

# FEIN

**faber**  
feinkost  
bad kissingen

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT  
GEGR. 1898

# POST

Nachrichten für Genuß und Lebensfreude

Ausgabe 03/2012

# UNTER EINEM DACH GENUSS HOCH DREI



+++ ATTRAKTIVE ERÖFFNUNGSANGEBOTE +++ ATTRAKTIVE ERÖFFNUNGSANGEBOTE +++ ATTRAKTIVE ERÖFFNUNGSANGEBOTE +++



**zaak**  
Blumen

**faber**  
feinkost  
bad kissingen

EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT  
GEGR. 1898



**Backhaus**  
**Nahrstedt**  
Der reine Genuß

## Liebe Freunde des guten Geschmacks,

GENUSS HOCH DREI – das sind drei Geschäfte unter einem Dach. Alle mit dem gleichen Ziel, nämlich Ihnen, verehrte Kunden und Gäste, genussvolle Momente zu beschern. Wir freuen uns sehr, Sie willkommen zu heißen in unseren neu gestalteten Geschäften. Lassen Sie sich inspirieren vom Duft frischer Backwaren und Kaffee, genießen Sie den Augenblick oder schenken Sie Freude mit wunderschönen Blumen und tauchen Sie ein in die Gourmet-Welt von internationaler Feinkost bis hin zu guten Handwerksprodukten aus hauseigener Metzgerei. Genießen Sie einfach die Vielfalt der Genüsse und das ab jetzt neu in der Bad Kissinger Innenstadt unter einem Dach und in neuem Outfit. Wir heißen Sie recht herzlich Willkommen!

Ihre Teams von  
**Faber Feinkost,**  
**Backhaus Nahrstedt**  
und **Blumen Zaak**

**E**in Genuss für Augen und Nase. Seit dem Jahr 2011 wird das traditionsreiche und für Qualität bestens bekannte Blumengeschäft von Stephanie Wurster geführt.

Modern, individuell und geschmackvoll kann man Ihre Handschrift bezeichnen. Besonderes Augenmerk legt das Blumen Zaak Team auf Qualität, Kundenfreundlichkeit und fachliche Kompetenz.

Sei es kreative Tischdekoration für Feierlichkeiten und Events, stilvolle Arrangements nicht nur für Ihre Hochzeit, exklusive Trauerfloristik, oder extravagante Blumensträuße und Accessoires – Blumen Zaak ist DIE Adresse in Bad Kissingen und Umgebung.

Darüber hinaus können Sie auch Sträuße für Ihre Lieben in die ganze Welt versenden!

Neben der Floristik kann Blumen Zaak auf eine langjährige Erfahrung rund um Grabpflege und -bepflanzung zurückgreifen, die von Fachpersonal und qualifizierten Landschaftsgärtnern ausgeführt wird und somit keine Wünsche offen lässt.

Ihr **Blumen Zaak** Team freut sich auf Sie!

**B**ereits Gründervater Kaspar Faber stellte an gleicher Stelle 15 Wurst- und zwei Schinkensorten her. Heute, beinahe 115 Jahre später leitet Thomas Faber in 4. Generation das Bad Kissinger Traditionsunternehmen. Vieles hat sich seither in der Oberen Marktstraße 11, die noch immer Stammhaus des Betriebes ist, verändert. Aber vieles ist bis heute gleich geblieben: Qualität, Service und Ambiente waren bei Faber schon immer etwas Besonderes. Und in diesem Sinne präsentieren wir uns und unsere Köstlichkeiten nun in neuem Outfit. Kurzer Snack für Zwischendurch, feinste Wurst- und Fleischspezialitäten aus hauseigener Handwerksmetzgerei, Feinkostsalate täglich frisch hergestellt von unseren Salatköchinnen, erlesene Käse und Feinkost aus aller Welt, frischer Fisch, internat. Weine von spritzig frisch bis vollmundig kräftig, stilvolle Präsentideen für allerlei Anlässe – eben genussvoller Einkauf mit persönlicher Beratung. Das gesamte Team von **Faber Feinkost** freut Sie auf Sie. Wir heißen Sie mit attraktiven Eröffnungsangeboten recht herzlich willkommen in der Welt der Gaumenfreuden!

