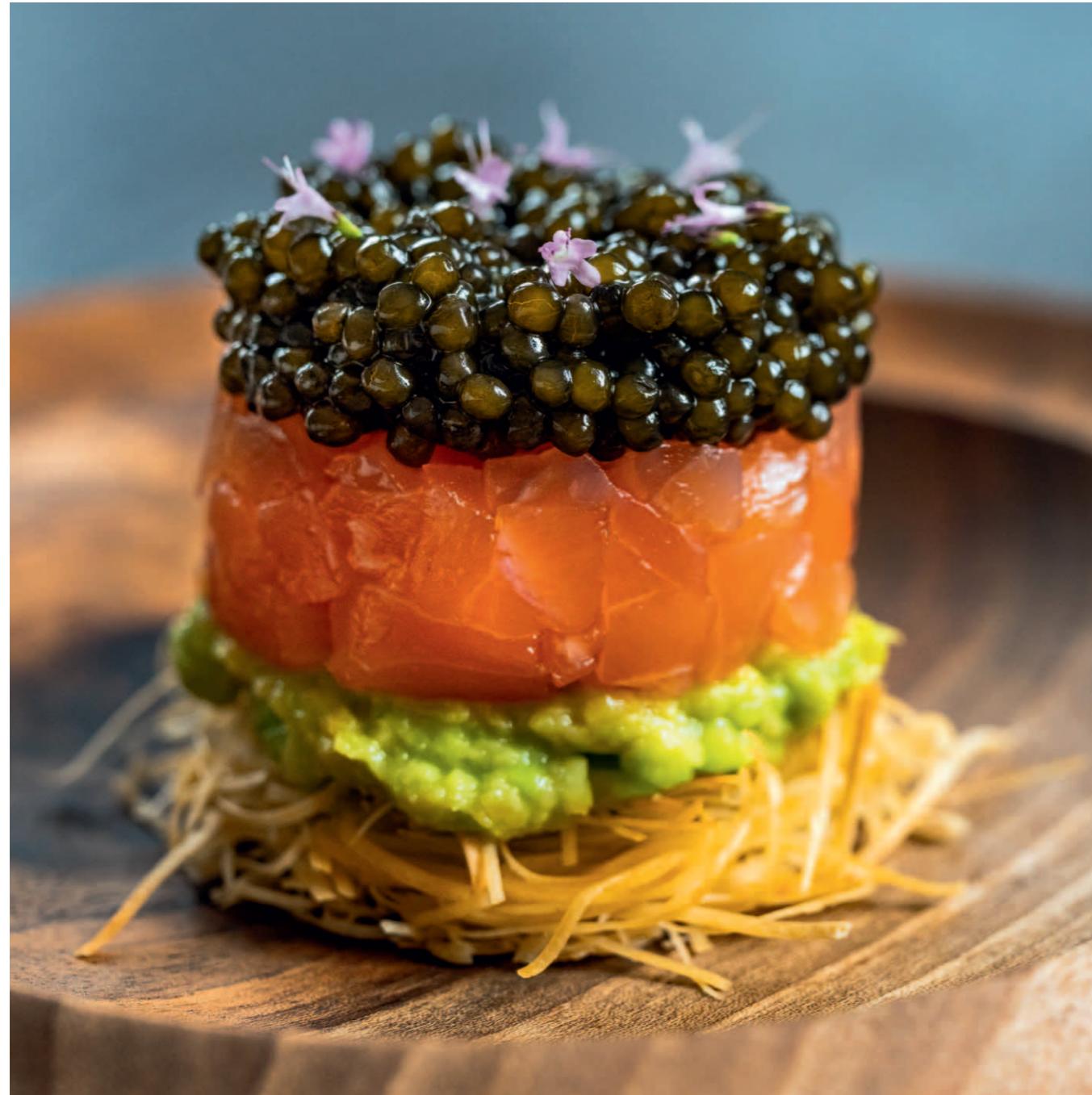
Alles beginnt mit dem deutschen Schauspieler Hans Gerd Kübel und seinem Partner Martin Klöti, die sich in den frühen Siebziger Jahren einen Traum erfüllen und in Ebersol, auf 820 Meter über Meer, umgeben von einer unberührten Hügellandschaft, einen 300-jährigen Bauernhof erwerben.

