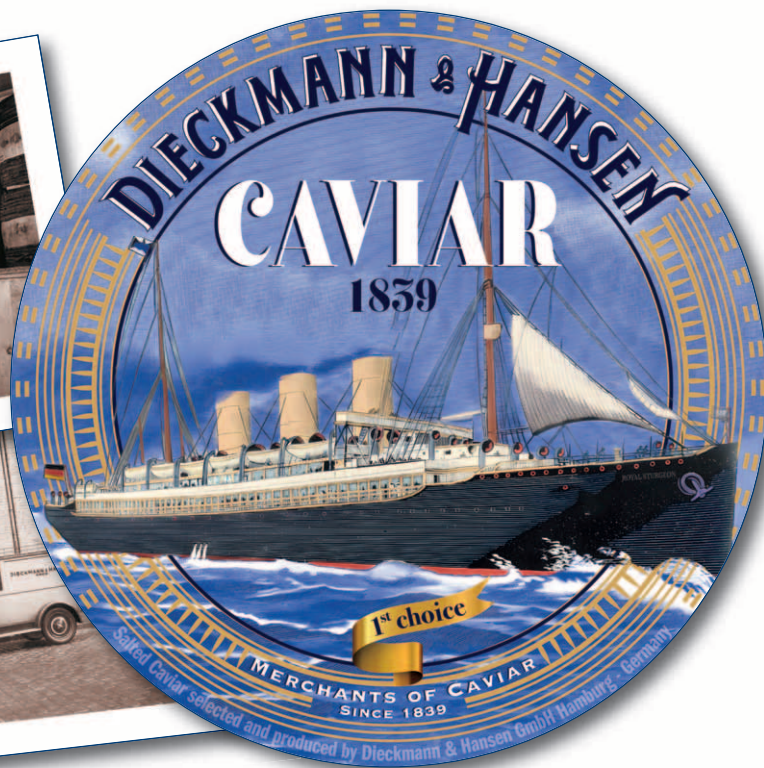


DIECKMANN & HANSEN

MERCHANT OF CAVIAR

SINCE 1839



VERSANDMAGAZIN 2026

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



INHALT

Dieckmann & Hansen – das älteste Caviarhaus der Welt.....	4
Unsere Tradition	8
Oscietra Germany.....	11
Oscietra Hungary.....	13
Oscietra Italy.....	15
Baerii Germany	16
Baerii France.....	18
Schrenckii x dauricus Premium	20
Oscietra Golden Superior	21
Kaluga	22
Beluga	23
Accessoires.....	24
Mini Blinis.....	24
Alternative Rogen	26
Caviar Fibel.....	28
Unser Verpackungskonzept	32
Allgemeine Geschäftsbedingungen	34

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

DIECKMANN & HANSEN – DAS ÄLTESTE CAVIARHAUS DER WELT

Ein Haus, das Geschichte atmet

Hamburg, Hafen. Nebel liegt über den Fleeten, irgendwo schlägt eine Schiffsglocke, der Geruch von Salz und Teer mischt sich mit dem schweren Aroma frisch entladener Ware. Zwischen Kisten, Fässern und dem Stimmengewirr der Händler erhebt sich ein Schriftzug, der bald Synonym für Luxus und Verlässlichkeit wird: **Dieckmann & Hansen**, ein Name, der seit 1839 als Caviarhandel und -produktion über die Kaikanten hallt – und 1869 seinen festen Platz im Handelsregister fand. Was damals in Altona als Fischsalzerei begann, wurde rasch zu einer Adresse für das Seltenste, was das Meer zu bieten hat: Caviar. Schwarze Perlen, eingefasst in Blechdosen und Holzkisten, getragen von Pferdewagen durch die Stadt und bald schon von Dampfschiffen über die Ozeane.



Ein Produkt, das mehr ist als eine Delikatesse – ein Versprechen von Eleganz, von Genuss, von Weltläufigkeit. Über Generationen hinweg lernte man hier, das Kostbare zu bewahren: den Stör, die Tradition, das Wissen um Herkunft und Qualität. Und während ringsum die Zeiten wechselten – Kriege, Revolutionen, das Auf und Ab des Welthandels – blieb der Name Dieckmann & Hansen ein leiser Fixpunkt.



Heute, mehr als 180 Jahre später, erzählt dieses Haus noch immer von den Anfängen am Kai und zugleich von der Zukunft einer Delikatesse, die nichts von ihrer Faszination verloren hat. Es verbindet Vergangenheit und Gegenwart, hanseatische Klarheit und internationalen Glanz – und öffnet damit ein Kapitel, das so aktuell ist wie nie.

Die Pioniere

Die Wurzeln reichen tief: Johannes Dieckmann, Küpermeister aus Flensburg, und sein Schwiegersohn Johannes C. F. Hansen gründeten 1869 ihre „Fischsalzerei en gros“ in Altona. Bald schon verlegten sie den Schwerpunkt auf den Handel mit Stören und deren Rogen. Der Fang in Elbe und Nebenflüssen war reichlich – doch man erkannte früh, dass der wahre Schatz in den großen Strömen der Welt lag.

Bereits 1895 errichtete Dieckmann & Hansen eine eigene Station am Amur in Ostsibirien, wo Kaluga- und Amur-Störe gefangen wurden. Wenige Jahre später folgte eine noch größere Basis in Astrachan am Kaspischen Meer – das Herz der weltweiten Caviarproduktion. Von dort aus gelangten jährlich Dutzende Tonnen des „schwarzen Goldes“ nach Hamburg und weiter nach Europa und in die ganze Welt.

Die Expansion war konsequent: Filialen in Berlin, Wien, Paris, London und Stockholm öffneten ihre Türen. 1911 schließlich gründete Ferdinand Hansen in New York die Romanoff Caviar Company – ein Meilenstein, der Dieckmann & Hansen endgültig zu einem internationalen Synonym für Caviar machte.

Hamburg im Wandel

Die Stadt an der Elbe war immer mehr als nur Kulisse. Sie war Drehscheibe, Bühne und Resonanzraum für die Geschichte des Hauses. Während auf den Auktionen der St.-Pauli-Fischhalle die Händler ihre Stimmen erhoben, pflegte Dieckmann & Hansen eine andere Sprache: die leise, verbindliche Sprache von Qualität, Diskretion und Vertrauen. Die Kontore wechselten, die Adressen auch – vom Dovenhof über die Spaldingstraße bis hin zum Holländischen Brook.



Immer aber blieb die Nähe zum Hafen, zu den Schiffen, zu den Handelsrouten, die Hamburg zur Welthafenstadt machten. Wer durch die Lagerhäuser ging, roch Salz, Holz und Leder, sah die Siegel russischer Adliger auf den Fässern, hörte das Klicken der Waagen, mit denen jedes Gramm Caviar gewogen wurde. Hier verband sich hanseatische Kaufmannstradition mit internationalem Luxus – eine Verbindung, die bis heute das Wesen von Dieckmann & Hansen prägt.



