

Info-Kit Feinkost-Zöllner, Stand 01/2025, Thema Basilikum-Blüten-Essig.

An allen Grafiken und Fotos habe ich entweder Urheberrechte, Copyright oder Nutzungsrecht. Am Bild salat.png habe ich das Nutzungsrecht zu Werbezwecken. (iStock-505696002.jpg)  
Es sei Dir / Ihnen hiermit gewährt, diese zu Werbezwecken einzusetzen.

Ausführliche Informationen auf der Homepage: <https://feinkost-zoellner.de>, oder  
Tel.: +49 (0) 171 289 4040.

Vollständiger Name des Produktes: *Barntener-Freiland-Basilikum-Blütenessig*  
Kurzschreibweisen, Varianten: *Freiland-Basilikum-Blütenessig*  
*Basilikum-Blüten-Essig*  
*Basilikumblüten-Essig*  
*Basilikum-Blütenessig*

*Stichpunkte, Textvorschläge: (Bitte entsprechende Texte auswählen)*

- Kaum zu glauben: Exotisch, mediterran, und doch aus Norddeutschland.
- Wer die Farbe schon geil findet, dem sei gesagt:  
"Schmeck noch besser als er aussieht!"
- Ein Premiumessig, der sich hinter keinem Balsamico zu verstecken braucht.
- So sehen Sieger aus!
- Ein Siegertyp aus dem Landkreis Hildesheim:  
1. Platz bei einer großen internationalen Verkostung. 750.000 Leser.
- Je nach Saison, ein Knaller zu Spargel, Cremesuppen, in Drinks oder einfach nur zu frischem Salat.
- Irre Tips, Ideen und Anregungen zum Barntener-Freiland-Basilikum-Blütenessig finden sich im Gastbuch der Homepage: <https://feinkost-zoellner.de/#gastbuch>
- Besuchen Sie mich *auf dem EVENT\**. Ich überzeuge Sie sich persönlich von diesem einmaligen und großartigen Aroma. Sie werden es lieben. *\*bitte Text anpassen*
- Besuchen Sie meinen Onlineshop unter: <https://feinkost-zoellner.de/#onlineladen>
- Informieren Sie sich ausführlich auf:  
<https://feinkost-zoellner.de>

*Textvorschläge Ende*

*Grafiken:*

*Social Media Kacheln*

*Portrait, Landscape und Quadrat für*

*Facebook und Instagram optimiert.*

*Sowie Produktfotos für Online und Print.*



Alle Rechte liegen bei Matthias Zöllner ©2025 keine Namensnennung Erforderlich



2024\_flasche.png



2024\_FlascheMitSchild.png

Für mehr, als nur Salat →



Salat\_mit\_Text.png



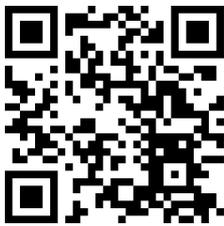
salat.png



bluete.png



ortsschild.svg



qr-feinkost-zoellner.png

Die Seite mit dem Handy öffnen, weiterreichen.



Homepage:  
<https://feinkost-zoellner.de>  
QR-Codeweiterreichen.png

# TESTSIEGER

Das österreichische Gartenmagazin

# GARTEN + HAUS

MAI 23



**SEHR GUT (4,8)**



Im Vergleich:  
7 Essige in Kategorie  
Obst-, Gemüse-,  
Blütenessig.  
2x sehr gut.

**Ausgabe  
05/2023**

<https://www.garten-haus.at>

## Die Jury



**Angelika Kraft**  
Redakteurin  
GARTEN+HAUS

Angelika Kraft: Verkostungsleiterin, Sommelière, Diplom-Kaffeesommelière  
Elisabeth Cvach: HLF-Absolventin  
Ursula Ludwig: Weinakademikerin  
Alexander Lupersböck: Weinakademiker  
Erich Schöllner: Sommelier, Sparkling-Wine-Sommelier und Diplom-Biersommelier  
Johanna Wiktorin: Genießerin  
Mario Wittl: Diplom-Kaffeesommelier



## Obst-, Gemüse- und Blütenessig

Wertung	★★★★★ 4,8	★★★★★ 4,8	★★★★ 4,3	★★★★ 3,8	★★★ 3,3	★★★ 3,0	★★★ 3,0
Produkt	Basilikumblütenessig	Feigenessig	Bio Apfel-Birne naturtrüb	Bio Quittenessig	Apfelessig	Tomatenessig	Bio Gurkenessig
Optik	Tolle Farbe in Quietschrosa.	Karamellfarben, leichte Trübe.	Helles Braun mit roten Reflexen, klar.	Ansprechende Optik, hellgelb, klar.	Helles Gelb-Braun, klar.	Helles Karamellbraun, leicht trüb.	Helle Farbe, nahezu durchsichtig, klar.
Geruch	Basilikum pur, man hat das Gefühl, man riecht an der Staude.	Wunderbarer Duft nach Honig, herbe Frucht, Blumenwiese.	Schönes Fruchtaroma, Birne gut erkennbar.	Deutliche süße Noten, Quitte, Kandiszucker.	Authentischer Apfel-Duft, süßsaure Anmutung, voll, frisch fruchtig.	Dunkelaromatisch, würzig, Sojasauce, aber auch frische Zitrone.	Zurückhaltend, eingelegte Gurken, Senfkorn, Dille.
Geschmack	Intensiv Basilikum auch am Gaumen, angenehm kräuterig, stimmige Säure. Ein tolles Produkt!	Harmonisches Mundgefühl, runder Geschmack, Feige, Säure gut eingebunden, dezente Süße. Top!	Wunderbare Fruchtnoten, frische Anmutung, Säure gut eingebunden.	Angenehm am Gaumen, runder Geschmack, gemüsig, deutliche Säure.	Rundes Mundgefühl, gutes Apfel-Aroma, deutliche Säure, kurzer Abgang.	Dezentes Paradeiser-Aroma, getrocknete Tomate, guter Abgang.	Gurke eindeutig erkennbar, dazu stimmige Säure, herbe Aromen.
Einheit	200 ml	250 ml	500 ml	250 ml	500 ml	250 ml	250 ml
Preis	€ 13,-	€ 6,90	€ 4,90	€ 5,90	€ 6,50	€ 6,80	€ 5,90
Hersteller	Feinkost Zöllner <a href="http://www.feinkost-zoellner.de">www.feinkost-zoellner.de</a>	Farmer-Rabensteiner, <a href="http://www.kuerbiskernoel.at">www.kuerbiskernoel.at</a>	Bio Essigmacherinnen, <a href="http://www.essigmacherinnen.at">www.essigmacherinnen.at</a>	Schlattbauerngut <a href="http://www.schlattbauerngut.at">www.schlattbauerngut.at</a>	Karl Buchta	Oswald/Schaffer <a href="http://www.essigmanufaktur.at">www.essigmanufaktur.at</a>	Pankrazhofer <a href="http://www.pankrazhofer.at">www.pankrazhofer.at</a>