



Buchumschläge



Book Jackets



Advertisements

Anzeigen



Schon im 14. Jahrhundert landeten die Kaufleute der Hanse ihre Schiffe, mit Fällern, Tonnen und Salz beladen, in die schonenschen Gewässer, wo alljährlich ungeheure Heringsschwärme laichten. In Skanör, einem kleinen Ort Südschwedens, unterhielten die Hamburger Mitglieder der Hanse damals ein Kontor, das nicht nur den Fang des Heringes, sondern auch die genaue Einhaltung der strengen Vorschriften über die Art der Verpackung, die Größe der Fische und die Güte der Ware überwachte. So früh schon bewiesen sich Leistungswille und Qualitätsbewusstsein des deutschen Kaufmanns!

Noch heute legt Brix Hansen, Hamburg, seine ganze Kraft ein, den guten Ruf und die Handelslehre des hanfischen Kaufmanns zu erhalten. Auch heute läßt Brix Hansen für sich geschulte Salzer auserlesene Fänge an den Fangplätzen selbst salzen. Damit erfüllt er die erste Voraussetzung für die hohe Qualität und den unvergleichlichen Wohlgeschmack, den die Kenner an BRIX HANSEN GABELBISSEN rühmen.

Dort, wo sich der Orefund in die Weiten der Ostsee verliert, an der schonenschen Küste, hatte der Hering im 13. Jahrhundert auf der Wanderung von den pommerischen Gewässern keine neuen Laichplätze gefunden. Dorthin waren ihm die Schiffe der hanfischen Kaufleute, mit Fällern, Tonnen und Salz beladen, gefolgt. In ihren eigenen Kontoren zu Falsterbo und Skanör hatten sich hanfischer Wagemut und hanfische Schaffenskraft zur höchsten Blüte entfaltet. Von ihren schweren, leertüchtigen Booten und Schuten warteten die Fischer und ihre Knechte die Nete aus, um den Hering, den Segen des Meeres, zu bergen.

Noch heute legt Brix Hansen, Hamburg, seine ganze Kraft ein, den guten Ruf und die Handelslehre des hanfischen Kaufmanns zu erhalten. Auch heute läßt Brix Hansen für sich geschulte Salzer auserlesene Fänge an den Fangplätzen selbst salzen. Damit erfüllt er die erste Voraussetzung für die hohe Qualität und den unvergleichlichen Wohlgeschmack, den die Kenner an BRIX HANSEN GABELBISSEN rühmen.

Auf den Märkten des 14. Jahrhunderts bereits wurde der Hering von der deutschen Hausfrau gern gekauft. Sie schätzte nicht nur seinen leckeren Wohlgeschmack, sondern mußte auch die große Sorgfalt und Geduld zu würdigen, mit der er an der schonenschen Küste - getreu den strengen Vorschriften der Hanse - gefangen, gefalzen und in die mitgebrachten Fässer verpackt worden war. So früh schon bewies sich das Verständnis der Hausfrau für den Leistungswillen und für das Qualitätsbewusstsein des deutschen Kaufmanns. Dies Verständnis aber war für ihn seit je eine besondere Verpflichtung und ein Ansporn.

Noch heute legt Brix Hansen, Hamburg, seine ganze Kraft ein, den guten Ruf und die Handelslehre des hanfischen Kaufmanns zu erhalten. Auch heute läßt Brix Hansen für sich geschulte Salzer auserlesene Fänge an den Fangplätzen selbst salzen. Damit erfüllt er die erste Voraussetzung für die hohe Qualität und den unvergleichlichen Wohlgeschmack, den die Kenner an BRIX HANSEN GABELBISSEN rühmen.

Brix Hansen
GABELBISSEN
Herstellung nach alter Methode

Brix Hansen
GABELBISSEN
Herstellung nach alter Methode

Brix Hansen
GABELBISSEN
Herstellung nach alter Methode