Zeiten der Krise

Doch kein Jahrhundert vergeht ohne Brüche. Der Erste Weltkrieg, die Russische Revolution, schließlich die Enteignung der Fischereistation in Astrachan – all das traf das Haus schwer. Trotzdem gelang es, die Beziehungen zur Sowjetunion wieder aufzunehmen und große Konsignationslager in Hamburg einzurichten.

Der Zweite Weltkrieg brachte die nächste Katastrophe: 1943 wurden die Gebäude am Holländischen Brook und in der Spaldingstraße durch Bomben zerstört, die Caviarbestände vernichtet. Jahrzehnte der Arbeit schienen verloren. Doch wie so oft in seiner Geschichte bewies das Unternehmen eine besondere Widerstandskraft. Nach 1945 begann der mühsame Wiederaufbau, getragen von der Romanoff Caviar Company in den USA, die von Nachkommen der Gründer geführt wurde. 1954 nahm Dieckmann & Hansen die Geschäftstätigkeit in Hamburg wieder auf – ein neuer Anfang.

Neuanfang & Blüte

Die Nachkriegsjahre waren von Aufschwung geprägt. Während in Deutschland das „Wirtschaftswunder“ die Tische wieder reich deckte, wuchs auch die Nachfrage nach Caviar. Unter der Leitung von Horst Gödecken handelte Dieckmann & Hansen in den 60er- und 70er-Jahren bereits wieder 20 bis 25 Tonnen pro Jahr – Mengen, die die Ausnahmestellung des Hauses besttigten.

Die Verbindungen reichten nach wie vor in die Sowjetunion und in den Iran. Ein Privileg, denn Dieckmann & Hansen war eines der wenigen Unternehmen, das Verträge mit beiden Ländern zugleich hatte. Damit sicherte man sich eine Position, die in Europa einzigartig war.

Zugleich gelang der Schritt in die Moderne: Unter der Leitung von Susanne Taylor als Nachfolgerin von Horst Gödecken entstanden neue Büros, neue Lager und neue Partnerschaften. In Barsbüttel wurde ein Neubau errichtet, von dem aus das Geschäft global gesteuert wurde. Der Name Dieckmann & Hansen stand erneut für Verlässlichkeit – und für das Gespür, die richtigen Quellen zur richtigen Zeit zu erschließen.

Umbrüche & Herausforderungen

Doch der Caviarhandel blieb stets eng verknüpft mit den politischen und ökologischen Strömungen seiner Zeit. Die iranische Revolution, der Zerfall der Sowjetunion, das Aufkommen illegaler Fischerei und Schmuggelmärkte – all das stellte das Unter-

nehmen erneut vor enorme Herausforderungen.

Früh erkannte man die Gefahr für den Störbestand und suchte den Schulterschluss mit dem WWF. Als 1998 die Störe unter den Schutz des Washingtoner Artenschutzabkommens gestellt wurden, war Dieckmann & Hansen vorbereitet. Die gehandelten Mengen sanken, doch die Qualität blieb unangefochten.

Der härteste Einschnitt folgte 1999, als die EU-Kommission kasachische Betriebe von der Zulassungsliste strich und das Unternehmen seine Tätigkeit vorübergehend ruhen ließ. Ein traditionsreiches Haus stand am Rand des Endes. Doch die Geschichte war damit nicht zu Ende erzählt.

Die Rückkehr

2003 wurde der Handel durch die altherwürdige Firma wieder aufgenommen, und nur wenige Jahre später begann man mit eigenen Störbeständen. Die Zukunft lag nicht mehr im Wildfang, sondern in der kontrollierten Aquakultur. 2009 fand man in der Desietra Holding den idealen Partner, und seit 2011 wird in Hamburg wieder Caviar unter dem Namen Dieckmann & Hansen produziert.

Damit schloss sich ein Kreis: Das älteste Caviarhaus der Welt, einst Pionier an der Wolga und am Amur, verbindet heute nachhaltige Zuchtmethoden mit dem Erbe von mehr als 150 Jahren Erfahrung. Was für eine bewegte Geschichte durch Jahrhunderte, Jahrzehnte, durch Kriege und Stürme hinein in das Zeitalter der Moderne, der Technologie und des stetigen Fortschrittes.

Caviar als Erlebnis

Doch Caviar ist nie nur ein Produkt gewesen. Er ist Ritual, Symbol und Genussmoment. Schon im 19. Jahrhundert wurden die Dosen von Hand versiegelt, mit Siegelwachs verschlossen, in seidengefüttete Schachteln gelegt. Wer eine Dose öffnete, nahm Teil an einem kleinen Zeremoniell.

Heute kehrt dieses Erlebnis zurück. In modernen Boutiquen, auf exklusiven Verkostungen, im Zusammenspiel mit Champagner, Wodka oder zeitgenössischer Küche. Jede Perle erzählt dabei von den Flüssen und Meeren, von der Handwerkskunst und der Sorgfalt, mit der sie geerntet wurde.

Dieckmann & Hansen versteht sich als Kurator dieser Momente – als Haus, das nicht nur Caviar liefert, sondern eine Geschichte, ein Gefühl, eine Tradition, die im Heute weiterlebt.

Ausblick

Die Welt des Luxus wandelt sich. Nachhaltigkeit, Transparenz und Erlebnis sind die neuen Maßstäbe. Für Dieckmann & Hansen ist das keine Bedrohung, sondern die logische Fortsetzung einer langen Geschichte. Dabei geht es neben einer großen Bandbreite an Geschmacksvarianten zwischen salzig, cremig oder kräftig auch darum, die Herkunft klar und erkennbar darzustellen – in Italien, Frankreich, Deutschland, Ungarn und China liegen die Quellen der feinen Perlen, die ihren Weg über die individuelle Salzung und die Reifung in der Metalldose in die Länder dieser Welt finden.

Die nächsten Jahre werden davon geprägt sein, das Erbe in eine moderne Sprache zu übersetzen. Neue Formen der Präsentation, digitale Zugänge, innovative Genussformate – all das öffnet das Haus für eine Generation, die Luxus nicht mehr nur als Produkt, sondern als Erlebnis versteht. In Hamburg wird ein eigener Shop eröffnet, ebenso in der Genfer Stadtmitte und im feinen Londoner Harrod's.

Gleichzeitig bleibt das Fundament aber bestehen: die hanseatische Haltung, die kompromisslose Auswahl, die Achtung vor der Natur und die handwerkliche Präzision.

So geht die Geschichte weiter – von einem Caviarhaus, das Vergangenheit und Zukunft miteinander verknüpft. Ein Unternehmen, das den Glanz seiner Geschichte nicht konserviert, sondern lebendig hält – indem es ihn in die Gegenwart trägt. Wer in Zukunft den Namen Dieckmann & Hansen liest, soll nicht nur an Tradition denken, sondern auch an Fortschritt, Eleganz und eine neue und nachhaltige Art, Luxus zu erleben.

