



Oechsli.com

Schnaps-Ideen Präsente-Manufaktur

Regionale Spirituosen-Spezialitäten | Präsente
Spirituosen- und Sekt-Eigenmarken



Gültig ab 01. Oktober 2017



Unser Firmenlogo:

Der Erlenmeier-Kolben steht für das Verfahren der Destillation und die Eule für das Wissen und Können des Destillateurs.



Otto Schmidt



Walter Schmidt



Andreas Schmidt



Sebastian Schmidt



*Zum frohen Fest
nur Oschmi-Likör*

LIKÖRFABRIK OTTO SCHMIDT, BERNSDORF/O.L.

Unsere Geschichte

Der Gründer und Namensgeber von OSCHMI, Otto Schmidt, arbeitete im 2. Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts als Glasmacher in Bernsdorf. Da Glasmacher unter sehr „heißen“ Arbeitsbedingungen arbeiten, musste viel getrunken werden. Enorme Mengen an Hitzegetränken wurden aus anderen Orten für die Bernsdorfer Glasmacher herangeschafft. Und so kam Otto Schmidt die Idee, diese Getränke in Bernsdorf selbst zu produzieren. Um 1919 wurde schließlich die Mineralwasser- und Limonadenfabrik Otto Schmidt aus der Taufe gehoben. Ein paar Jahre später hatte sich die Produktpalette bereits erheblich erweitert und so wurde 1927 der Betrieb „OSCHMI Otto Schmidt - Fabrik Feiner Liköre und Mineralwässer“ gegründet. Otto Schmidt führte seinen Betrieb bis zu seinem Tod im Jahre 1951. Danach übernahm sein Sohn Walter, inzwischen ausgebildeter Destillateur, das Ruder.

Bis 1961 brachte der Bernsdorfer Familienbetrieb über 50 verschiedene Spirituosen unter klangvollen Namen wie Silberstern, Enzian, Goldwasser, Manuela, Schwarze Johanna, Persiko, Eiskümmel, Cherry-Brandy, Allasch und La Prunelle hervor. Darunter natürlich auch die Markenzeichen der Firma, „Echter Bernsdorfer Kräuterlikör“ und „Echte Bernsdorfer Matetropfen“.