Die beiden Stadtflüchtlinge renovieren das baufällige Bauernhaus und verkaufen zunächst hofeigene Eier, handverlesenes Bioheu und Angus Beef aus eigener Zucht. Das eigene Quellwasser und das qualitativ hochwertige Holz aus dem dazugehörigen Wald lassen bald die Gedanken an eine Forellenzucht samt Räucherei aufkommen.

Doch Kübel denkt stets größer und weiter: Keinen Geringeren als den «König der Fische», den Lachs, will er in Ebersol veredeln. Doch wie geht das mit dem Räucherhandwerk?



Passion



QUALITÄT BRAUCHT MUSSE

Für BALIK verwenden wir nur feinsten norwegischen Zuchtlachs, den *Salmo salar*. Dieser wird artgerecht aufgezogen und mit nachhaltiger Nahrung aus verlässlichen Quellen gefüttert. Nach drei Jahren in den Gewässern Norwegens erreichen die Edelfische ihr Idealgewicht von etwa fünf bis sechs Kilogramm, bevor sie als ganze Fische nach Ebersol kommen.

Unsere erfahrenen Mitarbeiter widmen sich vier bis fünf Tage, um diesen wertvollen Fisch zu veredeln, bevor er für den Versand in alle Teile der Welt bereit ist. Das, was sie tun, machen sie mit Liebe zum Handwerk und bedingungsloser Passion.

Tag 1



BALIK Manufaktur Tag 1

Am ersten Tag des traditionellen Veredelungsprozesses tauen die Lachse langsam in fliessendem, klarem Wasser auf, das aus unserer eigenen Bergquelle entspringt.



Tag 2



BALIK Manufaktur - Tag 2



Am Folgetag werden die Lachse sorgfältig in zwei Hälften geschnitten, die anschließend von Hand behutsam mit Salz veredelt und über Nacht gelagert werden.

Scannen Sie die QR-Codes um die Videos der Produktion anzuschauen.

Tag 3



BALIK Manufaktur - Tag 3

Nach den ersten Veredelungsschritten werden die Lachshälften liegend in das Herzstück der Manufaktur, den Räucherofen, gebracht. Hier werden sie in den nächsten zehn bis zwölf Stunden von mildem, nicht zu warmem Rauch umhüllt. Wie so vieles in der traditionsreichen Manufaktur ist auch die Rauchentwicklung abhängig von der Natur. Je nach Wetterlage dauert das Räuchern des Lachses länger oder kürzer. Allein der Räuchermeister entscheidet mit viel Feingefühl und jahrzehntelanger Erfahrung, wann die Lachse aus dem Ofen geholt werden.

Welches Holz für das Räuchern Verwendung findet, ist Betriebsgeheimnis. Mehr als die Aussage, dass es eine lokale Art ist und für den perfekten Veredelungsprozess fünf Jahre gelagert und getrocknet sein muss, kann man keinem Mitarbeiter entlocken. Für das Räuchern werden ganze Holzscheite verwendet.



Tag 4



BALIK Manufaktur - Tag 4

Jede Berührung gleicht einem Streicheln, jeder Schnitt wird kunstvoll ausgeführt und sitzt perfekt. Gleichzeitig wird jedes Filet mit geschultem Auge kritisch begutachtet. Denn bei der Veredelung unserer Lachse steht die kompromisslose Qualität an oberster Stelle. Nur die allerbesten Stücke verdienen das Prädikat BALIK.





BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ N°1

Die BALIK Manufaktur vereint Tradition und Moderne, um höchste kulinarische Qualität zu bieten. Das BALIK Fillet Tsar Nikolaj No 1 ist das Meisterstück unserer Räucherkunst. Sorgfältig ausgewählter *Salmo salar* aus den klaren Gewässern Norwegens bildet die Grundlage für diese aussergewöhnliche Qualität.

Nicht nur das reine Wasser aus unserer eigenen Quelle spielt eine zentrale Rolle bei der Herstellung des BALIK Fillet Tsar Nikolaj No 1. Auch das heimische Holz, das mindestens 5 bis 6 Jahre in unseren Wäldern getrocknet und gelagert wurde, ist essenziell für die besondere Veredelung nach unserer einzigartigen, traditionellen Räucherrezeptur.

Ein solches Meisterwerk verdient eine angemessene Präsentation – eine edle Schatulle, die diese Kostbarkeit schützt und ihren Wert zusätzlich hervorhebt. Dieses Filet trägt aus gutem Grund den Namen «No 1» und ist ausschliesslich in limitierter Stückzahl erhältlich.



