

WEIHNACHTEN 2023  
WINTER 2023/2024



Dresdner Stollen® -  
nur echt  
mit dem Siegel!

**Emil Reimann**<sup>®</sup>  
D r e s d e n

Die Spezialitäten-Manufaktur



Weihnachtszeit  
ist Stollenzeit!



shop.emil-reimann.de

**Das Original genießen!**

Verschenken Sie feine Stollen-Spezialitäten – aber vergessen Sie nicht, auch für sich selbst den einen oder anderen Genussmoment zu reservieren!



Unsere  
Stollen-  
Bestseller  
ab Seite 6

Schnell bestellen,  
und viel sparen!

**Rabatt  
Aktion** »

Gültig nur für  
Bestellungen  
bis 28.10.2023

**12% Oktober-  
Rabatt**  
für alle Schnell-Besteller!

Mit dem Gutscheincode **23FRUEH** erhalten  
Sie 12% auf unser komplettes Sortiment\*,  
wenn Sie bis zum 28.10.2023 bestellen.

Keine Terminbestellung möglich!

\*außer auf  
Vorteilspakete

**Spezialitäten entdecken!**

z. B. Panettone nach italienischer Tradition. Mit  
Mandeldekor und Hagelzucker. Aus Weizensauerteig,  
verfeinert mit Rosinen und kandierten Früchten.

€ **12,50**

s. Seite 33





Unternehmensgründer Emil Reimann wurde 1871 in eine Müller- und Bäckerfamilie geboren. Sein Schwager lehrte ihm die Backkunst und schon bald träumte er von einer eigenen Stollenmanufaktur.

## Echtes Traditions- handwerk seit 1910

Der Kauf eines Fabrikgeländes in Chemnitz am 24. Februar 1910 markiert den Start der ersten Backstube.



Am 26. April 1910 gründete Emil Reimann die sächsische Brotfabrik „Union“. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten: Das schmackhafte Brot war bald so beliebt, dass der Vorrat von 3.000 Broten bereits abends um 17.30 Uhr ausverkauft war.



Emil Reimanns Grundsatz lautete: „Das Beste ist gerade gut genug, um den Menschen als täglich Brot zu dienen.“

Kein Wunder also, dass die „Union“ einer der größten Bäckereien ihrer Zeit war und die Qualität der Backwaren oft die der Konkurrenz übertraf. So genoss Emil Reimann bei Kunden und Kollegen einen guten Ruf und wurde überall geschätzt.

s. Seite 12



Heute setzen wir bei Emil Reimann alles daran, den hohen Qualitätsanspruch unseres Gründers zu wahren und in die Neuzeit zu tragen.



## Herzlich willkommen bei Emil Reimann!

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freundinnen und Freunde unseres Hauses – auch in diesem Jahr haben unsere Bäckermeister wieder mit viel Hingabe verführerische Köstlichkeiten kreiert, um Ihnen die Winterzeit zu versüßen. Von Neuheiten wie den zarten Honig Pfefferkuchenspitzen mit edlen Fruchtfüllungen bis hin zu Klassikern wie unserem Original Dresdner Stollen in einzigartiger Qualität finden Sie in unserem aktuellen Sortiment garantiert den passenden Begleiter für Ihre festlichen Momente. Hinter jedem Gebäck steckt die Erfahrung aus über 100 Jahren Handwerkskunst im Hause Emil Reimann – so zum Beispiel auch hinter unserer neuesten Sortimentsergänzung, den würzigen Basler Leckerli nach Schweizer Originalrezept auf Seite 39. Mit diesen Delikatessen ist weihnachtliche Stimmung garantiert.

Herzlichst Ihr Team von Emil Reimann.



### Emil Reimann „live“ vor Ort erleben!

Waren Sie schon einmal in Dresden? Der Besuch unserer historisch und kulturell einzigartigen Stadt ist immer ein wunderbar vielfältiges Erlebnis! Kommen Sie auch unbedingt einmal direkt bei Emil Reimann vorbei und entdecken Sie unsere Kaffeehäuser. Deren stimmungsvolle Atmosphäre erleben Sie „live“ im Herzen der Altstadt, direkt an der Frauenkirche Nummer 18 oder in der Schloßstraße 16!

[emil-reimann.de/filialen](http://emil-reimann.de/filialen)

### Clever bestellen!

Holen Sie die Emil Reimann Delikatessen direkt zu sich nach Hause und genießen Sie dabei, abhängig vom Bestellwert, zahlreiche Service-Vorteile.

✿ Ab 60,- € Bestellwert:  
versandkostenfreie Lieferung!

Je Versandanschrift. Gilt nur bei Lieferung innerhalb Deutschlands.

✿ Ab 80,- € Bestellwert:  
Emil Reimann Wandkalender!

✿ Ab 120,- € Bestellwert  
erhalten Sie zusätzlich  
zur bestellten Ware  
**GRATIS**



O Tortentraum, wie  
süß ist deine Füllung!

**29,50**

s. Seite 48

## Schnell bestellen, viel sparen!

Telefon **+49(0)351 27288-10**

Oktober bis Dezember  
MO bis FR von 8 bis 18 Uhr  
SA von 8 bis 16 Uhr

Januar bis September  
MO bis FR von 8 bis 16 Uhr

Fax **+49(0)351 27288-19**

E-Mail **kundenservice@emil-reimann.de**

Post mit unserem Bestellformular

Verwöhnen Sie  
sich und Ihre  
Liebsten mit  
Reimanns  
Honig Pfeffer-  
kuchenspitzen.

**5,90**

s. Seite 38



## Inhalt

Dresdner Stollen	5
Stollenspezialitäten	14
Stollen ohne Rosinen	20
Stollen-Halbpfünder	22
Gefüllte Stollen, Früchtebrot	24
Stollenkonfekt	26
Striezel	29
Die Manufaktur aus Liebe zum Geschmack	30
Stollenhappen	32
Panettone	33
Elisenlebkuchen	34
Elisenlebkuchenkonfekt	36
Honigkuchen & Co.	37
Basler Leckerli	39
Baumkuchen	40
Dominosteine	46
Versandinformationen	47
Torten	48
Baiser	50
Schaumzucker	51
Feinstes Gebäck	54
Dauerbackwaren	60
Makronen	62
Confiserie	64
Dresdner Zipfel	66
Trüffel, Dresdner Kugeln	67
<b>GESCHENKPAKETE</b>	<b>68-78</b>
Brotaufstriche	79
Honig-Spezialitäten	80
Brot	82
Emil Reimann's Hausmannskost	85
AGB	86
Kundenservice	87

Unsere Stollenspezialitäten



## Verschenken Sie Bestes aus unserer Genuss-Manufaktur:

**Inhalt Geschenkpaket  
„Reimanns Kaffezeit“**

**250 g Dresdner Kaffchen,  
gemahlen**

**1 Rosinenstollen,  
250 g in der Faltschachtel**

**2-teilig** Bestell-Nr. 60461

weitere Infos dazu siehe Seite 70

**12,50**

## Entdecken sie auch Reimanns Baumkuchen-Vielfalt ab Seite 40:

z. B. unseren

### gefüllten Baumkuchenring

**gefüllt mit Marzipan-Kirschwasser, umhüllt  
mit Zartbitterschokolade, in der Tüte**

**180 g** Bestell-Nr. 51308 **8,50 €** (1 kg € 47,22)

**Mindesthaltbarkeit** 42 Tage nach Herstellungsdatum.

**gefüllt mit Zitronencreme, umhüllt mit  
weißer Schokolade, in der Tüte**

**180 g** Bestell-Nr. 51306 **8,50 €** (1 kg € 47,22)

**Mindesthaltbarkeit** 21 Tage nach Herstellungsdatum.

**gefüllt mit Kirschfruchtfüllung, umhüllt mit  
Vollmilchschokolade, in der Tüte**

**180 g** Bestell-Nr. 51307 **8,50 €** (1 kg € 47,22)

**Mindesthaltbarkeit** 21 Tage nach Herstellungsdatum.



## Prachtstück in Sachen Genuss & Gewicht

**NEU**

### 3 kg Dresdner Stollen®

Gebakken nach Rezeptur der Frauenkirche und besonders saftig dank seiner Größe. Dieser Stollen kommt in feiner Holzbox mit herausnehmbarem Schneidbrett – ideal für Firmen- und Familienfeiern!

**in der exklusiven Holzbox mit  
herausnehmbarem Schneidbrett**

**3000 g** Bestell-Nr. 59062 **89,00 €**

(1 kg € 29,67)



Dresdner Stollen® ... nur echt mit dem Siegel!

Edition Dresdner Frauenkirche

Unser Bestseller ist  
so besonders wie die  
Dresdner Frauenkirche.

Serviervorschlag



  
*Das macht diesen  
Stollen einzigartig:*

- beste saftige Sultaninen
- sächsisches Stollenauszugsmehl
- Deutsche Markenbutter
- doppelt mit Butter bestrichen
- viele frische, gehackte Mandeln



Dresdner Stollen® ... nur echt mit dem Siegel!

## Edition Frauenkirche – unser Bestseller!

Er ist so besonders wie die Dresdner Frauenkirche und gilt als Genussbotschafter Sachsens: Der Dresdner Christstollen®. Durch das perfekte Zusammenspiel erlesener Zutaten, jahrhundertealter traditioneller Rezepturen und das handwerkliche Können unserer Bäckermeister entsteht der unverwechselbare Dresdner Christstollen®. Er ist aber noch viel mehr als ein Weihnachtsgebäck, er ist Kulturgeschichte seit dem 15. Jahrhundert und natürlich genussvolle Leidenschaft.

Erlesene Rohstoffe wie Deutsche Markenbutter, in Rum getränkte Sultaninen, süße und bittere Mandeln, Orangeat und Zitronat, feinstes sächsisches Stollenauszugsmehl sowie beste Gewürze bilden die Grundzutaten des Emil Reimann-Stollenteiges, welcher von Hand liebevoll in die traditionelle Stollenform gebracht wird.

  
*„Stollen-Duo“*  
Das perfekte  
Feinschmecker-Präsent im  
**VORTEILSPAKET**  
mit einem  
Original Dresdner Stollen®  
und einem Mandelstollen!  
auf Seite 70



im goldgeprägten Geschenkkarton	
500 g Bestell-Nr. 20005	<b>13,80 €</b> (1 kg € 27,60)
750 g Bestell-Nr. 20020	<b>17,40 €</b> (1 kg € 23,20)
1000 g Bestell-Nr. 20035	<b>19,90 €</b> (1 kg € 19,90)
1500 g Bestell-Nr. 20050	<b>29,90 €</b> (1 kg € 19,93)
2000 g Bestell-Nr. 20065	<b>39,00 €</b> (1 kg € 19,50)

in der roten Geschenkdose	
500 g Bestell-Nr. 20006	<b>18,60 €</b> (1 kg € 37,20)
750 g Bestell-Nr. 59096	<b>22,50 €</b> (1 kg € 30,00)
1000 g Bestell-Nr. 59097	<b>24,90 €</b> (1 kg € 24,90)



Edition Fürstentum

Genießen Sie  
Dresdner Stollen –  
so wie damals die  
Sächsischen Fürsten.



Serviervorschlag



Dresdner Stollen® ... nur echt mit dem Siegel!

*Das macht diesen  
Stollen einzigartig:*

- handverlesene Sultaninen  
in Weinbrand eingelegt
- Deutsche Markenbutter
- in Butter getaucht
- sehr hoher Mandelanteil
- echte Bourbon-Vanille

## Edition Fürstenzug – ein wahrhaft fürstliches Geschenk!

Dieser ganz besondere Original Dresdner Stollen® wird im schwarzen Samtsack geschützt und in einer edlen goldgeprägten Geschenkbox oder einem Geschenkkarton, jeweils versehen mit dem Wandbild der Wettiner Fürsten, angeboten.

Nur ausgewählte Rohstoffe – geröstete Mandelstifte, frische Milch, echte Bourbon-Vanille, erlesenes Orangeat und Zitronat, beste Markenbutter und besonders viele, in Weinbrand eingelegte Sultaninen feinsten Qualität – werden zu einem aromatischen Teig verarbeitet und bilden die Grundlage für diesen Christstollen. Nach dem Backen wird der Stollen mehrfach in Butter getaucht – dies garantiert eine optimale Frischhaltung und lässt den Stollen besonders saftig werden.



im goldgeprägten Geschenkkarton,  
Stollen im Samtsäckchen

750 g Bestell-Nr. 59085 **28,50 €** (1 kg € 38,00)

1000 g Bestell-Nr. 59091 **34,50 €** (1 kg € 34,50)

in der schwarzen Geschenkbox,  
Stollen im Samtsäckchen

750 g Bestell-Nr. 59098 **31,00 €** (1 kg € 41,33)

1000 g Bestell-Nr. 59099 **39,50 €** (1 kg € 39,50)

**GRATIS  
ZUGABE**  
2 Stück bestellen =  
1 Flasche Rotwein!  
**GRATIS!**



Edition Grünes Gewölbe

## Edition Grünes Gewölbe – der Königliche!

Unser Dresdner Stollen® in der Edition „Grünes Gewölbe“ wird nach uralten handwerklichen Überlieferungen gebacken. Sächsisches Stollenauszugsmehl der besonderen Sorte, deutsche Markenbutter sowie unsere weiterentwickelte Mandelveredelung in Verbindung mit getrockneten Weintrauben bilden die Grundlage dieses Editionsstollens. Unsere geheime Stollengewürzmischung rundet den feinen Geschmack ab.

Diese Variation des Original Dresdner Stollens®, geschützt im grünen Samtsack und durch einen von den Farben des historischen Grünen Gewölbes inspirierten Geschenkkartons, verlässt unsere Backstube als kleine Kostbarkeit.



im goldgeprägten Geschenkkarton,  
Stollen im Samtsäckchen

1000 g Bestell-Nr. 59040 **31,50 €**

**GRATIS  
ZUGABE**  
2 Stück bestellen =  
1 Flasche Rotwein!  
**GRATIS!**

Dresdner Stollen

Es gibt sie noch,  
die wahren Schätze –  
man muss sie nur  
entdecken.



Dresdner Stollen® ... nur echt mit dem Siegel!

Das macht diesen  
Stollen einzigartig:

- feinste Rum-Saftsultaninen
- mit besonderer Gewürzmischung
- sächsisches Stollenauszugsmehl
- echte Bourbon-Vanille
- doppelt mit Butter bestrichen
- gehackte und gestiftelte Mandeln



Dresdner Stollen

Emil Reimann  
**DRESDNER  
STOLLEN**  
*Alte Meister*  
NACH ALTER REZEPTUR  
IN HÖCHSTER GÜTE



**Das macht diesen  
Stollen einzigartig:**

- besonders saftige Qualität
- hoher Anteil feinsten Markenbutter

Der Meisterliche

**Dresdner Stollen® „Alte Meister“**

Die weltberühmte Gemäldegalerie „Alte Meister“ im Dresdner Zwinger erstrahlt seit März 2020 nach siebenjähriger Teilschließung in neuem Glanz. Hier sind wahre Schätze zu bewundern. Auch unsere Bäckermeister haben einen Schatz wiederentdeckt – ein als Geheimnis gehütetes, besonderes Dresdner Stollenrezept. Pünktlich zum Weihnachtsfest präsentieren wir Ihnen dieses backhandwerkliche Meisterstück.