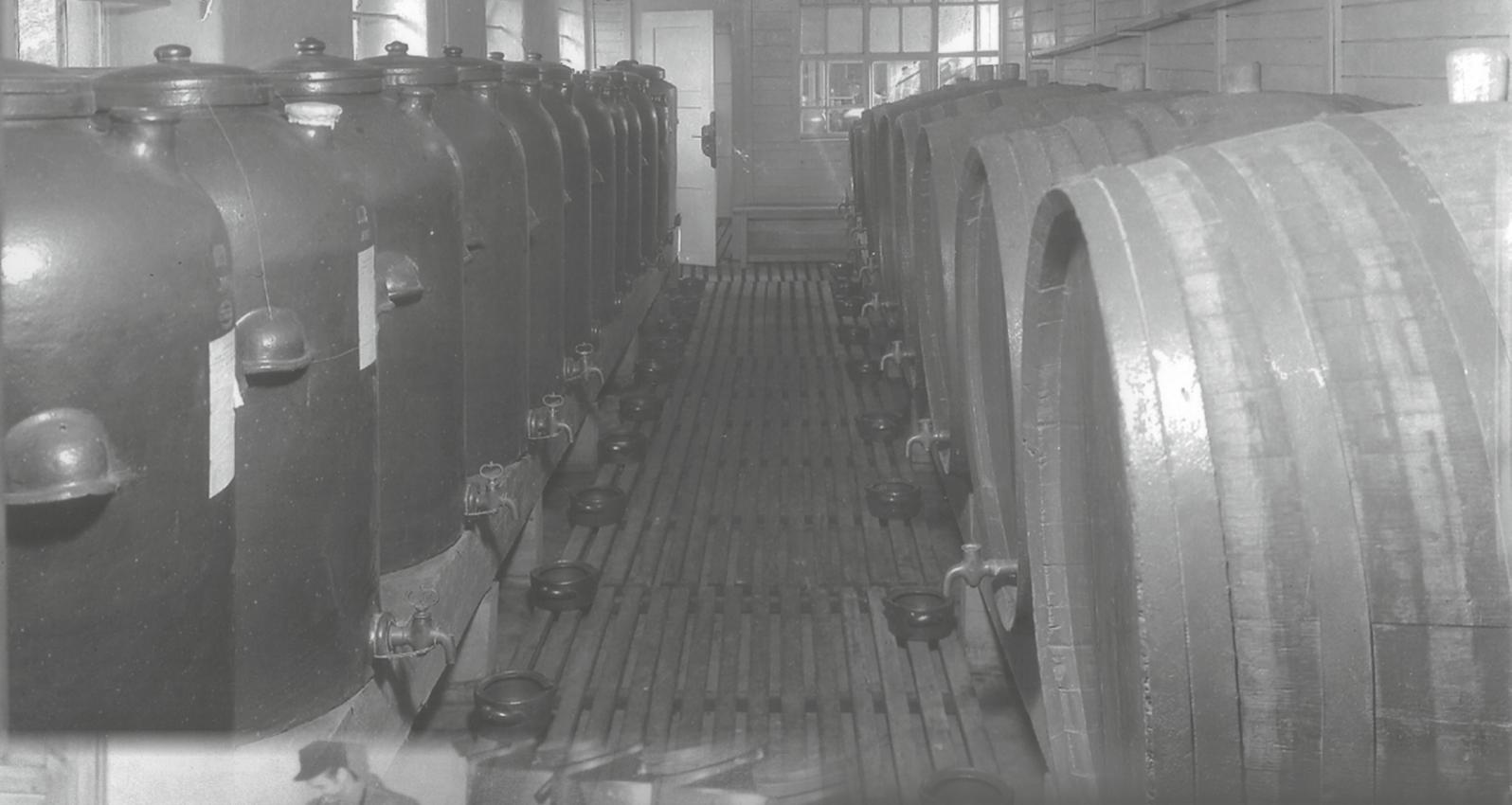
1961 erfuhr der Betrieb einen wesentlichen Einschnitt. „Vater Staat DDR“ verordnete die Einstellung der Spirituosen-Produktion. Die einzige Ausnahme: der Kumpeltod. Dieser durfte, um die Versorgung der sozialistischen Arbeiterklasse, speziell der Kohlekumpel, mit Deputatschnaps zu gewährleisten, vorerst weiter hergestellt werden. Der nächste staatliche Eingriff 1972, die Zwangsverstaatlichung, brachte dann jedoch das endgültige Aus für den Familienbetrieb.

Erst nach der Wende 1989 ergab sich für die dritte Generation der Familie die Chance, mit OSCHMI an alte Tradition anzuknüpfen. Nach einer kurzen Zeit als Lohnmosterei eröffnete Walters Sohn Andreas im Jahr 1990 den OSCHMI Getränkefachmarkt im ehemaligen Betriebsgebäude in der Kamenzer Straße. Ebenso reifte der Entschluss, alte Oschmi-Traditions-Spirituosen wieder an das Licht zu holen, nun fehlte es jedoch an Platz dafür.

So entschloss sich die Familie Schmidt, eine große Investition vorzunehmen. Es wurde ein leerstehendes Gebäude von der Fa. Maurer & Söhne, ehemals Fa. Haas, in der Feldstraße 6a gekauft, um ein Großhandelslager für Weine, Sekte und Spirituosen zu errichten, sowie einen angrenzenden Neubau für einen Getränkefachmarkt zu realisieren. Der Fachmarkt wurde am 06.05.1994 eingeweiht und die alten Marken „Echter Bernsdorfer Kräuterlikör“, „Echte Bernsdorfer Matetropfen“ und „Kumpeltod“ wurden wieder verkauft, sowohl im Markt als auch im Großhandelsgeschäft. Dazu kamen später der „Klosterliqueur St. Marienstern“, der „Kräuterlikör St. Marienthal“, das „Grubenwasser“ und der „Lustige Spreehecht“.

Im Jahr 1999 übernahm Andreas' Sohn Sebastian die Firma. Regelmäßig kommen neue Marken wie „Glühwürmchen“, „Schwarzer Müller“, „Eierlikör“ und „Schokoladenlikör“, „Bernsdorfer Rathaus-Sekt“ und „Schokoblau“ dazu.

Immer neue Ideen aus unserem Hause und von unseren „Eigenmarken“-Kunden führen zu kreativen, wohlschmeckenden Spirituosen im Oschmi-Programm.