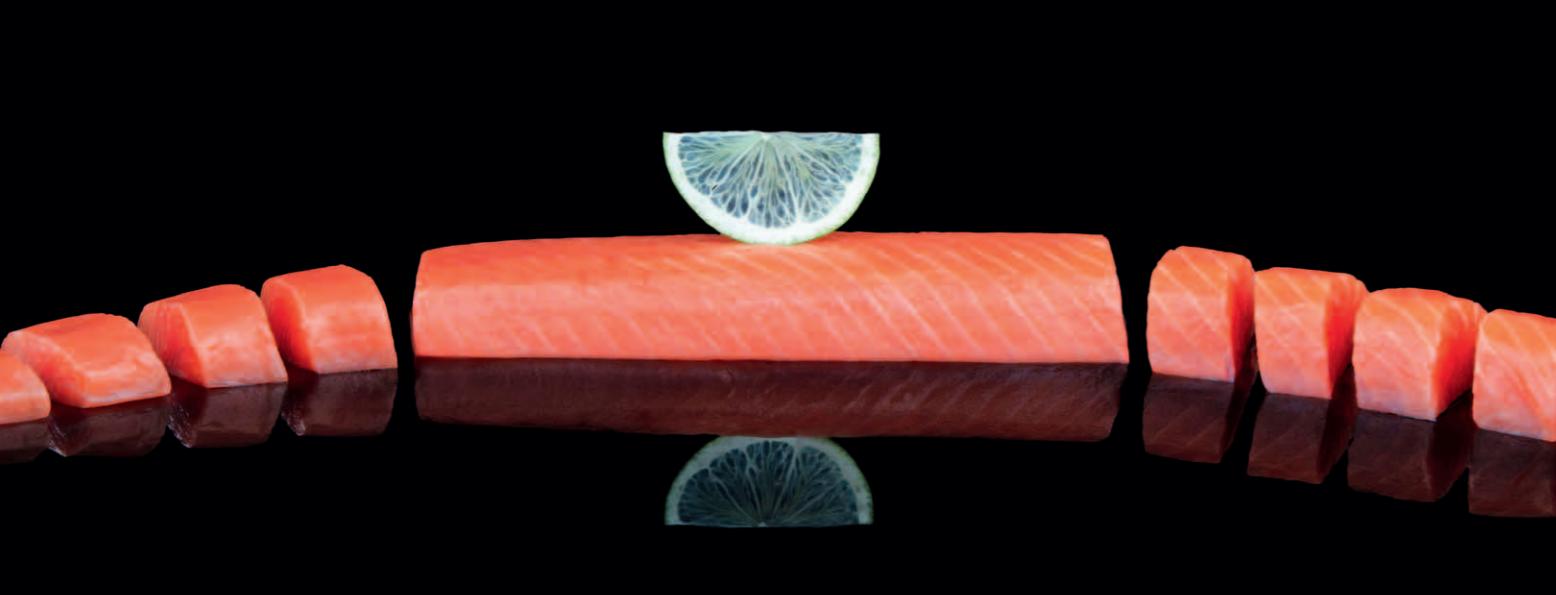
1025004

Balik Fillet Tsar Nikolaj, ca. 500 g „N° 1 „Black Edition“

59,50 € /100 g

595,00 € /kg

Durchschnittsgewicht: 500 g (das Gewicht variiert zwischen 475 - 525 g)
Haltbarkeit 21 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.



BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ

Die sorgfältige Zubereitung der aus der Rückenpartie des Lachses entnommenen Filets, lässt die Tradition des Zarenhofs wieder aufleben. Seit seiner Wiederentdeckung gilt dieses Verfahren als Garant für kulinarische Meisterwerke: Nach dem sorgfältigen Filetieren ist jedes Gramm des BALIK Fillet Tsar Nikolaj eine wahre Gaumenfreude!

Wir empfehlen, das BALIK Fillet Tsar Nikolaj vertikal in Medaillons von etwa einem Zentimeter Breite zu schneiden. So geniessen Sie diesen köstlichen BALIK Lachs und seinen unvergleichlichen Geschmack am besten.

1020104

„For Four“, ca. 430 - 480 g

39,80 € /100 g

398,00 € /kg



1020204

„For Two“, ca. 280 bis 350 g

39,80 € /100 g

398,00 € /kg



1021204

„For One“, 120 g

47,50 € /Stück



Haltbarkeit 21 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.



