



**Schmeckt nach Fleisch, Fisch oder Ei,
ist aber nix davon dabei.**





Herr Gans von Goldblatt

MODERNE FEINKOST

DELIKATESSEN BIOLOGISCH REIN PFLANZLICH

Festessen mit der Familie, der Tisch geschmückt und reich gedeckt mit köstlichen Gerichten aus der pflanzlichen Küche. Feinschmeckend am Gaumen, doch fehlt etwas – der gewohnte Geschmack nach Fleisch, Fisch oder Ei. Für uns der Ursprung unserer Suche in ganz Europa nach **geschmackvollen und nachhaltigen Delikatessen**, die wir so vermissten.

Unsere Ansprüche: Lieb gewonnener Genuss, biologisch und regional angebaute Rohstoffe, durch traditionelles Handwerk veredelt. Ohne tierische Zutaten, Gluten, Hefe oder Palmöl.

Nach jahrelanger kulinarischer Odyssee haben wir uns entschlossen, selbst solche Produkte am Markt zu bringen. Mit unseren Gaumenfreuden können wir **Tieren das Leben retten** und den **Schutz unseres Planeten** vorantreiben.

Entdecke die in unserem **Familienbetrieb** seit April 2021 mit viel Liebe von Hand gefertigten Delikatessen. Jede für sich einzigartig in Geschmack, Textur und Komposition. Zu verwenden als Aufstrich, Dip oder als Zutat für hunderte Rezepte. Wir nennen es **moderne Feinkost**.

Lass uns gemeinsam etwas bewegen!
Deine Goldblätter

Matthias Mel Stephan



Plant-Based Delikatessen ziehen neue, hochwertige Kunden an und sichern Zusatzumsatz!

5 Gründe warum pflanzliche Alternativen immer beliebter werden:

- #1: Neugier auf alternative Angebote
- #2: Eigene Gesundheit
- #3: Klima- & Umwelt
- #4: Tierwohl
- #5: Geschmack

GUT ZU WISSEN

GB FOOD GMBH (GOLDBLATT)

Gegründet 2021 in 8225 Pöllau bei Hartberg, Österreich.

GRÜNDER

Matthias Wiesenhofer (Koch // Steuerberater),
Melanie Zanter (Kommunikation // Juristin)
Stephan Wiesenhofer (Marketing & Vertrieb // Kreativleister)

MARKTVOLUMEN FÜR FLEISCH & MILCHALTERNATIVEN

EU-Markt Wachstumsrate +28 %. Gesamt: 3,6 Milliarden Euro

AT-Markt Wachstumsrate +39 %. Gesamt: 86 Millionen Euro

DE-Markt: Wachstumsrate +53 %. Gesamt: 993 Millionen Euro

PRODUKTION

VERKAUFSSALON AB APRIL

TERRASSE MIT SPEIS & TRANK IM SOMMER

Goldplatzl am Sonntagsberg, 8271 Bad Waltersdorf

MODERNE FEINKOST 

GOLDPLATZL

am Sonntagsberg

ZAHLENSPIELE

53.000+

verkaufte Gläser
seit April 2021

180+

Wiederverkaufsstellen,
Bio- & Feinkostmärkte

85%

Kaufquote nach
Verkostung*

94%

Wiederbestellrate
Einzelhändler

2-4

ØWerktage bis zur
Lieferung

0.42%

Beschwerderate
(inkl. Transportschäden)

1.7 Mio.

Medienreichweite
im Jahr 2021

3

Mitarbeiter &
Mitarbeiterinnen

WAS SIND FLEXITARIER?

Flexitarier sind flexible Vegetarier, die weitestgehend Fisch- und Fleisch bewusst reduzieren, aber den Geschmack von Fleisch lieben. Sie stehen für einen gemäßigten, nachhaltigen und qualitätsorientierten Konsum.

PFLANZLICHE ALTERNATIVEN IMMER BELIEBTER

95 % der veganen Produkte werden in Österreich von Konsument:innen gekauft, die ihren Fleischkonsum reduzieren wollen**.