Neuer Eierlikör aus Bernsdorf



Einen neuen Eierlikör hat das Bernsdorfer Unternehmen „Oschmi“ seit Kurzem im Sortiment. Der Likör ist dickflüssiger und unterscheidet sich dadurch von vielen anderen. Angeboten wird er in Flaschen mit dem historischen Etikett von 1954 aus Otto Schmidts ehemaliger Bernsdorfer Likörfabrik. Probieren können ihn die Besucher am Sonntag beim Weihnachtsmarkt in Bernsdorf. Die 81-jährige Waltraud Mitschke hat das neue Produkt schon einmal getestet. Foto: hir1

Unsere Marken in Wort und Bild



Bernsdorfer Rathaus Sekt

Ein Sekt für unseren Ort und alle, die gerne eine Bernsdorfer Marke verschenken möchten. 0,75l Sekt trocken oder halbtrocken.



Echter Bernsdorfer Kräuterlikör

Ein Likör mit echter Bernsdorfer Tradition, nachzulesen in „Unsere Geschichte“. Das Rezept des Firmengründers Otto Schmidt enthält u.a. folgende Kräuter: Fenchel, Kalmus, Pomeranze, Thymian, Wermut, Iriswurzel, Gewürznelken, Sternanis, Zimtblüte und Koriander. Das „Wieviel von allem“ bleibt, wie seit über 90 Jahren geheim. Die 32% vol. sind garantiert.



Echte Bernsdorfer Matetropfen

Dieser 35%-ige Kräuterbitter ist ebenfalls ein Traditionsprodukt von OSCHMI und für alle „Nicht-Süß-Genießer“ sehr geeignet, auch als sog. Verteiler nach fettem Essen oder wenn's im Magen grumelt. Der Likör enthält einen südamerikanischen Mate-tee-Extrakt sowie Anis, Dill, Kümmel, Koriander, Myrrhe und Minze.



Eier-Likör nach Oschmi-Rezept

Dieser Likör war fester Bestandteil im Oschmi-Lieferprogramm der 50er und 60er Jahre. Nun ist er mit den historischen Etiketten wieder da, lecker mit Eiern aus Bodenhaltung, hohem Eigelbanteil und kräftigen 20%vol.





Glühwürmchen

Dahinter verbirgt sich ein 25%-iger schwarzer Johannisbeerlikör mit Blattgold zum Pur-Trinken oder Aufspritzen mit Sekt. Die 0,5 L Ambiente Flasche wird nach der Füllung aufwendig mit Glasfarbe in weiß bedruckt.



Kantorka

Eine Referenz an die sorbische Tradition in unserer Lausitz. „Kantorka“ wird die jeweilige Vorsängerin der Chöre (Kantorki) genannt, die zum Osterfest in ihren Trachten das traditionelle Ostersingen in Schwarzkollm, Schleife und anderen Orten veranstalten. Enthalten ist ein 25%-iger Johannisbeerlikör.



Klosterliqueur Sankt Marienstern

Dieser edle helle Liqueur wurde in der Tradition der alten Klosterdestillen für das Kloster Sankt Marienstern in Panschwitz-Kuckau in Zusammenarbeit mit der Äbtissin Benedicta Waurick im Jahre 1994 kreiert. Folgende feine Kräuter und Gewürze geben diesem 35%-igen Liqueur u.a. seine feine würzige, wohlschmeckende und aromatische Note: Koriander, Anis und Zimt.

Großvaters Geheimrezept als Basis für die Zukunft

Andreas Schmidt plaudert aus der Firmengeschichte des Bernsdorfer Unternehmens „Oschmi“ – Von Jens Fritzsche

Das Foto von Großvater Otto Schmidt hängt über dem Büro-Sessel seines Enkels Andreas. Der trat in den achtziger Jahren in die Fußstapfen des Erfinders des „Echten Bernsdorfer“, dem Kräuterschnaps, der seit 1928 in der Kamenzer Straße des Ortes „gebraut“ wurde.

Auf die Schnaps-Idee kam Otto Schmidt, der eigentlich in der Glasfabrik des Ortes arbeitete, nachdem er seit 1918 bei sich zu Hause für die Glasarbeiter Erfrischungsgetränke herstellte, die er dann auf Arbeit verkaufte. Auf Limonade und Mineralwasser folgten bald Kräuterlikör und Magen-schnaps. Seit 1928 gab es dann die „Oschmi-Likörfabrik“ auf der Kamenzer Straße. Der Name des Unternehmens leitet sich dabei von Otto Schmidt

Dann kam das Jahr 1972. Enteignung. Walter Schmidt wurde zum Abteilungsleiter und damit zum Angestellten in seinem eigenen Betrieb. „Vater mußte den Staat handschriftlich darum bitten, daß er nun auch noch die restlichen 51 Prozent des Unternehmens übernimmt.“ Zu diesem Zeitpunkt hatte Andreas Schmidt gerade sein Lebensmitteltechnikstudium in Dresden beendet. 1982 kam es dann sogar zur Betriebsschließung.

