

KÜBLER
IHR METZGER 



*Kübler's
Weihnachtsangebot
2020*



*Geschäftsführer
Philipp Kübler*

”

Tradition und Philosophie heißt
für uns regionale Wurzeln, nachhaltige
Beziehung zu Kunde und Lieferant, handwerk-
liche Rezepturen und Fleiß.

**Ehrliche Lebensmittel zum fairen Preis.
Wir, die Kübler GmbH & Co. KG geben unser
Bestes für unsere Kunden.
Dies ist unser Bestreben jeden Tag.**

“

Willkommen

Einleitung und Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kunden,
mit der kalten Jahreszeit und dem Weihnachtsfest neigt sich auch dieses turbulente und ereignisreiche Jahr dem Ende entgegen. Unser aller Alltag hat sich durch die Corona-Pandemie schlagartig verändert. Durch den Lock Down, der Einführung von Einschränkungen und Schutzmaßnahmen, dem Arbeiten im Homeoffice und mit digitalen Medien mussten auch wir unsere Konzepte anpassen. So haben wir einen eigenen Webshop für Privatkunden, den Verkauf auf Amazon und Ebay eingeführt, um Ihnen auch weiterhin den gewohnten Service bieten zu können.

Aber an einem hat sich nichts verändert, frische Wurst wird aus frischem Fleisch gemacht. Seit über hundert Jahren steht Kübler für frische Fleisch- und Wurstspezialitäten mit Spitzenqualität. Das beweist ein Blick in die Unternehmensgeschichte. Angefangen bei der handwerklichen Landmetzgerei um die Ecke war unser Bestreben das Unternehmen zu den führenden Großhandwerksbetrieben im süddeutschen Raum zu machen. Hier zählt nicht allein der Betriebsumfang oder die Betriebsgröße, sondern vor allen Dingen hat die Qualität der Produkte oberste Priorität. Dies wird auch in Zukunft so bleiben. Höchste Qualitätsansprüche, Kundenorientiertheit und die damit verbundene Flexibilität, Innovationsbereitschaft und Verbrauchernähe stehen für uns an erster Stelle.

Dem nachfolgenden Index können Sie entnehmen, wo und was auf welcher Seite dieses Magazins steht. Den Prospekt stellen wir Ihnen natürlich auch auf unserer Homepage ebenfalls zum Download zur Verfügung.

Auf diesem Weg möchten wir uns ebenfalls für die langjährige Treue und das Vertrauen in unser Unternehmen bedanken. Ihre Kritik und Anregungen sind und bleiben Ansporn für das gesamte Team, an denen wir uns immer wieder messen lassen und auf das Neue beweisen müssen.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest und eine besinnliche Weihnachtszeit und freuen uns darauf, Sie auch nächstes Jahr wieder als Kunden begrüßen zu dürfen.

Ihr Kübler Team

Inhaltsverzeichnis:

Seite 01 - Einleitung , Index und Öffnungstage
Seite 02 - Richard´s Kübler unsere Spezialitäten-Manufaktur
Seite 03 - Richard´s Kübler unsere Spezialitäten-Manufaktur
Seite 04 - Angebote und Fleischteilkunde Fleischmanufaktur
Seite 05 - Angebote und Fleischteilkunde Fleischmanufaktur
Seite 06 - Neuigkeiten im Jahr 2020
Seite 07 - Kübler's eigene Zucht
Seite 08 - Weihnachtsangebot
Seite 09 - Weihnachtsangebot Wild und Geflügel
Seite 10 - Weihnachtsrezept
Seite 11 - Weihnachtliche Gedichte und Gebete
Seite 12 - Kübler Filialdaten / Öffnungszeiten
Seite 13 - Kübler Historie



Frankenhart

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: 8:00 - 13 Uhr und 14-18 Uhr
Di 22.12: 8:00 - 13:00 Uhr und 14-18 Uhr
Mi 23.12: 8:00 - 13:00 Uhr und 14-18 Uhr
Do 24.12: 8:00 - 14:00 Uhr