Wer eine Dose mit dem Namen Dieckmann & Hansen öffnet, hält ein Stück Geschichte in den Händen – und zugleich einen Schlüssel zur Zukunft. Eine Geschichte, die weitergeschrieben wird – Tag für Tag, Perle für Perle.



UNSERE TRADITION

Dieckmann und Hansen steht als ältester Caviar Händler und Produzent zur traditionellen Reifung in der **Original Stülpedeckeldose aus Metall**.

Keine 20 Minuten benötigt der Rogen, bis er vom Fischbauch in unsere Originaldosen verpackt wurde, jedoch kommt es genau auf diese an. Bis zur vollendeten Geschmacksveredelung sind es nur wenige Produktionsschritte, jedoch muss man jeden einzelnen Schritt sehr gewissenhaft und gekonnt angehen. Während der Caviarproduktion wird von ausgebildeten Experten nach Augenmaß und mit unglaublich viel Erfahrung gearbeitet.

Nach dem Sieben und gründlichen Reinigen mit klarem Wasser, wird der Rogen je nach Caviar-Sorte gesalzen und zu einem absoluten Spitzenprodukt veredelt.

Im nächsten Schritt wird das sorgfältig abgewogene Salz, nicht länger als eine Minute, vorsichtig per Hand unter die Fisch-eier gemischt.

Das Salzen der Ware und ggf. zusätzliche veredeln mit Borax sind ein maßgeblicher Schritt, um eine gute Haltbarkeit und den einzigartigen Geschmack zu erhalten. Des Weiteren wird so die optimale Reifung des Produktes eingeleitet.

Nachdem die Salzmischung, mit oder ohne Borax, sorgfältig unter den Rogen gezogen wurde, wird dieser auf ein großes Sieb gegeben, um die restliche Flüssigkeit abtropfen zu lassen. Zu guter Letzt wird der Caviar vorsichtig in die dafür bereit-gestellte Metaldose gefüllt, wobei diese leicht überfüllt wird, um später einen wunderschönen Caviar-Spiegel zu erhalten.



ca. 1,8 kg



ca. 1,0 kg



ca. 600 g



ca. 250 g



ca. 125 g

Durch das Ausüben leichten Drucks beim Verschließen der Dosen, kann die überschüssige Luft aus der Dose entweichen und das überschüssige Wasser und Öl durch die Naht an der Dose hinausfließen.

Der abdichtende Gummiring wird erst am nächsten Tag angebracht und läutet den Prozess der eigentlichen Reifung, auch „Maturation“ genannt, ein. Während der Maturation sackt der Caviar-Spiegel in der Dose etwas nach unten, da das austretende, überschüssige Öl weiteren Raum in der Dose freigibt. Aus diesem Grund müssen die Dosen im Kühlraum weiterhin sorgfältig gepflegt werden.

Der Deckel wird durch leichte Ausübung von Druck nach unten gedrückt, wodurch sich das Öl gleichmäßig innerhalb der Dose verteilt, und der durch das Absacken entstandene Raum geschlossen werden kann. Es ist sehr wichtig die überschüssige Luft aus der Dose entweichen zulassen, damit sich kein Schimmel bilden kann. Während des ungefähr sieben bis acht Wochen langen Reifungsprozesses, muss der Deckel mindesten einmal die Woche runtergedrückt werden. Durch diese Bearbeitung der Dosen entsteht der sogenannte Caviar-Spiegel. Sobald das überschüssige Öl komplett aus der Dose entwichen ist, verschließt sich die Dose durch das anhaftende Öl, welches beim Austreten unter dem Gummiring haften geblieben ist, von innen und außen von selbst. Ist der optimale Reifegrad erreicht, wird der Caviar aus den großen Originaldosen in eine kleinere Vakuumdose umgefüllt. Diese luftdichte und oxidationsschützende Verpackung schafft eine optimale, saubere Möglichkeit die Ware zu lagern.

Selbstverständlich können alle Größen der Originaldose ab 125 g bis 1,8 kg ebenfalls nach Verfügbarkeit und Produktionszyklus bei uns erworben werden. Gerne berät Sie dazu unser Team in Hamburg telefonisch unter 040 / 3861 5023.





OSCIETRA

Der Oscieta Caviar wird vom Acipenser gueldenstaedtii gewonnen. Mit einer Korngröße von über 2,7 mm überzeugt dieser durch seinen typischen, bei Kennern sehr beliebten, nussigen Geschmack und eine angenehm feste Schale. Der Geschmack dieses Caviars gilt als fein und elegant, aber dennoch ausdrucksvoll.

Das Farbspektrum des Caviars reicht von olivgrün über hellbraun bis hin zu grau und schwarz.

Wir haben das große Glück in drei verschiedenen Ländern den hervorragenden Oscieta Stör züchten zu können.


50 % des natürlichen Geschmacks werden durch das Wasser, die Luft, das gefütterte Futter und die Störart an sich definiert, die andere Hälfte bestimmen unsere Caviarmeister während der Produktion durch die Zugabe des richtigen Salzes und den Salzgehalt.

Ein Genussmoment, der neugierig macht, zum Vergleichen einlädt und den Gaumen auf eine kulinarische Entdeckungsreise führt. Perfekt für Kenner – und für alle, die Caviar neu erleben möchten.


Der Deutsche Oscieta wird gerne als frisch und unkompliziert beschrieben. Er ist eine sehr gute Wahl, um ihn pur oder mit Blinis zum Aperitif zu genießen.

OSCIETRA GERMANY


Größe des Rogens
von klein bis groß




Textur
von weich bis hart



Caviar-Intensität
von leicht bis kräftig



Salzintensität
von leicht bis kräftig





Oscieta Germany, Acipenser gueldenstaedtii

2023604	50 g Vakuumdose	90,00 €
2023404	125 g Vakuumdose	225,00 €
2023204	250 g Vakuumdose	450,00 €
2023004	500 g Vakuumdose	900,00 €
		1.800,00 € /kg



Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.



OSCIETRA HUNGARY

Komádi ist eine Kleinstadt im Norden der Großen Ungarischen Tiefebene. Die Stadt hat ca. 6.000 Einwohner und ist von Fulda circa 1.200 Kilometer und von Budapest lediglich 230 Kilometer entfernt. Hier fanden wir die optimalen geographischen Bedingungen, um zwei kleine Störfarmen zu betreiben.

Komádi ist in der Region dafür bekannt, dass die traditionelle „Komádi-Stickerei“ gepflegt wird. Ein Beispiel hierfür ist das „Krabben-Muster“, das auf eine alte lokale Tradition in der Region zurückblickt. Vielleicht schafft es ja auch der Stör eines Tages, in die Tradition von Komádi aufgenommen zu werden.