Eine „parteiliche“ Ironie des Schicksals

Vier Jahre später stellt Andreas Schmidt den Antrag, das ehemalige Firmengelände pachten zu dürfen: „Ich



„Oschmi 2000“-Inhaber Sebastian Schmidt mit den Premiumprodukten des Bernsdorfer Unternehmens. Foto: Rainer Könen

Rezept vom Dachboden

Seit vier Generationen produziert die Bernsdorfer Familie Schmidt Kräuterliköre, die man seit Jahren in vielen Regionen Deutschlands überaus schätzt. Heute heißt die Firma „Oschmi 2000“.

VON RAINER KÖNEN

Magdeburg, Dresden, Berlin. Wie ein richtiger „Bernsdorfer“ schmeckt, das weiß man seit geraumer Zeit auch in diesen Städten. Im europäischen Ausland hingegen ist der Bernsdorfer noch so etwas wie ein großer Unbekannter.

Bernsdorf prangt darauf. Sein Unternehmen ist gewissermaßen auch ein Werbeträger dieser Kommune. Wer zum „Echten Bernsdorfer Kräuterlikör“ greift, dem sticht natürlich das Wappen der Stadt ins Auge.

„Oschmi 2000“ - das ist ein Geschäft, welches sich auf den Ver-

Schmidt. Denn: „Die Leute mögen es heutzutage halt fruchtig.“

In den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts ging es jedoch für die Menschen in der Region zu-erst darum, den Durst zu löschen. Vor allem die in Bernsdorf arbeitenden Glasmacher hatten großen Durst. Nicht nur in ihrer freien

fer Kräuterlikör und die Matertropfen. Letztere seien übrigens, so die Empfehlung von Ingrid Schmidt sehr zu empfehlen, wenn „der Magen nach einer Mahlzeit grum-melt“.

Als Sebastian Schmidt das Ge-schäft von seinem Vater Andrea übernahm, der für den Logistiksch

und

Mittwoch, 21. August 1996

Kumpeltod: Auferstehung in Bernsdorfer Geschäft

„Oschmi“ verkauft Bergmannsschnaps mit neuer Qualität

Von Jens Fritzsche

Bernsdorf. Eine zeitlang war er verschwunden, nun ist er wieder da: Der im Volksmund „Kumpeltod“ genannte Bergmanns-Schnaps. Der Bernsdorfer Getränkehändler und -hersteller Andreas Schmidt hat den einst „steuerfreien Trinkbranntwein“ in die Regale zurückgeholt. Seit Mai kann man ihn im Bernsdorfer „Oschmi“-Getränkemarkt kaufen.

„Auf die Idee bin ich aber nicht alleine gekommen“, erzählt Andreas Schmidt. Eine feuchtfröhliche Idee während der Eröffnung der Bergmannskeipe „Arschleder“ in Senftenberg sei es gewesen. „So 'ne richtige Bergmannskeipe funktioniert schließlich nur mit dem echten Kumpeltod!“

Und wer, wenn nicht Andreas Schmidt ist der richtige Mann für die Wiedergeburt des beliebten Hochprozentigen. „Schließlich hat schon mein Vater den steuerfreien Trinkbranntwein in Bernsdorf abgefüllt!“

Natürlich ist er nicht ganz der alte, der heutige „Kumpeltod“. Der neue Bernsdorfer Bergmanns-Schnaps ist ein echter Klarer. „Der Kumpeltod war ja zum Schluß bloß noch Karbid-Schnaps, der neue ist besser!“

Nun hofft der Bernsdorfer Unternehmer, daß der „Kumpeltod“ zum Renner wird. „Der Sommer ist für den Schnapsverkauf immer eine schwierige Zeit“, erläutert Andreas Schmidt. „Der Herbst und der Winter werden zeigen, ob sich der nicht mehr Steuerfreie auf dem Markt behaupten kann.“



Krabat-Mühlen-Likör

Die Ortsvorsteherin, Frau Gertrud Winzer hatte eine Vision für Schwarzkollm: Die Krabat-Mühle sollte auferstehen, gebaut aus den Ziegeln von Jahrhunderte alten Häusern und von fahrenden Gesellen. Diese Vision wurde wunderbare Wirklichkeit und zum Anziehungspunkt für Menschen aus nah und fern. Die alljährlichen Krabat-Festspiele sind DAS Ereignis in unserer Gegend. Frau Winzer war es auch, die mit uns diesen feinen 35%igen Kräuterlikör entwickelt hat. Sie erkannte das Potenzial. „Chapeau Frau Winzer“.



