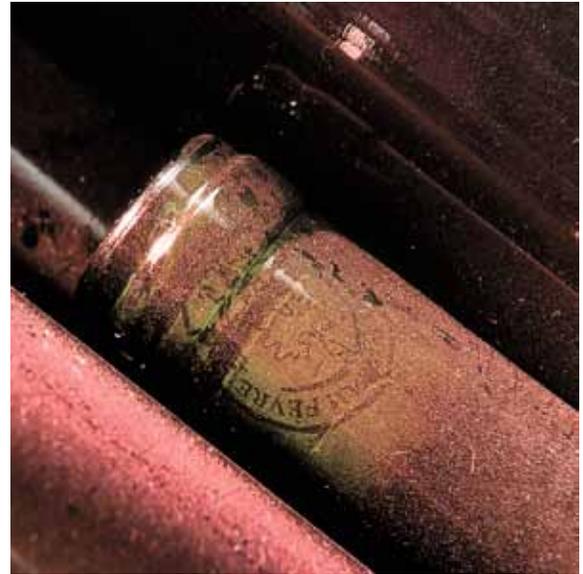




BEGEISTERUNG TRIFFT GENUSS

WERTE - IDEEN - BARRIQUE





Nachhaltig und glaubwürdig handeln für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Zukunft – das sind die zentralen Werte unserer Unternehmensphilosophie. Bei Barrique messen wir unser Tun täglich an diesen Werten.

Eine perfekte ökologisch ausgerichtete Logistik, die Vermeidung unnützer Verpackungen, der Direktimport loser Waren und das Abfüllen vor Ort, wieder verwertbare Kartonagen und Behälter – all das sind Bausteine des Barrique-Konzeptes.

Eine weitere wichtige Zutat für alle Barrique-Produkte ist **Glaubwürdigkeit**. Ob Wein oder wirklich gutes Pesto, verschiedene Öle oder erlesene Spirituosen – wir suchen immer nach der hochwertigsten und authentischsten Variante für Ihren Genuss. So wird jedes Produkt von uns persönlich entwickelt und dabei bis ins letzte Detail auf Herz und Nieren geprüft. Und Glaubwürdigkeit heißt dann auch manchmal der Verzicht auf ein Produkt, wenn es nicht unter den uns wichtigen Bedingungen hergestellt werden kann.



Die besten Dinge finden wir oft auch vor unserer Haustür. In der Nähe des kleinen Ortes Edemissen wachsen das Bio-Basilikum und andere Bio-Kräuter für die Feinkostküche von Barrique. Jedes Jahr aufs Neue kümmert sich Angelika Beyer vom Biohof Plockhorst aus Edemissen um die Hege und Pflege der begehrten Kräuter, welche nach der Ernte mit viel Sorgfalt bei uns in der Barrique Zentrale verarbeitet werden. Und auch hier wird genau darauf geachtet, welche der zahlreichen Sorten Basilikum verwendet wird.



tt
LIMONCELLO
MALT WHISKY
PANTAISIE
Mauritius
Salsapico
Primitivo
di Sarento
MOSCATO
Bianco
Amontillado
Sherry
Pino Grigio
Cayana
Sherry
Me



Macht Herr Barrigue das alles selbst?

Der Duft ist unverwechselbar und lässt allen, die in der Barrigue-Zentrale in Groß Lobke ein- und ausgehen, das Wasser im Munde zusammenlaufen: Ausgewählte Gewürze, italienische Tomaten und ein Rezept, welches schlicht überzeugt – mehr braucht die Köchin Christel Schwarz nicht, um die begehrte Tomatensauce zu kochen. Mit ihrem Team bereitet sie viele der Köstlichkeiten von Hand zu. Ob Risottomischungen, Pesti oder Kräuter-Meersalze – die kreativen Köstlichkeiten von Barrigue entstehen in Groß Lobke meist Hand in Hand. Und eines ist allen gemeinsam: Ihre wichtigste Zutat ist viel Zeit.