**S**ehen – riechen – schmecken. Das Meiningener Backhaus präsentiert sich mit einem sehenswerten, neuen Standort und frischem Duft von Kaffee und Brötchen im Herzen der fränkischen Kurstadt. „Wir lieben unser Handwerk und wir sind stolz darauf, Bäcker zu sein. Denn Backen ist Teil unserer Kultur; eine Kultur, die es zu schützen, zu bewahren und zu fördern gilt. Und weil das, was wir täglich machen, etwas anders ist als das, was viele andere machen, nennen wir es auch anders:

Unser Reinheitsgebot für Brot und Brötchen ist wahrscheinlich einzigartig und eine Offenbarung für wahre Brot- und Brötchenliebhaber. Unser Reinheitsgebot ist eine Rückbesinnung auf die traditionelle Backkultur. Unser Reinheitsgebot ist ein Konzept, das auf Transparenz, Offenheit und Authentizität setzt. „Authentizität“ heißt für uns, dass wir wieder so backen, wie es Generationen von Bäckern vor uns gemacht haben. Beste Zutaten aus der Natur, mit viel Zeit und noch mehr Liebe geknetet, frisch gebacken und duftend über die Theke gereicht“.

**Eröffnungsangebote  
gültig bis zum 22.09.12**

**Wein Tipp – den Sommer genießen**

„Ich liebe es, mit Wein zu kochen – manchmal gebe ich ihn sogar ins Essen“  
Für uns gehört guter Wein – ob heimisch fränkisch oder international – einfach zum Genuss. Seit über 10 Jahren sind wir Mitglied der Deutschen Sommelier Union. Bereits seit Jahren pflegen wir als Fachhändler und Importeur den direkten Kontakt zu Weingütern von Franken bis Sizilien, von der Champagne bis ins Bordeaux. Aus diesem Grund können wir Ihnen eine abwechslungsreiche Vielfalt aus der Welt der Weine ins unseren Geschäften auch zu attraktiven Preisen anbieten. Und seien Sie versichert – wir sind immer wieder unterwegs um neue, leckere Weine für Sie in die Region zu holen.



**2011 Lugana DOC**, Bolla, Venetien,  
100% Trebbiano  
statt 7,50 € nur **5,99 €** / Fl. 0,75 l  
Preis je Liter: 7,99 €

**2011 Sommeracher Katzenkopf** Weißburgunder  
Kabinett  
statt 6,90 € nur **5,90 €** / Fl. 0,75 l  
Preis je Liter: 7,87 €

◀ **Ferrari Spumante weiß**, Lebensart  
auf italienisch  
statt 14,90 € nur **12,90 €** / Fl. 0,375 l  
Preis je Liter: 34,40 €

**Fleisch & Wurst:**

**Echtes Handwerk – ja das gibt es noch.**



Bei Faber werden Wurst und Fleisch noch nach „alter Väter Sitte“ behandelt. Unsere Metzger stellen täglich frisch mit Fleisch aus der Region, erlesenen Gewürzen und handwerklichem Geschick die leckeren Faber-Produkte her. Genießen auf gut fränkisch.

◀ **4er Dosenpack** à 200g  
statt 8,90 € nur **7,90 €** / Pack  
(Fränk. Preßsack, Landleberwurst, Rotwurst, feine Leberwurst)

**Schweinfilet** im Knuspermantel **1,49 €** / 100g

**Fränkische Rotwurst** ▶  
**0,89 €**  
je 100g



**Käse**

Ein Highlights im neuen Ladengeschäft in der Fußgängerzone ist sicherlich die Käseabteilung. Frau Johannes, Frau Erb und Frau Wagner freuen sich über die neu gestaltete Präsentationsfläche. Der Käsegenuss beginnt nämlich schon beim Einkauf und setzt sich fort über das fachkundige Reifen der einzelnen Sorten. Hierfür haben wir ein eigenes Kühlhaus mit der perfekten Temperatur und jetzt auch die wohl beste Käsetheke der Welt direkt aus der Schweiz. Hier präsentieren wir Ihnen feine Sorten vom hausgemachten Frischkäse bis hin zu erlesenen Affineur-Käsesorten. Hier einige Genuss-Ideen:

**Tomette de Provence**  
Ziegenfrischkäse in Kräutern  
gereift, 45% Fett i.Tr.

**3,45 €** / Stk. à 100g

**Coulommiers**, in der traditionellen  
Holzschachtel, 50% Fett i.Tr.

**6,50 €** / Stk.



**Feinkostsalate – handgemacht  
mit knackig frischen Gemüsen**

Leckere Salate von herzhaft fränkisch bis exotisch. Tag für Tag stellen unsere vier Köchinnen köstliche Salate für Sie her – und das schon seit Jahren. Das ist einfach Frische die man schmeckt. Feinkostsalate zum Genießen – voilà!