Auch diese Aquakultur wird wie der „Mutterbetrieb“ in Fulda mit Brunnenwasser gespeist, welches wir, nachdem es unsere Becken durchlaufen hat, wieder in den regionalen Fluss abgeben.

Der Ungarische Oscietra ist sicherlich der Cremigste von allen drei Sorten Oscietra die wir selber herstellen dürfen.

Größe des Rogens
von klein bis groß

Textur
von weich bis hart

Caviar-Intensität
von leicht bis kräftig

Salzintensität
von leicht bis kräftig



Oscietra Hungary, Acipenser gueldenstaedtii

2033604	50 g Vakuumdose	92,50 €
2033404	125 g Vakuumdose	231,25 €
2033204	250 g Vakuumdose	462,50 €
2033004	500 g Vakuumdose	925,00 €
		1.850,00 € /kg



Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.

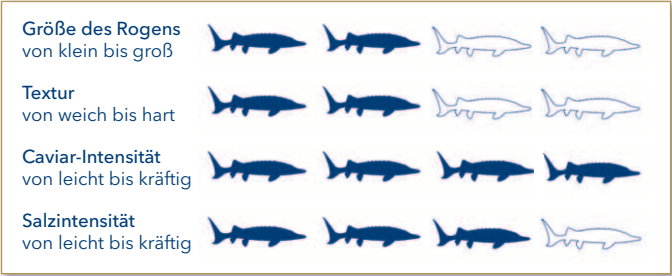


OSCIETRA ITALY

Nicht weit vom Modetrubel Mailands liegt Tavazzano. Unsere Störfarm ist harmo-
nisch in die Natur eingewachsen und liegt am Rande des Flusses Adda in der
Region Lombardei.

Diese Naturteiche werden ausschließlich mit dem frischen Wasser des Flusses
gespeist, sodass die Störe in unberührter Natur aufwachsen. Wie in allen offenen
Anlagen dauert das Wachstum bis zur Geschlechtsreife hier länger, denn für die
Aufzucht von Stören braucht man neben einer sehr guten Wasserqualität auch viel
Platz für die einzelnen Fische sowie viel Geduld und Zeit, die wir unseren Fischen
auch hier geben können.

Durch seine Salz-Preparation wird der italienische Oscietra Caviar zu unserer kräf-
tigsten, aber nicht salzigsten Variante. Er eignet sich perfekt, um Speisen zu ergän-
zen, oder ist ideal für Liebhaber von volumenreichem Caviar.



Oscietra Italy, Acipenser gueldenstaedtii

Dieser ist von allen drei Oscietra Sorten die kräftigste in der Salzung.

2043604	50 g Vakuumdose	87,50 €
2043404	125 g Vakuumdose	218,75 €
2043204	250 g Vakuumdose	437,50 €
2043004	500 g Vakuumdose	875,00 €



1.750,00 € /kg

Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.



BAERII GERMANY

Der Baerii-Caviar mit einer Korngröße von mindestens 2,0 mm wird vom Acipenser baerii gewonnen. Er ist feinkörnig und für seinen kräftigen, eleganten Geschmack sowie seinen exquisiten Abgang bekannt, der sowohl fein als auch klar ist.


Seine Farben reichen von Schwarz- und Grautönen bis hin zu dunklen Brauntönen.

Wir haben das große Glück, den hervorragenden Baerii-Stör in zwei verschiedenen Ländern farmen zu können.


50 % des natürlichen Geschmacks werden durch das Wasser, die Luft, das Futter und die Störart an sich definiert, die andere Hälfte bestimmen unsere Caviarmeister während der Produktion durch die Zugabe des richtigen Salzes und den Salzgehalt.

Die Störe für unseren deutschen Baerii Caviar wachsen in unserer Farm in Fulda auf, die mit frischem Brunnenwasser gespeist wird. Dieses wird von uns aus der Tiefe gefördert und in die Becken geleitet. Anschließend leiten wir das Wasser in die Fulda, die dann Richtung Hann. Münden fließt, wo sie sich mit der Werra vereint und weiter in die Nordsee fließt.


Größe des Rogens
von klein bis groß




Textur
von weich bis hart



Caviar-Intensität
von leicht bis kräftig



Salzintensität
von leicht bis kräftig





Baerii Germany, Acipenser baerii

1423604	50 g Vakuumdose	80,00 €
1423404	125 g Vakuumdose	200,00 €
1423204	250 g Vakuumdose	400,00 €
1423004	500 g Vakuumdose	800,00 €
		1.600,00 € /kg



Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.



BAERII FRANCE

Frankreich ist bekannt für seine Küche, die als eine der besten der Welt gilt. Zu den französischen Spezialitäten zählen Baguette, Croissant, Crêpes, Quiche, Coq au Vin, Ratatouille und natürlich auch Caviar. Die französische Lebensart „Savoir-vivre“ steht für Genuss, Stil und Gelassenheit, die sich bestens mit einem weißen Bordeaux oder einem Glas Champagner zu unserem Baerii-Caviar genießen lassen. Unsere offene Aquakultur befindet sich im kleinen Ort Nitting, der zwischen Saarbrücken und Straßburg liegt. Hier fließt die Sarre Rouge, die „Rote Saar“, vorbei, die unweit von Nitting entspringt und später mit der Sarre Blanche, der „Weißen Saar“, in Hermelin zur Sarre zusammenfließt. Wir entnehmen dem Fluss das Wasser, speisen damit unsere Becken und Seen und leiten es dann wieder in die Sarre zurück. Unsere Störe wachsen somit in frischem Flusswasser auf, das ununterbrochen durch unsere Anlage fließt.

Größe des Rogens
von klein bis groß

Textur
von weich bis hart

Caviar-Intensität
von leicht bis kräftig

Salzintensität
von leicht bis kräftig



Baerii France, Acipenser baerii
Dieser ist von den beiden Baerii Sorten die kräftigere Variante.

1453604	50 g Vakuumdose	80,00 €
1453404	125 g Vakuumdose	200,00 €
1453204	250 g Vakuumdose	400,00 €
1453004	500 g Vakuumdose	800,00 €



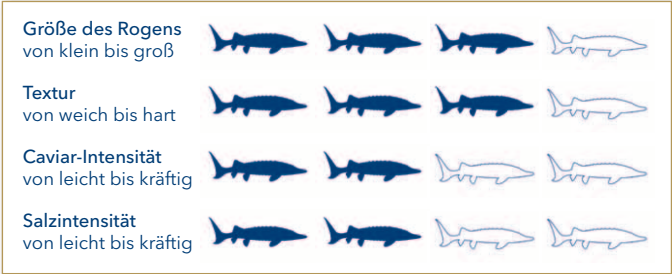
1.600,00 € /kg

Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.