BALIK SASHIMI

Wie für die geräucherten BALIK Produkte verwenden wir auch für das BALIK Fillet Sashimi Style nur die auserlesenen Lachse (*Salmo salar*) aus den Gewässern Norwegens. Nach leichtem Salzen der ganzen Lachsseite wird gemäß der klassischen BALIK Filetierkunst die Rückenpartie sorgfältig herausgeschnitten.

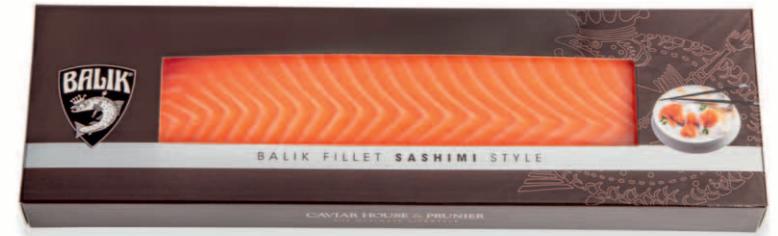
Wir empfehlen Ihnen, das BALIK Fillet Sashimi in dünnen, schräg geschnittenen Tranchen zu servieren – SASHIMI STYLE!

1070204

Balik Fillet Sashimi Style, ca. 350 g

29,00 € /100 g

290,00 € /kg



1070304

Balik Fillet Sashimi Style small, ca. 200 g

29,00 € /100 g

290,00 € /kg



Haltbarkeit 19 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.



BALIK LACHS SEITE

Für die Zubereitung der BALIK Side Classic, werden speziell ausgewählte Lachse (Salmo salar) in unserer traditionellen Räucherkammer mild geräuchert. Anschließend werden die ganzen Lachsseiten in aufwändiger Handarbeit entgrätet, von der Räucherhaut befreit und dann pariert.

Die BALIK Side Classic bieten wir am Stück oder vorgeschnitten an.

Am besten schmeckt BALIK Side Classic, wenn Sie sie mit nur wenigen, ausgesuchten frischen Zutaten kombinieren, zum Beispiel etwas Crème fraîche und schwarzem Pfeffer aus der Mühle.



Balik „die ganze Seite“

Diese ganze Lachsseite ist mild geräuchert und pariert am Stück.

1010004 **Ganze Seite, ungeschnitten, ca. 1,0 - 1,5 kg**
mit Haut auf Styrobrett

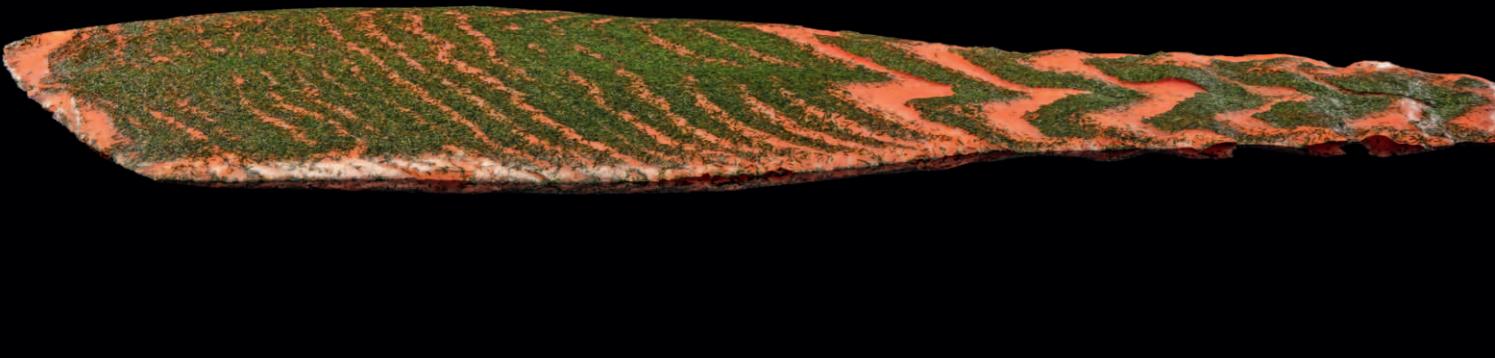
22,80 € /100 g 228,00 € /kg

Balik „die ganze Seite“ vorgeschnitten

Für den direkten Genuss ohne lange Vorbereitungen. Eine ganze Lachsseite in ca. 40 sauber parierte Tranchen.