**in Folie und Papier eingeschlagen,  
Etikett und Wickelschnur mit Schleife**  
1000 g Bestell-Nr. 59075 **25,00 €**



**GRATIS  
ZUGABE**  
2 Stück bestellen =  
1 Flasche Rotwein!  
**GRATIS!**



Dresdner Stollen® ... nur echt mit dem Siegel!



Goldene Zeiten für  
Stollenliebhaber!

Serviervorschlag

Dresdner Stollenspezialitäten

**Das macht diesen  
Stollen einzigartig:**

- mit goldenen Sultaninen,  
Danziger Goldwasser  
und goldenem Safran
- exzellent und edel



**Dresdner Stollen®  
„Unser Goldstück“**

Für dieses Prunkstück Dresdner Bäckermeisterkunst verwenden wir ausschließlich goldene Zutaten. Die GOLDENEN SULTANINEN werden in weißem Traubensaft, bestem Weinbrand und Original Danziger Goldwasser mit 22-karätigem Blattgold eingelegt. Das teuerste Gewürz der Welt – der goldene SAFRAN – sowie bestes ORANGEAT aus sonnengereiften Orangen verleihen diesem edlen Stollen königlichen Geschmack und goldenes Aussehen.

**in goldgeprägter Faltschachtel**  
750 g Bestell-Nr. 59082 **26,00 €**  
(1 kg € 34,67)

**GRATIS  
ZUGABE**  
2 Stück bestellen =  
1 Flasche Rotwein!  
**GRATIS!**



Serviervorschlag

# Stollenspezialitäten

Eine Rarität



Serviervorschlag



## Whiskystollen

Unser Whiskystollen ist eine außergewöhnliche Weihnachtsspezialität, nicht nur für Whisky-Liebhaber. Der angenehme Karamellgeschmack, verfeinert mit Vanille und edlem Whisky, ergibt einen neuartigen, rauchigen Charakter des Dresdner Traditionsgebäcks.

in Faltschachtel mit Banderole

1000 g Bestell-Nr. 59055 **23,00 €**



Serviervorschlag

Das macht diesen Stollen einzigartig:

- verfeinert mit Whisky
- leicht rauchige Note



Serviervorschlag

## Rumstollen

Der Christstollen erhält traditionell seinen charaktervollen und unverwechselbaren Geschmack unter anderem durch in Rum eingelegte Rosinen. Diese Geschmacksnote haben unsere Bäckermeister noch verstärkt durch die zusätzliche Zugabe von feinstem Rum aus Übersee. Somit ist ein charaktervoller und besonders saftiger Stollen entstanden.

in der Folie

750 g Bestell-Nr. 59074 **16,50 €**

(1 kg € 22,00)

Das macht diesen Stollen einzigartig:

- mit feinstem Rum aus Übersee
- besonders saftiger Stollen



Serviervorschlag



Stollenspezialitäten



Serviervorschlag

### Cranberry-Stollen

Perfekt für Liebhaber des nussigen Urgetreides, das durch eine gekonnte Mischung aus saftigen Sultaninen und fruchtigen Cranberrys seine Vollendung findet.

in der Faltschachtel

500 g Bestell-Nr. 58016 **13,50 €** (1 kg € 27,00)



**Das macht diesen Stollen einzigartig:**  
Der fruchtig, herbe Geschmack von Cranberrys – typisch weihnachtlich.

**NEU**



Serviervorschlag

### Butterstollen ohne Dekor

Purer Genuss – so wie der Stollen aus dem Ofen kommt. Er kann direkt verzehrt oder nach Belieben mit Puderzucker oder zerlassener Butter dekoriert werden.

im Geschenkkarton

1000 g Bestell-Nr. 20033 **19,90 €**

**NEU**



Serviervorschlag

### Profi-Tipp

Egal, welche Sorte Sie bevorzugen: Lagern Sie den Stollen vor dem Anschnitt ca. eine Stunde bei Zimmertemperatur. So kann er seinen einzigartigen Geschmack voll entfalten.

### Flüsterstollen®

In dieser Stollenspezialität sind besonders viele fruchtige Rum-Sultaninen enthalten, so viele, dass sie regelrecht miteinander flüstern müssen, um nicht allzu viel Lärm zu verursachen. Für Freunde eines besonders saftigen Stollens und für Sultaninen-Liebhaber ist dieser Spezialstollen ein Muss.

in Faltschachtel mit Banderole

1000 g Bestell-Nr. 59043 **23,00 €**

**Das macht diesen Stollen einzigartig:**  
• extra viele Rum-Sultaninen machen diese Stollenspezialität besonders saftig



Serviervorschlag



Stollenspezialitäten

# Stollenspezialitäten



Serviervorschlag

## Weihnachtsstollen aus dem Erzgebirge

Nach einem Originalrezept aus dem Erzgebirge wird dieses klassische Weihnachtsgebäck in unserer Backstube hergestellt. Die harmonische Zusammenstellung der Gewürze und viel gute Butter geben diesem Stollen eine einzigartige Note.

im Geschenkkarton

1500 g Bestell-Nr. 22065 **21,90 €**  
(1 kg € 14,60)



Serviervorschlag

## Sächsischer Christstollen

Nach traditioneller Rezeptur wird der Sächsische Christstollen schon seit vielen Jahrhunderten in der Region gebacken. Diese wird von Generation zu Generation weitergegeben. In den sächsischen Landesteilen wurden pflanzliche Fette und Gewürze sowie Trockenfrüchte verwendet.

im Geschenkkarton

1500 g Bestell-Nr. 21065 **18,30 €**  
(1 kg € 12,20)



*Das macht diesen Stollen einzigartig:*

- Stollenspezialität nach alter Rezeptur aus der deutschen Weihnachtsregion Erzgebirge

*Das macht diesen Stollen einzigartig:*

- regionale Stollenspezialität nach traditioneller Rezeptur
- pflanzliche Fette und Trockenfrüchte

*Das macht diesen Stollen einzigartig:*

- die Zutaten aus garantiert biologischem Anbau – höchste Qualität garantiert!

## Original Dresdner Bio-Stollen



Serviervorschlag

Stollenspezialitäten

## Dresdner Stollen® Bio

Ein traditioneller Stollen, fruchtig, fein und saftig - in hochwertiger Bioqualität! Die Zutaten sind von höchster, zertifizierter Qualität aus garantiert biologischem Anbau. Ideal für ernährungsbewusste Menschen. Der Stollen wird in ansehnlicher Geschenkfaltschachtel geliefert.

in der Faltschachtel

750 g Bestell-Nr. 49021 **19,90 €**  
(1 kg € 26,53)



# Stollen ohne Rosinen

## Reimann-Mandelstollen

Nicht jeder ist ein Freund von Rosinen. Doch soll man deshalb auf Weihnachtsstollen verzichten? Auf gar keinen Fall! Unser Mandelstollen enthält keine Rosinen. Sein einzigartiger Geschmack entsteht durch den hohen Anteil von süßen Mandeln sowie durch weitere hochwertige und streng kontrollierte Rohstoffe. Ihm gebührt ein ganz besonderer Platz auf der weihnachtlichen Kaffeetafel.

### im Geschenkkarton

500 g Bestell-Nr. 24005 **13,50 €** (1 kg € 27,00)

1000 g Bestell-Nr. 24035 **19,50 €** (1 kg € 19,50)

**„Stollen-Duo“**  
Das perfekte  
Feinschmecker-Präsent im  
**VORTEILSPAKET**  
mit einem  
Original Dresdner Stollen®  
und einem Mandelstollen!  
auf Seite 70



Serviervorschlag



**Das macht diesen  
Stollen einzigartig:**

- hoher Mandelanteil
- ganz ohne Rosinen
- im goldprägten Geschenkkarton

# Ohne Rosinen, aber extra viel Geschmack: Erlesene Stollen für Feinschmecker!

## Schoko-Mandelstollen

Eine ganz besondere Köstlichkeit: Unser delikater Mandelstollen, der seinen einzigartigen Geschmack durch den hohen Anteil von süßen Mandeln und bester Deutscher Markenbutter erhält, wurde mit knackigen Schokoladentropfen verfeinert und mit edler Zartbitterkuvertüre überzogen. Mandelsplitter als weihnachtliches Dekor runden diese Köstlichkeit ab.

### in Faltschachtel mit Banderole

500 g Bestell-Nr. 24006 **14,90 €**  
(1 kg € 29,80)



Serviervorschlag



Stollen-Halbpfünder

# Stollen- Halbpfänder

42 cm

**GRATIS ZUGABE**  
2 Stück bestellen = 1 Flasche Rotwein<sup>1</sup>  
**GRATIS!**

**„Fürstengold“ mit 3 Halbpfändern**  
Die beliebten Halbpfänder Rosinen-, Marzipan- und Bratapfelstollen in der festlichen „Fürstengold“-Geschenkdose ... ein beeindruckendes Geschenk mit köstlichem Inhalt.

<b>in der Geschenkdose</b>		
750 g	Bestell-Nr. 20089	<b>23,70 €</b> (1 kg € 31,60)

Serviervorschlag



Unsere kleinen Stollen  
sind ganz groß  
im Geschmack!

### Rosinenstollen

Genießen Sie unseren handwerklich und traditionell gebackenen Rosinen-Halbpfänder, veredelt mit feinsten Butter und Puderzucker.

<b>im Geschenkkarton</b>		
250 g	Bestell-Nr. 25081	<b>7,50 €</b>
(1 kg € 30,00)		
<b>in der schwarzen Geschenkdose</b>		
250 g	Bestell-Nr. 25082	<b>9,50 €</b>
(1 kg € 38,00)		



### Marzipanstollen

Bei diesem Stollen vereinen sich der traditionelle Christstollenteig mit einer feinerben Marzipanfüllung zu diesem erlesenen Stollengenuss.

<b>im Geschenkkarton</b>		
250 g	Bestell-Nr. 25084	<b>7,50 €</b>
(1 kg € 30,00)		
<b>in der roten Geschenkdose</b>		
250 g	Bestell-Nr. 25085	<b>9,50 €</b>
(1 kg € 38,00)		



### Bratapfelstollen

Eine wohlschmeckende Kombination aus saftiger Bratapfel-Füllung und dem einmaligen Geschmack des Reimann Stollenteiges.

<b>im Geschenkkarton</b>		
250 g	Bestell-Nr. 25087	<b>7,50 €</b>
(1 kg € 30,00)		
<b>in der goldenen Geschenkdose</b>		
250 g	Bestell-Nr. 25088	<b>9,50 €</b>
(1 kg € 38,00)		



Gefüllte Stollen · Früchtebrot

# Gefüllte Stollen

## Marzipanstollen

Unsere Bäckermeister haben mit dieser Stollenspezialität eine ganz besondere Leckerei für Stollen- und Marzipanliebhaber zugleich geschaffen. Feinstes Marzipan, saftige Rosinen, Orangeat und Zitronat verleihen unserem Marzipanstollen seinen typischen Geschmack. Nach Meisterbäcker-Tradition wird die Marzipanfüllung in den Teig eingerollt und der Stollen in der Form gebacken.

**in Faltschachtel mit Banderole**

**750 g** Bestell-Nr. 59089 **16,00 €** (1 kg € 21,33)



Serviervorschlag

**Einzigartig durch einen Kern aus feinstem Marzipan**

## Nougatstollen

Nougatliebhaber aufgepasst: Dieser leckere Formstollen besticht durch einen Teig, der mit karamellisierten Haselnüssen und einem Kern aus Nuss-Nougat-Creme verfeinert wurde. Mit Rosinen. Welche Wünsche bleiben da für Leckermäulchen noch offen?

**in Faltschachtel mit Banderole**

**500 g** Bestell-Nr. 59092 **15,50 €** (1 kg € 31,00)

**Mindesthaltbarkeit 91 Tage nach Herstellungsdatum.**

**Einzigartig durch einen Kern feinsten Nuss-Nougat-Creme und karamellisierten Haselnüssen**

Serviervorschlag

**GRATIS ZUGABE**  
Marzipanstollen und Nougatstollen zusammen bestellen = 1 Flasche Glühwein<sup>1</sup> **GRATIS!**



## Mohnstollen

Er ist die perfekte Ergänzung auf der festlichen Advents-Kaffeetafel. Mit unserem Mohnstollen werden Genüsse neu definiert. Fein und saftig ist er ein Muss für Liebhaber von Mohngebäcken.

**in der Folie**

**400 g** Bestell-Nr. 25007 **7,80 €** (1 kg € 19,50)

**Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.**



Unsere saftigen **Mohn-Striezel** finden Sie auf Seite 29



Serviervorschlag

## Dresdner Früchtebrot

Unser Früchtebrot ist ein süßes, dunkles Brot mit delikatem, eingebackenem Trockenobst und ganzen Nüssen.

**in der Folie**

**500 g** Bestell-Nr. 15600 **8,90 €** (1 kg € 17,80)

**Mindesthaltbarkeit 91 Tage nach Herstellungsdatum.**

Das macht dieses Früchtebrot einzigartig:

- saftiger Teig mit ganzen Nüssen und einer ausgewogenen Trockenobstmischung
- in anderen Regionen auch Hutzelbrot oder Kletzenbrot genannt



Stollenkonfekt



# Stollenkonfekt

Serviervorschlag

## Die leckeren Emil-Reimann-Stollenkonfekte!



Serviervorschlag

### Stollenkonfekt „Karamell“

Hmm... Wer den Geschmack von Karamell liebt, ist mit dieser feinen Stollenkonfektsorte einfach perfekt bedient!

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13410	<b>4,75 €</b>
(1 kg € 15,83)		

### Stollenkonfekt „Schokocreme-Marzipan“

Zartschmelzende Creme aus feinsten Schokolade in harmonischer Verbindung mit echtem Stollen – zum Verlieben gut!

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13409	<b>5,00 €</b>
(1 kg € 16,67)		



### Stollenkonfekt „Bratapfel-Marzipan“

Bratapfelkonfekt ist eine wahre Geschmacksexplosion. Durch die süßlich-fruchtige Note des im Ofen zum Glanz gebratenen Apfels und das weihnachtliche Zimt-Zucker-Dekor entsteht ein typischer Geschmack von Weihnachtsgebäck.

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13400	<b>5,00 €</b>
(1 kg € 16,67)		
<b>in der ovalen schwarzen Schmuckdose, einzeln verpackt</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 51102	<b>9,50 €</b>
(1 kg € 31,67)		



Serviervorschlag



### Stollenkonfekt „Marzipan“

Das Emil Reimann-Marzipankonfekt ist mit einem Marzipananteil von mehr als 40 % etwas für Marzipanliebhaber.

