





Feinste Zwischenahner Räucheraale

Die zarte, unverwechselbare Köstlichkeit. Einen oder mehrere kräftige Räucheraale – nach alter Tradition in bester Qualität frisch auf Ihren Tisch.



Präsent Nr. 1: **1 Räucheraal = 300 g** und Schwarzbrot Präsent Nr. 2: **2 Räucheraale = 500 g** und Schwarzbrot

Präsent Nr. 3: 2 oder 3 Räucheraale = 750 g und Schwarzbrot Präsent Nr. 4: 3 oder 4 Räucheraale = 1.000 g und Schwarzbrot

Unsere Präsente sind Vorschläge. Sie können Ihre Präsente auch selbst zusammenstellen. Auf Wunsch ergänzen wir die Präsente zum Beispiel mit folgenden Beilagen:

9400 "Bruns'Aal-Schluck", 32%, 0,35 1

9410 "Bruns' Aal-Schluck", 32%, 0,701

9340 "Hullmann's Alter Korn", 38%, 0,701

9300 Ammerländer Zinnlöffel

9200 Ammerländer Schwarzbrot, 250 g

In jedem Aalpräsent finden Sie unseren "Jan". Dort erfahren Sie, wie man Aalbehandelt und wie man ihn isst.



Feinste Zwischenahner "Spieker-Aale"

Der typische Zwischenahner Räucheraal von ca. 250 - 300 g. Er ist hier sehr beliebt und wird so auch im "Spieker" und in den Gaststätten rund um das Zwischenahner Meer gegessen.



Präsent Nr. 5: 2 Spieker-Aale ca. 500 g und Schwarzbrot

Präsent Nr. 6: **2 oder 3 Spieker-Aale ca. 750 g** und Schwarzbrot Präsent Nr. 7: **3 oder 4 Spieker-Aale ca. 1.000 g** und Schwarzbrot

"Spieker-Aale" mit Zinnlöffel, Brot und Korn

Drei Vorschläge, wenn Sie Ihren Kunden eine Freude machen wollen:

Präsent Nr. 8: 2 Spieker-Aale ca. 500 g und Schwarzbrot, Zinnlöffel und Korn

Präsent Nr. 9: 2 oder 3 Spieker-Aale ca. 750 g und Schwarzbrot, Zinnlöffel und Korn Präsent Nr. 10: 3 oder 4 Spieker-Aale ca. 950 g und Schwarzbrot, Zinnlöffel und Korn





Zwischenahner Schlemmerkiste

Eine erlesene Geschenkidee. Gönnen Sie Ihren Kunden oder Geschäftsfreunden diesen unvergesslichen Genuss.



Präsent Nr. 32: **Zwischenahner Schlemmerkiste** 250 g Räucheraal-Filet, 200 g Räucher-Lachs, 200 g Graverd-Lachs, 200 g Stremel-Lachs, Schwarzbrot, Sahne-Meerrettich und Würztunke

Können Sie sich vorstellen, dass Ihr Präsent dem Kunden zeitlich ungelegen kommt?Zum Beispiel, weil er verreist ist?

Wie wäre es mit einem

Geschenk-Gutschein?

Geburtstage, Firmenjubiläen, Festtage, Gratifikationen – es gibt viele Anlässe. Ihr Kunde, Geschäftsfreund oder Mitarbeiter kann Ihr Präsent jederzeit bei uns abrufen und Sie bringen sich wieder in Erinnerung.

Rufen Sie uns an!







Feinster Räucher-Lachs

Salmo Salar Superior, der König der Lachse, die Spitzenqualität aus Norwegens Fjorden.

Die grätenfreien Lachsfilets werden bei uns mild von Hand gesalzen und wandern nach 24 Stunden Reife in unseren Räucherofen. Wir haben den Ofen mit Lehm ausgekleidet, damit wir auf natürliche Art und Weise die Temperatur und Luftfeuchtigkeit steuern können.