1010204 **Ganze Seite, maschinengeschnitten, ca. 900 g - 1,2 kg**
ohne graue Silberhaut, wieder auf die Haut gelegt, auf Styrobrett.

22,80 € /100 g 228,00 € /kg



BALIK GRAVLAX

Gravlax bedeutet ursprünglich «eingegrabener Lachs». Heute wird oft auch der Begriff «marinierter Lachs» verwendet. Diese natürliche Methode, den frisch gefangenen Lachs einige Wochen haltbar zu machen, entdeckten die Skandinavier schon vor Jahrhunderten. Wir haben diese Tradition für uns angepasst und verfeinert.

Die BALIK Seiten werden nach dem Räuchern und Parieren mit einer Mischung aus Dill, Salz, Pfeffer und Zucker eingerieben und anschliessend für einen Tag zum Marinieren im Kühlraum gelagert. Danach werden die gebeizten Seiten geschnitten und verpackt.



1047004 Ganze Seite, maschinengeschnitten und mit Dill mariniert, ca. 800 g - 1,0 kg
ohne Haut, auf Styrobrett

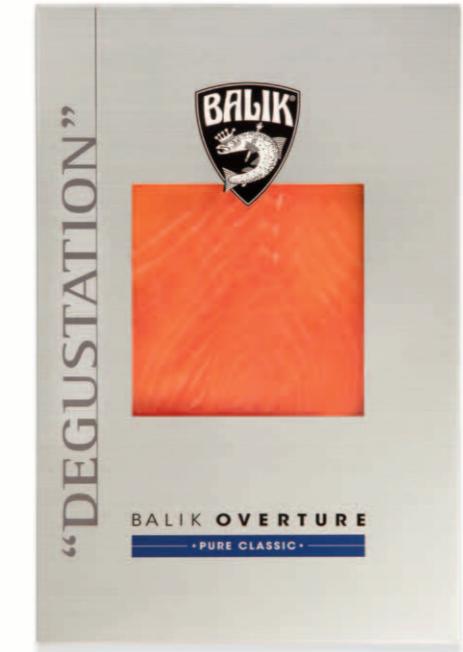
22,80 € /100 g 228,00 € /kg

Haltbarkeit 21 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.



BALIK OVERTURE

Pariert, in Tranchen geschnitten und portioniert –
die „kleine Portion“ aus der ganzen Seite.

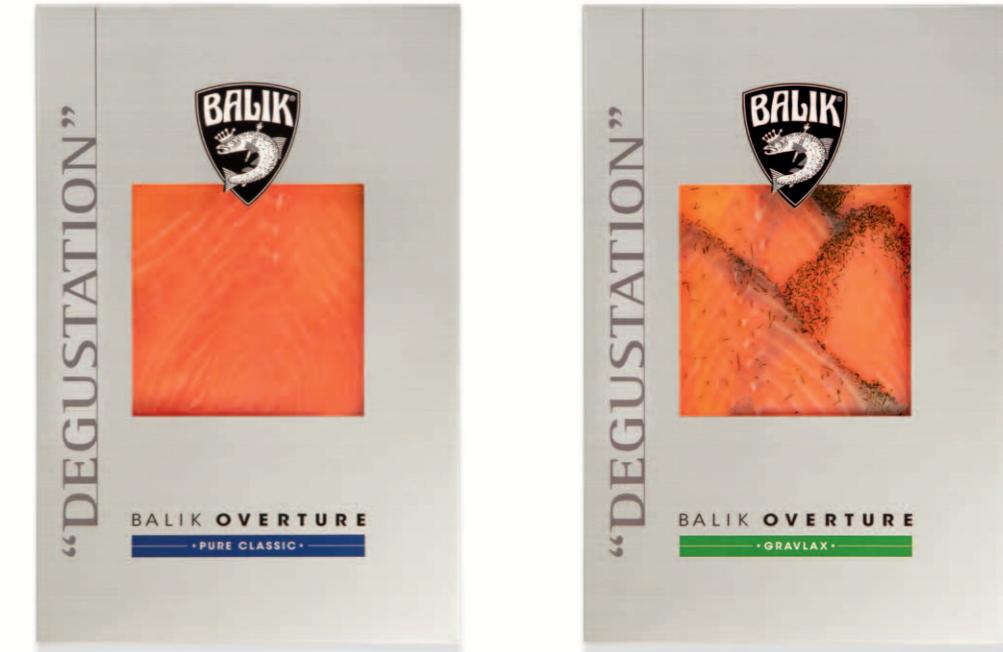


1060304 **Classic Pure**
Tranchen vorgeschnitten aus der ganzen Balik Seite,
frisch, unter Vakuum, in der 200 g Verpackung.