BESTELLUNGEN FRANKENHART

TEL: 07959 91 06 0

FAX: 07959 9106144

richards_bestellungen@kuebler-online.de



STUTTGART

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: 6:30 - 18 Uhr
Di 22.12: 6:30 - 18:00 Uhr
Mi 23.12: 6:30 - 18:00 Uhr
Do 24.12: 6:30 - 13:00 Uhr

BESTELLUNGEN STUTTGART:

TEL: 0711 61 95 8 - 23

FAX: 0711 61 95 8 - 33

stuttgart@kuebler-online.de



WAIBLINGEN

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: durchgehend 7:30 - 18:00 Uhr
Di 22.12: durchgehend 7:30 - 18:00 Uhr
Mi 23.12: durchgehend 7:30 - 18:00 Uhr
Do 24.12.: 7:30 - 14:00 Uhr

BESTELLUNGEN WAIBLINGEN:

TEL: 07151 95 94 9 - 49

FAX: 07151 95 94 9 - 44

direktverkauf@kuebler-online.de



CRAILSHEIM

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: 7:30 - 18:00 Uhr
Di 22.12: 7:30 - 18:00 Uhr
Mi 23.12: 7:30 - 18:00 Uhr
Do 24.12: 7:30 - 13 Uhr

BESTELLUNGEN CRAILSHEIM

TEL: 07951 3160000

FAX: 07951 3160002

richards_bestellungen@kuebler-online.de



Richard's
Kübler

Aus Tradition und Philosophie seit 1890



Unsere Qualität ist niemals Zufall.
Sie ist das Ergebnishochgesteckter Ziele,
ehrlicher Bemühungen und geschickter Umsetzung.
Diese Haltung treibt uns jeden Tag aufs Neue an.

Aus dem kleinen Handwerksbetrieb ist mittlerweile
ein Unternehmen mit rund 200 Mitarbeitern entstanden. Nicht nur
die Mitarbeiterzahl ist gestiegen, und es haben sich dem Unternehmen laufend neue
Geschäftsbereiche erschlossen.



Beachten Sie auch dieses Jahr besonders die Spezialitäten und Artikel, die in unserem
Betrieb in Frankenhardt hergestellt werden: hochwertige Salamis, Rohschinken,
Kochschinken und leckere hausgemachte Dosenwurst
oder Conveniencespezialitäten. Besonders der mindestens 4 Monate gereifte Coppa sei hier erwähnt.

Crailsheimer Strasse 16 - 74586 Frankenhardt
Tel. 0 79 59 / 91 06-0 • Fax 0 79 59 / 91 06-14
richards@kuebler-online.de • www.kuebler-online.de

Ein absoluter Hingucker unser Laden in Frankenhardt



Eingangsbereich Laden Frankenhardt



Fleischtheke Laden Frankenhardt



Unsere Dry Aged Klassiker

+T-Bonesteak, Stück ca. 400g
Roastbeef mit dem typischen T-Knochen und
kleinem Filetanteil, das intensive Fleischaroma
macht es zum Star bei jedem Barbecue.

+Porterhouse, Stück ca. 700g
Roastbeef mit T-Knochen, großem Filetanteil,
und einem besonders saftigen und fleischigen Aroma.

+Rumpsteak, Stück ca. 250g
Roastbeef ohne Knochen, mit einem einseitigen,
saftigen Fettrand, das perfekte Steak

+Tomahawk Steaks, Stück ca. 800g
Rib Eye Steak am extra langen Knochen, der Blickfänger.

+Beefchops, Stück ca. 350g
Rinderkotelett aus der Lende geschnitten, mit
Knochen, ideal zum Grillen und Schmoren.

+Strip Loin Steak, Stück ca. 400g
Mittelstück des Rinderrückens, mit einer schönen
Fettdecke für das unverwechselbare Aroma.

KÜBLERS FLEISCH MANUFAKTUR

DIE FEINE ART DES BARBECUE

Dry aged Beef

**Dry Age Ware aus
eigener Reifung**

Porterhouse Steak Dry aged **3,69€**
100g

T-Bone Steak Dry aged **3,49€**
100g

Vintage Beef Dry aged **3,99€**
100g



KÜBLERS FLEISCH MANUFAKTUR

DIE FEINE ART DES BARBECUE

Dry aged Beef

Dry Aging = die ursprünglichste Art der Fleischreifung.