+52%

Flexitarier in Österreich
1 % Veganer, 9% Vegetarier**

AM PULS DER ZEIT

*Bei Verkostungen auf Messen/Märkten kaufen zwischen 72 und 95 von 100 Personen. Erhoben bei 10 Märkten/Messen. **Gallup2018

GASTRONOMIE



HANDEL



10% FÜR DEN GUTEN ZWECK

Mit dem Kauf unserer Aufstriche unterstützt du einen guten Zweck. Mit gegenseitiger Hilfe kommen wir voran, deshalb spenden wir 10 % unseres Gewinns an NGOs, die sich gesellschaftlichen Herausforderungen stellen.



Genuss
ab Hof



Partner



100% Biologische Qualität

Erstklassige Bio-Qualität und der vornehmliche Einkauf **bei heimischen Bauern aus unserer Region** lassen die Wertschöpfung im Land, vermeiden lange Transportwege, helfen CO² einzusparen und halten die Natur rein.



100% Pflanzliche Zutaten

Mit diesem Gütesiegel ist eine einfache sowie **sichere Orientierungshilfe** beim täglichen Einkauf gegeben, dass alle Zutaten vegan sind.



100% Steirische Handarbeit

Schneiden, braten, räuchern, rösten, abfüllen. Sämtliche Verarbeitungsschritte erfolgen von Hand im **Goldplatzl in Bad Waltersdorf**.

CO²-NEUTRALER VERSAND

Auch beim Versand achten wir auf eine nachhaltige Nutzung von Ressourcen; unsere Delikatessen schicken wir dir mit der österreichischen Post **CO²-neutral**.





Voller Geschmack ohne Tiere

Der Geschmack, den wir mit tierischen Produkten verbinden, entsteht gemeinhin durch Hitze und eine abgestimmte Würze. Erst die schier **unglaubliche Vielfalt an Gewürzen, Gemüse und Kräutern** macht rohes Fleisch zu einem Genuss.

Ist man sich dessen bewusst, stellt sich nicht mehr die Frage ob man Fleisch isst, sondern ob es aus Tieren oder Pflanzen hergestellt wird. **Den Tieren zuliebe** ist die Wahl einfach.



Ohne Zusatzstoffe oder Palmöl

Wir setzen auf **vollwertige Zutaten in bester Bio-Qualität**. Wasser als Hauptzutat, künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel haben in unseren Lebensmitteln nichts zu suchen! Mit dem Verzicht auf Palmöl schützen wir den Regenwald. **Der Gesundheit zuliebe** kommen unsere Produkte ohne künstlichen Zucker¹ aus.

Alle Produkte sind **frei von Laktose, Gluten, Cholesterin, Hormonen, Antibiotika** sowie vielen weiteren Allergenen.



Nachhaltig, der Umwelt zuliebe

Wusstest du, dass man ca. 400 Liter mehr Wasser benötigt, wenn derselbe Aufstrich aus tierischen Zutaten besteht, und das pro Glas? Mit dem **eingesparten Wasser** könntest du dich etwa 10 Tage duschen².

Übrigens ist eine rein pflanzliche Ernährung die stärkste Einzelmaßnahme, um das **Klima zu schützen**. Der Flächenverbrauch sinkt um 86 % und der Ausstoß von Treibhausgasen um 83 %³.

¹ www.ages.at/themen/ernaehrung/who-zucker-empfehlungen/ ² Albert-Schweitzerstiftung: Pro-Kopf-Verbrauch an blauem Wasser für Agrarprodukte der EU-28. ECO-Duschkopf -6,7L/Min. x 6 Min. ³ www.global2000.at/publikationen/klimastudie-ernaehrung/

Weil einzigartiger Geschmack mehr als eine Komponente hat.



Die Ersten ihrer Art.

Entdecke auf den nächsten Seiten unsere zehn Aufstriche und Pasteten.

Zielen, schießen, knapp vorbei.