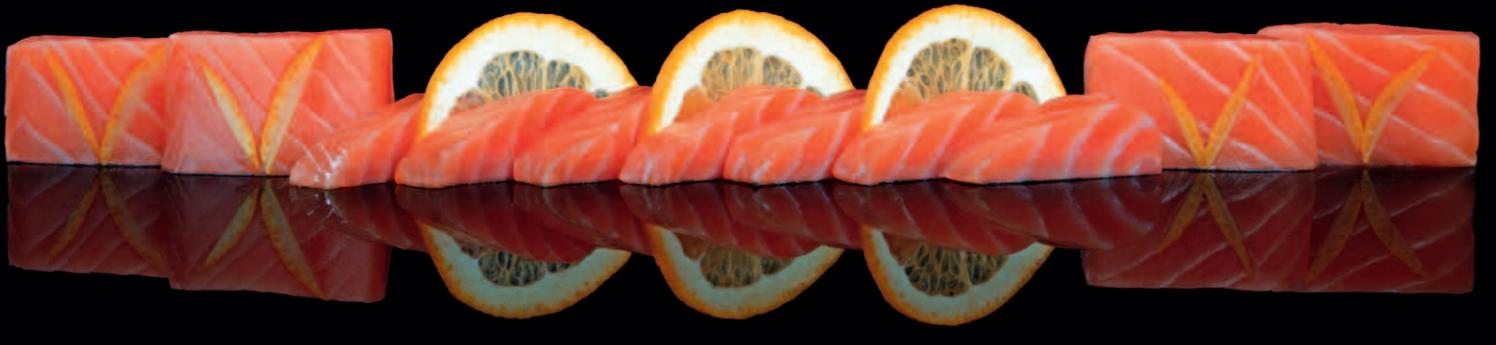
46,00 € /St.

1047204 **Gravlax**
Tranchen vorgeschnitten aus der ganzen Balik Seite, die mit frischem Dill mariniert wurden,
frisch, unter Vakuum, in der 200 g Verpackung.

46,00 € /St



Haltbarkeit 21 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.



BALIK SJOMGA

Unsere Auswahl an BALIK Sjomga lässt die skandinavische Tradition, Räucherlachs mit erlesenen Zutaten weiter zu verfeinern, wieder aufleben.

Die aus der Bauchpartie des Lachses (Salmo salar) gewonnenen Filets werden vor dem Marinieren leicht gesalzen und mild geräuchert.

Sjomga „Tsarevitch“

Das aus der Bauchpartie des Lachses (Salmo salar) gewonnene Filet wird nur leicht gesalzen und mild geräuchert.

1030004

ca. 280 g

21,50 € /100 g

215,00 € /kg



Sjomga „Tradition“

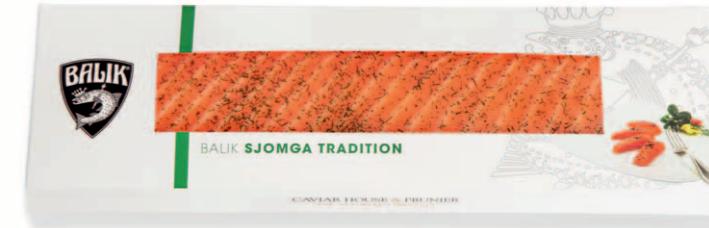
BALIK Sjomga Tradition wird mit größter Aufmerksamkeit zubereitet und leicht geräuchert. Das Aroma des Lachsfilets wird durch die leichte Marinierung mit Dill aus biologischem Anbau geprägt. Vertikal zur Maserung in Streifen geschnitten ist er ein besonderer Genuss. Mit den so gewonnenen etwa 20 feinen Streifen haben Sie eine ideale Basis für immer neue Variationen, ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

1040204

ca. 230 - 290 g

21,50 € /100 g

215,00 € /kg



Sjomga „Orange“

Das BALIK Sjomga Orange erhält nach dem Räuchern seine einzigartige und aromatische Note aus einer Marinade bestehend aus Ingwer, Blütenhonig und Orange. Perfekt aufeinander abgestimmt, überrascht es durch seine Originalität und Finesse auch die anspruchsvollsten Kenner.