BORDEAUX
Châteauneuf-du-Pape
SANGIOVESE
LUSSAC-ST
MARGAUX
SAMBUCA
Malbec
El
Cabernet-Sauvignon
Mokka Arabica
Bertio

BEGEISTERUNG TRIFFT GENUSS
ZEIT IST EINE WICHTIGE ZUTAT

Qualität ist weniger eine Frage des Preises sondern von Wert. Ein besonderer Wein, ein paar Minuten innehalten und genießen, sind wertvoller als ein teures Geschenk. Barrique liefert Momente dieser ganz besonderen Qualität – zum Beispiel, wenn vor dem Kauf alles probiert werden kann.

Zur **Qualitätssicherung** der Barrique-Produkte trägt neben der Zusammenarbeit mit einem überregionalen Lebensmittel-Labor auch das Know-How der Sommelière und Köche in der Barrique-Zentrale bei. Die lose importierten, empfindlichen Produkte werden direkt von Barrique in Groß Lobke abgefüllt, damit

auch die Qualitätskontrolle gewährleistet ist. Dabei wird besonders darauf geachtet, dass die volle Produktqualität durch eine sorgsame Lagerung erhalten bleibt.

Ehrlich und verantwortungsbewusst gehen wir mit dem Vertrauen unserer Kunden um. Auch hinter den Kulissen setzen wir auf Transparenz. Wir informieren offen und aufrichtig über Herkunft und Herstellung unseres Angebotes. Wir stehen zu unserer Verantwortung als Genuss-Importeur, Feinkosthersteller, Ausbildungsbetrieb und Arbeitgeber in Deutschland und in der Region.

Ein offenes Wort zu Zusatzstoffen

„So kurz wie möglich, so lang wie nötig“ – so halten wir es auch mit Listen von Zutaten und Inhaltsstoffen bei unseren Produkten. Wir versuchen vielmehr, die natürlichen Eigenschaften der hochwertigen Zutaten so authentisch wie möglich zu belassen. Wir vermeiden Aromen, Stabilisierungsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe und verwenden keine Geschmacksverstärker. Wir setzen Bio-Erzeugnisse ein, wo immer es ohne Kompromisse bei der Qualität möglich ist.



Geteilter Genuss ist doppelte Freude. Da geht es uns wie allen Menschen. Am liebsten teilen wir unsere Freude an den Gaumenfreuden aus aller Welt mit anderen Genuss-Liebhabern. Wer ein Barrique-Geschäft betritt spürt sie sofort – die herzliche und unkomplizierte Atmosphäre mit dem Duft der großen weiten Welt. Helle Regale mit kulinarischen Schätzen aus den schönsten Regionen laden zum Entdecken ein. Bei uns kann fast alles probiert werden. Kommen Sie auf den Geschmack von Qualität und Sorgfalt und lernen Sie manch neue Momente bekannter Produkte kennen. Entdecken Sie Köstlichkeiten aus Orten, deren Namen Sie vielleicht noch nie gehört haben. Fachsimpeln Sie mit uns nach Herzenslust und so lange Sie möchten. Fühlen Sie sich rundum willkommen und seien Sie unser Gast.

Flaschen und Glasbehälter in verschiedenen Formen, Farben und Größen. Verschlüsse aus Kork, Glas oder Holz – bei Barrique werden alle Sinne angesprochen. Mancher mag es literweise, manchem reicht ein kleiner Schluck. Mancher kauft die Ware lose – so machen wir das ja auch – mancher liebt sie abgefüllt in edlen Gefäßen. Wir lassen uns auch bei der Verpackung Ihrer Lieblingsgenüsse auf Ihre Wünsche ein. Und Sie werden feststellen, dass auch hier verantwortungsvolles Handeln gegenüber der Umwelt die Lebensfreude nicht mindert: Sie können sich bei uns alle losen Produkte auch in mitgebrachte Flaschen abfüllen lassen, um so die natürlichen Ressourcen zu schonen und nebenbei sogar noch etwas zu sparen.