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13401	<b>5,00 €</b>
(1 kg € 16,67)		
<b>in der ovalen roten Schmuckdose, einzeln verpackt</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 51096	<b>9,50 €</b>
(1 kg € 31,67)		



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Serviervorschlag

### Stollenkonfekt „Orange-Marzipan“

Feinstes Stollenkonfekt, ganz ohne Rosinen, mit einer weihnachtlich-fruchtigen Note durch Orange-Marzipan und leckeren Orangenstückchen.

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13403	<b>5,00 €</b>
(1 kg € 16,67)		

### Stollenkonfekt „Lebkuchen-Marzipan“

Traditionelles Stollenkonfekt nach eigener Rezeptur. Aromatischer Lebkuchen trifft auf edle Marzipanfüllung. Mhhh ...

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13405	<b>5,00 €</b>
(1 kg € 16,67)		

### Stollenkonfekt „Mohn-Marzipan“

Unseren Konfektteig haben wir gefüllt mit saftigem Mohn-Marzipan. Eine besondere Köstlichkeit zum Advent.

<b>in der Schale</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 13402	<b>5,00 €</b>
(1 kg € 16,67)		

Stollenkonfekt

# Stollen- konfekt

## Emil-Reimann- Stollenkonfekte: Klein und köstlich fein!



anlässlich des  
350. Geburtstages  
seiner Majestät  
August des Starken

### Ihr neues Sammlerstück

... unsere  
Wappenschmuck-Dose!

Die Familie unserer beliebten Schmuckdosen hat 2020 edlen Zuwachs erhalten. Die aufwendig und liebevoll gestaltete Wappenschmuck-Dose kommt detailreich daher. Bei der Gestaltung der Editionsdose lag der Fokus ganz auf den Werten der Dresdner Barocktradition.

August der Starke, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, hätte sich sicherlich sofort verliebt in dieses Schmuckstück und sie in seine Kunstsammlung im Dresdner Grünen Gewölbe eingereiht.



### Mandel-Stollenkonfekt

**Goldene Zeiten für die Liebhaber des Emil Reimann-Stollenkonfektes:**  
Unsere Bäckermeister haben – passend zur Wappenschmuck-Dose – ein besonderes Stollenkonfekt kreiert. Der hohe Mandelanteil (25 %), saftige Rosinen, feinste Markenbutter und die zarte Vanillenote werden Sie begeistern.

**in der edlen Wappenschmuck-Dose**  
300 g Bestell-Nr. 11049 **9,50 €** (1 kg € 31,67)

**in der Schale**  
300 g Bestell-Nr. 13404 **4,75 €** (1 kg € 15,83)



### Mohn-Striezel

Mohngenuss pur – unser saftiger Mohnstriezel mit leckeren Streuseln wie aus Omas Zeiten. Mit hochwertigem Dampfmohn wird dieser einzigartige Striezel für Sie nach traditioneller Rezeptur gebacken.

**in der Folie**  
350 g Bestell-Nr. 25008 **7,50 €** (1 kg € 21,43)  
**Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.**



### Wissenswertes über Mohn

Schon vor etwa 5000 Jahren wurde er in Europa als Kulturpflanze auf Feldern angebaut. Im Laufe der Zeit gelangte er in alle Teile der Welt. Der getrocknete Saft des Schlafmohns – das Opium – liefert den Rohstoff für Medikamente und Drogen, seine ölhaltigen Samen werden häufig zum Backen oder Würzen genutzt. Der Speisemohn ist allerdings unbedenklich und verursacht keine ungewünschten Nebenwirkungen. Jeder Verarbeitungsschritt – Mahlen, Dämpfen, Trocknen, Backen – verringert zusätzlich die enthaltenen Morphinwerte.



### Bratapfel-Striezel

Weihnachtszeit ohne einen leckeren Striezel ist undenkbar. Der Duft eines Bratapfel-Striezels erinnert uns an den weihnachtlichen Zauber aus Kindheitstagen. Mmh, dieser Striezel ist so saftig und lecker!

**in der Folie**  
350 g Bestell-Nr. 25004 **7,50 €** (1 kg € 21,43)  
**Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.**



Täglich frisch produziert!



Serviervorschlag

# Die Manufaktur aus Liebe zum Geschmack!

## Handwerk aus Leidenschaft.

Wir bei Emil Reimann haben uns aus vollem Herzen der Exzellenz verschrieben – und das seit 113 Jahren! Wir lieben es, die besten und köstlichsten Backwaren und Spezialitäten nach alten Rezepturen für Sie zu backen, Neues zu erfinden und Bewährtes zu erhalten. Als traditionelle Dresdner Stollenbäckerei sind wir stolz darauf, Ihnen unsere Stollenspezialitäten präsentieren zu dürfen, die aus allerbesten Zutaten, Liebe zum Backen und echter Handwerkskunst geschaffen werden.



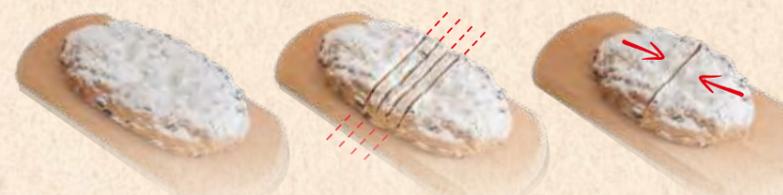
### Stollen-Frischhalte-Tipp:

Ein traditioneller Dresdner Brauch ist es, den Stollen in der Mitte anzuschneiden. Schieben Sie dann die beiden verbliebenen Hälften wieder zusammen und bewahren Sie den Stollen in einem Aromabeutel auf, um ein Austrocknen der Anschnitte zu vermeiden.

Der richtige  
Anschnitt macht's:

Stollen in der Mitte  
anschneiden ...

... so bleibt er nach  
dem Anschnitt saftig.



Wir sind Mitglied des Stollenschutzverbandes Dresdner Stollen e.V.

Bäcker und Konditoren, die den Dresdner Stollen® herstellen dürfen, sind im Schutzverband Dresdner Stollen e.V. zusammengeschlossen. Der Verband garantiert durch sein „Stollensiegel“ die geprüfte, gleichbleibende Qualität des Dresdner Stollens®. Diese wird mehrmals im Jahr überprüft. Das Siegel garantiert zudem, dass der Stollen in Handarbeit hergestellt worden ist.



### Hochwertige Zutaten und strengste Qualitätskontrolle

Wir achten darauf, nur die allerbesten Zutaten für all unsere Produkte zu verwenden. Außerdem wird jeder Stollen von qualifizierten Fachleuten auf Qualität und Reifegrad geprüft. Die tägliche Produktionskontrolle der Weihnachtsstollen übernehmen unsere erfahrenen Meister und Gesellen vor Ort, während ein freies Fachlabor aus Dresden die monatlichen Kontrollen durchführt. Zu guter Letzt überprüft der Stollenschutzverband Dresdner Stollen e.V. jährlich die Qualität unserer Stollen und verleiht anschließend die Siegelmarke „Goldener Stollen-Reiter“.

# Stollenhappen



Servicivorschlag

## Voller Geschmack, perfekt portioniert!



### Stollenhappen

Bester Stollenteig, sorgsam in mundgerechte Häppchen geschnitten. Fruchttige Jellies und weihnachtliche Mandelmasse schmecken nach echter „Abwechslung“. Darf's ein Stückchen mehr sein?

#### im Geschenkkarton

**250 g** Bestell-Nr. 85223 **9,50 €**

(1 kg € 38,00)

**Mindesthaltbarkeit**  
42 Tage nach Herstelltag.



## Feinste Spezialität nach italienischer Tradition!

Saftig, aromatisch, einzigartig in Textur und Geschmack – und ein echtes Stück Handwerkskunst aus dem Hause Emil Reimann! Der typische Weizensauerteig reift viele Stunden, wird von unseren Bäckermeistern mehrfach intensiv geknetet und wird nach dem Backen ganz traditionell verkehrt herum zum Erkalten aufgehängt.

So entsteht dieses wunderbar zarte, luftig-lockere Backwerk – ein Hochgenuss das ganze Jahr über!

Mit bester Markenbutter, speziellen Mehlen und vielen frischen Eiern!

Servicivorschlag



Italienische Tradition, gebacken in Dresden!

**3x die Woche ganz frisch aus unseren Öfen!**

### Panettone

Mit Mandeldecor und Hagelzucker. Aus Weizensauerteig, verfeinert mit Rosinen und kandierten Früchten.

#### in der Tüte

**450 g** Bestell-Nr. 60002 **12,50 €** (1 kg € 27,78)

**Mindesthaltbarkeit** 56 Tage nach Herstelltag.

# Elisen-Lebkuchen



## Elisenlebkuchen mit Marzipanfüllung

Unsere aromatischen Emil Reimann-Elisenlebkuchen haben einen besonders hohen Anteil an Mandeln und Nüssen. Die Marzipanfüllung macht sie extra saftig. Genießen Sie beide Geschmacksrichtungen: 3 Stück sind mit Zartbitterschokolade überzogen, 2 Stück mit Zuckerglasurüberzug.

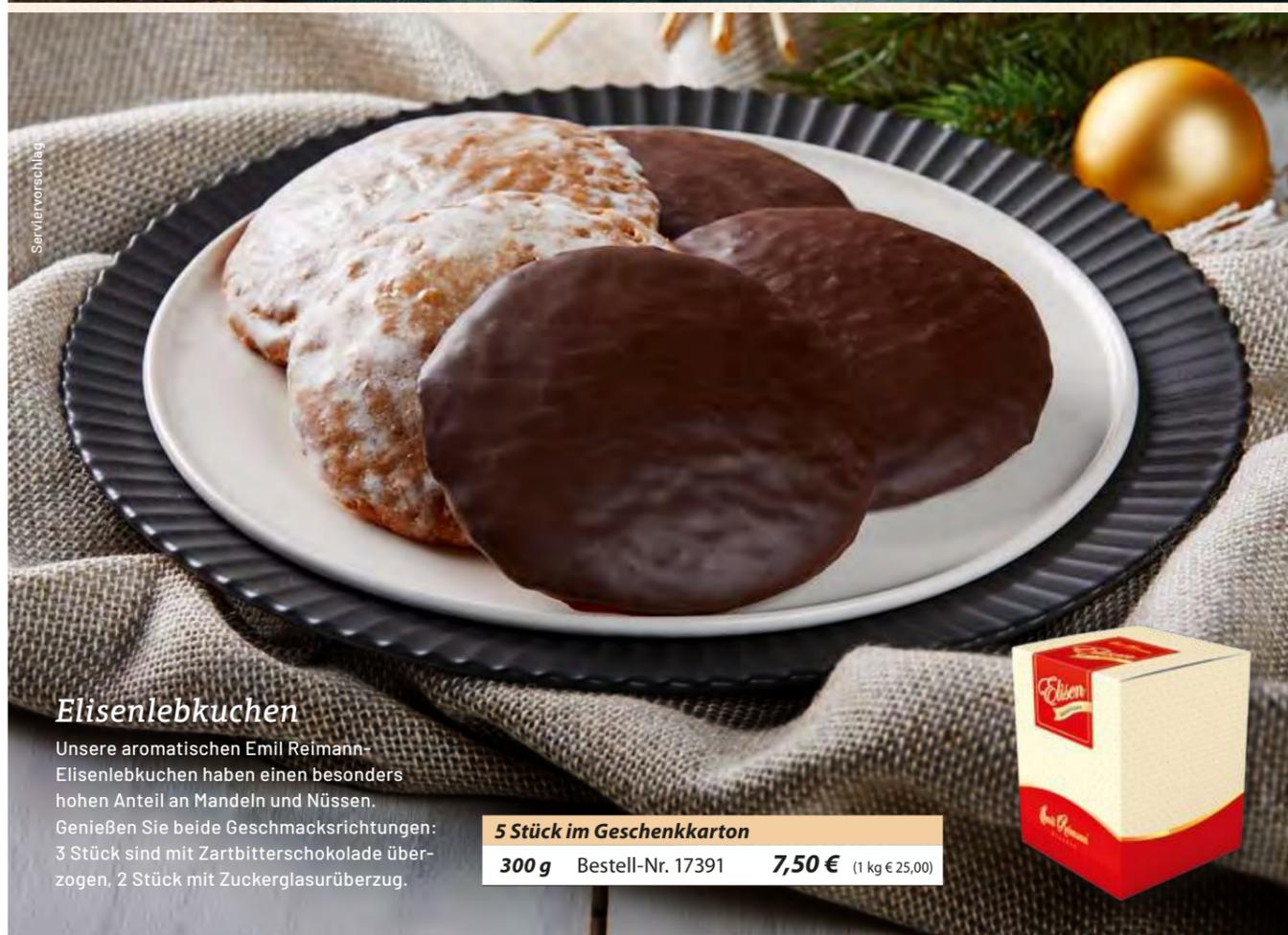
5 Stück im Geschenkkarton

350 g Bestell-Nr. 17092 **8,90 €** (1 kg € 25,43)

Serviervorschlag

Alle Jahre wieder ein unvergleichlich leckerer Klassiker!

Serviervorschlag



## Elisenlebkuchen

Unsere aromatischen Emil Reimann-Elisenlebkuchen haben einen besonders hohen Anteil an Mandeln und Nüssen. Genießen Sie beide Geschmacksrichtungen: 3 Stück sind mit Zartbitterschokolade überzogen, 2 Stück mit Zuckerglasurüberzug.

5 Stück im Geschenkkarton

300 g Bestell-Nr. 17391 **7,50 €** (1 kg € 25,00)



## Elisenlebkuchen

Unsere aromatischen Emil Reimann-Elisenlebkuchen haben einen besonders hohen Anteil an Mandeln und Nüssen. Mit Zartbitterschokolade überzogen.

5 Stück in der Tüte

300 g Bestell-Nr. 17392 **6,50 €** (1 kg € 21,67)

## Elisen-Geschenkkarton

Das kleine aber sehr feine Mitbringsel für Ihre Lieben im Advent oder zum Weihnachtsfest: Ein leckerer Emil Reimann-Elisenlebkuchen im attraktiven Geschenkkarton. Mit Zartbitterschokolade überzogen.

1 Stück im Geschenkkarton

60 g Bestell-Nr. 17046 **3,60 €** (1 kg € 60,00)



Elisen-  
lebkuchen-  
konfekt

Die wahrscheinlich  
weihnachtlichste  
Praline der Welt!

Serviervorschlag

NEU

### Elisenlebkuchenkonfekt

Ein echter Klassiker neu gedacht: die leckeren Elisenlebkuchen im Pralinen-Format sind perfekt zum Kaffee, Glühwein oder für den kleinen Weihnachts-Moment zwischendurch. Hier darf man gerne öfter zugreifen.

in der Faltschachtel

180 g Bestell-Nr. 17022 **7,80 €** (1 kg € 43,33)

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.

Honigkuchen & Co.