Unsere Räucher-Lachs-Präsente

Präsent Nr. 47: **1 Seite Räucher-Lachs ca. 700 g** vorgeschnitten Präsent Nr. 11: **1 Seite Räucher-Lachs ca. 850 g** vorgeschnitten Präsent Nr. 12: **1 Seite Räucher-Lachs ca. 1.100 g** vorgeschnitten

Präsent Nr. 14: 1 Seite Räucher-Lachs ca. 900 g - 1.000 g pariert*

Präsent Nr. 15: 1 Seite Räucher-Lachs ca. 1.000 g - 1.100 g ungeschnitten*

Präsent Nr. 17: 500 g Räucher-Lachs in Scheiben Präsent Nr. 49: 400 g Räucher-Lachs in Scheiben Präsent Nr. 18: 300 g Räucher-Lachs in Scheiben

Jedem Räucher-Lachs-Präsent legen wir Sahne-Meerrettich bei.

^{*} Abrechnung nach dem tatsächlichen Gewicht



Feinster Graverd-Lachs

Die vergrabene Delikatesse nach schwedischem Original-Rezept.

Ursprünglich wurden die frischen Lachsfilets von den Fischern mariniert, gekräutert und zum Beizen eingegraben (Gravad). Heute veredeln wir die frischen, zarten Lachsfilets in einer delikaten Kräutermarinade nach dem Original-Rezept. Dazu empfehlen wir unsere herzhafte Senf-Dill-Tunke.



Unsere Graverd-Lachs-Präsente

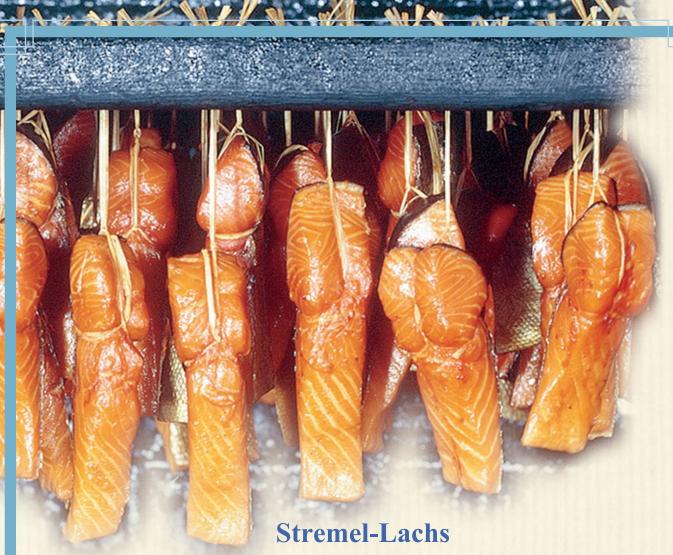
Präsent Nr. 19: 1 Seite Graverd-Lachs ca. 850 g - 1.000 g vorgeschnitten*

Präsent Nr. 20: 1 Seite Graverd-Lachs ca. 900 - 1.000 g pariert, zum Selbstschneiden*

Präsent Nr. 21: **500 g Graverd-Lachs** in Scheiben Präsent Nr. 50: **400 g Graverd-Lachs** in Scheiben Präsent Nr. 22: **300 g Graverd-Lachs** in Scheiben

Jedem Graverd-Lachs-Präsent legen wir Würztunke bei.

^{*} Abrechnung nach dem tatsächlichen Gewicht



Heiß geräucherter Lachs in Streifen (Stremel) geschnitten. Diese ostpreußische Spezialität wird nach alten überlieferten Rezepten hergestellt. Anders als der kalt geräucherte wird der frische Lachs geschnitten, mild gesalzen, heiß und kräftig geräuchert. Zu dieser Köstlichkeit trinkt man Danziger Goldwasser.

Präsent Nr. 33: Grüße aus Ostpreußen 400 g Stremel-Lachs, 250 g Räucheraal-Filet, Schwarzbrot, 1 Flasche Danziger Goldwasser "Der Lachs" 0,5 l





Gemischte Präsente

Präsent Nr. 23: **Das Beste vom Besten** 500 g Spieker-Aale, 250 g Räucher-Lachs, 2 geräucherte Forellen, Schwarzbrot, Sahne-Meerrettich

Präsent Nr. 25: **Aal & Lachs** 500 g Spieker-Aale, 250 g Räucher-Lachs, Schwarzbrot, Sahne-Meerrettich