Genussvoll unterwegs ist Michael Schwarz zu den Barrique-Läden und unseren Lieferanten im In- und Ausland. Der passionierte Langstreckenfahrer – eigentlich von Beruf Koch, wie könnte es anders sein – holt die wertvollen Köstlichkeiten direkt bei den Erzeugern ab und bringt sie sicher in die Zentrale nach Groß Lobke, so dass die Barrique Qualitäts-Standards auch während des Transportes gewährleistet bleiben. „Mehrweg“ ist auch dabei gelebter Alltag: Kartons, Leergut oder Transportbehälter werden wieder verwendet; Leerstrecken werden vermieden, indem die Barrique-Läden ebenfalls direkt angefahren werden.

Bordeaux Malbec Châteauneuf-du-Pape Sangiovese El LUSSAC-S... Marquis Bertio
SAMBUCA
Nokla Arabi... Cabernet-Sauvignon

BEGEISTERUNG TRIFFT GENUSS

HEUTE BIN ICH MEIN GAST

S

chon mal Lebenslust gekostet?

Bei uns kommt nichts in die Flasche, was Sie sich nicht vorher auf der Zunge haben zergehen lassen! Hat



nicht jeder eine ganz eigene Vorstellung davon, wie der Wein zum Lieblingsessen schmecken soll oder mit welchem Öl der Salat am besten

schmeckt? Dies können und wollen wir Ihnen nicht abnehmen. Und so sind Sie gefragt – Ihre Vorstellung von Genuss bestimmt auch Ihren Einkauf. Nur was Sie für gut befinden, kommt auch in die Flasche oder ins Glas.





*P*aradiesische Verhältnisse für Trauben.

Viele der Weine, Spirituosen oder auch Balsam-Essige kommen im „Urzustand“ zu uns und werden dann direkt von uns ausgebaut. Je nach Produkt beispielsweise auch im „Barrique“, dem legendären 225 Liter Eichenfass aus Bordeaux, das unserem Unternehmen den Namen gab. Der Name Barrique steht für den hohen Anspruch an unsere Arbeit und für die Qualität unserer Produkte. Ausgewiesene Fachkompetenz und viel Zeit sind dafür erforderlich. Wir achten dabei auf eine lückenlose Qualitätssicherung. Denn nur, wenn es dem Wein „gut geht“, kann er sich nach ein paar Jahren sehen und auch schmecken lassen.

WIE GOTT IN FRANKREICH – UND ANDERSWO

Unterschiedlichste Erzeuger arbeiten mit Barrique zusammen. Das kann das italienische Familienweingut, die korsische Feinkostmanufaktur oder eine der alt-eingesessenen Whisky-Brennereien in Schottland sein. Eines haben jedoch all unsere Partner gemeinsam: Sie sind immer der direkte Produzent und kümmern sich mit Herzblut und großer Sorgfalt um das bestmögliche Ergebnis ihrer Erzeugnisse.

Das Herzstück der Barrique Qualitäts-Philosophie ist die aufmerksame Pflege der persönlichen Beziehungen zu unseren Produzenten und Zulieferern – sei es rund um die Welt oder hier in der Region. Oft arbeiten wir schon in der zweiten Generation zusammen und kennen daher die Bedingungen, unter denen unsere

Produkte oder deren Zutaten entstehen. Das stärkt das gegenseitige Vertrauen und schafft Verständnis für unsere hohen Qualitätsstandards.

Unsere Produkte kommen in der Regel von Lieferanten aus europäischen Mittelmeerländern, die konsequent für die Einhaltung von Sozialstandards stehen. Sämtliche Barrique-Partner und die Barrique-Zentrale sind übrigens Familienbetriebe. Sie alle haben durch ihre Existenzgründung ihren eigenen Arbeitsplatz sowie die ihrer Mitarbeiter und Auszubildenden geschaffen. Ein vertrauensvolles Verhältnis zu den Mitarbeitern ist selbstverständlich.

Fragt man François Giboin, was sein erster Eindruck von Hans-Heinrich Bendix war, so lächelt der Cognacbrenner fast ein wenig spitzbübisch. „Ich konnte damals kaum glauben, dass ein Nicht-Franzose so viel davon versteht.“ Stolz zeigt er in seinem kleinen Fasslager die für Barrique reservierten Fässer seines Cognac aus den letzten Brenn Jahren. Vor den Toren der Stadt Cognac beim malerischen Ort Cherves Richemont liegt sein Cognac-Weingut, welches sich seit Generationen im Familienbesitz befindet. Das einzigartige Wissen um das Brennen des Cognacs wird von Generation zu Generation weitergegeben.