Emil Reimann  
Dresden

HONIG  
aus eigener  
Produktion



Unsere Emil Reimann-Bienenvölker! Fast 1 Million Bienen fliegen seit 2021 für uns durch Sachsen und Thüringen. So wird die der Pflanzenwelt unterstützt - und etwas gegen das Bienensterben getan.

Bei Emil Reimann legen wir Wert auf Zutaten höchster Qualität. Deshalb besitzen wir hauseigenen Bienenvölkern, die allerbesten, natürlichen Honig produzieren. Wenn wir also Honig für unsere Delikatessen verwenden, können Sie sicher sein, dass er aus eigener Herstellung stammt. Doch nicht nur die einzelnen Ingredienzien zählen - für geschmacklich herausragende Produkte ist es auch wichtig, sich viel Zeit für die Herstellung zu nehmen. „Was ruht, wird gut!“, lautet hier das Motto. Denn handwerkliche Sorgfalt und harmonische Aromen machen unsere Produkte zu etwas ganz Besonderem - und daher auch zu idealen Geschenken für die Advents- und Weihnachtszeit.



NEU



### Geschenkdose „Hexenhaus“

Knusper, Knusper, Knäuschen, lecker gefüllt ist's Häuschen! Diese Geschenkdose enthält eine kleine und feine Auswahl unserer Spezialitäten aus Honig- und Elisenlebkuchen. Die Schmuckdose selbst ist in passender Lebkuchenhaus-Optik gestaltet.

Inhalt

2 Blister Elisenlebkuchenkonfekt à 90 g

2 Blister Basler Leckerli à 60 g

3 Elisenlebkuchen Zartbitterkuvertüre à 60 g  
in der Folie

480 g in der Schmuckdose

7-teilig Bestell-Nr. 60495 **14,50 €**

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.



# Honigkuchen & Co.

Serviervorschlag



## Honig-Pfefferkuchenspitzen

Reimanns lockerer Pfefferkuchenteig, umhüllt mit feinsten Zartbitterschokolade, wird mit zwei verschiedenen Füllungen angeboten. Kirsch- oder Erdbeerfruchtfüllungen machen die Spitzen fruchtig und saftig.

<b>mit Kirschfruchtfüllung</b>			
<b>in der Tüte</b>			
<b>250 g</b>	Bestell-Nr. 17073	<b>5,90 €</b>	(1 kg € 23,60)
<b>mit Erdbeerfruchtfüllung</b>			
<b>in der Tüte</b>			
<b>250 g</b>	Bestell-Nr. 17074	<b>5,90 €</b>	(1 kg € 23,60)
<b>Mindesthaltbarkeit 91 Tage nach Herstelltag.</b>			

## Lebkuchen-Dessertschnitten

Unsere Lebkuchenschnitten sind die gekonnte Kombination aus aromatischem Lebkuchen-Lagerteig, einer leckeren Füllung aus Fruchtgelee und feinstem Marzipan sowie Zartbitterschokolade als Überzug.



<b>3 Stück im Blister</b>			
<b>200 g</b>	Bestell-Nr. 16099	<b>7,50 €</b>	(1 kg € 37,50)
<b>Mindesthaltbarkeit 63 Tage nach Herstelltag.</b>			

# Schweizer Spezialität – nach Originalrezept!



## Basler Leckerli

Lebkuchengebäck nach traditioneller Basler Art, mit Honig, kandierten Früchten und Mandeln gebacken. Der Zuckerguss ergibt das typische Wolkenmuster auf der unebenen Oberfläche der Basler Leckerli.

<b>in der Faltschachtel</b>			
<b>240 g</b>	Bestell-Nr. 17020	<b>5,90 €</b>	(1 kg € 24,58)
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>			



# Baumkuchen



Serviovorschlag

Der König  
der Kuchen!

## Baumkuchen umhüllt mit weißer Schokolade

Weißer Schokolade hat viele Fans – gehören Sie dazu? Falls ja, werden Sie sich über diesen exquisiten Baumkuchen freuen! Umhüllt von zarter, ausgesuchter weißer Schokolade in Premiumqualität. Unbedingt mitbestellen und versuchen!

umhüllt mit <b>weißer Schokolade, im Geschenkkarton</b>		
<b>300 g</b>	Bestell-Nr. 51311	<b>9,90 €</b> (1 kg € 33,00)
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		

Frische Artikel

Täglich frisch produziert!

## Baumkuchen Natur

Der pure und unverfälschte Baumkuchengenuss nach feinstem Rezeptur, handwerklich gebacken und verziert!

ganz ohne Schokolade, <b>im Geschenkkarton</b>		
<b>400 g</b>	Bestell-Nr. 51510	<b>9,90 €</b>
(1 kg € 24,75)		
<b>Mindesthaltbarkeit 21 Tage nach Herstelltag.</b>		



Jetzt auch ganz natürlich ohne Schokolade.

## Baumkuchenring

Single-Baumkuchen nicht nur für Singles.

umhüllt mit <b>Vollmilchschokolade, in der Tüte</b>		
<b>180 g</b>	Bestell-Nr. 60028	<b>5,90 €</b>
(1 kg € 32,78)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		
umhüllt mit <b>Zartbitterschokolade, in der Tüte</b>		
<b>180 g</b>	Bestell-Nr. 60029	<b>5,90 €</b>
(1 kg € 32,78)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		



Serviovorschlag

## Baumkuchenring mit Nougatfüllung

Unser beliebter Baumkuchen gefüllt mit bester Nougatcreme. Ein himmlischer Genuss.

umhüllt mit <b>Zartbitterschokolade, in der Tüte</b>		
<b>200 g</b>	Bestell-Nr. 60027	<b>8,50 €</b>
(1 kg € 42,50)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		



Serviovorschlag

# Baumkuchen



## Gefüllter Baumkuchenring

Baumkuchen ganz neu gedacht: zwei lockere Teigschichten umarmen eine raffinierte Füllung. Umhüllt ist das süße Ensemble von zart schmelzender Schokolade.

gefüllt mit **Kirschfrucht**füllung,  
umhüllt mit **Vollmilchschokolade**,  
in der Tüte

**180 g** Bestell-Nr. 51307 **8,50 €**  
(1 kg € 47,22)

**Mindesthaltbarkeit 21 Tage nach Herstelltag.**

gefüllt mit **Zitronencreme**,  
umhüllt mit **weißer Schokolade**,  
in der Tüte

**180 g** Bestell-Nr. 51306 **8,50 €**  
(1 kg € 47,22)

**Mindesthaltbarkeit 21 TagenachHerstelltag.**

gefüllt mit **Marzipan-Kirschwasser**,  
umhüllt mit **Zartbitterschokolade**,  
in der Tüte

**180 g** Bestell-Nr. 51308 **8,50 €**  
(1 kg € 47,22)

**Mindesthaltbarkeit 42 TagenachHerstelltag.**

Serviervorschlag

## Schicht für Schicht ein Hochgenuss!

### Baumkuchen umhüllt mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

Für unsere Baumkuchen verwenden wir nur sorgfältig ausgewählte Zutaten und formen diese behutsam, Schicht für Schicht, traditionell über Feuerwalzen zu dieser Dresdner Spezialität.

umhüllt mit **Vollmilchschokolade**,  
in der **Faltschachtel**

**300 g** Bestell-Nr. 60014 **9,90 €** (1 kg € 33,00)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.**

umhüllt mit **Zartbitterschokolade**,  
in der **Faltschachtel**

**300 g** Bestell-Nr. 60010 **9,90 €** (1 kg € 33,00)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.**



Serviervorschlag



# Baumkuchen

## Dresdner Baumkuchen in der Schmuckdose

Der traditionelle Baumkuchen in der Fürstenzug-Antikdose mit historischen Dresden-Motiven ist das perfekte Geschenk unter dem Weihnachtsbaum. Umhüllt mit Zartbitterschokolade.

in der schwarzen Antikdose

250 g Bestell-Nr. 60013 **9,90 €**

(1 kg € 39,60)

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.



## Verschenken Sie mal wieder einen Ring!

Den Emil Reimann-Baumkuchenring mit weihnachtlichem Dekor erhalten Sie in einem schönen Geschenkkarton.



## Baumkuchenring mit weihnachtlichem Dekor

Dieser Baumkuchenring - umhüllt von edler Zartbitterschokolade - wurde liebevoll mit weihnachtlichen Motiven dekoriert. Er bringt besinnliche Stimmung auf den Kaffeetisch und Genuss in Ihr Zuhause. (Weihnachtliches Dekor kann abweichen.)

Ø 12,5 cm, im Geschenkkarton

180 g Bestell-Nr. 60030 **8,10 €**

(1 kg € 45,00)

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.



## Baumkuchenspitzen in köstlichen Geschmacksvarianten!

## Baumkuchenspitzen

Was ist noch exquisiter und feiner als der beliebte, traditionelle Baumkuchen, der auch „König der Kuchen“ genannt wird? Baumkuchenspitzen! Für dieses wunderbare Weihnachts-Konfekt wird ein Emil Reimann-Baumkuchenring in trapezförmige, gleichmäßige und mundgerechte Stückchen geschnitten. Diese werden mit hochwertiger Schokolade überzogen - fertig sind die Baumkuchenspitzen.

### Baumkuchenspitzen

Feinster Genuss, ganz ohne Alkohol. Exquisite Baumkuchenspitzen nach einer gelungenen Rezeptur. Umhüllt mit Zartbitterschokolade.

im Geschenkkarton

110 g Bestell-Nr. 60004 **5,90 €**

(1 kg € 53,63)

Mindesthaltbarkeit 50 Tage nach Herstelltag.

### Baumkuchenspitzen mit Rum

Die Spezialität, harmonisch mit einem vollmundigem Spitzen-Rum abgeschmeckt. Besonders köstlich in der Kombination mit dem Zartbitter-Schokoladen-Guss.



in der Schale

200 g Bestell-Nr. 60031 **7,50 €**

(1 kg € 37,50)

### Baumkuchenspitzen mit Eierlikör

Mundgerechte Stückchen des „Königs der Kuchen“, herrlich verfeinert mit Eierlikör. Die köstliche Rezeptur überzeugt! Umhüllt mit Zartbitterschokolade.



in der Schale

200 g Bestell-Nr. 60033 **7,50 €**

(1 kg € 37,50)



Serviervorschlag



*Dominosteine*

FEINSTE  
MARZIPAN-KIRSCH

*Dominosteine*

FEINSTE  
MARZIPAN-KIRSCH

*Dominosteine*

FEINSTE  
MARZIPAN-KIRSCH

*Dominosteine*

### Feinste Dominosteine

Die saftigen Emil Reimann-Dominosteine aus würzigem Lebkuchenteig, fruchtigem Kirschsäftegelee und feinstem Marzipan werden mit bester zartschmelzender Zartbitterschokolade überzogen.

im Geschenkkarton

220 g Bestell-Nr. 61009 **6,25 €** (1 kg € 28,41)

Serviertorschlag

### Dominosteine und Baumkuchenspitzen mit Rum

Das ideale Fest-Präsent für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker? Zwei unserer beliebtesten Weihnachts-Spezialitäten in einer wunderschönen, hochwertigen Schmuckdose, verziert mit Ansichten Dresdens.

Inhalt

150 g Dominosteine

150 g Baumkuchenspitzen mit Rum

in der Schmuckdose  
„Ansichten von Dresden“

300 g Bestell-Nr. 51312 **9,90 €** (1 kg € 33,00)



## Wichtige Informationen zum Versand von Frischeartikeln!

Eine exquisite Torte oder eine Kuchenspezialität – ganz frisch für Sie gebacken und verziert, ohne Aufwand oder Einkauf? Bestellen Sie doch einfach unsere herrlichen Emil Reimann-Torten oder Kuchen, ganz frisch und in herausragender Qualität. Unser Spezial-Versandservice bringt Ihre Lieferung von Köstlichkeiten blitzschnell und sicher direkt zu Ihnen nach Hause – Sie dürfen einfach ganz entspannt genießen!



z. B. Weihnachtszauber (siehe Seite 48)

### Geprüfte Verpackung, geprüfter Spezial-Versand!

Unsere feinen Kuchen und Torten verschicken wir ganzjährig und innerhalb Deutschlands in einem besonders stabilen, von uns streng geprüften Torten-Karton, in dem die von Ihnen ausgewählte Spezialität ganz sicher transportiert werden kann!



### WICHTIG!

#### Sie haben einen „Frische Artikel“ bestellt?

Bitte beachten Sie unbedingt, dass alle Produkt-Spezialitäten, die dieses Zeichen tragen, frisch für Sie hergestellt und sofort versandt werden. Bis zum Verzehr muss das Produkt kühl (bei 4–7°C) gelagert und innerhalb weniger Tage verzehrt werden.

Um die Frische unserer Produkte jederzeit sicherstellen zu können, verschicken wir ausschließlich von Montag bis Donnerstag!

## SO EINFACH BESTELLEN SIE: ➔

Telefon **+49(0)351 27288-10**

Oktober bis Dezember  
MO bis FR von 8 bis 18 Uhr  
SA von 8 bis 16 Uhr

Januar bis September  
MO bis FR von 8 bis 16 Uhr

Fax **+49(0)351 27288-19**

E-Mail **kundenservice@emil-reimann.de**

Post **mit unserem Bestellformular**

# Torten

Festliche Stimmung  
für den Gaumen...

... versprechen unsere  
Emil Reimann Torten!

Emil Reimann  
Dresden



## Torte „Weihnachtszauber“

Hinter glamourösem Design entdecken Sie das außergewöhnliche, perfekte Zusammenspiel aus Orange und Pistazie. Diese extravagante Torte ist das Highlight auf Ihrer Festtags-tafel. Mit herausragendem Können liebevoll von unseren Meisterkonditorinnen kreiert.

ø ca. 18 cm, im Tortenkarton

1000 g Bestell-Nr. 85017 **29,50 €** (1 kg € 29,50)

Mindesthaltbarkeit 7 Tage nach Herstellungsdatum.

NEU



Serviervorschlag



Eine Torte ist zweifellos das strahlende Highlight auf jedem Kaffeetisch – optisch und geschmacklich, aber auch, weil sie ein gern gesehenes Ritual zu besonderen Anlässen darstellt. Schon beim Anschneiden spürt man die Vorfreude auf den ersten Bissen. Und weil jeder ein Stück bekommt, entsteht eine gemütliche Atmosphäre der Gemeinschaft, in der sich Freunde und Familie um den Tisch versammeln, um die süße Köstlichkeit zu teilen und wertvolle Erinnerungen zu schaffen.

In unserem Tortenkatalog finden Sie ein vielfältiges Sortiment an unterschiedlichsten Konditoreiwaren für jeden Geschmack und jeden Anlass – ob Geburtstag, Ostern, Muttertag oder Einschulung, für die Weihnachtsfeiertage oder ein ganz persönliches Fest. Mit einer Torte von Emil Reimann zaubern Sie Ihren Lieben immer ein Lächeln ins Gesicht.

