



# Zur alten Weinhandlung

## **PHILOSOPHIE UND WERTE DER ALTEN WEINHANDLUNG**

Zur alten Weinhandlung, kurz «ZAW», ist ein Familienunternehmen, welches sich auf den Handel mit regionalen, nationalen und internationalen Spezialitäten ausgerichtet hat. Spezialitätengeschäfte gibt es mittlerweile viele, doch ZAW unterscheidet sich im Angebot und der Philosophie grundlegend von anderen Anbietern. Dieses Informationsblatt soll dazu dienen, Ihnen unsere Philosophie und Werte etwas näher zu bringen. Dabei wollen wir nicht werten, sondern verfolgen einzig den Zweck, unseren Kundinnen und Kunden objektiv und transparent zu kommunizieren, wofür ZAW steht – und wofür nicht.

«Spezialität» kommt vom lateinischen «specialitas», was nichts anderes als die Betonung einer speziellen Eigenschaft oder Fähigkeit ist. Eine Abweichung von dem, was gemeinhin als «normal» bezeichnet wird. Doch ab wann man von einer Spezialität sprechen kann, ist eine Wertungsfrage. Wir von ZAW machen uns diese Wertung nicht einfach, denn das Wort «Spezialität» weckt Erwartungen, die es zu erfüllen gilt – und nur weil eine Ware etwas von der verglichenen Massenware abweicht oder vielleicht ein wenig anders aussieht, wird sie deswegen zumindest für uns nicht automatisch zur Spezialität. Bei der Auswahl unseres Sortiments setzen wir deshalb strenge Grundprinzipien, die wir Ihnen nachfolgend vorstellen. Spezialität ist unsere Philosophie – unsere Grundwerte sind untrennbar mit unseren Angeboten verknüpft.

### **- QUALITÄT -**

Vor allen anderen Kriterien steht für uns die Warenqualität an erster Stelle. Hier dulden wir keine Abstriche. Nur wenn eine Ware hervorragende Qualität aufweist, hat sie eine Chance, Teil unseres Sortiments zu werden.

### **- NATÜRLICHKEIT -**

Die Produkte von ZAW sind grundsätzlich Naturwaren. Wir sind überzeugt davon, dass auch in der heutigen Zeit ganz hervorragende Produkte angeboten werden können, ohne dass es unzählige chemische Behandlungen oder wesensfremde Zusatzstoffe braucht. Diese Haltung mag vielleicht (muss aber nicht) zu Abstrichen in der maximalen Haltbarkeit und der stetigen Verfügbarkeit führen, doch diese Einschränkungen nehmen wir hin.

Im Übrigen ist Natürlichkeit für uns ein Prinzip, nicht ein Siegel. Für uns ist eine Ware nicht weniger natürlich, wenn sie kein «Bio»-Zertifikat hat, denn auch Lebensmittel ohne solche Zertifizierung können punkto Natürlichkeit ohne weiteres mithalten. Wesentlich ist die Herstellungsweise, nicht die (bisweilen sehr teure und aufwändige) Zertifizierung. Oder anders gesagt: Unsere Lieferanten, egal ob bio-zertifiziert oder nicht, zollen der Natürlichkeit ihre Beachtung, weil sie vom Mehrwert dieser Einstellung überzeugt sind, und nicht, weil sie dadurch höhere Preise verlangen können.

## **- NACHHALTIGKEIT -**

Mit unseren Produkten fördern wir die Nachhaltigkeitsbestrebungen unserer Lieferanten. Wir haben Freude daran, ehrgeizige und innovative Hersteller zu berücksichtigen und sie so in ihrer Entwicklung zu unterstützen, ihren Ideen Wertschätzung entgegenzubringen. Dass diese Bestrebung ebenfalls eine soziale Komponente aufweist, ergibt sich von selbst, doch wir machen keine plakative Werbung damit. Nach unserem Verständnis ist eine faire Entlohnung und die Schaffung von neuen Perspektiven gerade auch für unsere ausländischen Lieferanten selbstverständlich, doch die Überzeugung unserer Kunden soll primär in der Qualität und Spezialität der Produkte liegen, nicht in einem sozialen Pflichtgefühl.

## **- WELTWEITE REGIONALITÄT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT -**

Wir wollen wissen, woher unsere Waren kommen, und legen grossen Wert auf Rückverfolgbarkeit. «Regional» bedeutet dabei nicht, dass alle unsere Waren aus dem Emmental kommen - Regionalität gibt es auch am anderen Ende der Welt, und das zeichnet letztlich auch das Produkt und seine charakteristischen Züge aus. Für uns bedeutet das, dass eine Ware nicht «aus Armenien», sondern aus der Karabach-Region stammt, und nicht aus «Tansania», sondern von Sansibar und dem angrenzenden Festland, und auch nicht «aus der Schweiz», sondern aus dem Entlebuch, dem Emmental, dem Tessin, usw. Besonders zu vermeiden versuchen wir Sammelwaren wie z.B. «Honig aus Asien, Australien und Südamerika» oder «Olivenöl extra vergine EU/Non-EU». Denn selbst wenn solche Waren in schicker Umweltverpackung in einem Reformhaus im Regal stehen, geht jeder besondere Charakterzug verloren.