1040404

ca. 230 - 290 g

21,50 € /100 g

215,00 € /kg



Haltbarkeit 21 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.

WONDERFUL COPENHAGEN BY BALIK

Das Wahrzeichen der dänischen Küche ist das Geschirr und Porzellan von Royal Copenhagen.

Seine Farben und sein Stil harmonieren perfekt mit der Farbe des Balik-Lachs. Seit 1978 ist Royal Copenhagen das bevorzugte Geschirr für alle Besucher der Balik-Farm.

Als die Entscheidung fiel, in Dänemark gefarmten Lachs zu beziehen und ihn auf der Balik Farm zu räuchern, mussten wir natürlich eine Verpackung entwerfen, die von unserem hauseigenen Geschirr und der Schönheit Kopenhagens inspiriert ist.



Danish Salmon Fillet

Nach leichtem Salzen und mildem Räuchern der ganzen Lachsseite wird gemäß der klassischen BALIK Filetierkunst die Rückenpartie für das Wonderful Copenhagen sorgfältig herausgeschnitten.

1023404 290 - 320 g

34,80 € /100 g 348,00 € /kg



SALMO DANICA & HERBS BY BALIK

Die meisten Feinschmecker und Köche haben ihre eigene Auswahl an natürlichen Kräutern.

In Dänemark sind Kräuter und Lachs eine wichtige Kombination. Kräuter verleihen dem Geschmack Farbe und oft ist ihre Kombination das Ergebnis jahrelanger Versuche und individueller Geschmacksvorlieben.

Unsere Räuchermethoden und Öfen haben ihren Ursprung in der Versorgung der russischen Kaiserhöfe.

Der König von Dänemark gab 1790 ein Geschirr in Auftrag, das alle dänischen Pflanzen und Kräuter illustrierte, als Geschenk für Katharina die II.

Als besondere Hommage an das schönste Geschirr, das unter anderem für den dänischen Lachs für Könige und Königinnen entworfen wurde, haben wir eine einzigartige Edition des dänischen geräucherten Balik-Lachs mit einer einzigartigen Auswahl an Kräutern aus Dänemark kreiert.



Salmo Danica & Herbs

Diese Filets aus der Bauchpartie des Lachs (Salmo salar) werden leicht gesalzen, mild geräuchert und abschließend mit dänischen Kräutern mariniert.

1040504 250 - 290 g

19,50 € /100 g 195,00 € /kg



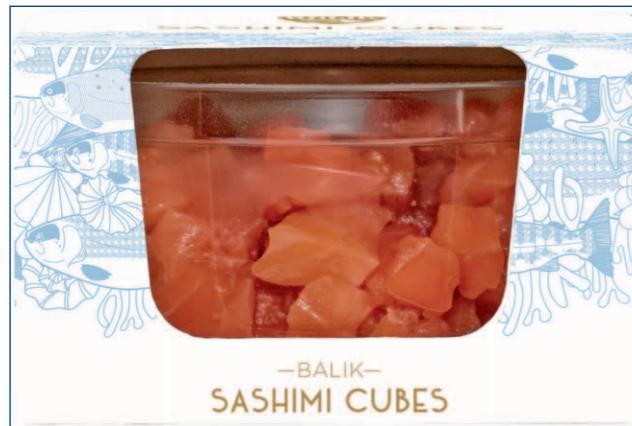
BALIK CUBES

Wir freuen uns, zwei neue Produkte aus dem Hause BALIK vorzustellen: die BALIK Cubes. Diese edlen Würfel werden aus feinsten Filets geschnitten und eignen sich hervorragend für die kreative Küche - in einer geräucherten Variante oder leicht gesalzen im BALIK-Sashimi-Style.

Die BALIK Cubes bieten Ihnen die Freiheit, kulinarische Ideen zu verwirklichen, ob als Fingerfood, für den Apéro, als Vorspeise oder als besondere Zutat in Salaten, Bowls oder Pasta.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und probieren Sie es aus!

1073604	Balik Sashimi Cube 250 g	37,50 € /Packung
1063604	Balik Smoked Cube 250 g	37,50 € /Packung



Haltbarkeit 21 Tage ab Produktion und bei Lagerung zwischen +2°C und +4°C.

BALIK & MORE...

Mini Blinis

Hergestellt nach einem traditionellen griechisch-orthodoxen Rezept, sind die Blinis die perfekte Ergänzung zu frischem Caviar, BALIK Lachs oder BALIK Tartar. Die Blinis müssen kurz im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmt werden.