Blättern Sie gerne mal durch. Ganzjährig gültig.



Verwöhnen  
Sie sich  
und Ihre  
Liebsten!



Serviervorschlag

## Torte mit weihnachtlichem Motiv

Süßer die Glocken nie schmecken. Unsere Weihnachtstorte kombiniert feinen Schokosplitter-Sandkuchen und Nougat-Buttercreme. Gehüllt ist sie in eine Decke aus Marzipan und dunkler Schokoladecreme.

ø ca. 18 cm, im Tortenkarton

800 g Bestell-Nr. 85137 **28,50 €** (1 kg € 35,63)

Mindesthaltbarkeit 7 Tage nach Herstellungsdatum.

# Baiser

## Zarte Liebe!

Baiser ist ein unverwechselbarer Genuss: zuerst der knusprig-leichten Biss und die feine Süße – und dann das zarte Zergehen auf der Zunge. Entdecken Sie unsere Baiser-Spezialitäten!

### Schneemann

Die putzigen Baiser-Schneemänner sind fast zu schön, um sie gleich zu verzehren – aber soooo köstlich!

2 Stück im Beutel

60 g Bestell-Nr. 27098 **2,90 €** (1 kg € 48,33)



### Weihnachtsmann

Der Weihnachtsmann, ganz aus Baiser, mit vielen Details wunderschön gefertigt.

2 Stück im Beutel

60 g Bestell-Nr. 27096 **2,90 €** (1 kg € 48,33)



### Wichtel

Baiser in niedlicher Wichtelform, ideal zum Dekorieren oder direkt genießen!

2 Stück im Beutel

75 g Bestell-Nr. 27097

**2,90 €** (1 kg € 38,67)



# Schaumzucker

## Süße Wolke!

Sie lieben Schaumzucker? Dann gehts jetzt direkt auf Wolke! Entdecken Sie die neuen Spezialitäten, die wunderbar weich und köstlich sind.



### Schaumzucker Regenbogenwölkchen

in der Tüte

100 g Bestell-Nr. 27072 **2,50 €** (1 kg € 25,00)



### Schaumzucker-Krönchen Erdbeer-Vanille-Geschmack

in der Tüte

100 g Bestell-Nr. 27069 **2,50 €** (1 kg € 25,00)



### Schaumzucker-Krönchen Zitronen-Geschmack

in der Tüte

100 g Bestell-Nr. 27062 **2,50 €** (1 kg € 25,00)

# Schaumzucker



**NEU**

Serviervorschlag

## Schaumzucker-Tropfen

Je kleiner, desto öfter kann man sie genießen. Lecker auch als Topping für heiße Schokolade oder luftige Dekoration für Kekse und Kuchen.

in der Kunststoff-Dose

75 g Bestell-Nr. 27314 **3,90 €** (1 kg € 52,00) ▶



## Schaumzucker Bunt mit Dekor

Was wäre Weihnachten ohne Zuckerstreusel? In Kombination mit luftigem Schaumzucker schmecken die knackigen Perlen fantastisch.

in der Kunststoff-Dose

75 g Bestell-Nr. 27313 **3,90 €** (1 kg € 52,00)



**NEU**

Serviervorschlag

## Zuckersüßer Weihnachts-Gruß!

Ob als Mitbringsel oder zum selber Naschen – die bunten Leckereien aus Schaumzucker machen einfach gute Laune. Und mit ihren detailreichen Motiven sind sie ein echter Hingucker auf jedem Weihnachtsteller.



## Schaumzucker-Wichtel

Nanu, wer sind denn diese lustigen Kerlchen? Die Wichtel natürlich! In weihnachtlichen Farben und zuckrig lecker.

in der Kunststoff-Dose

50 g Bestell-Nr. 27311 **3,90 €** (1 kg € 78,00)



## Schaumzucker-Weihnachtsmann

Der Mix macht's! Zartschmelzender Schaumzucker in bunten Farben, mit Zuckerperlen und ohne. Dazwischen versteckt sich der ein oder andere essbare Weihnachtsmann.

in der Kunststoff-Dose

50 g Bestell-Nr. 27310 **3,90 €** (1 kg € 78,00)



## Schaumzucker-Smiley

Smileys sind eine fröhliche Alternative zu klassischen Weihnachts-Motiven und nicht nur bei Kindern beliebt.

in der Kunststoff-Dose

50 g Bestell-Nr. 27312 **3,90 €** (1 kg € 78,00)



**NEU**

Serviervorschlag



# Feinstes Gebäck

**NEU**



Täglich frisch für Sie gebacken!

Serviervorschlag

## Marzipan-Spritzgebäck

Marzipan und Schokolade – eine traumhafte Kombination, die sich auch in diesem zarten Spritzgebäck widerspiegelt. Für Marzipanliebhaber ein Hochgenuss!

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12087 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



Emil Reimann  
Dresden



## Buttergebäck Schwarz-Weiß

Unser Klassiker unter den Keksen ist das Buttergebäck „Schwarz-Weiß“ mit dem charakteristischen Schachbrettmuster. Ein ausgewogener Schoko-Vanille-Geschmack wird Sie begeistern.

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12077 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Buttergebäck „Butter-S“ hell mit Hagelzucker

So wird die Weihnachtslaune garantiert nicht „verhagelt“! Leckerer, helles Buttergebäck mit hochwertiger, echter Qualitätsbutter, sorgfältig in S-Form gebacken und mit Hagelzucker verziert.

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12072 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Zimtsterne

Hier werden Kindheits Erinnerungen wach: Die Zimtsterne lagen immer in der Vorweihnachtszeit auf Omas Keksteller – jedes Jahr. Und dieses Jahr sind sie wieder da, die süßen Keksterne mit feinem Zimtgeschmack.

**in der Schale**

200 g Bestell-Nr. 12038 **6,90 €**

(1 kg € 34,50)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Buttergebäck Butterschnecke

Ein Keks-Klassiker, der auf keinem Weihnachtsteller fehlen darf. Der liebevoll ausgerollte Plätzchenteig wird in 2 Lagen gewickelt – so entsteht dieses schöne Dekor.

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12073 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Buttergebäck „Heidesand“

Diese leichten und lockeren Kekse gehören ebenfalls zu den Plätzchen-Klassikern zu Weihnachten. Die feine Schokonote garantiert puren Genuss.

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12075 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Buttergebäck Schoko-Zimttaler

Weihnachten in Gebäckform: Unsere zarten Schoko-Zimttaler mit einem Hauch von Zimt zaubern weihnachtliches Flair auf Ihren Kaffeetisch.

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12074 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Bärentatzen hell mit Schokofuß

Wer mag ein Plätzchen? Bitte ein Tätzchen! Bärentatzen aus hellem Teig mit feinem Schokofuß. Was für ein Genuss!

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12078 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Buttergebäck Sandtaler

Wie das duftet – die kleinen Sandtaler sind feinstes Buttergebäck mit einem zarten Zuckerrand. Der Gebäck-Klassiker – nicht nur zur Weihnachtszeit.

**in der Schale**

250 g Bestell-Nr. 12076 **5,90 €**

(1 kg € 23,60)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



## Vanillekipferl

Wer kennt sie nicht, diese Weihnachtsklassiker. Butter-Vanillekipferl sind das ideale Gebäck auf der Kaffeetafel in der Advents- und Weihnachtszeit.

**in der Schale**

200 g Bestell-Nr. 12079 **6,40 €**

(1 kg € 32,00)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



Feinstes Gebäck

**Buttermürbeteig-Weihnachtsfiguren**

Feinstes Emil Reimann-Buttermürbeteiggebäck in weihnachtlichen Formen und in Schokoladenkuvertüre getaucht.

<b>in der Schale</b>		
<b>130 g</b>	Bestell-Nr. 15440	<b>4,50 €</b>
(1 kg € 34,61)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		

Serviervorschlag



**Feinste Nusskreationen**

Eine herrliche Auswahl knackig-frischer Nusspezialitäten – welch ein „Hochge-Nuss!“

<b>im Geschenkkarton</b>		
<b>350 g</b>	Bestell-Nr. 12069	<b>12,00 €</b>
(1 kg € 34,29)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		

Serviervorschlag

**Feinste Buttergebäckauslese**

Diese goldene Geschenkschachtel mit einer bunten Mischung aus leckeren Emil Reimann-Buttermürbeteigplätzchen darf unter keinem Christbaum fehlen. Alles, was das Herz von Keks-Liebhabern höher schlagen lässt, kann man hier finden.

<b>im Geschenkkarton</b>		
<b>400 g</b>	Bestell-Nr. 12070	<b>10,50 €</b>
(1 kg € 26,25)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		



**Weihnachtliche Gebäckauswahl**

„Fröhliche Weihnachten!“ Einzigartig köstliches, harmonisch zusammengestelltes Gebäcksortiment begeistert Gäste und Familie – da ist für alle was dabei!

<b>im Geschenkkarton</b>		
<b>350 g</b>	Bestell-Nr. 12068	<b>10,90 €</b>
(1 kg € 31,14)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.</b>		





Serviervorschlag

### Müslitaler

Diese Taler sind es wert, von Ihnen gekostet zu werden: mit Sesam, Mandeln, Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Feiner, karamelliger Geschmack, schokoladig garniert!

**in der Schale**

**200 g** Bestell-Nr. 12067 **7,90 €**

(1 kg € 39,50)

**Mindesthaltbarkeit 56 Tage nach Herstellungsdatum.**



### Erdnuss-Karamell-Happen

Sooo gut, so sahnig weich, voller Karamell und mit vielen knackigen, leicht gesalzenen Erdnüssen und Zitronenschale im Teig – Ihr neues Lieblingsnaschwerk!

**in der Schale**

**280 g** Bestell-Nr. 12082 **8,50 €**

(1 kg € 30,36)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**

## Fein & knackig: Hochge-Nuss!



### Cashewkracher

Fruchtig und nussig – welch grandiose Kombination! Unsere Cashewkracher sind geradezu exotisch: mit hochwertigen Cashew-Nüssen und Papaya. Ein Geschmackserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen dürfen.

**in der Schale**

**200 g** Bestell-Nr. 12066 **7,90 €**

(1 kg € 39,50)

**Mindesthaltbarkeit 56 Tage nach Herstellungsdatum.**



### Florentiner

Köstlich-nussig-knackig! Florentiner, die beliebte Köstlichkeit, die in Florenz erfunden wurde, verführt Sie mit einer Mischung aus karamellisierten Mandeln, eingetaucht in feinste Schokolade.

**in der Schale**

**200 g** Bestell-Nr. 12065 **8,40 €**

(1 kg € 42,00)

**Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.**



Serviervorschlag

### Handgeröstete, gebrannte Mandeln

Ein Klassiker, der uns an die Kindheit erinnert – und auch heute noch genauso gut schmeckt wie damals. Gönnen Sie sich eine Tüte gebrannter Mandeln, sie schmecken einfach wunderbar!

**in der Spitztüte**

**200 g** Bestell-Nr. 12083 **4,50 €**

(1 kg € 22,50)

**Mindesthaltbarkeit 91 Tage nach Herstellungsdatum.**



### Handgeröstete, gebrannte Erdnüsse

Geröstete Erdnüsse sind ja schon pur ein Genuss – aber „gebrannt“, also unter ständigem Rühren karamellisiert, sind sie einfach eine Wonne! In der typischen Spitztüte – klassisch wie auf dem Dresdner Striezelmarkt.

**in der Spitztüte**

**200 g** Bestell-Nr. 12084 **4,50 €**

(1 kg € 22,50)

**Mindesthaltbarkeit 91 Tage nach Herstellungsdatum.**



Serviervorschlag



# Wauerbackwaren



## Schoko-Nougatring (halbe Ringe)

Feinste Schoko-Sandmasse mit edler Nougatcreme gefüllt und in Schokolade getaucht. Das Mandelsplitterdekor rundet diese Leckerei stilvoll ab.

Serviervorschlag

4 halbe Ringe in der Schale

250 g Bestell-Nr. 12064 **5,90 €** (1 kg € 23,60)

Mindesthaltbarkeit 21 Tage nach Herstellungsdatum.



## Nougatring hell

Zwei Ringe aus feinsten Sandmasse wurden mit edler Nougatcreme gefüllt und in Schokolade getaucht.

3 Stück im Tray

350 g Bestell-Nr. 12085 **5,90 €** (1 kg € 16,86)

Mindesthaltbarkeit 21 Tage nach Herstellungsdatum.



## Mandelhörnchen

Bei jedem Kaffeekränzchen und zur „Tea-Time“ besonders beliebt! Das köstlich zarte Gebäck mit feinen Mandeln und köstlicher Zartbitterschokolade am Boden.

4 Stück im Tray

440 g Bestell-Nr. 12062 **10,90 €**

(1 kg € 24,77)

Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.



## Frisch gebacken schmeckts am besten!

Frische Artikel



Täglich frisch produziert!



## Nussecken

Eine erlesene Nussmischung, feinsten Honig und ein in Schokolade gehüllter Keksboden machen diese Nussecken zu einer ganz besonderen Nascherei.

6 Stück im Tray

400 g Bestell-Nr. 12063 **10,90 €**

(1 kg € 27,25)

Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.



## Flammende Herzen „Hell“



Feinstes Weizenmehl, beste Butter, Zucker, Ei... Unser Herz schlägt für hochwertige Zutaten! Köstliches Gebäck, mit bestem Nougat gefüllt, in Zartbitterschokolade getaucht und mit exquisiten Mandelblättchen bestreut.

7 Stück im Tray

500 g Bestell-Nr. 12086 **10,90 €**

(1 kg € 21,80)

Mindesthaltbarkeit 21 Tage nach Herstellungsdatum.

## Flammende Herzen „Dunkel“



Das klassische Gebäck in Herzform mit Nougatfüllung – diesmal mit Kakaoteig, ebenfalls in Zartbitterschokolade getaucht und mit Nüssen bestreut!

7 Stück im Tray

500 g Bestell-Nr. 12061 **10,90 €**

(1 kg € 21,80)

Mindesthaltbarkeit 21 Tage nach Herstellungsdatum.



Serviervorschlag





# Makronen

Serviervorschlag

## Kokosmakronen mit Batida de Coco

Der karibische Genuss aus Dresden! Emil Reimanns zarte Kokosmakronen mit Batida de Coco verfeinert.

<b>in der Schale</b>		
200 g	Bestell-Nr. 15291	<b>6,00 €</b>
(1 kg € 30,00)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.</b>		

## Haselnussmakronen

Sie haben Lust auf Makronen ohne Kokos? Dann sind unsere Haselnussmakronen genau das Richtige – nicht nur für Nussliebhaber: leicht, fluffig und nicht zu süß.

<b>in der Schale</b>		
200 g	Bestell-Nr. 15293	<b>6,00 €</b>
(1 kg € 30,00)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.</b>		



Serviervorschlag



Serviervorschlag



## Das saftige Advents- und Weihnachtsgebäck!



### Große Kokosmakronen mit Schokofuß

Saftiges Kokosgebäck – schmackhaft und besonders groß. Der Boden wurde in edle Zartbitterschokolade getaucht.