**Rigatoni-Salat** mit Curry und getrockneten Tomaten **0,99 €** / 100g

**Griechischer Bauernsalat** mit schwarzen Oliven ▼ **1,29 €** / 100g



**Snackverkauf**

Ob frisch gekochtes Tagesgericht zum Mitnehmen, kleiner Snack in der Pause zwischendurch oder Zutaten zum schnellen, gesunden Kochen zu Hause. Nach wie vor erhalten Sie in unserem Geschäft in der Innenstadt eine tagesfrische Auswahl kleiner Snacks, Kurzgebratenes, Antipasti- und Salatteller oder auch ein wechselndes Tagesgericht. Gerne auch gut verpackt zum Mitnehmen.

**Salatbox vital** z.B. mit Putenstreifen,  
Schinken, Käse, Dressing nach Wahl **3,29 €** / Stk.

**Medaillons vom Schweinefilet** z.B. mit Mandel  
- oder Kräuterkruste, dazu Tagessalat und Baguette **5,90 €** / Port.

**Präsente – geschmackvoll schenken**

Ob fränkisch rustikal oder Delikatessenreigen mit Champagner und Kaviar, ob für Familie, Freunde oder Geschäftspartner. Wer Präsente von Faber verschenkt, beweist Stil und Geschmack. Gerne beraten wir Sie individuell. Hier unser aktueller Geschenk-Tipp: **Streifzug durch Franken** (in der modernen Blechschachtel)

**39,90 €**





# ERÖFFNUNGSANGEBOTE



## Unsere Besten

Brötchen hergestellt nach unserem hauseigenen Reinheitsgebot, ohne künstliche Zusatzstoffe, immer frisch gebacken in unseren Filialen.

Backhaus  
0,24 €  
Nahrstedt

sonntags 0,28 €

## Das Brot für Genießer

Als Bäcker muss man sich entscheiden: Entweder man wird als Bäcker ein ganz Großer, dann mutiert man aber eher vom Bäcker zum Industrieunternehmen. Oder aber man bleibt regional und hat dann die Möglichkeit, in der Backstube zu experimentieren und eigene Ideen zu verwirklichen. Wir haben uns entschieden: Wir wollen in der Backstube arbeiten, denn in der Backstube fühlen wir uns wohl.

Wir backen bis heute tatsächlich „hand“-werklich, mit viel Zuneigung und Achtsamkeit dem Grundnahrungsmittel Brot und Brötchen gegenüber. Wir sind uns sicher, dass die dabei entstehenden Produkte eine Feinstofflichkeit und Lebensenergie in sich tragen, die auch Ihrem Wohlbefinden dienen.



Backhaus  
2,39 €  
Nahrstedt

## ERÖFFNUNGSANGEBOT

1 Tasse Kaffee +  
1 Stück Zupfkuchen  
(oder 1 Stück Thüringer  
Schmandkuchen)  
nur 2,39 € (statt 2,75 €)



## Handwerk zum Anbeissen

Die Zeit hat uns viel Gutes gebracht: Kräftige Knetmaschinen haben beispielsweise das arbeitsintensive Kneten des Teiges mit der Hand abgelöst. Und trotzdem, bei allem Wandel und aller Veränderung haben wir die guten Dinge in all der Zeit gepflegt, von Generation zu Generation überliefert und bis heute bewahrt. Wir sind stolz auf unsere Backwaren, denn viele unserer Brote und Gebäcke basieren auf alten überlieferten Rezepten und unseren hauseigenen Sauerteigen und Weizenvorteigen. Dazu kommen handwerkliches Geschick und vor allem Zeit: Die Teige bekommen viel Zeit zum Ruhen, dadurch können sich Aroma und Geschmack der Backwaren erst richtig entfalten. Deshalb wird unser Brot zum Geschmackserlebnis – damals wie heute.



## Rezept für guten Geschmack

Brot ist scheinbar ein sehr einfaches Erzeugnis, da es nur aus den absolut notwendigen Zutaten Mehl, Wasser, Salz und Hefe besteht. Aber genau diese Einfachheit erfordert ein hohes Maß an Wissen und Können, um eine gute Backware zu erhalten.