7320004	Frisch, vakuumverpackt, 16 Stück pro Paket, ca. 135 g in Dieckmann & Hansen Verpackung. Haltbarkeit: 25 Tage	7,90 € /Paket
---------	---	---------------

Perlmutterlöffel

7116104	Perlmutterlöffel 11,5 cm (Hyriopsis schlegeli)
---------	--



9,90 € /St.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die Sie mit uns als Anbieter (Dieckmann & Hansen GmbH) schließen. Soweit nicht anders vereinbart, wird der Einbeziehung gegebenenfalls von Ihnen verwendeter eigener Bedingungen widersprochen.

Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Unternehmer ist jede natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer selbständigen beruflichen oder gewerblichen Tätigkeit handelt.

Alle unsere Angebote sind freibleibend. Sämtliche Angebote oder Angebotsänderungen gelten erst nach schriftlicher Bestätigung. Alle genannten Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt..

Frachtkostenanteil: Unter einem Nettowarenwert von 300,00 € berechnen wir lediglich einen Frachtkosten- und Verpackungsanteil von 15,00 €.

Ab einem Nettowarenwert von 300,00 € liefern wir Frei Haus.

Zusatzkosten für Insel-, Eil-, Samstags-, und Auslandszustellungen gehen zu Lasten des Käufers.

Der Warenversand erfolgt stets auf Risiko des Käufers. Die Produkte werden vor dem Versand auf Menge und Qualität kontrolliert. Der Käufer muss vor Abnahme der Ware den Zustand der Fracht sowie das Gewicht prüfen und die Sendung gegebenenfalls unter Vorbehalt annehmen, um eventuelle Reklamationen beim Spediteur geltend machen zu können. Die Lieferung der Ware kann rückgängig gemacht oder verschoben werden, ohne dass der Käufer Schadenersatzansprüche stellen kann.

Reklamationen können nur innerhalb von 24 Stunden nach Warenauftrag akzeptiert werden. Produkte, die bei uns reklamiert werden, können von uns ausgetauscht werden, wenn vom Käufer eine

ordnungsgemäße Lagerung unter den vorgeschriebenen Bedingungen nachgewiesen werden kann. Die Haltbarkeitsgarantie sowie die dazugehörigen Lagerbedingungen sind für jede Produktkategorie festgelegt.

Vorbehaltlich gesonderter Vereinbarungen sind alle Rechnungen mit Zahlungseingang innerhalb von 14 Tagen rein netto auszugleichen.

Auch bei berechtigten Reklamationen ist kein Abzug von offen stehenden Zahlungen möglich.

Die gelieferte Ware bleibt rechtliches Eigentum unserer Firma bis zur vollständigen Bezahlung. Bei unvollständiger Zahlung hat unsere Firma das Recht, die verkaufte Ware zurückzufordern. Der Käufer übernimmt das Risiko für Verlust und Verderb der Ware, sobald diese das Werk verlassen hat.

Alle Einwände, die sich auf das Produkt, den Preis, die Zahlung oder die Durchführung der allgemeinen Verkaufsbedingungen beziehen, unterliegen dem deutschen Recht. Dies gilt auch für Probleme bezüglich Zahlungsart, Garantieansprüche oder sonstige eventuelle Rechtsstreitigkeiten.

Die mit uns geschlossenen Lieferverträge unterliegen in allen Fällen dem deutschen Recht; als Gerichtsstand gilt Hamburg als vereinbart.

Die Haftung unserer Firma begrenzt sich auf den bestellten Warenwert, es sei denn, es liegt vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten oder eine schuldhafte Verletzung von Körper, Leben oder Gesundheit vor. Bei Ansprüchen nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben die gesetzlichen Vorschriften unberührt.

Bei Unwirksamkeit einer der vorstehenden Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen unberührt. Die unwirksame Klausel wird einvernehmlich durch eine andere ersetzt, die wirtschaftlich und in ihrer Intention der unwirksamen Klausel am nächsten kommt.

Wir behalten uns Preisänderungen vor.

DIECKMANN & HANSEN
MERCHANT OF CAVIAR
SINCE 1839

DIECKMANN & HANSEN GmbH · Große Elbstraße 210 · 22767 Hamburg

Tel.: +49 40 38 61 50 23 · Fax: +49 40 38 55 42 · info@dieckmann-hansen.com · www.dieckmann-hansen.com