SCHRENCKII x DAURICUS PREMIUM

Dieser Caviar geht aus der Kreuzung der beiden Störarten *Acipenser schrenckii* und *Huso dauricus* hervor, die im Fluss Amur, der Grenze zwischen China und Russland, vorkommen. Bei dieser Kreuzung vereint man die positiven Eigenschaften der beiden Spezies. Er wird heute im kristallklaren Wasser inmitten des chinesischen Gebirges Huangshan gefarmt.

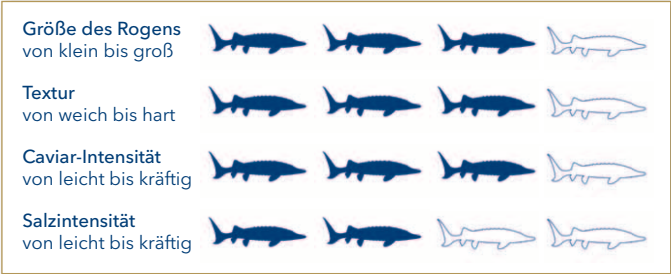


Schrenckii x Dauricus, *Acipenser schrenckii* x *Huso dauricus*

3303604	50 g Vakuumdose	90,00 €
3303404	125 g Vakuumdose	225,00 €
3303204	250 g Vakuumdose	450,00 €
3303004	500 g Vakuumdose	900,00 €
		1.800,00 € /kg

OSCIETRA GOLDEN SUPERIOR

Oscietra Golden Superior ist eine besonders exklusive Spezialität. Für diese Auslese kommen nur die hellsten und besten Caviar-Körner vom Russischen Stör (*Acipenser gueldenstaedtii*) – auch Oscietra Stör genannt – infrage. Nur rund 5 % erfüllen die strengen Kriterien und werden sorgfältig von Hand verlesen. Deren Eier sind von ähnlich hoher Qualität wie die des wilden Oscietra.



Oscietra Golden Superior, *Acipenser gueldenstaedtii*

3203604	50 g Vakuumdose	110,00 €
3203404	125 g Vakuumdose	275,00 €
3203204	250 g Vakuumdose	550,00 €
3203004	500 g Vakuumdose	1.100,00 €
		2.200,00 € /kg

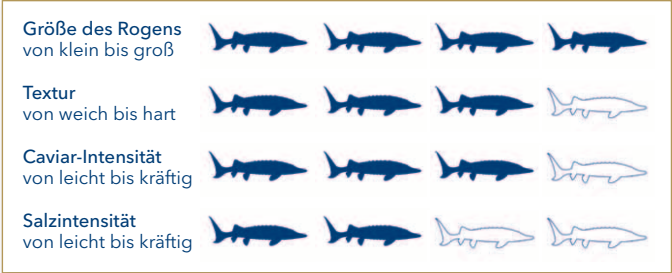


KALUGA

Ein Süßwasserfisch aus der gleichen Gattung wie der Beluga, einer Familie der Störe. Seine großen, glänzenden Caviar-Körner mit einem Durchmesser von bis zu 4 mm, haben oft eine dunkelgrau-grünliche Färbung, die je nach Alter der Fische auch andere Schattierungen aufweisen kann.

Der Kaluga-Stör (*Huso dauricus*), der auch als „Fluss-Beluga“ bekannt ist, stammt ursprünglich aus dem Fluss Amur in Nordchina. Wie sein Cousin, der Beluga (*Huso huso*), gilt der Kaluga-Caviar dank seines reichen und komplexen Geschmacks als eine der begehrtesten Caviar-Sorten.

Der Geschmack des Caviars unserer Selektion Kaluga ist buttrig mit einem Hauch von Haselnuss. Seine großen, glänzenden, perlgrauen Körner zeichnen sich durch seine cremige Textur aus. Der Caviar ist weich und saftig, schmilzt auf der Zunge und hinterlässt einen langanhaltenden Geschmack am Gaumen. Die Kombination aus cremiger Textur und komplexen Aromen ist ein luxuriöses und genussvolles Erlebnis für Caviarliebhaber.



Kaluga, *Huso dauricus*

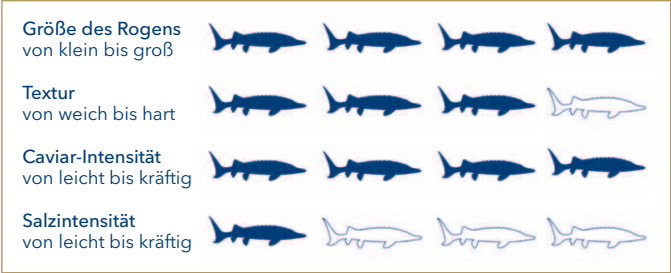
3103604	50 g Vakuumdose	150,00 €
3103404	125 g Vakuumdose	375,00 €
3103204	250 g Vakuumdose	750,00 €
3103004	500 g Vakuumdose	1.500,00 €
		3.000,00 € /kg

Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.

BELUGA

Der Caviar vom Beluga zeichnet sich durch ein besonders zartes, großes, hell- bis dunkelgraues Korn aus, dessen feiner, buttrig-sahniger Geschmack hoch geschätzt wird. Der Beluga-Caviar stammt von dem größten Süßwasserfisch der Erde - dem Beluga-Stör. Bis die Weibchen reif sind, vergehen 25 bis 30 Jahre.

Das macht diesen Caviar besonders selten und damit auch kostbar!



Beluga, *Huso huso*

3003604	50 g Vakuumdose	225,00 €
3003404	125 g Vakuumdose	562,50 €
3003204	250 g Vakuumdose	1.125,00 €
3003004	500 g Vakuumdose	2.250,00 €
		4.500,00 € /kg

Haltbarkeit: 2-3 Monate ab Umpackdatum bei Lagerung zwischen -2°C und +2°C.