VEGANE WILDPASTETE MIT GIN
AUF WEISSER BOHNENBASIS



Enthält Alkohol



Heimische
Pilze & Bohnen



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Jetzt wirds wild, auch ohne Jäger! Auf Basis von weißen Bohnen und Champignons verleiht Wacholder die treffend wilde Note. Für das gewisse Etwas sorgen Cranberry-Stückchen und **ein Schuss Gin** als Zielwasser.

Köstlich auf frischem Baguette oder rustikal auf reschem Bauernbrot, gerne auch mit geschmorter Birne. Wenn's wirklich ein Volltreffer für Tier und Natur sein soll.



Hörst du auch mal auf zu schwärmen?

VEGANE GÄNSELEBERPASTETE
AUF CHAMPIGNONBASIS



Enthält Walnüsse



Mit
Walnüssen



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Leben wie Gott in Frankreich! Ein Baguette, ein Glas guter Rotwein und dazu unsere Schnattergans, getoppt mit Wildpreiselbeermarmelade. Linsen, Champignons und Walnüsse verleihen unserer Pastete ihren milden Geschmack.

Das feine Aroma **mit zarter Thymiannote** erinnert an Foie Gras, sorgt aber im Gegensatz dazu für ein gutes Gewissen und glücklich schnatternde Gänse.

Spiel mal nicht beleidigt!

VEGANE LEBERPASTETE (GROB)
AUF EDELPILZBASIS



Heimische
Edelpilze



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Nach der Wanderung bei einem kühlen Bier und traumhafter Aussicht in ein anständig geschmiertes Leberhorst-Brot beißen. Rote Bohnen und Edelpilze wie Kräuterseitlinge, Austern und Shitake sowie sorgfältig ausgewählte Gewürze verleihen unserer Pastete ihren **herzhaften Geschmack**.

Garniert mit frischen Zwiebeln und Gewürzgurken wahren wir Traditionen und verbessern sie im Sinne der Tiere und Umwelt.

Von der eierlegenden Wollmilchsau.

VEGANE BRATLFETT
AUF KOKOSFETTBASIS



Enthält glutenfreien Hafer und Soja



Fair Trade
Kokosfett



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Das Beste an Omas Schweinsbraten war die zünftige Jausen am Abend mit der Bratlfett (Bratenschmalz). Hochwertiges pflanzliches Fett vermischt mit Zwiebeln, Salz, Knoblauch, den richtigen Gewürzen und Kräutern gibt ein herrlich **feines Aroma von Schweinebraten**, ohne je ein Schwein gesehen zu haben.

Schmeckt herrlich auf frischem Bauernbrot und so echt, dass **selbst Oma keinen Unterschied merkt.**



Du machst mich ganz sushig!

VEGANE RÄUCHERLACHSCREME
AUF KAROTTENBASIS



Steirisches
Gemüse



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Unser Ackerlax darf bei keinem Sekstfrühstück fehlen!
Fein gemahlene Sonnenblumenkerne verleihen der Creme
ihre Streichfähigkeit. Geräucherte Karottenstückchen und ein
Hauch von Norialge erinnern unvergleichlich an Räucherlachs.

Auf warmen Toast oder frischem Baguette einfach deliziös.
So wird jedes Frühstück nicht nur exquisit, sondern auch
tierfreundlich und nachhaltig. Passt gestreckt mit pflanzlicher
Sahne/Schlagobers perfekt zu Pasta (z.B. Farfalle).

Zum in die Luft springen!

VEGANE GRAVED LACHSCREME
AUF KAROTTENBASIS



Enthält Senf



Steirisches
Gemüse



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Inspiziert vom skandinavischen Gravlax; traditionell mit Salz-Zucker-Dill-Mischung gebeizter Lachs wird für längere Haltbarkeit für mindestens drei Tage in Erdlöchern vergraben. Unsere perfekt cremige Grundlage von Ackerlax Rauch vereint mit unserem **hausgemachten Senf**, süßem Agavensirup und aromatischem Dill ermöglicht eine **kulinarische Reise nach Skandinavien** ganz ohne tierische Zutaten.