Präsent Nr. 26: **Zweierlei Lachs** 500 g Räucher-Lachs, 250 g Graverd-Lachs, Meerrettich, Würztunke

Präsent Nr. 27 450 g Spieker-Aale, 300 g Räucher-Lachs, 250 g Graverd-Lachs, Schwarzbrot, Sahne-Meerrettich, Würztunke

Präsent Nr. 36400 g Räucher-Aal,
200g Stremel-Lachs,
Schwarzbrot

Präsent Nr. 43
250 g Räucheraal-Filet,
250 g Räucher-Lachs,
200 g Krabbenfleisch,
Schwarzbrot, Sahne-Meerrettich



Präsent Nr. 44

250 g Räucheraal-Filet, 200 g Stremel-Lachs, 200 g Räucher-Lachs, Schwarzbrot, Sahne-Meerrettich



Präsent Nr. 55:

Edle Suppen von Bruns
Unser Sortiment mit
5 hausgemachten Suppen:
Zwischenahner Aalsuppe,
Lachssuppe, Krabbensuppe,
Hummersuppe und Fischsuppe
mit 200 g Räucheraalfilet
und Schwarzbrot









Präsent Nr. 60: **Knochenschinken**

Dieser Schinken wird noch mit Schloss-, Röhren- und Beinknochen eingesalzen und im kühlen, milden Buchenrauch geräuchert.

Stück ca. 1.500 g





Präsent Nr. 62: Schinken-Wurst-Präsent Ein Stück Nuss-Schinken ca. 600 g, Bauernmettwurst im Ring 300 g, Aalrauchmettwurst ca. 250 g, Gänsegriebenschmalz 100 g, Bauernleberwurst ca. 250 g, Aalrauch-Bauernmettwurst ca. 600 g



Präsent Nr. 63: **Zwischenahner Mettwurst** Im Dielenrauch gereift. Mittelfein im Naturdarm. Stück ca. 600 - 800 g



Aalrauch-Bauernmettwurst Im Leinendarm. Nur aus bestem, ausgewähltem Schweinefleisch und erlesenen Gewürzen hergestellt. Über Buchenspänen geräuchert. Stück ca. 1.200 g

Präsent Nr. 64:







Präsent Nr. 65: **Aalrauch-Mettwurst**Eine Ammerländer Spezialität aus
Schweinefleisch. So würzig geräuchert
und im original Aalkarton verpackt wie
ein Zwischenahner Räucher-Aal!Stück
ca. 400 g



Präsent Nr. 40: **Bauernvesper**500 g Spieker-Aale, 1 Bauern-Mettwurst
ca. 500 g, Schwarzbrot. Zwischenahner
Mettwurst
und feinste Spieker-Aale –
eine herzhafte Spezialität
aus dem Ammerland.



Präsent Nr. 56:

Ammerländer Kohlfahrt

2 x 800 g - Dose Ammerländer Grünkohl,
hausgemacht mit Bauchspeck und
Kochmettwurst. Servierfertig.
Dazu 4 original Pinkel ca. 700 g und 0,35 l
Ammerländer Korn.



So einfach können Sie bestellen:

Wählen Sie in Ruhe

Ihre gewünschten Zwischenahner Delikatessen. Bitte benutzen Sie die hierfür vorbereite-ten Bestellkarten. Sie helfen, die Abwicklung Ihrer Bestellung zu beschleunigen. Falls Sie keinen anderen Termin vermerkt haben, führen wir Ihre Bestellung noch am Tage des Auftrag-eingangs aus. Postauslieferungen erfolgen von Montag bis Samstag. Lieferungen, die rechtzeitig zum Wochenende eintreffen sollen, können nur gewährleistet werden, wenn uns die Bestellung bis donnerstags, 12.00 Uhr, vorliegt.

Wir garantieren Spitzenqualität

und absolute Frische der Produkte. Sollten Sie einen berechtigten Grund zur Beanstandung haben, ersetzen wir das Produkt oder erstatten die Kosten. Schicken Sie die Ware zur Prüfung bitte sofort unfrei an uns zurück. Bei Transportschäden ist eine Tatbestands aufnahme bei der Post erforderlich, da eine Schadensregulierung nur mit Verhandlungsprotokoll möglich ist. Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist ein Umtausch falsch bestellter Ware nicht möglich.