ACCESSOIRES

Perlmutterlöffel



7116104 Perlmutterlöffel 11,5 cm (Hyriopsis schlegeli) 9,90 € /St.

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 6,90 € /Paket



ALTERNATIVE ROGEN



Wildlachs		Keta/Chum, Oncorhynchus keta / USA
4820204	200 g Glas pasteurisiert	39,95 € /Stück
4810204	100 g Glas pasteurisiert	22,95 € /Stück
4805204	50 g Glas pasteurisiert	11,95 € /Stück
4803004	500 g Vakuumdose frisch	109,00 € /Stück
4803204	250 g Vakuumdose frisch	59,00 € /Stück
4803404	125 g Vakuumdose frisch	29,95 € /Stück

Haltbarkeit: 11-12 Monate für Gläser, past. ab Produktionsdatum bei Lagerung zwischen -3°C und +7°C
Haltbarkeit: 6 Wochen für Dosen, frisch, ab Produktionsdatum bei Lagerung zwischen -3°C und +7°C



Forelle		Oncorhynchus mykiss / EU
5120204	200 g Glas pasteurisiert	23,95 € /Stück
5110204	100 g Glas pasteurisiert	13,95 € /Stück
5105204	50 g Glas pasteurisiert	7,95 € /Stück
5103004	500 g Vakuumdose frisch	79,00 € /Stück
5103204	250 g Vakuumdose frisch	39,95 € /Stück
5103404	125 g Vakuumdose frisch	24,95 € /Stück

Haltbarkeit: 11-12 Monate für Gläser, past. ab Produktionsdatum bei Lagerung zwischen -3°C und +7°C
Haltbarkeit: 6 Wochen für Dosen, frisch, ab Produktionsdatum bei Lagerung zwischen -3°C und +7°C

CAVIAR FIBEL

DER STÖR - NATÜRLICHE LEBENSRÄUME

Der natürliche Lebensraum der Störe sind die Flüsse und Meere der nördlichen Hemisphäre. Viele Störarten sind anadrome Fische – d.h. sie wandern zum Laichen aus den Meeren die Flüsse hinauf. Sie kommen hauptsächlich im Kaspischen Meer, sowie im Schwarzen Meer vor.

FORTPFLANZUNG

Bis zur Fortpflanzungsfähigkeit der Störe dauert es relativ lange und sie setzt bei den verschiedenen Arten unterschiedlich spät ein. Weiterhin hängt diese maßgeblich von der Summe der Tagesgradzahlen ab. Störe gleicher Art werden in wärmeren Gewässern schneller geschlechtsreif. Ein Weibchen des Sibirischen Störes (A. baerii) benötigt im norddeutschen Klima 9-11 Jahre bis zur Geschlechtsreife, ein Beluga (Huso huso) sogar 25-30 Jahre.

In ihrem natürlichen Lebensraum steigen die Störe zum Laichen in die Flüsse auf, wo sie ihre Eier auf sandig- kiesigem Grund ablegen. Die Verbauungen der Flüsse bilden hierbei maßgebliche Hindernisse, die mancherorts für die Fische nicht zu überwinden sind.

Die Sowjets begannen bereits in den 50er Jahren mit der künstlichen Vermehrung der Störe in Anlagen und setzten die so erbrüteten Fische wieder aus um die Bestände nachhaltig bewirtschaften zu können. Mit dem Niedergang der Sowjetunion und der damit einhergegangenen unregelmäßigen Befischung der Störbestände sanken die Bestandszahlen in den 90er Jahren dramatisch. Der in dieser Zeit aufblühende Schmuggel von Caviar und der ausbleibende Rückbesatz begünstigten diese Entwicklung.

ARTENSCHUTZ

Am 01. April 1998 wurden die Störe unter den Schutz des Washingtoner Artenschutzabkommens gestellt und der Handel durfte nur noch nach CITES Richtlinien (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) geschehen. Die Störbestände wurden nun nach Fangquoten befischt und der Handel mit Caviar unterlag danach festgelegten Markierungs- und Dokumentationsvorschriften. Diese Maßnahmen konnten allerdings den Rückgang der Wildbestände nicht nachhaltig aufhalten. Seit 2008 werden daher keine Fangquoten mehr erteilt, weshalb seit dieser Zeit kein Wildcaviar mehr aufbereitet werden darf und der Handel nur noch mit Caviar aus Aquakultur stattfindet.

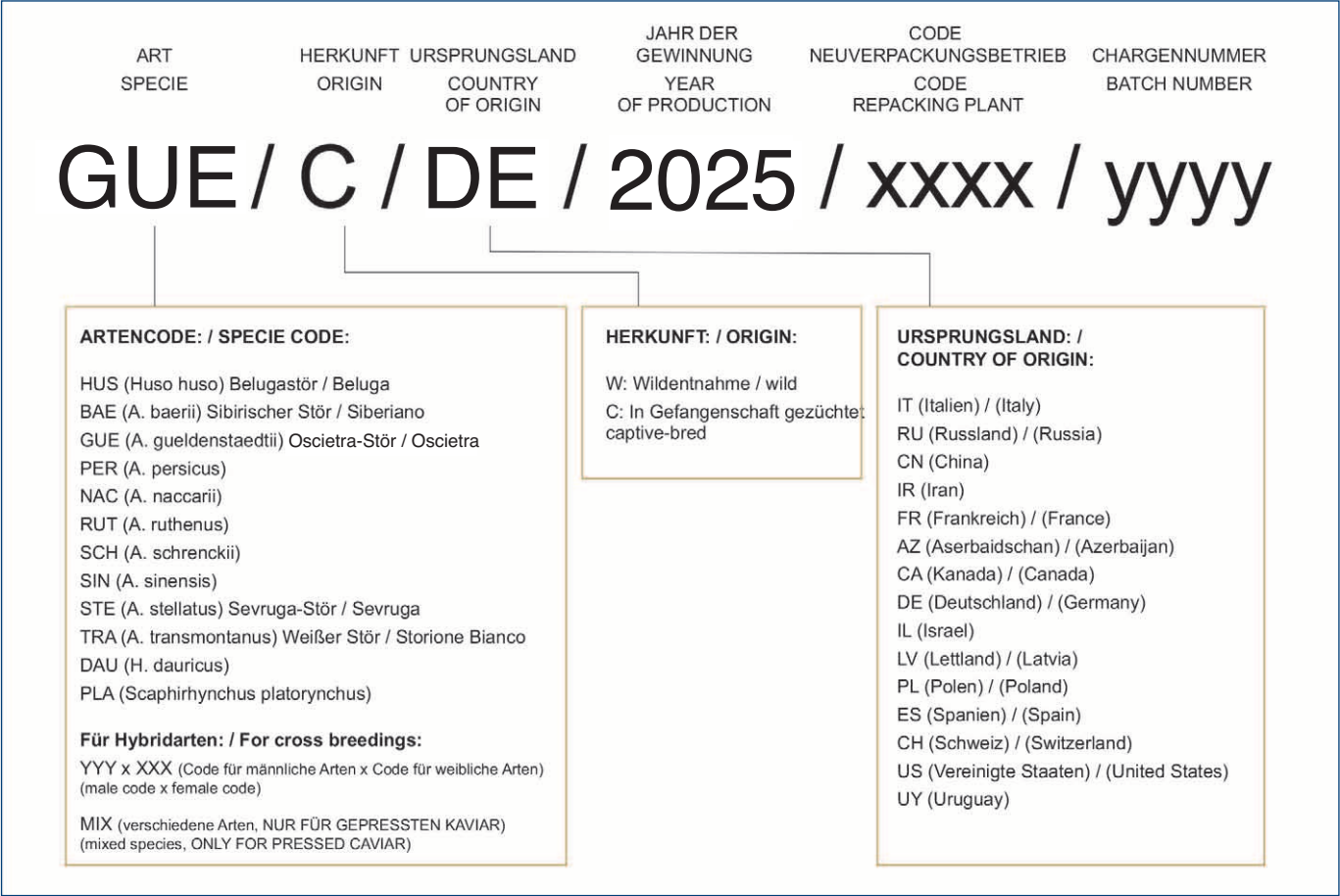
MARKIERUNGS- UND DOKUMENTATIONSVORSCHRIFTEN

Alle Primärgebinde – also Verpackungen, die direkt mit dem Caviar im Kontakt sind, z.B. Gläser oder Dosen – müssen mit einer Banderole und/oder einem Etikett, welches den Artenschutzcode beinhaltet, versiegelt sein.