<b>6 Stück im Blister</b>		
500 g	Bestell-Nr. 15292	<b>9,00 €</b>
(1 kg € 18,00)		
<b>Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.</b>		



Serviervorschlag



### Kokosmakronen mit Nougatfüllung

Saftig, zart und überraschend! Makronen aus exotischem Kokosraspeln mit Marzipan und einer zart schmelzenden, vollmundigen Nuss-Nougat-Creme.

<b>in der Schale</b>		
200 g	Bestell-Nr. 15298	<b>6,90 €</b>
(1 kg € 34,50)		
<b>Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstellungsdatum.</b>		

### Makronenherzen mit Himbeer-Johannisbeer-Fruchtfüllung

Leckere Makronenmasse mit edlem Marzipan auf Butterkeks umschließt einen Kern aus Fruchtkonfitüre – ein Hochgenuss, nicht nur zur Weihnachtszeit.

<b>3 Stück im Tray</b>		
300 g	Bestell-Nr. 12060	<b>7,50 €</b>
(1 kg € 25,00)		
<b>Mindesthaltbarkeit 14 Tage nach Herstellungsdatum.</b>		





Confiserie

## Süße Schoko- & Trüffel-Träume

Unsere Confiserie-Kunstwerke sind selbstverständlich handgefertigt und aus erstklassiger Schokolade sowie hochwertigen Zutaten hergestellt. Diese kleinen Pralinen mit ihren zartschmelzenden Füllungen wie Mocca-Trüffel, Eierlikör sowie weiteren edlen Zutaten, umhüllt von feinsten Schokolade und abgerundet mit liebevollen Toppings, werden Sie begeistern. Lehnen Sie sich zum Genießen zurück.

### Mocca-Trüffel handwerklich geigelt

12 Stück im Geschenkkarton  
140 g Bestell-Nr. 15810 **9,95 €**  
(1 kg € 71,07)

### Gefüllte Schokolade mit Eierlikör (mit Alkohol)

12 Stück im Geschenkkarton  
120 g Bestell-Nr. 15811 **9,95 €**  
(1 kg € 82,92)

### Trüffel-Mischung Eierlikör, Mocca und Knuspercreme (mit Alkohol)

12 Stück im Geschenkkarton  
130 g Bestell-Nr. 15817 **9,95 €**  
(1 kg € 76,54)



## Lassen Sie sich von unseren exquisiten Pralinen- kreationen begeistern!

**Die Extraklasse – für Sie kreiert!** Unsere Emil Reimann Pralinen werden in der haus-eigenen Manufaktur von unseren Chocolatiers von Hand gefertigt. Selbstverständlich verwenden wir nur die erlesensten Zutaten! Jede Praline wird dann sorgfältig und liebevoll dekoriert.

Kosten Sie unbedingt alle unsere Sorten – präsentiert im eleganten Geschenkkarton mit Fenster.



### Schokoladenherzen mit Mangofüllung

Überraschend intensiv und herrlich fruchtig – Zartbitter und Mango: perfekte Geschmacksharmonie.

9 Stück im Geschenkkarton  
80 g Bestell-Nr. 15823 **8,95 €**  
(1 kg € 111,88)

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.

### Schokoladenherzen mit Erdbeer-Joghurt-Füllung

Feine Praline mit edler, fruchtiger Erdbeer-Joghurt-Füllung, umhüllt von vollmundiger Zartbitterglasur.

9 Stück im Geschenkkarton  
80 g Bestell-Nr. 15825 **8,95 €**  
(1 kg € 111,88)

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.



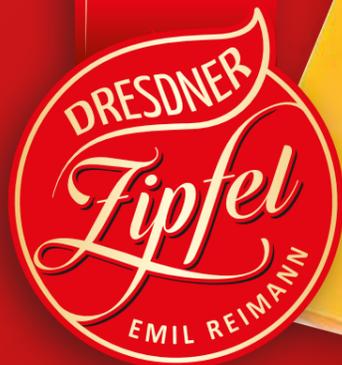
### Trüffel mit Kokosfüllung

Zartschmelzende Kokosfüllung, umgeben von frischen, aromatischen Kokosflocken – ein wunderbarer Genuss.

5 Stück im Geschenkkarton  
50 g Bestell-Nr. 15824 **4,95 €**  
(1 kg € 99,00)

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.

DIE  
MIT DEM  
DOPPELTEM  
GENUSSKERN



## Himmlische Pralinen mit dem Doppelkern!

Die Patissiers von Emil Reimann haben ihr handwerkliches Können gezeigt und diese kleinen Pralinen-Wunderwerke erschaffen. Um die Genussmomente zu verdoppeln, wurden jeweils **zwei ausbalancierte** Kernfüllungen kreiert und diese anschließend liebevoll mit feinstem Marzipan und edler Schokolade ummantelt. Gekoonnte Toppings verschiedenster Zutaten runden die Dresdner Zipfel ab.



**Dresdner Zipfel**  
Pistazie-Kirsch-Mandel

5 Stück in der Faltschachtel		
90 g	Bestell-Nr. 15800	<b>7,90 €</b>
(1 kg € 87,78)		

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.



**Dresdner Zipfel**  
Eierlikör-Blaubeere-Kokos

5 Stück in der Faltschachtel		
90 g	Bestell-Nr. 15801	<b>7,90 €</b>
(1 kg € 87,78)		

Mit Alkohol.  
Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.



**Dresdner Zipfel**  
Nuss-Nougat-Krokant

5 Stück in der Faltschachtel		
90 g	Bestell-Nr. 15806	<b>7,90 €</b>
(1 kg € 87,78)		

Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.



Feinste  
Handarbeit  
unserer  
Patissiers



Serviervorschlag

### Trüffel Marc de Champagne (mit Alkohol)

Ein Star unter den Trüffelpralinen: Sorgfältig abgeschmeckt mit Tresterbrand, auf Französisch „Marc“, aus der Champagne. Mit frischer Sahne und von weißer Schokolade ummantelt.

12 Stück im Geschenkkarton		
140 g	Bestell-Nr. 15816	<b>9,95 €</b>
(1 kg € 71,07)		



Besonders beliebt - ein echter Favorit!

### „Dresdner Kugeln“ Waffelbällchen mit Nougatcremefüllung

Diese mit Milkschokolade dragierten Waffelkugeln sind mit zartschmelzender Nougat-Creme gefüllt. Für die Unterwegs-Naschkatzen unter uns haben wir sie verpackt in der praktischen Runddose.

in der Runddose		
280 g	Bestell-Nr. 12102	<b>7,90 €</b>
(1 kg € 28,21)		





Köstliche Geschenk-Ideen,  
exklusive Präsente  
und beliebte Spezialitäten  
jetzt entdecken,  
bestellen –  
und Begeisterung  
verschenken!

Sie sparen  
**20%**  
im Vergleich zu den  
Einzelpreisen

Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)



**25,-**

Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

Geschenkpakete

### Geschenkpaket „Fürstenzug“

Beschenken Sie Ihre Liebsten fürstlich. Viele Emil Reimann-Spezialitäten verpackt in attraktiven Geschenkverpackungen – wie zu Zeiten des Kurfürsten zu Sachsen. So zum Beispiel die beeindruckende Geschenkdose „Fürstengold“ und die attraktive ovale Geschenkdose „Fürstenzug“. Mit diesem Geschenkpaket werden Sie Augen zum Leuchten bringen.

#### Inhalt

1 Dresden Stollen®, 750 g im Geschenkkarton

Stollenkonfekt „Bratapfel“ einzeln verpackt in der ovalen Geschenkdose, 300 g

3 verschiedene kleine Emil Reimann-Stollen, 750 g (à 250 g) in der Fürstengolddose

rote Weihnachtsdekokugel mit Emil Reimann-Gravur

1.800 g im großen Aktionskarton

4-teilig Bestell-Nr. 61472 **49,50 €**

Vorteilspakete sind von weiteren Rabattaktionen ausgeschlossen!



Dresdner Stollen® ... nur echt mit dem Siegel!

### Geschenkpaket „Adventsnachmittag“

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt... Egal, ob eins oder bereits vier, der Weihnachtskaffee – das garantieren wir – schmeckt mit einem Stück Stollen oder Baumkuchen gleich doppelt gut. Verschenken Sie Adventsgenuss, oder gönnen Sie ihn sich selbst!

#### Inhalt

1 Baumkuchenring mit weihnachtlichem Dekor, 180 g im Geschenkkarton

1 Dresden Stollen®, 500 g im Geschenkkarton

Hauskaffee „Crema Auslese“, 200 g in der weißen Kaffee-Schmuckdose

880 g im Geschenkkarton

3-teilig Bestell-Nr. 60488 **25,00 €**

**NEU**



Nutzen Sie unseren Geschenk-Versand-Service – mehr dazu auf S. 87!



# Zeit für eine Süße Aufmerksamkeit!



## Vorteilspaket „Stollen-Duo“

Für Stollenliebhaber ist es DAS Geschenk: Unser Vorteilspaket „Stollen-Duo“ mit einem Original Dresdner Stollen® und einem Mandelstollen lässt für Kenner keine Wünsche mehr offen. Oder Sie verschenken es als Stollen-Kennenlernpaket.

<b>Inhalt</b>	
1 Dresdner Stollen®, 500 g im Geschenkkarton	
1 Dresdner Mandelstollen, 500 g im Geschenkkarton	
<b>im Schmuckkarton</b>	
<b>2-teilig</b> Bestell-Nr. 61419	<b>24,90 €</b>

Vorteilspakete sind von weiteren Rabattaktionen ausgeschlossen!

## Geschenkpaket „Reimanns Kaffezeit“

Dresdner Kaffchen – feinsten röstfrischer Kaffee aus der Emil Reimann-Kaffeerösterei – und ein leckerer Rosinenstollen als attraktives kleines Geschenkpaket.

<b>Inhalt</b>	
250 g Dresdner Kaffchen, gemahlen	
1 Rosinenstollen, 250 g in der Faltschachtel	
<b>im Schmuckkarton</b>	
<b>2-teilig</b> Bestell-Nr. 60461	<b>12,50 €</b>
<b>Mindesthaltbarkeit</b> 91 Tage nach Herstelltag.	



Nutzen Sie unseren Geschenk-Versand-Service – mehr dazu auf S. 87!



Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

Geschenkpakete

## Geschenkpaket „Für die kleinen Naschkatzen“

Diese bunte Vielfalt aus Weihnachtsgebäck, Pfefferkuchen, gebrannten Mandeln und Baiser-Figuren bringt Weihnachtsmarkt-Stimmung in jedes Wohnzimmer – und große sowie kleine Schleckermäulchen zum Strahlen.

<b>Inhalt</b>	
3 Stück Elisenlebkuchen mit Zuckerglasur und bunten Perlen, 180 g in der Tüte	
Baiser-Weihnachtsmann und -Schneemann, je 1 Stück in der Tüte, 60 g	
Vanillekipferl, 200 g in der Schale	
Handgeröstete, gebrannte Mandeln, 200 g in der Spitztüte	
Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Kirschfruchtfüllung, 250 g in der Tüte	
<b>890 g im roten Geschenkhaus</b>	
<b>5-teilig</b> Bestell-Nr. 60489	<b>26,50 €</b>



# Dresdner Weihnachts-Spezialitäten!

Sie sparen **13%**  
im Vergleich zu den Einzelpreisen



**NEU**

Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

**49,90**



## Geschenkpaket „Kleine Vielfalt aus Dresden“

Zur Weihnachtszeit glänzt Dresden stets im schönsten Licht – und lockt mit einer Vielzahl süßer Leckereien. Dieses Geschenkpaket enthält eine eindrucksvolle Auswahl bestehend aus einem Original Dresdner Stollen, Weihnachtskaffee, einem delikaten Baumkuchen und mehr. Das ideale Mitbringsel für alle, die Süßes lieben, oder ein überzeugender Weihnachtsgruß aus der sächsischen Landeshauptstadt an Freunde und Familie.

Inhalt	
1 Dresdner Stollen®, 500 g im Geschenkkarton	
1 Emil Reimann Bratapfelstollen, 250 g in der Faltschachtel	
Elisenkonfekt, 180 g in der Faltschachtel	
1 Baumkuchenring, umhüllt mit Vollmilchschokolade, 180 g in der Tüte	
1 Weihnachtskaffee gemahlen, 250 g in der Aromaschutztüte	
Stollenhappen, 250 g im Geschenkkarton	
1 Runddose „Dresdner Kugeln“, 280 g (Waffelbällchen mit Nougatcremefüllung)	
<b>1890 g im Korb</b>	
<b>7-teilig</b> Bestell-Nr. 60490	<b>49,90 €</b>
Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.	
Vorteilspakete sind von weiteren Rabattaktionen ausgeschlossen!	



Nutzen Sie unseren Geschenk-Versand-Service – mehr dazu auf S. 87!

# Spaziergang durch die Weihnachtsbäckerei!



**37,90**

Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)



## Geschenkpaket „Weihnachten“

Dieses Emil Reimann-Geschenkpaket beeindruckt nicht nur durch seine Größe, sondern durch den besonderen Inhalt von edlen Produkten: Dresdner Stollen®, Mandelstollen, das legendäre Reimann-Stollenkonfekt „Bratapfel“, Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Erdbeerfüllung und leckere Vanillekipferl lassen keine Wünsche offen.

Inhalt	
1 Dresdner Stollen®, 500 g in der Folie	
1 Mandelstollen, 500 g in der Folie	
Stollenkonfekt „Bratapfel“, einzeln verpackt, 200 g (10 Stk.)	
1 Tüte Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Erdbeerfruchtfüllung, 250 g	
1 Schale Vanillekipferl, 200 g	
<b>1.650 g im roten Geschenkkarton</b>	
<b>14-teilig</b> Bestell-Nr. 60462	<b>37,90 €</b>
Mindesthaltbarkeit 42 Tage nach Herstelltag.	

Geschenkpakete

Lässt Nuss-Liebhaber  
freudig strahlen!



Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)



12,50

### Knabberbox

Nussig, knusprig, knackig, frisch – die feine Knabberbox mit einem exquisit-köstlichen Mix für alle Nuss- und Schokofans. Vier verschiedene Spezialitäten!

#### Inhalt

**Florentiner, 75 g in der Schale**

**Cashewkracher, 100 g in der Schale**

**Müslitaler, 70 g in der Schale**

**Erdnuss-Karamell-Happen,  
140 g in der Schale**

**385 g im Schmuckkarton**

**4-teilig** Bestell-Nr. 60471 **12,50 €**

#### Mindesthaltbarkeit

42 Tage nach Herstelltag.



Nutzen Sie unseren Geschenk-Versand-Service – mehr dazu auf S. 87!