Kräuterlikör Kloster St. Marienthal

Ein dunkler Kräuterlikör mit 35%vol. und feinem Anis-Aroma sowie ausgesuchten Kräutern, hergestellt nach Art der alten Klosterdestillen des im Jahre 1234 gegründeten Klosters St. Marienthal in Ostritz.



Kumpeltod

Dahinter verbirgt sich ein 32%-iger Klarer. Als Trinkbranntwein für Bergarbeiter wurde dieser zu DDR-Zeiten von Oschmi und nach 1972 vom VEB Getränkebetriebe Cottbus BT Hoyerswerda Abt. Bernsdorf als Deputatschnaps für die Kohlekumpel der Region hergestellt. Das Etikett zeigt einen Bergmann mit dem typischen Arschleder.



Lustiger Spreehecht

Der kräftige 40%-ige Kräuterlikör enthält u.a. Koriander, Zimt und Anis. Er wurde ursprünglich für die Spreewaldregion und die Kahnfährleute entwickelt. Heute wird er in der ganzen Oberlausitz gern getrunken.



Vor dem Wasserrad der Krabatmühle präsentieren der „Schwarze Müller“ alias Dieter Klimek und der Inhaber der Bernsdorfer Firma „Oschmi“, Sebastian Schmidt, das Resultat ihrer Zusammenarbeit, den Likör „Schwarzer Müller“.

Foto: Heinz Hirschfeld

Trinkbranntwein

	Vol. %	Preise	
		lose	1 Ltr.- Flasche
Von 5 Ltr. bis 20 Ltr.	25	1.50	—
„ 25 „ „ 100 „	25	1.45	—
„ 120 „ „ 200 „	25	1.38	—
Von 5 Ltr. bis 20 Ltr.	30	1.80	—
„ 25 „ „ 100 „	30	1.68	—
„ 120 „ „ 200 „	30	1.60	—
Von 5 Ltr. bis 20 Ltr.	32	1.90	2.10
„ 25 „ „ 100 „	32	1.78	1.98
„ 120 „ „ 200 „	32	1.68	1.88

Lieferungsbedingungen:

Die Preise sind freibleibend und verstehen sich frei Eingangsbahnhof.

Die Lieferung erfolgt bei loser Ware **ausschließlich** Gebinde, bei Flaschenbezug **einschließlich** Glas und Kiste.

Im übrigen gelten meine allgemeinen Verkaufsbedingungen.

Eigentumsvorbehalt. Bis zur vollständigen Bezahlung behalte ich mir das Eigentumsrecht an der gelieferten Ware vor. Ich weise darauf hin, daß Liebereignung oder Verpfändung der von mir gelieferten Ware vor vollständiger Bezahlung gesehlich unzulässig ist.

Bahnstation: Straßgräbden-Bernsdorf O.-L.

Fr. Siedt,

Den „Schwarzen Müller“ gibt es längst auch als Aronialikör

■ Bernsdorf

Die Idee von Dieter Klimek wurde als „Oschmi“-Kreation zu er echten Erfolgsgeschichte.

VON HEINZ HIRSCHFELD

„Der milde Aronialikör «Schwarzer Müller» ist seit seiner Einführung zu einer sensationellen Erfolgsgeschichte geworden. Das habe ich mit keinem anderen regionalen Produkt aus unserem Hause so erlebt“, freut sich „Oschmi“-Inhaber Sebastian Schmidt. Erstmals wurde der Likör im vergangenen Oktober zum Erntedankfest an der Krabatmühle Schwarzkollm angeboten. „Damals präsentierten wir ihn in Geschenkkekörbchen. Ich weiß noch, wie uns die Leute die Körbchen aus den Händen gerissen haben“, erzählt der „Schwarze Müller“ alias Dieter Klimek. Seitdem ist der „Boom des Likörs“ ungeboren. Es gibt ihn nicht nur an der Krabatmühle und im Getränke-

markt am „Oschmi“-Firmensitz in Bernsdorf. Erwerben kann man ihn mittlerweile auch in den beiden großen Einkaufsmärkten in Hoyerswerda.