Jeder, der heute mit Caviar handelt, muss nach § 6 der Bundesartenschutzverordnung eine tagesaktuelle Lagerbuchführung in Form eines Ein- und Auslieferungsbuches führen, wobei Privatkunden als Käufer von Caviar im Wert von über 250,00 € mit Namen und vollständiger Adresse zu erfassen sind.

Der jeweilige Artenschutzcode – oder auch Universal Labeling Code – erklärt sich wie folgt:

WIE DAS ETIKETT GELESEN WERDEN MUSS



STÖR IN AQUAKULTUR

Seit Beginn der 90er Jahre werden Störe in Aquakultur gehalten. Zunächst fast ausschließlich der Sibirische Stör (A. baerii), dann aber schon bald auch die anderen Störarten.

Heute zieht die Aquakultur nicht nur ein umfangreiches Sortiment an unterschiedlichen Störarten auf, sondern hat sich auch zu einem Wissensquell für Wiederbesatzmaßnahmen und die hierfür notwendigen Reproduktionen von Stören entwickelt. Die Besonderheit liegt vor allem in den langen Aufzuchtzeiten der Fische. In der Aquakultur werden keine anderen Fische über eine so lange Zeit gehalten bis sie verarbeitet werden können. Damit einhergehend ist auch das Erreichen von möglichen Zuchtzielen entsprechend zeitaufwendig und schwierig. Das Wachstum der Fische und die Entwicklung des Ovariums hängen sehr von der Wassertemperatur ab. Im warmen Wasser wachsen die Störe deutlich schneller und werden auch früher geschlechtsreif. Deshalb werden Störe vielfach in beheizten Aufzuchtanlagen, die das Wasser im Kreislauf führen, gehalten.

Alternativ gibt es die Teichfischerei oder die Aufzucht der Störe in Becken die mit frischem Flusswasser gespeist werden. Der Wechsel von Temperatur und Licht in den Jahreszeiten, die anteilige Naturnahrung und der Bewegungsfreiraum der Fische fördern hierbei das Heranreifen eines festen Korns. Vor der Verarbeitung aller Aufzuchtformen werden alle Störe für einige Zeit in von kühlem Quellwasser durchflossene Becken oder Teiche umgesetzt. Fremdgeschmäcker werden so vermieden.

STÖRARTEN / BEDEUTUNG FÜR DIE CAVIARPRODUKTION

Mit einem stammesgeschichtlichen Alter von über 250 Millionen Jahren gehören die Störe zu den ältesten Fischen unseres Planeten. Insgesamt existieren in der Familie der stöartigen Fische (Acipenseriformes) 27 Störarten, die sich wiederum in zwei Arten der Löffelstöre und 25 Arten der eigentlichen Störe (Acipenseridae) unterteilen. Von diesen Störarten werden jedoch nur einige für die Caviarproduktion genutzt. Mittlerweile werden auch einzelne Arten gezielt miteinander angepaart, zum Beispiel der Acipenser schrenckii x Acipenser dauricus. Hierbei geht es darum Vorteile für das Endprodukt zu erhalten. Die eine Störart wächst schnell heran und die andere kommt schnell in die Geschlechtsreife, beides Eigenschaften die in der Aquakultur begrüßt werden.

BELUGA / HAUSEN (Huso huso)

Der Beluga ist der größte Süßwasserfisch der Erde. Die größten gefangenen Exemplare hatten ein Gewicht von über 1,5 t. Ihr natürliches Verbreitungsgebiet sind das Kaspische und das Schwarze Meer. In unseren Breiten im offenen Gewässer braucht der Fisch 25 bis 30 Jahre zur Laichreife. Das feine, zartschalige, große Korn macht ihn zu einem der begehrtesten Rogenlieferanten für die Caviarherstellung.

OSCIETRA / RUSSISCHER STÖR (Acipenser gueldenstaedtii)

Oscietra-Störe können über zwei Meter lang werden, mit Gewichten von mehr als 100 kg. Ihre Heimat liegt ebenfalls im Kaspischen und Schwarzen Meer. Die Laichreife tritt mit 12-14 Jahren ein. Ihr fester großer Rogen, dessen Farbspiel von goldgelb über diverse Brauntöne bis hin zu Anthrazit reicht, hat diese Fische zu „Hauptcaviarlieferanten“ werden lassen.

SIBIRISCHER STÖR (Acipenser baerii)

Als reiner Süßwasserfisch nahm der Sibirische Stör eine Pionierrolle in der Aquakultur ein – wurde der erste Aquakultur-Caviar doch zunächst von dieser Art erzeugt. Ein grau-schwarzer, mittelgroßer Rogen ist für ihn typisch, im Allgemeinen gilt das Korn als etwas zartschaliger als das des Oscietras.

DER CAVIAR

Caviarsorten werden in der Regel nach den Fischen benannt, aus denen der Rogen gewonnen wurde – z.B. „Beluga“ oder „Oscietra“. Darüber hinaus gibt es aber mittlerweile auch individuelle Namenskreationen der unterschiedlichen Händler und Produzenten, die sich häufig an den Fischnamen anlehnen. Klarheit bringt an dieser Stelle der Blick auf den Universal Labeling Code bzw. den wissenschaftlichen Namen der Störart. Bezeichnungen wie „Selection“ oder „Imperial“ reflektieren ursprünglich auf Auswahlverfahren, werden heute aber auch allein stehend als Bezeichnung für andere Caviarsorten herangezogen.

Zudem finden sich manchmal noch Hinweise auf die unterschiedlichen Aufbereitungsformen des Caviars auf dem Etikett. „Malossol“ ist dabei der Gebräuchlichste und bezeichnet eine Ware, die mit max. 5% Salz hergestellt wird. Der Caviar ist somit nur schwach gesalzen und bleibt dabei körnig. „Press-“ und „Fass- Caviar“ sind heute eher selten im Handel zu finden und wurde mit deutlich höheren Salzgehalten aufbereitet.