Versandtermine

Das ganze Jahr hindurch versenden wir unsere Spezialitäten. Oft ist aber ein Präsent außerhalb der Feiertage ebenso wirkungsvoll. Ein Aalpräsent zum Nikolausfest, eine Seite Lachs zu Sylvester. Frische Zwischenahner Räucheraale zum Bremer Freimarkt, zum Beispiel.

Abwicklung des Präsentversandes

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur unsere eigenen Versandpapiere verwenden können. Wir schicken Ihnen die erforderlichen Unterlagen nach Anforderung zu. Für die reibungslose Abwicklung ist Folgendes entscheidend:

Füllen Sie die Versandpapiere aus und sortieren Sie diese nach Präsentnummern.
 Verwenden Sie bitte Grußkarten ohne persönliche Anrede. Falls Sie auf die persönliche Anrede nicht verzichten möchten, heften Sie bitte Karte und Aufkleber mit Büroklammern zusammen (Aufpreis pro Sendung € 0,50).

3. Bitte senden Sie keine Adressenlisten oder lange Faxe. Wegen Arbeitsüberlastung können wir diese möglicherweise nicht bearbeiten.

Die Preise gelten ab Bad Zwischenahn und sind ohne Abzug nach Erhalt der Ware zahlbar. Bitte geben Sie bei der Zahlung die Rechnungsnummer, Ihren Absender und Ihre Kundennummer an. Erfüllungsort ist Bad Zwischenahn. Die Ware bleibt bis zur völligen Bezahlung unser Eigentum.

> Guten Appetit wünscht Ihnen

> > Jan

Friedrich Bruns GmbH · Aalräucherei Feldlinie 5 · D-26160 Bad Zwischenahn

Tel. 0 44 03 / 9 38 60 · Fax 5 99 63 info@aal-bruns.de · www.aal-bruns.de

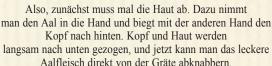






So isst man den Smoortaal...

Beim Aalessen sollte man nicht so zimperlich sein. Das Besteck lassen Sie am besten liegen, bei uns in Bad Zwischenahn nimmt man den Aal in die Hände und knabbert das saftige Fleisch direkt von der Gräte ab.



Ammerländer Schwarzbrot, ein Glas Bier oder Wein.

auf mehr bekommen haben, greifen Sie ruhig zu und gönnen sich noch einen.

Nach Beendigung des Mahles waschen Sie die Hände mit Korn. Dadurch löst sich das Fett am besten. Ihre Hände riechen jetzt wieder, als wenn nichts gewesen wäre.

Hullmann".

Zum echten Ammerländer Aalessen gehört auch der Ammerländer Trinkspruch:

Aalfleisch direkt von der Gräte abknabbern.

Zum Räucheraal schmecken am besten unser Appetit kommt beim Essen. Wenn Sie also Appetit

Zur besseren Bekömmlichkeit empfehlen wir Ihnen eiskalten "Bruns' Aalschluck" aus dem Zinnlöffel oder einen "Alter





So finden Sie uns: Von Oldenburg auf der A 28 in Richtung Leer/Emden, Abfahrt Neuenkruge (9), ca 3 km Richtung Bad Zwischenahn. An der Ampelkreuzung links auf die Feldlinie Richtung Petersfehn/Kayhauserfeld. Nach ca. 1 km finden Sie unseren Hauptbetrieb mit Filiale auf der rechten Seite. Zur Filiale im Ortszentrum: Über die Ampelkreuzung nach Bad Zwischenahn auf die Peterstraße 9 (Hauptstraße) an der linken Seite gegenüber der Landesbank.

Von Leer/Emden: Auf der A 28 Richtung Oldenburg, Abfahrt Zwischenahner Meer (8). Zum Hauptbetrieb: Ca. 3 km Wiefelsteder Straße Richtung Bad Zwischenahn. Vor dem Ortseingang Aschhauserfeld links auf die Windmühlenstraße, über die Ampelkreuzung auf die Feldlinie. Zur Filiale im Ortszentrum: Wiefelsteder Straße zu Ende fahren, dann rechts auf die Oldenburger Straße in Richtung Bad Zwischenahn.