Probiere Ackerlax Nordisch auf kräftigem Bauernbrot mit fein gehackten Rote Rüben Würfel und Kren. Schmeckt auch köstlich zu Kartoffeln.

Endlich hast du die Wal Fisch.

VEGANER THUNFISCHAUFSTRICH
AUF KICHERERBSENBASIS



Enthält Soja und Sesam



Heimische
Kichererbsen



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



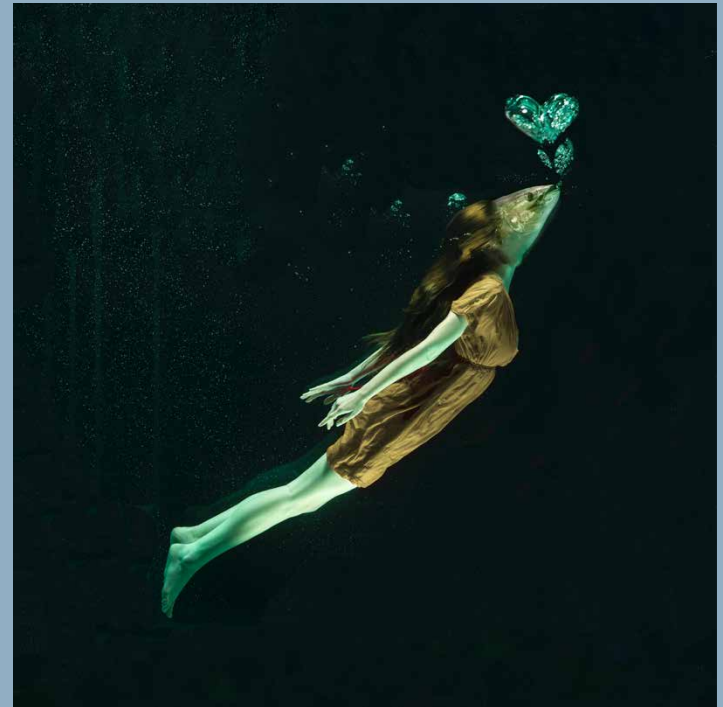
Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Ahoi Landratte! Entdecke **das Meer an Geschmack** und schütze gleichzeitig unsere Ozeane vor Inseln aus Plastik, Überfischung, Beifang und Artensterben. Du hast die Wal Fisch: Zarte Kichererbsen als Basis, dazu feine Gewürze, wertvolles Leinöl, calciumreicher Sesam und die Dulse Alge für das mild salzige Aroma nach **fangfrischem Fisch**. Also was Tun Fisch?

Genieße die fischige Vielfalt – passt perfekt zu Sandwich, Wraps, Salaten oder Pizza.

Enthält Omega-3-Fettsäuren und Jod.

Steirer wo:men san very good.

EDELPILZE-KÜRBISKERNÖL-BIRNE
AUF KÄFERBOHNENBASIS



Steirische Käferbohnen, 100%iges Kürbiskernöl und steirische Edelpilze machen unseren Aufstrich zu einem echten "Steirer". Die süßen, **gedörrten Birnenstückchen** sorgen für einen herrlichen Kontrast und runden das Geschmacksbouquet ab.

Daheim auf knusprigem Bauernbrot genossen, würdest du dir wünschen, dass auch jeder Buschenschank oder Heurige dieses besonders geschmackliche Highlight im Angebot hat.



Steirische
Zutaten



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur

Wir lieben dich ganz dolle!

MARONI-TRÜFFELÖL
AUF KARTOFFELBASIS



Ein altes Bauern-Spruchwort sagt: Kartoffeln statt Trüffel.
Wir sagen: Warum nicht beides? Dazu gesellen sich köstliche
Maroni und **zart gebratene Kräuterseitlingstückchen**.