59,-

Sie sparen  
**14%**  
im Vergleich zu den  
Einzelpreisen



Serviervorschlag  
(Verkauf ohne Dekoration)



Geschenkpakete

### Vorteilspaket „Schlemmerzeit“

Verschenken Sie eine ausgewogene Zusammenstellung traditioneller Gebäckspezialitäten und weiterer süßer Leckereien aus dem Hause Emil Reimann. Der beeindruckende Inhalt von 3.080 g lässt zum Weihnachtsfest keine süßen Wünsche mehr offen.

**3.080 g im Versandkarton**

**27-teilig** Bestell-Nr. 60466 **59,00 €**

**Mindesthaltbarkeit** 42 Tage nach Herstelltag.

Vorteilspakete sind von weiteren Rabattaktionen ausgeschlossen!

#### Inhalt

**1 Dresdener Stollen®, 750 g in der Faltschachtel**

**1 Kalter Hund (Kekstorte) im Blister, 400 g**

**Stollenkonfekt Bratapfel und Marzipan,  
400 g einzeln verpackt (20 Stk.)**

**1 Runddose „Dresdner Kugeln“, 280 g  
(Waffelbällchen mit Nougatcremefüllung)**

**1 Schale Zimtsterne, 200 g in der Schale**

**1 Dresdener Früchtebrot in Folie, 500 g**

**5 Stück Elisenlebkuchen in der Faltschachtel  
Zuckerglasur/Zartbitterschokolade, 300 g**

**Dresdner Kaffchen, 250 g gemahlen**



Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

### Geschenkpaket „Emil Reimann's Lebkuchenvielfalt“

Fruchtig, würzig, schokoladig – dieses Paket enthält original Reimann Lebkuchen in allen süßen Facetten. Das perfekte Geschenk für die Lebkuchen-Liebhaber in Familie und Freundeskreis. Oder wie wäre es mal mit einer hauseigenen Verkostung? Unsere Lebkuchenvielfalt eignet sich auch hervorragend als eindrucksvolles und vor allem leckeres Mitbringsel zum Advents-Kaffee. Schließlich ist der beste Kuchen zur Weihnachtszeit immer noch der Lebkuchen.

#### Inhalt

- 1 Elisenlebkuchen einzeln im Geschenkkarton, 60 g
  - 1 Tüte Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Erdbeerfruchtfüllung, 250 g
  - 1 Tüte Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Kirschfruchtfüllung, 250 g
  - 3 Lebkuchen-Dessertschnitten, 200 g
  - 1 Schale Stollenkonfekt Lebkuchen-Marzipan, 300 g
  - 1.060 g im schwarzen Geschenkkarton
- 5-teilig** Bestell-Nr. 60480 **24,50 €**  
Mindesthaltbarkeit 63 Tage nach Herstellungsdatum.



**Nutzen Sie unseren Geschenk-Versand-Service – mehr dazu auf S. 87!**



Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

### Geschenkpaket „Weihnachtsmarkt“

Der geliebte Bummel über den Weihnachtsmarkt kann jetzt schon im eigenen Zuhause beginnen – mit diesem liebevoll zusammengestellten Geschenkpaket. Es beinhaltet einen köstlichen Dresdner Stollen®, Gebrannte Mandeln, würzigen Glühwein und Honig-Pfefferkuchenspitzen. Holen Sie sich die kulinarische Weihnachtsmarktstimmung nach Hause – oder verschenken sie das Paket an Ihre liebsten „Bummler“.

#### Inhalt

- 1 Dresdner Stollen®, 500 g im Karton
- 1 Tüte gebrannte Mandeln, 200 g
- 1 Flasche Glühwein rot, 0,75 l (Alkoholgehalt 8,5 Vol.%)<sup>1)</sup>
- 1 Tüte Honig-Pfefferkuchenspitzen mit Kirschfruchtfüllung, 250 g

**4-teilig** Bestell-Nr. 60465 **25,50 €**

### Geschenkpaket „Winterabend“ ▶

Drei edle Spezialitäten aus Dresden im hochwertigen Schmuckkarton – die ideale Aufmerksamkeit zum Weihnachtsfest! Ein Original Dresdner Stollen®, dazu ein frischer Kaffee aus unserer Kaffeerösterei – und für den Abend ein weißer Glühwein.

#### Inhalt

- 1 Dresdner Stollen®, 500 g in der Faltschachtel
- 500 g Dresdner Kaffee, 2x250 g gemahlen
- 1 Flasche Glühwein weiß, 0,75 l (Alkoholgehalt 8,5 Vol.%)<sup>1)</sup>

**im Schmuckkarton**  
**4-teilig** Bestell-Nr. 60463 **29,90 €**



Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

Geschenkpakete

Am Adventsmorgen  
darf das Frühstück  
gerne besonders sein



**NEU**

**28,50**

Serviervorschlag (Verkauf ohne Dekoration)

**Geschenkpaket  
„Weihnachtliches Frühstück“**

Die Weihnachtszeit eignet sich perfekt, um den Morgen in vollen Zügen zu zelebrieren – zum Beispiel mit einem Glas Sekt oder einem luftigen Stück Panettone. In diesem Paket finden Sie alles, was Sie am Morgen benötigen – inklusive Weihnachtskaffee und einem cremigen Aufstrich mit dem Geschmack süßer Vanillekipferl. Der Korb macht das Ensemble zu einem idealen Geschenk oder Mitbringsel.

<b>Inhalt</b>	
1 Panettone, 450 g in der Tüte	
1 Vanillekipferl Creme, 210 g im Glas	
1 Piccolo Emil Reimann Chardonnay Brut 0,2 l (Alkoholgehalt 12 Vol.)*	
1 Weihnachtskaffee gemahlen, 250 g in der Aromaschutztüte	
1110 g im Korb	
<b>4-teilig</b>	Bestell-Nr. 60491 <b>28,50 €</b>



**Nutzen Sie unseren Geschenk-Versand-Service – mehr dazu auf S. 87!**



**Harmonisch-feine  
Rezepturen!**

**Vanillekipferl Creme**

Himmlich zu Waffeln, feinem Gebäck oder auf's Brötchen: mit echter Sahne und köstlich-cremigem Vanillekipferl-Sahnelikör. Enthält Alkohol.

<b>im Glas</b>	
210 g	Bestell-Nr. 18034 <b>6,45 €</b> (1 kg € 30,71)

**Fruchtaufstrich  
„Rumtopf“**

Ein leckerer Aufstrich, perfekt für Genießer, mit fruchtigen Beeren, verfeinert mit wertvollem, echtem Rum. Mit Alkohol.



<b>im Glas</b>	
215 g	Bestell-Nr. 18036 <b>6,45 €</b> (1 kg € 30,00)

**Latte Macchiato  
Creme  
„Kaffee-Klatsch“**

Italienischer Kaffeegenuss zum Aufstreichen: leichter Espresso-Geschmack mit sahniger Note. Lecker auch auf Eis oder Pudding!



<b>im Glas</b>	
210 g	Bestell-Nr. 18035 <b>6,45 €</b> (1 kg € 30,71)

**Fruchtaufstrich  
„Feines vom Land“**

Süße Pflaume mit zarter Säure, kombiniert mit edlem Amaretto – ein Hochgenuss der besonderen Art: Ihr neuer Lieblingsaufstrich vom Land! Mit Alkohol.



<b>im Glas</b>	
215 g	Bestell-Nr. 18037 <b>6,25 €</b> (1 kg € 29,07)

**Rosengelee**

Dieses außergewöhnliche Gelee aus Rosen müssen Sie einfach versuchen! Perfekt auf feinem Brot, Croissants, Toast oder Gebäck. Köstlich auch zum Süßen von Tees.



<b>im Glas</b>	
215 g	Bestell-Nr. 18038 <b>6,25 €</b> (1 kg € 29,07)

\*) Wir geben keinerlei alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren ab / § 9 Abs. 1 Jugendschutzgesetz (JuSchG).

# Honig-Spezialitäten

**HONIG**  
aus eigener  
Produktion



Für Emil Reimann fliegen seit 2021 fast 1 Million Bienen in Sachsen und Thüringen. Dank unserer Bienenvölker unterstützen wir nicht nur die Vielfalt und den Ertrag unserer Pflanzenwelt, sondern können Ihnen auch nachhaltigen Genuss anbieten – mit drei exklusiven Honig-Sorten der „Emil Reimann Bienen“.

## Drei Honig-Sorten der „Emil Reimann Bienen“:



### Honig mit Kaffee

**im Glas**  
250 g Bestell-Nr. 15028 **4,95 €**  
(1 kg € 19,80)



### Lindenhonig

**im Glas**  
250 g Bestell-Nr. 15027 **4,95 €**  
(1 kg € 19,80)



### Robinienhonig

**im Glas**  
250 g Bestell-Nr. 15029 **4,95 €**  
(1 kg € 19,80)

## Jedes Glas Honig ist ein Meisterwerk – egal ob von eigenen Bienen oder von fremden.

Vom renommierten Imkerverein bieten wir Ihnen zwei große Vorratsgläser mit delikaten Honigsorten an – mild und fruchtig, damit Sie Ihren honigsüßen Moment genau so genießen können, wie Sie ihn lieben.



### Blütenhonig flüssig

Wie flüssiges Gold! Ein Honig wie aus dem Bilderbuch, mit herrlich weichem Aroma.

**im Glas**  
500 g Bestell-Nr. 15022 **9,75 €** (1 kg € 19,50)

### Blütenhonig cremig

Ein heller, cremiger Honig, perfekt aufs knusprige Frühstücksbrötchen!

**im Glas**  
500 g Bestell-Nr. 15026 **9,75 €** (1 kg € 19,50)



# Brot

## Duftend, würzig, saftig, frisch – leck're Brote auf dem Tisch!

Frische Artikel 

Täglich frisch produziert!

Alle Brote  
sind handwerklich-  
traditionell  
mit unserm  
**NATURSAUERTEIG**  
gebacken!

### 1 Dinkelvollkorn Kante

Dinkel – mit hochwertigem Eiweiß. 80 % Dinkelvollkornmehl und 20 % Roggenmehl. Volles Korn, harmonische Rezeptur und runder Geschmack.

500 g Bestell-Nr. 21054 **4,20 €** (1 kg € 8,40)

Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.



### 2 Sächsisches Landbauernbrot

Mit echtem Sauerteig und aus 60 % Roggen- und 40 % Weizenmehl – das sächsische Landhausbrot ist ein echter Klassiker unter den Roggenmischbroten. „Schmeckt jeden Tag und feiertags!“

1000 g Bestell-Nr. 21059 **3,90 €** (1 kg € 3,90)

Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.



### 3 4 Emil's 1910 das Urige

Ein herzhaft-würziges Brot nach einer Rezeptur aus der „guten alten Zeit“: mit echtem Sauerteig, einer ausgewogenen Roggenmischung, fein abgeschmeckt und mit Liebe gebacken!

750 g Bestell-Nr. 21053 **4,20 €**

(1 kg € 5,60)

1250 g Bestell-Nr. 21055 **4,50 €**

(1 kg € 3,60)

Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.



### 5 Elbler, kerniges Malzbrot

So lecker! Unser kerniges Malzbrot besteht aus 70 % Roggen und 30 % Weizen, in Verbindung mit Mohn und Sesam.

750 g Bestell-Nr. 21056 **4,20 €**

(1 kg € 5,60)

Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.



### 6 Der lange Klaus

Knusprig und saftig. Aus 100 % Roggen mit ewiger Teigreife – das beliebte Kastenroggenbrot. Ein wunderbar würziges Geschmackserlebnis, nach traditioneller Rezeptur, mit vielen wertvollen Zutaten.

750 g Bestell-Nr. 21057 **4,20 €**

(1 kg € 5,60)

Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.



# Brot



Alle Brote sind handwerklich-traditionell mit unserem NATURSAUERTEIG gebacken!

**Frische Artikel**  
Täglich frisch produziert!

**1 Buchweizenbrot**  
Buchweizen – eine alte Zutat neu entdeckt! Mit einzigartig nussigem und mildem Geschmack! Himmlisch saftige, weiche Krume – für köstliche Abwechslung.

**500 g** Bestell-Nr. 21051 **5,00 €**  
(1 kg € 10,00)  
**Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.**



**2 Kürbiskernbrot**  
Nussig, locker und saftig! Das Kürbiskernbrot aus feinem Natursauerteig mit Weizen- und Roggenmehl und einem hohen Anteil an Saaten ist herrlich rustikal! Passt zu süßen Aufstrichen und herzhaften Belägen!

**750 g** Bestell-Nr. 21050 **5,40 €**  
(1 kg € 7,20)  
**Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.**



**3 Bergbauernbrot**  
Ein kräftiges, uriges Roggenmischbrot mit Sauerteig nach typisch bayrischer Rezeptur! Extra saftiger Krume durch Kartoffelflocken. Ein Favorit dank des kräftig aromatischen Geschmacks!

**750 g** Bestell-Nr. 21052 **5,10 €**  
(1 kg € 6,80)  
**Mindesthaltbarkeit 5 Tage nach Herstelltag.**



# Emil Reimann's Hausmannskost



Brotzeit ist die schönste Zeit des Tages!

Was passt besser zu einer Scheibe frischem Brot als ein würzig leckerer Belag? In unserem Sortiment finden Sie zahlreiche deftige Delikatessen wie Leberwurst, Frühstücksfleisch, Salami und Co. – perfekt für eine ausgiebige Brotzeit. Und natürlich haben wir auch Geschenkpakete mit unseren herzhaften Spezialitäten aus Sachsen für Sie im Angebot.

Im Einleger „Emil Reimann's Hausmannskost“ gibt's noch mehr Deftiges zu entdecken!

# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Kundeninformationen

## I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Link zur Datenschutzerklärung:**  
<https://www.emil-reimann.de/de/datenschutzerklaerung.html>

### § 1 Grundlegende Bestimmungen

(1) Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die Sie mit uns als Anbieter (Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11 in 01139 Dresden) über unseren Onlineshop (<https://shop.emil-reimann.de/>) sowie über unsere jeweils aktuell gültigen Kataloge schließen. Soweit nicht anders vereinbart, wird der Einbeziehung gegebenenfalls von Ihnen verwendeter eigener Bedingungen widersprochen. Bei Unwirksamkeit einer der nachstehenden Bedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen unberührt.  
 (2) Verbraucher im Sinne der nachstehenden Regelungen ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. 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.

### § 2 Zustandekommen des Vertrages

(1) Gegenstand des Vertrages ist der Verkauf von Waren. Ein Vertrag kommt durch ein Angebot und dessen Annahme zustande.  
 (2) Bei unserem Internetangebot und den Katalogangeboten handelt es sich nicht um ein Angebot im Rechtssinne, sondern eine Einladung an Sie, ein Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrages abzugeben.