Wie es eigentlich dazu kam, dass es jetzt Likör vom „Schwarzen Müller“ gibt, weiß Dieter Klimek zu erzählen. Der Betriebshof von „Oschmi“ war im Spätsommer 2014 der Ausgangspunkt für eine Seenlandtour. Dieter Klimek kannte „Oschmi“ nur vom Namen her. Als er dort ankam, schaute er sich um und entdeckte in der „Präsentemanufaktur“ regionale Produkte, die als Geschenke vermarktet wurden. Da kam ihm, der ja auch ein offizieller Botschafter der Oberlausitz ist, gleich der Gedanke, etwas zu entwickeln, das länger hält als Brot vom „Schwarzen Müller“. Es sollte etwas sein, was die Besucher der Krabatmühle in Schwarzkollm und des „Schwarzen Müllers“ gern mit nach Hause nehmen. Bei „Oschmi“ rannte er mit dieser Idee offene Türen ein. Der Aronialikör „Schwarzer Müller“ ist das Resultat der Zusammenarbeit.



Schwarzer Müller

Der Schwarze Müller, in der Sage Jenseitsfigur und Künstler der schwarzen Magie, geht mit diesem Aronia-Likör mit 15%vol. eine zauberhafte Verbindung ein. Eine weitere Referenz an unsere „Krabat“- Region. Herr Dieter Klimek tritt in Gestalt des „Schwarzen Müllers“ als Botschafter der Oberlausitz an vielen Orten in Erscheinung. Mit ihm wurde diese Marke entwickelt.



Schokoladen-Likör nach Oschmi-Rezept

Dieser Likör war fester Bestandteil im Oschmi Lieferprogramm der 50er und 60er Jahre. Nun ist er mit den historischen Etiketten wieder da, lecker mit Ei, intensivem Schokoladengeschmack und kräftigen 20%vol.



Schokoblau

Eine leckere 25%-ige Verbindung von Heidelbeerlikör mit Schoko-Geschmack in einer weißen Apothekerflasche mit Holzkork. Hervorragend, wie alle unserer Spirituosen, als Geschenk geeignet.

Qualität

SCHMI-



FABRIKAT

ECHTER
BERNSDORFER

Feiner Kräuterlikör



Alleiniger Hersteller:

OTTO SCHMIDT
BERNSDORFER

Eigenmarken

Sie möchten für einen Event, eine Region, eine Stadt, ein Dorf, einen Verein oder Ihr Unternehmen eine Eigenmarke kreieren, mit der Sie sich exklusiv in Szene setzen können und der Wiedererkennungswert gegeben ist? Sie möchten damit „danke“ sagen, sich bekannt machen oder ein Souvenir für Ihre Region herstellen lassen, das sowohl Einwohner als auch Touristen begeistert...? Dann sind wir Ihr Partner!

Eigenmarke Sekt

Die persönliche Sektmarke ist eine Visitenkarte Ihres Hauses. Sekt-Genuss der anderen, der „eigenen Art“ für Sie und Ihre Kunden. Gestalten Sie Ihre Sektmarke nach Ihren Wünschen, individuell und einzigartig. Auf Wunsch helfen wir Ihnen gerne, Ihre Gestaltungsideen zusammen mit Logo, Schriftzügen oder Bildern auf das Etikett zu bringen. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot, auch zu den Preisen.

Die Mindest-Mengen-Staffel beträgt:

Für 0,75 L Sekt-Flaschen 228 Fl. = 38 Kartons

Für 0,20 L Sekt-Flaschen 1.584 Fl. = 66 Kartons

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Preisangebote und Proben eine Rechnung in Höhe von 50,- € erstellen. Bei Auftragserteilung wird dieser Betrag gutgeschrieben.

Eigenmarke Spirituosen

Wir erstellen Ihnen ein auf Ihre Wünsche eingehendes Angebot. Beachten Sie bitte, dass eine Eigenmarke Zeit braucht und im Vorfeld einige Fragen zu klären sind:

WELCHE Flaschengröße und -form möchte ich für meine Eigenmarke?

Die Möglichkeiten richten sich nach den Mindestbestellmengen.