Das richtige Salzen des Rogens ist nicht nur für den Geschmack des Caviars von Bedeutung, sondern in erster Linie für die Haltbarmachung der Ware wichtig. Als weiterer Konservierungszusatz wird Borax eingesetzt, welches nur für die Produktion von Caviar zugelassen ist. Der Zusatz dieses natürlichen Minerals erlaubt es, dass mit geringerem Salzgehalt aufbereitet wird und die Ware dadurch milder schmeckt. Eine weitere Methode zur längeren Haltbarmachung der Ware ist das Pasteurisieren. Hierbei wird das verschlossene Gebinde – meist ist es ein Glas – kurz und ganz gezielt erwärmt. Mögliche Keime werden dadurch inaktiviert.

VOM FISCH ZUM CAVIAR

Hat der weibliche Stör nach Jahren das Ovarium entwickelt, so wird er für ein paar Wochen in möglichst kühles, klares Quellwasser gesetzt, damit das Korn möglichen Fremdgeschmack ablegen kann und langsam abreift. Hat das Korn dann den richtigen Reifegrad erreicht, wird der Fisch geschlachtet und das Ovarium entnommen, um danach die Körner mit Hilfe eines Durchreibesiebtes zu separieren. Nach dem Spülen in kaltem Wasser folgt das Salzen des Rogens und das Verpacken in die Traditionellen Stülpdeckeldosen zur Reifung. Erst wenn der Rogen mit dem Salz verbunden ist spricht man von Caviar. Bei minus 4°C reift der Caviar einige Monate, um sich dabei zu dem gewünschten hochwertigen Produkt zu entwickeln. Neben der großen Erfahrung des Caviarmeisters ist bei der Produktion auch das richtige Salz von höchster Bedeutung, welches aus den unterschiedlichsten Ländern stammen kann.

Immer wieder wird gefragt, warum dem Stör die Eier nicht lebend entnommen werden können – z.B. durch Abstreifen. Hierzu ist es wichtig zu wissen, dass das Korn mit zunehmender Reife eine weichere Schale ausbildet. Ein solches reifes Korn bezeichnet man als ovuliertes Ei. Damit der Fisch dieses nun aus dem Körper entlässt, bedarf es in der Natur des Laichspieles mit einem männlichen Stör – dem Milchner. In der Aquakultur müssten dann ersatzweise Hormone gespritzt werden, woraufhin der Rogen dann abgestreift werden kann. Das dünnhäutige Korn muss danach chemisch gehärtet werden, da es beim anschließenden Salzen zerplatzen würde. Ein solches Verfahren ist in Deutschland für die Caviarproduktion aber grundsätzlich nicht zulässig! Unternehmungen, die mit derartiger Methode „Caviar“ produzierten, mussten den Betrieb einstellen.

LAGERUNG UND TRANSPORT

Caviar sollte immer gut gekühlt transportiert und gelagert werden. In der Verkaufspraxis hat es sich bewährt, die Ware im Kühlschrank / Kühlraum bei möglichst gleichbleibender Temperatur zu lagern und für die Bewerbung in den Theken auf Leergläser und Leerdosen zurückzugreifen.

DER IDEALE VERZEHRGENUSS BEIGABEN

Gebutterter Toast, knusprige Baguettes, gebackene Kartoffeln oder Kartoffelrösti mit Crème Fraîche sind ideale Beigaben, die den Geschmack des Caviars voll zur Geltung bringen. In Russland serviert man Caviar mit Sauerrahm und Buchweizenpfannkuchen – sogenannte Blinis. Unbedingt vermeiden sollten Sie alle Beigaben, die über einen starken Eigengeschmack verfügen, wie z.B. Zwiebeln und Zitrone. Sie würden das feine Caviararoma vollkommen überdecken. Vermeiden Sie Silberlöffel – auch das würde den Geschmack des Caviars beeinträchtigen. Perlmutter-, Gold-, Plastik oder Hornlöffel eignen sich hervorragend.

DER RICHTIGE TROPFEN

Idealerweise sollten die Getränke den köstlichen Geschmack des Caviars hervorheben. Champagner zum Caviar erfreut sich großer Beliebtheit. Sehr geeignet ist auch ein leichter Weißwein. Dieser unterstützt die volle Entfaltung des Caviar-Aromas. In Russland bevorzugt man natürlich Wodka!

UNSER VERPACKUNGSKONZEPT

EDEL, EFFIZIENT UND DOCH DISKRET!

Wie Sie wissen, ist es uns ein großes Anliegen, Ihnen erstklassige Produkte zu bieten.

Bei der Produktion unserer eigenen Produkte, wie Caviar, sowie bei der Selektion von Produkten bei unseren Partnern, wie beim Balik Lachs, geben wir uns sehr viel Mühe. Damit dieser Einsatz nicht vergebens war oder die Qualität der Produkte auf dem Weg zu Ihnen leidet, setzen wir auf erprobte Versandmittel.

Mit ausreichend Kühlakkus bestückt, garantiert das ausgeklügelte Verpackungssystem eine lückenlose Kühlkette bis zu Ihnen nach Hause.

Alle unsere Caviarsorten und der Balik-Lachs werden individuell von Hand verpackt. Unsere edelsten Produkte verdienen dabei eine hochwertige Verpackung, die diese Kostbarkeiten sicher aufnimmt, schützt, und so ihren Wert erhält. Jeder Lieferung ist ein Kärtchen von dem Mitarbeiter beigelegt, der Ihr persönliches Paket für Sie verpackt hat.

Sollte es unerwartet doch zu einer Reklamation kommen, finden Sie auf dieser Karte eine E-Mailadresse der Geschäftsleitung. Der direkte Draht für ein offenes Ohr.

Der deutschlandweite Express-Lieferservice geht bei uns so:

Versand ab 17 Uhr und bis 14 Uhr des Folgetages, bei Ihnen.

Lieferungen bei uns werden, falls Ihr Auftrag bis 13 Uhr eingegangen ist, in der Regel innerhalb von 24 Stunden, nach Verfügbarkeit der Produkte, ausgeführt.

Wenn Sie Ihr Paket an Ihrem Wunschtage geliefert bekommen, ist es sehr wichtig, unsere hochwertigen Produkte sofort aus der Transportverpackung zu entnehmen. Wir empfehlen, diese dringend sofort und ohne die isolierende Transportverpackung in den Kühlschrank zu legen.

Alle unsere Produkte verlassen Dieckmann & Hansen garantiert in perfektem Zustand. Wir versichern Ihnen, dass jede Lieferung, die Sie von uns erhalten, in Hamburg mit größter Sorgfalt gelagert, gepflegt und verpackt wurde. So können wir Ihnen ein echtes Stück hanseatischer Genuss-Kultur mit höchster Transparenz und Qualität anbieten.

Dies entspricht unserer langen Tradition.



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 Schadensersatzansprüche stellen kann.

Reklamationen können nur innerhalb von 24 Stunden nach Wareneingang akzeptiert werden. Produkte, die bei uns reklamiert worden sind, 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 offenen 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 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