(3) Die Angebotsabgabe geschieht im Onlineshop, indem Sie im Internet Artikel in den virtuellen Warenkorb legen und am Ende Ihres Bestellvorgangs den Button „Zahlungspflichtig bestellen“ anklicken. Unmittelbar danach erhalten Sie eine E-Mail über den Eingang Ihres Angebots (Bestellbestätigung). Bei einer Katalogbestellung geschieht dies, indem Sie das Bestellformular mit den ausgewählten Artikeln an uns übersenden. Sie erhalten dann eine Bestätigung über den Eingang Ihres Angebots (Bestellbestätigung). Die Annahme Ihres Angebots und damit der Vertragsschluss erfolgen jeweils durch unsere Warenlieferung und/oder den Versand einer damit korrespondierenden E-Mail (Versandbestätigung).

(4) Verträge werden von uns ausschließlich mit gewerblichen Kunden oder volljährigen, voll geschäftsfähigen Verbrauchern geschlossen. Sollte dies nicht zutreffen, sind wir zum Rücktritt berechtigt. Sie sind verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass nur Sie selbst oder ein von Ihnen zur Entgegennahme der Lieferung ermächtigter Vertreter (ebenfalls volljährig) die Warenlieferung entgegennehmen.  
 (5) Die Abwicklung der Bestellung und Übermittlung aller im Zusammenhang mit dem Vertragsschluss erforderlichen Informationen erfolgt per E-Mail zum Teil automatisiert. Sie haben deshalb sicherzustellen, dass die von Ihnen bei uns hinterlegte E-Mail-Adresse zutreffend ist, der Empfang der E-Mails technisch sichergestellt und insbesondere nicht durch SPAM-Filter verhindert wird.

### § 3 Preise

(1) Die in den jeweiligen Angeboten angeführten Preise sowie die Versandkosten stellen Gesamtpreise dar. Sie beinhalten alle Preisbestandteile einschließlich aller anfallenden Steuern.  
 (2) Die anfallenden Versandkosten sind nicht im Kaufpreis enthalten. Sie sind über eine entsprechend bezeichnete Schaltfläche auf unserer Internetpräsenz oder im jeweiligen Angebot aufrufbar, werden im Laufe des Bestellvorganges gesondert ausgewiesen und sind von Ihnen zusätzlich zu tragen, soweit nicht die versandkostenfreie Lieferung vereinbart ist.  
 (3) Die Ihnen zur Verfügung stehenden Zahlungsarten sind unter einer entsprechend bezeichneten Schaltfläche auf unserer Internetpräsenz oder im jeweiligen Angebot ausgewiesen.

### § 4 Liefergebiet / Auslieferung

(1) Lieferungen erfolgen von uns vorrangig innerhalb Deutschlands. Sollten Sie Lieferungen ins Ausland wünschen, so versuchen wir Ihnen gerne weiter zu helfen.  
 (2) Die Lieferung erfolgt ab Werk Emil Reimann in Dresden an die vom Besteller angegebene Lieferadresse.  
 (3) Die Lieferzeit beträgt regelmäßig 3 bis 10 Tage ab Vertragsschluss innerhalb Deutschlands, soweit im Shop keine oder keine abweichende Lieferzeit angegeben ist.  
 (4) Soweit Sie Verbraucher sind, ist gesetzlich geregelt, dass die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache während der Versendung erst mit der Übergabe der Ware an Sie übergeht. Dies

gilt nicht, wenn Sie eigenständig ein nicht vom Unternehmer benanntes Transportunternehmen oder eine sonst zur Ausführung der Versendung bestimmte Person beauftragt haben. Sind Sie Unternehmer, erfolgt die Lieferung und Versendung auf Ihre Gefahr.  
 (5) Die Emil Reimann GmbH behält sich vor, eine Lieferung abzulehnen, wenn die Lieferadresse außerhalb des gültigen Liefergebietes liegt.  
 (6) Bei der Bestellung ist darauf zu achten, dass die angegebenen Gewichte Nettogewichte sind und noch keine Umverpackungen enthalten.

### § 5 Zahlungsbedingungen

(1) In unserem Onlineshop stehen Ihnen folgende Zahlungsmöglichkeiten zur Verfügung: Kreditkarte, PayPal, Rechnung und Vorauskasse.  
 (2) Bitte beachten Sie, dass Alkohol laut gesetzlichen Vorschriften nur an volljährige Personen abgegeben werden kann. Die Altersverifikation erfolgt über die Zahlung per Kreditkarte als alleinige Zahlungsmethode.  
 (3) Die Belastung Ihres Kontos erfolgt nach Abschluss der Bestellung. Soweit nicht anders vereinbart, sind die Rechnungen der Emil Reimann GmbH sofort ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug und Neubestellung behalten wir uns vor, eine Lieferung erst nach sofortiger Bezahlung aller offenen Forderungen vorzunehmen. Die Neulieferung erfolgt in diesem Fall nur gegen Vorauskasse. Bei Zusendung von Bargeld oder Schecks übernehmen wir keine Haftung. Wir sind berechtigt, die Ansprüche aus unseren Geschäftsverbindungen abzutreten.

### § 6 Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises unser Eigentum.  
 § 7 Gewährleistung  
 (1) Es bestehen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte.  
 (2) Als Verbraucher werden Sie gebeten, die Sache bei Lieferung umgehend auf Vollständigkeit, offensichtliche Mängel und Transportschäden zu überprüfen und uns sowie dem Spediteur Beanstandungen schnellstmöglich mitzuteilen. Kommen Sie dem nicht nach, hat dies keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche.  
 (3) Soweit Sie Unternehmer sind, gilt abweichend von den vorstehenden Gewährleistungsregelungen:

a) Als Beschaffenheit der Sache gelten nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart, nicht jedoch sonstige Werbung, öffentliche Anpreisungen und Äußerungen des Herstellers.  
 b) Bei Mängeln leisten wir nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Nachlieferung. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl, können Sie nach Ihrer Wahl Minderung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Die Mängelbeseitigung gilt nach erfolglosem zweiten Versuch als fehlgeschlagen, wenn sich nicht insbesondere aus der Art der Sache oder des Mangels oder den sonstigen Umständen etwas anderes ergibt. Im Falle der Nachbesserung müssen wir nicht die erhöhten Kosten tragen, die durch die Verbringung der Ware an einen anderen Ort als den Erfüllungsort entstehen, sofern die Verbringung nicht dem bestimmungsge-mäßen Gebrauch der Ware entspricht.  
 c) Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Die Fristverkürzung gilt nicht:  
 - für uns zurechenbare schuldhaft verursachte Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und bei vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten sonstigen Schäden;  
 - soweit wir den Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Sache übernommen haben;  
 - bei Sachen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden sind und dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben;  
 - bei gesetzlichen Rückgriffsansprüchen, die Sie im Zusammenhang mit Mängelrechten gegen uns haben.

Wird eine vertragswesentliche Pflicht fahrlässig verletzt, so ist unsere Haftung im übrigen und in jedem Falle auf den voraussehbaren Schaden begrenzt.  
**§ 8 Vertragssprache, Vertragstextspeicherung**  
 (1) Vertragssprache ist deutsch.  
 (2) Der vollständige Vertragstext wird von uns nicht gespeichert. Vor Absenden der Bestellung über das Online-Warenkorbsystem können die Vertragsdaten über die Druckfunktion des Browsers ausgedruckt oder elektronisch gespeichert werden. Nach Zugang der Bestellung bei uns werden die Bestelldaten, die gesetzlich vorgeschriebenen Informationen bei Fernabsatzverträgen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen nochmals per E-Mail an Sie übersandt.  
 (3) Bei Angebotsanfragen außerhalb des Online-Warenkorbsystems erhalten Sie alle Vertragsdaten im Rahmen eines verbindlichen Angebotes in Textform übersandt, z. B. per E-Mail, welche Sie ausdrucken oder elektronisch sichern können.

**§ 9 Rechtswahl, Erfüllungsort, Gerichtsstand**  
 (1) Es gilt deutsches Recht. Bei Verbrauchern gilt diese Rechtswahl nur, soweit hierdurch der durch zwingende Bestimmungen des Rechts des Staates des gewöhnlichen Aufenthaltes des Verbrauchers gewährte Schutz nicht entzogen wird (Günstigkeitsprinzip).  
 (2) Erfüllungsort für alle Leistungen aus den mit uns bestehenden Geschäftsbeziehungen sowie Gerichtsstand ist unser Sitz, soweit Sie nicht Verbraucher, sondern Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen sind. Dasselbe gilt, wenn Sie keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder der EU haben oder der Wohnsitz oder gewöhnliche Aufenthalt im Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist. Die Befugnis, auch das Gericht an einem anderen gesetzlichen Gerichtsstand anzurufen, bleibt hiervon unberührt.  
 (3) Die Bestimmungen des UN-Kaufrechts finden ausdrücklich keine Anwendung.  
**§ 10 Informationen zur Online-Streitbeilegung sowie zur Teilnahme an einem Schlichtungsverfahren**  
 Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung bereit, die der Nutzer unter dem Link <https://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichen kann. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir nicht verpflichtet und nicht bereit.

**WIDERRUFSRECHT**  
**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Ausschluss- bzw. Erlöschensgründe für das Widerrufsrecht**  
 Das Widerrufsrecht besteht gem. § 312g Abs. 2 Nr. 2 BGB zum Beispiel nicht bei Verträgen:  
 - zur Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Verbraucher maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind;  
 - zur Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde;  
 - zur Lieferung von Waren, wenn diese nach der Lieferung aufgrund ihrer Beschaffenheit untrennbar mit anderen Gütern vermischt wurden;  
 - zur Lieferung versiegelter Waren, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde;  
 - zur Lieferung alkoholischer Getränke, deren Preis bei Vertragsschluss vereinbart wurde, die aber frühestens 30 Tage nach Vertragsschluss geliefert werden können und deren aktueller Wert von Schwankungen auf dem Markt abhängt, auf die der Unternehmer keinen Einfluss hat;  
 - zur Lieferung von Zeitungen, Zeitschriften oder Illustrierten mit Ausnahme von Abonnement-Verträgen.  
 Nach § 2 Abs. 2 LMHV ist ein Lebensmittel leicht verderblich, „das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann“. Schnell verderblich sind zum Beispiel Milchprodukte, Fleisch, Obst sowie Gemüse und vergleichbare Lebensmittel. Ein Widerrufsrecht besteht nach § 312g Abs. 2 Nr. 3 BGB nicht für Fertiggerichte (etwa frische Fertiggerichte zum Aufwärmen, in Schutzfolie verpackte Fertigbackwaren, Konserven, etc.), die vom Verbraucher bereits zu Testzwecken geöffnet oder auf sonstige Weise in ihrer schützenden Umverpackung beschädigt wurden. Lediglich Waren in versiegelter, ungeöffneter und unversehrter Packungen sind im Widerrufsrecht begriffen.  
**Hinweis zur Rücknahmepflicht Verpackungsmaterial**  
 Die Emil Reimann GmbH nimmt, wie das Verpackungsgesetz dies in § 15 Abs. 1 S. 1 VerpackG vorseht, bestimmte Verpackungen unentgeltlich zurück. Im Einzelnen gilt dies für folgende Verpackungsarten:  
 Transportverpackungen (also Verpackungen, die „die Handhabung und den Transport von Waren in einer Weise erleichtern, dass deren direkte Berührung sowie Transportschäden vermieden werden, und typischerweise nicht zur Weitergabe an den Endverbraucher bestimmt sind“, wie etwa Paletten, Großverpackungen, etc.)  
 (gewerbliche) Verkaufs- und Umverpackungen, die „nach Gebrauch typischerweise nicht bei privaten Endverbrauchern als Abfall anfallen“.  
 Wird für die Lieferung eines Produktes eine dieser Verpackungen verwendet, nehmen wir diese selbstverständlich unentgeltlich bei Ihnen zurück. Wir stellen damit die Rückführung des Verpackungsmaterials in den Verwertungskreislauf sicher. Gern würden wir, um unnötige CO2-Belastungen zu vermeiden, von der auch gesetzlich vorgesehenen Möglichkeit Gebrauch machen und die Transport- bzw. gewerblichen Verkaufsverpackungen bei einer der nächsten Anlieferungen zurücknehmen. Sollten Ihre betrieblichen Abläufe für eine alternative Vorgehensweise sprechen, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.  
 Durch die Aufklärung über die Rückgabemöglichkeiten möchten wir einen Beitrag dafür leisten, dass bessere Ergebnisse bei der Rückführung von Verpackungen erzielt und so die Verwertung von Verpackungen optimiert werden kann. Zugleich wollen wir uns mit dieser Aufklärung daran beteiligen, dass die europäischen Verwertungsziele nach der EU-Richtlinie 94/62/EG erfüllt werden können.

**ENDE DER WIDERRUFSBELEHRUNG**

**WIDERRUFSRECHT**  
**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)  
**Widerrufsrecht**  
 Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen haben bzw. hat.  
 Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns **Emil Reimann GmbH, Marie-Curie-Straße 11, 01139 Dresden, Tel.: +49 351 272 88-0, E-Mail: kundenservice@emil-reimann.de** mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Hier können Sie sich das Muster-Widerrufsformular herunterladen.  
**Link zum Muster-Widerrufsformular:**  
[https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal\\_form](https://shop.emil-reimann.de/de/info/Widerrufsrecht-und-Muster-Widerrufsformular.html#withdrawal_form)  
 Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.  
**Folgen des Widerrufs**  
 Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.  
 Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgeschickt haben, nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.  
**Stand: August 2023**

**Widerrufsrecht für Verbraucher**  
 (Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.)<

Weihnachten ist das Fest des Schenkens  
und kulinarische Präsente kommen stets am besten an –  
z. B. unser liebevoll zusammengestelltes

Emil Reimann®  
Dresden

# Geschenkpaket „Weihnachtsmarkt“

Verwöhnen  
Sie sich  
und Ihre  
Liebsten!

Viele weitere  
Geschenkpakete  
und -ideen  
hier im Katalog

von Seite 68 bis 78

## Inhalt Geschenkpaket „Weihnachtsmarkt“

1 Dresdner Stollen®, 500 g

1 Tüte gebrannte Mandeln, 200 g

1 Flasche Glühwein rot, 0,75 l  
(Alkoholgehalt 8,5 Vol.%)<sup>1)</sup>

1 Tüte Honig-Pfefferkuchenspitzen  
mit Kirschfruchtfüllung, 250 g

4-teilig Bestell-Nr. 60465

weitere Infos dazu siehe Seite 77

 **25,50**

Emil Reimann GmbH  
Marie-Curie-Straße 11 · 01139 Dresden  
Tel. +49 (351) 272 88-0 · info@emil-reimann.de

[emil-reimann.de](http://emil-reimann.de)

1) Wir geben keinerlei  
alkoholische Getränke oder  
Lebensmittel, die andere  
alkoholische Getränke in nicht  
nur geringfügiger Menge  
enthalten, an Jugendliche  
unter 18 Jahren ab §9 Abs. 1  
Jugendschutzgesetz (JuSchG).  
Zutaten- und Nährwert-  
tabellen bitte einsehen unter  
[www.shop.emil-reimann.de](http://www.shop.emil-reimann.de)  
oder telefonisch anfordern  
unter +49 351 272 88-0

Serviervorschlag