0,02 l =	2000 Flaschen	0,20 l =	120 Flaschen
0,04 l =	2000 Flaschen	0,35 l =	60 Flaschen
0,10 l =	120 Flaschen	0,70 l =	60 Flaschen

WAS soll in die Flasche gefüllt werden?

Möglich sind u. a.

Kräuterliköre, Eierlikör, Obstler, Klarer, Korn, Fruchtliköre, Sahneliköre u.v.m.

WIE soll das Etikett aussehen?

Sie geben uns Ihren Etikettenentwurf per Mail. Beim Etikett sind bestimmte Angaben zwingend wie Bezeichnung, Inhalt, cl-Angabe, vol. %, Hersteller oder Vertriebs-Adresse. Auch sind bestimmte Maße des Etiketts notwendig. In einem Gespräch können wir all Ihre Fragen zu Ihrer Eigenmarke beantworten.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Preisangebote und Proben eine Rechnung in Höhe von 50,- € erstellen. Bei Auftragserteilung wird dieser Betrag gutgeschrieben.

Präsente-Manufaktur

Schatullen mit transparentem Deckel gefüllt mit:



Art.-Nr: 345

1 Flasche
Schokoladen-
Likör 0,35L
+ 1 Flasche
Eierlikör
0,35L
+ 2 Likör-
schalen



Art.-Nr: 346

1 Flasche
Eierlikör 0,7L
+ 1 Flasche
Schokoblau
0,05L
+ 2 Likör-
schalen



Art.-Nr: 338

1 Flasche
Echter
Bernsdorfer
Kräuter 0,7L
+ 1 Flasche
Echter
Bernsdorfer
Kräuter 0,1L
+ 2 Likör-
gläser



Art.-Nr: 348

1 Flasche
Schwarzer
Müller 0,35L
+ 1 Flasche
Schwarzer
Müller 0,04L
+ 2 Likör-
gläser



Art.-Nr: 349

1 Flasche
Lustiger
Spreehecht
0,5L
+ 3 Likör-
gläser



Art.-Nr: 350

1 Flasche
Kloster-
liqueur 0,5L
+ 1 Flasche
Kloster-
liqueur 0,2L
+ 2 Likör-
gläser

Kleine Taschen gefüllt mit:

Art.-Nr: 351

1 Flasche
Glühwürmchen
0,5L



Art.-Nr: 352

1 Flasche
Schokoblau 0,5L
+ 2 Flaschen
Schokoblau 0,05L



Wein trocken in Holz (Chile):



Art.-Nr: 353

1 Flasche
Viu Manent
Cab. Sauvignon
0,75L
+ 1 Flasche
Viu Manent
Sauv. Blanc
0,75L

Wein trocken in Holz (Südafrika):

Art.-Nr: 355

1 Flasche
Alvis Drift Pinotage 0,75L
+ 1 Flasche Alvis Drift Rosé
0,75L



Wein trocken in der Schatulle mit transparentem Deckel (Chile):