Neue Genusskreationen schmecken am besten in Gesellschaft! Wir verabreden uns mit Ihnen zum gemeinsamen Kochen, erschmecken mit Ihnen unsere neuesten kulinarischen Reiseerlebnisse oder führen Sie mit speziellen Verkostungen in die faszinierende Welt von Wein, Whisky und Co ein. Besondere Highlights erwarten Sie in jedem Barrique-Geschäft je nach Jahreszeit oder Vorlieben der Barrique-Gastgeber. Und so werden aus einzelnen Kunden oft auch *Gaumen-Freunde*, die sich schon auf ihre nächste Verabredung zum Genuss freuen.

Schmackhafte Kompetenz. Genuss-Experten an jedem Standort. Ob in den Barrique-Geschäften oder in der Barrique-Zentrale in Groß Lobke: Menschen, die sich für Genuss begeistern und kompetent beraten, sind Ihre Ansprechpartner. Wir kümmern uns um Ihre Anliegen und kennen die Zutaten und Herkunftsorte unserer Produkte. Wir wissen, wie man sie zubereitet und haben auch so manch ungewöhnlichen Tipp für Sie. Alle Genuss-Spezialisten von Barrique nehmen regelmäßig an fachlichen Schulungen teil. Sie erweitern ihr Wissen rund um die Harmonie von Weinen und Speisen. Wir bilden uns für Sie fort, und das kann man schmecken!



„Ich hatte schon immer ein Faible für lose Produkte“, gesteht der Feinkost-Experte Jörn Zeisbrich, der sich mit Barrique in Wolfenbüttels Altstadt Ende der 1990er Jahre seinen Traum von der Selbstständigkeit erfüllt hat. „Der Laden war von Anfang an voll“, erinnert sich der Existenzgründer. Das Franchise-System gibt ihm die Möglichkeit, ein abwechslungsreiches Sortiment vorzuhalten, ohne mit jedem Lieferanten einzeln verhandeln zu müssen. Seine Erfolgszutat? „Man muss selbst begeistert und absolut überzeugt sein.“

Bordeaux Châteauneuf-du-Pape Malbec Sangiovese El Cabernet-Sauvignon
MONASTRELL, LUSSAC-ST. MARTIN, Marquis de Bortio
SAMBUCA
Nokke Arabi Cabernet-Sauvignon

BEGEISTERUNG TRIFFT GENUSS

IHRE GENUSS-BERATER MIT DEM BLICK FÜRS GANZE





BEGEISTERUNG TRIFFT GENUSS

DAFÜR STEHT BARRIQUE



Die Verwaltung der Barrigue-Zentrale in Groß Lobke befindet sich im historischen Fabrikgebäude mit altem Ziegelmauerwerk.

Barrigue GmbH

Leineweberstraße 33
D-31191 Groß Lobke

Telefon +49 (0) 51 26-9700

Fax +49 (0) 51 26-97097

E-Mail: info@barrigue.de

<http://www.barrigue.de>

Hohe Qualität

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten. Wir verarbeiten unsere Produkte so schonend wie möglich. Jeder kann sich vor dem Kauf persönlich davon überzeugen.

Ressourcen schonen

Wir arbeiten umweltschonend. Wir handeln bewusst mit losen Produkten. Wir handhaben den Einsatz von Verpackungen sparsam und nutzen intelligente Systeme zur Wiederverwertung.

Nachhaltig handeln

Wir sind Familienunternehmer. Wir bilden aus und bilden uns für Sie fort. Wir achten auf gute Arbeitsbedingungen – bei uns und bei unseren Lieferanten. Wir handeln langfristig.

Offenheit

Wir nehmen unsere Kunden ernst. Wir stehen zu unseren Angaben und Versprechen. Wir arbeiten mit festen Preisen und transparenten Zutatenlisten.