Um dieses Ziel zu erreichen, beziehen und importieren wir so viele Waren wie möglich direkt von den Herstellern und nicht über Zwischenhändler oder Generalimporteure. Das verursacht für ZAW zwar einen höheren Aufwand, da nicht praktisch und bequem das ganze Sortiment über einen Grossverteiler bezogen werden kann, macht das Angebot aber viel spannender, vielseitiger, individueller und spezieller – und eben auch viel ursprünglicher und besser rückverfolgbar.

## **- EINZIGARTIGKEIT -**

Die Besonderheit einer Spezialität zeichnet sich für uns dadurch aus, dass sie nicht beliebig ersetzbar ist. Wir beziehen einen Grossteil unserer Produkte direkt von einem Hersteller, welcher mit eigener Rezeptur und eigenen Zutaten arbeitet. Oder anders gesagt: Das jeweilige Produkt gibt es nur von diesem einen Hersteller genau so, und wenn dieser keine Vorräte mehr hat, kann es bei ZAW eben auch vorkommen, dass ein Produkt vorübergehend ausverkauft ist.

Dies gilt umso mehr, als wir regelmässig Lieferanten berücksichtigen, die absolute Raritäten herstellen oder aufgrund ihrer Grösse nur Kleinstmengen produzieren können. Der Vorteil dabei ist, dass Sie bei uns z.B. im Emmental gesammelte Steinpilze kaufen können, die in einer Menge vorrätig sind, die selbst für ein mittelgrosses Reformhaus bereits viel zu gering wären. Der Nachteil ist, dass bei entsprechender Nachfrage die dauernde und ganzjährige Verfügbarkeit nicht gewährleistet werden kann – wäre ja auch seltsam, wenn es anders wäre.

## **- DIE WARE ZÄHLT -**

Wir legen keinen grossen Wert auf die Verpackung. Sie muss hygienisch und sauber sein und optisch einen guten Eindruck hinterlassen, aber für uns zählt der Inhalt. Darum legen wir Wert darauf, dass die Ware nicht durch aufwändige Verpackungen übermässig verteuert oder anderweitig «aufgehübscht» wird. Das reduziert den Abfall und bewahrt vor Illusionen.

## - DIE GESCHICHTE -

Hinter vielen Waren steckt eine Geschichte. Manchmal ist es überhaupt erst die Geschichte, die eine Ware zu einer Spezialität macht. Wir lieben die Geschichte hinter einer Ware und haben einen Grossteil unseres Sortiments überhaupt erst dank solcher Geschichten selbst entdeckt.

Doch Geschichten überleben nur, wenn sie weitererzählt werden – und das tun wir gern. Wenn Sie interessiert sind, zögern Sie nicht, uns nach den Hintergründen eines Produktes zu fragen; wo es herkommt, wer es herstellt, wie die Ware es in unser Sortiment schaffte, und so weiter. Wer die Geschichte eines Produktes kennt, wird erfahrungsgemäss nochmals ein ganz anderes Geschmackserlebnis erfahren.

## - TRANSPARENZ UND FAIRPLAY GEGENÜBER DEN KUNDEN -

Auf Natürlichkeit zu achten und kleinere, authentischere Hersteller zu berücksichtigen ist eine Lebenseinstellung, die man teilen kann, aber nicht muss. Wir von der alten Weinhandlung verfolgen dieses Konzept mit Leidenschaft, uns ist aber auch wichtig, gegenüber unseren Kunden transparent und fair zu sein.

Aus eigener Erfahrung mussten wir schon oft erleben, dass eben diese Lebenseinstellung von manchen Akteuren ausgenutzt wird, indem Preise gegenüber Kunden sehr hoch angesetzt werden und manch eine Ware als deutlich spezieller verkauft wird, als sie eigentlich ist. Wir finden dies nicht richtig. Zweifellos, manch eine Spezialität, egal ob «bio» oder nicht, hat aufgrund der besonders aufwändigen Herstellung, der kleineren Ertragsmenge, der langen Transportwege usw. einen im Vergleich zu Standardprodukten höheren Preis, und dieser ist auch gerechtfertigt. Doch für uns gibt es auch bei den Spezialitäten eine Grenze, ab welcher sich der Mehrwert des besonderen Produkts nicht mehr im Preis widerspiegelt.

Wir stehen für faire Preise ein – sowohl unseren Lieferanten als auch unseren Kunden gegenüber. Wir kommunizieren offen und transparent über unsere Lieferanten und können unsere Preisstruktur problemlos erläutern und erklären. Wir handeln zu objektiv vertretbaren Marktpreisen, denn unser Ziel ist es, unsere Kunden mit einem tollen Angebot an ausserordentlichen Spezialitäten bedienen zu können, und nicht, aus dieser löblichen Lebenseinstellung masslos Profit zu schlagen.

## ERFAHREN SIE MEHR...

...durch einen Besuch bei uns im Ladenlokal oder online auf unserer Webseite und im Webshop. Oder rufen Sie uns an! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Team der alten Weinhandlung



Zur alten Weinhandlung Hofer  
Dorfstrasse 19  
3555 Trubschachen

Mo-Fr 08.00 – 19.00 Uhr  
Sa 08.00 – 17.00 Uhr  
So 10.00 – 14.30 Uhr

Tel. 034 495 50 50

[www.z-a-w.ch](http://www.z-a-w.ch)

E-Mail: [info@z-a-w.ch](mailto:info@z-a-w.ch)

[shop.z-a-w.ch](http://shop.z-a-w.ch)

Öffnungszeiten Gartenbistro

Mo-Sa 08.30 – 22.00 Uhr  
So 10.30 – 22.00 Uhr

nur bei trockenem Wetter