Art.-Nr: 354

1 Flasche
Viu Manent Malbec Rosé 0,75 L
+ 1 Flasche
Viu Manent Sauvignon Blanc 0,75L

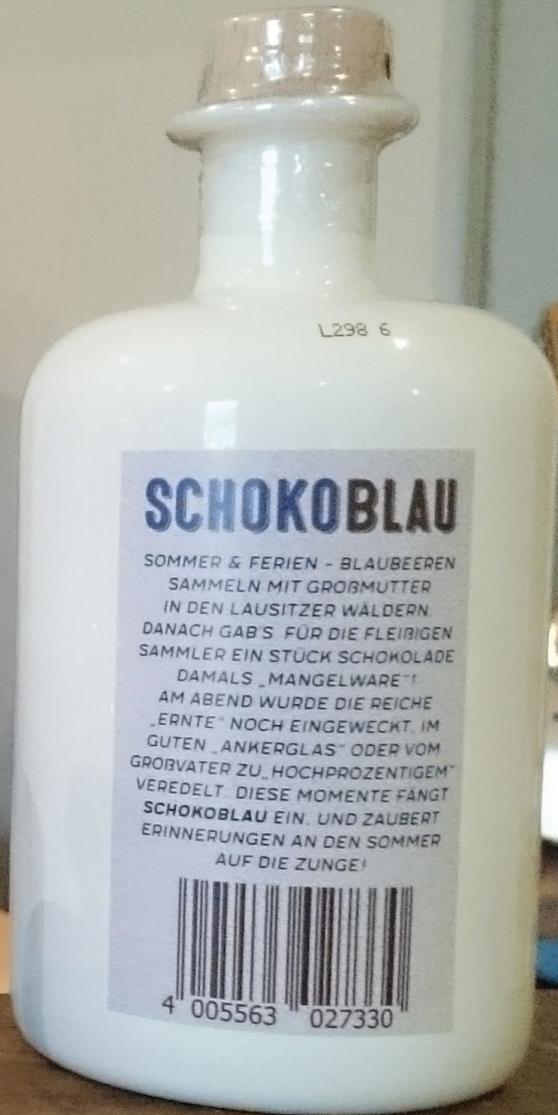


Wein trocken in der Schatulle mit transparentem Deckel (Deutschland):

Art.-Nr: 356

1 Flasche Spohr Dornfelder 0,75L
+ 1 Flasche Spohr Lemberger 0,75L





Geschäftsbedingungen

1. Zahlungsbedingungen und Eigentumsvorbehalt

Barzahlung bei Lieferung, vereinbarter Bankeinzug oder Vorkasse. Bei Erstbelieferung grundsätzlich Barzahlung oder Vorkasse. Wir behalten uns das Eigentum an der gelieferten Ware bis zum Eingang aller Zahlungen aus dem Kaufvertrag vor.

2. Lieferbedingungen und Lieferzeiten

Die Lieferkosten entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste. Geliefert wird in der Regel direkt oder mit einem Versender unserer Wahl. Möchten Sie Ihre Ware bei uns selbst abholen, bitten wir Sie, uns mindestens einen Tag vorher darüber zu informieren. Bei Lieferungen von Sekt- bzw. Spirituosen-Eigenmarken gelten die Lieferbedingungen lt. Angebot. Die Angabe von Lieferzeiten ist unverbindlich. Schadensersatzansprüche wegen nicht rechtzeitiger Lieferung oder Nicht-Lieferung sind ausgeschlossen.

3. Auftragsbestätigung

Aufträge, die von uns nicht schriftlich bestätigt werden, verpflichten uns in keiner Weise. Unsere Rechnungen gelten gleichzeitig als Auftragsbestätigung.

4. Rücktritt vom Vertrag

Nach Abschluss des Vertrages, d. h. nach unserer Auftragsbestätigung, sind wir berechtigt, vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten, wenn eine Änderung in der Firma oder Person des Käufers eintritt oder seine Kreditwürdigkeit in Folge nachträglich bekannter Tatsachen fragwürdig erscheint.

5. Reklamationen

Die Lieferungen sind sofort nach Erhalt auf Vollständigkeit und Richtigkeit zu überprüfen. Festgestellte Mängel, Schäden oder Fehlmengen bitte unverzüglich anzeigen. Bei Anlieferung durch Transporteure ist der Schaden auf dem Transportpapier/Lieferschein zu vermerken. Nachträgliche Reklamationen werden nicht anerkannt.

6. Haftungsausschluß

Für Folgeschäden aus Lieferungen und Leistungen übernehmen wir keine Haftung.

7. Erfüllungsort und Gerichtsstand

ist für beide Teile Hoyerswerda mit zuständigem Amtsgericht und das Landgericht Bautzen.

8. Aufrechnung

Die Aufrechnung mit fälligen Ansprüchen gegen unsere Ansprüche ist auch im Falle rechtskräftiger Verurteilung ausgeschlossen.

Wir sind im Büro für Sie da:

Montag - Donnerstag von 9:00 - 16:00 Uhr

Freitag von 9:00 - 14:00 Uhr

Außerhalb unserer Bürozeiten freuen wir uns über Ihre Bestellungen,
Fragen und Anregungen per Fax oder Mail. Diese werden umgehend bearbeitet.



Oschmi.com
Schnaps-Ideen
Präsente-Manufaktur

Inhaber: Sebastian Schmidt

Feldstraße 6a • 02994 Bernsdorf

Telefon: 03 57 23 - 20 432 • Telefax: 03 57 23 - 29 747

Mail: info@oschmi.com • www.oschmi.com

St.-Nr.: 213/269/01900 • USt.-ID-Nr.: DE 200 62 65 34

Volksbank Bautzen

IBAN: DE93 8559 0000 0371 5416 08 • BIC: GENODEF1BZV