Da keine dominierenden Geschmackszutaten verwendet werden, muss sich der Geschmack aus diesen Grundzutaten und einer geeigneten Teigführung entwickeln. Wenn man weiß wie, funktioniert das hervorragend.

Backhaus  
3,20 € / kg  
Nahrstedt

**Nahrstedts Frankenlaib** – ein 2000 g Roggenbrot mit Kümmel.  
Speziell entwickelt für unsere neue Feinkost-Filiale in Bad Kissingen.



**Backhaus  
Nahrstedt**  
Der reine Genuß.

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Freitag 07.00-18.00 Uhr  
Samstag 07.00-17.00 Uhr  
Sonntag 08.00-17.00 Uhr

**Eröffnungsangebote  
gültig bis zum 22.09.12**



**HERBSTSTRÄUSSE\*** in verschiedenen Ausführungen statt 16,95 € jetzt **14,95 €**



**ZAAK BLUMEN**  
**14,95 €**  
Eröffnungsangebot

Gibt es etwas schöneres als den Duft und die Eleganz einer Blume? Für uns ist es eine der überzeugendsten Möglichkeiten, seine Gefühle auszudrücken. Ob Liebe, Freundschaft, Mitleid, Kraft schenken oder jemandem zu zeigen, dass man an ihn denkt oder wie wichtig dieser Mensch für einen selbst ist: All das kann in nur einer Pflanze stecken. Unbezahbar ist dann aber auch die Reaktion der beschenkten Person, von Freude, Überwältigung bis zu feuchten Augen – welches Geschenk dieser Welt kann ähnliche Wirkung auslösen?

Wir lieben es, das Zusammenspiel von filigranen Elementen mit der Einzigartigkeit und Schönheit der Natur zu kombinieren und als Ergebnis immer neue Blumensträuße und -arrangements zu kreieren. Notwendig dafür sind nicht nur die Qualität der Materialien mit denen wir arbeiten, sondern auch das besondere Know-how, kombiniert mit unserer jahrelangen Erfahrung. Wir möchten uns deshalb nicht mit anderen Marktbelegitern vergleichen – wir arbeiten aus Liebe zum Beruf und zur Natur.

Unsere grösste Freude ist es, wenn unsere Kunden glücklich aus dem Laden gehen und gerne wieder kommen. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und überzeugen Sie sich selbst!

\*Sträuße müssen nicht den Abbildungen entsprechen.

**ORCHIDEEN\*** 2-rispig statt 19,95 € jetzt **12,95 €**



**ZAAK BLUMEN**  
**12,95 €**  
Eröffnungsangebot

**Eröffnungsangebote**  
gültig bis zum **22.09.12**

In Frieden ruhen – ohne Mühe für die Hinterbliebenen. Wir kümmern uns um die Grabstellen Ihrer Lieben – mit Respekt und Gründlichkeit. Ob Pflege und Bepflanzung, Sträuße oder Kerzen zum Todestag – wir nehmen Ihnen gerne die Arbeit ab. Fragen Sie in unseren Filialen nach.



**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN**

**Obere Markstraße 11**  
Montag-Freitag 08.30-18.00 Uhr  
Samstag 08.00-13.00 Uhr  
**Scheffelstraße 1**  
Montag-Freitag 08.30-12.30 Uhr  
14.00-18.00 Uhr  
Samstag 08.00-13.00 Uhr



Eröffnungsaktion mit „coupies“  
**HANDY-COUPONS**

Einfach App auf dem Smartphone installieren und sparen!



**FABER FEINKOST-NEWS**  
Immer aktuell informiert.

Sie wollen immer exklusiv und als Erster über Termine, Veranstaltungen, Angebote und vieles mehr rund um Faber Feinkost informiert sein? Dann melden Sie sich am Besten noch heute auf [www.faber-feinkost.de](http://www.faber-feinkost.de) für unseren Email-N Newsletter an!

**IMPRESSUM:** Redaktion N-E-W Verlag Johanna Nemeth; DTP Wolf Scherner; Fotos fotolia, privat; Nachdruck und Vervielfältigung nur mit dem Einverständnis des Herausgebers. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

**Herausgeber**  
faber manufaktur & handels gmbh & co. kg  
Münnerstädter Str. 1, 97688 Bad Kissingen  
Tel. 0971 / 699 356-0, info@faber-feinkost.de

09/2012