Dieser herrlich aromatische Aufstrich passt mit seinen sorgsam abgestimmten Gewürzen hervorragend auf ofenfrischem Bauernbrot zu einem Glas Weißwein und sorgt ganz nebenbei auch dafür, dass aufgrund der heimischen Knolle jede Menge CO² eingespart wird. Passt gestreckt mit pflanzlicher Sahne/Schlagobers perfekt zu Pasta (z.B. Tagliatelle).



Steirisches
Gemüse



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur

Da freuen sich die Hühner.

VEGANER EIERALAT MIT GURKERL
AUF KICHERERBSENBASIS



Enthält Soja



Heimische
Sojabohne



Frei von
Gluten



Frei von
Laktose



Frei von
Cholesterin



Mindest-
haltbarkeit



°C Genuss-
temperatur



Ob das Huhn oder das Ei zuerst da war, darüber streiten sich die Gockel. Wie der leckere Ei-Geschmack ohne Ei in unseren Aufstrich kommt, ist einfach erklärt. Kichererbsen und Sonnenblumenkerne bilden die cremige Grundlage, burgenländischer Tofu liefert wertvolles Eiweiss. Kapern und Kala Namak, das mit Harad-Samen gewonnene Schwarzsatz, sorgen dabei für das **typische Ei-Aroma**.

Ob auf Schwarzbrot, weißem Wecken, Wrap oder einfach pur gelöffelt, ein wunderbares Geschmackserlebnis.

PREISGESTALTUNG



3er Geschenkbox



125-130g

340g



4er Holzschatulle mit
Goldblatt Gravur am Deckel

Artnr.	Name	MHD	EAN	UVP brutto
000269-01	Jägerpaste	4 M	9120118920012	9,85
000269-02	Schnattergans	4 M	9120118920029	9,85
000269-03	Steirermark	4 M	9120118920036	8,75
000269-04	Ackerlax Rauch	4 M	9120118920043	8,75
000269-10	Ackerlax Nordisch	4 M	9120118920104	8,75
000269-09	Nix Tun Fisch	4 M	9120118920098	8,75
000269-05	Volle Knolle	3 M	9120118920050	8,75
000269-06	Leberhorst	4 M	9120118920067	7,65
000269-07	Gfrei di	3 M	9120118920074	7,25
000269-08	Schwein g'habt	7 M	9120118920081	7,25
			Durchschnitt	8,56

UVP... Unverbindlicher Verkaufspreis inkl. MwSt für 125/130 g.
Stand: 10.3.2022 - Preislisten auf Anfrage.

GASTROSERVICE: Gläser in 340g oder bis zu 10kg Gebinde.

KONTAKT

DI (FH) STEPHAN WIESENHOFER

Co-Founder, Marketing, Vertrieb
Großhandel, Einzelhändler

stephan@goldblatt.at
+43 664 522 7273

KONRAD HÖLLER

Vertrieb
Einzelhändler

konrad@goldblatt.at
+43 670 357 2362

GB Food GmbH

8225 Pöllau, Ortenhofenstraße 88
Österreich

Produktion: Goldplatzl am Sonntagsberg

8271 Bad Waltersdorf, Wagerberg 37
Österreich

UID ATU 76525048

Firmenbuchnummer: FN 550344f

Bankverbindung

IBAN AT79 2083 3000 0010 6294
BIC SPPLAT21

E-Mail-Kontakte

Allgemein: feinkost@goldblatt.at

Bestellungen: order@goldblatt.at

Rechnungen: invoice@goldblatt.at

@goldblattfood
#modernefeinkost

SEI EIN GOLDBLATT, FOLGE UNS!



8271 Bad Waltersdorf, Wagerberg 37, Österreich
feinkost@goldblatt.at · Onlineshop auf www.goldblatt.at
Fotos: Jenni Koller, Wieselstein. Keramik: Petra Lindenbauer. Design: FrischWald.





Voller Geschmack ohne Tiere



Ohne Zusatzstoffe oder Palmöl



Nachhaltig, der Umwelt zuliebe