Um unseren Kunden den perfekten Fleischgenuss anbieten zu können, haben wir uns dazu entschlossen, das Fleisch wieder so zu reifen, wie es einst schon unser Firmengründer Johann Burger in seiner Ochsenmetzgerei im Jahr 1890 praktizierte.

In optimaler Umgebung hängen wir ausgewähltes Rindfleisch traditionell am Knochen ab und lassen das einzigartige Gourmetfleisch mehrere Wochen ruhen und reifen.

Innerhalb dieser Zeit erhält das Fleisch seine zarte Extraklasse und das unverwechselbare Aroma, welches Feinschmecker schätzen.



Warum unsere Metzgermeister und Kunden von unserem Dry Aged Beef schwärmen:

- Fleisch von ausgesuchten Rinderrassen der schwäbischen Alb, irischen Herfordweiderindern, Simmentaler Rindern aus den Schweizer Alpen oder den baskischen Txogitxu Kühen aus Spanien.
- Ausschließlich von unseren Fleischermeistern handsortierte und kontrollierte Fleischteile bekommen unser Dry Aged Siegel.
- Durch die schonende Reifung gewährleisten wir Ihnen eine butterzarte Konsistenz, kombiniert mit einem einzigartig vollen Fleischaroma.
- Wir garantieren Ihnen exklusive Spitzenqualität, keinen Bratverlust und den vollkommenen Gaumengenuss.

„Ein Gourmetfleisch dieser Art kann nicht in einer großen Produktion geschaffen werden. Hier ist Zeit, Geduld und die Handwerkskunst unserer Fleischmanufaktur und deren Mitarbeiter gefragt.“

www.kuebler-online.de

Der wahre Fleischgenuss für anspruchsvolle Genießer



Neuigkeiten im Jahr 2020

Was hat sich im Jahr 2020 bei uns getan.

Nach mittlerweile 130 Jahren Unternehmenserfahrung im Bereich Fleisch und Fleischwaren möchten wir auch Produkte produzieren und anbieten, die komplett ohne Fleisch oder andere tierische Zusätze ein gesunder Genuss sind.

Für unsere vegane Lebensmittelproduktion ist uns wichtig, dass die verwendeten Zutaten gesund, frei von jeglicher Gentechnik und zudem auch nachhaltig und glutenfrei sind. Dafür verwenden wir nur nachwachsendes Gemüse aus kontrolliertem und garantiert gentechnikfreiem Anbau.

Den einzigartigen Geschmack unserer Produkte erreichen wir nicht mit Hilfe von Geschmacksverstärkern, künstlichen Zusätzen oder anderen chemischen Stoffen, sondern dadurch, dass das Gemüse extra gegrillt wird. Dafür verwenden wir Gemüse welches, obwohl es qualitativ einwandfrei ist, nur auf Grund optischer Mängel vom Großhandel ausgeschlossen wurde. Somit erhalten wir auch hierdurch ein nachhaltigeres veganes Produkt.

Durch die Verwendung von hochwertigen und geschmackvollen Gemüsesorten in Verbindung mit nährreichem Erbsenprotein, Olivenöl und natürlichen Gewürzen haben wir es mit Hilfe eines schonenden Herstellverfahren geschafft, ehrliche, vegane Produkte zu kreieren, die nicht nur geschmacklich gut sind, sondern auch hervorragende Nährstoffe liefern bei ausgezeichneter Qualität.



KÜBLER
ONLINE SHOP

Wir lassen Sie auch in dieser schweren Zeit nicht im Stich

Im März diesen Jahres haben wir für die Menschen im Homeoffice und für die, die das Haus nicht verlassen wollten, unseren Onlineshop ins Leben gerufen.

Diesen möchten wir weiterhin ausbauen und als angenehmes Einkaufserlebnis gestalten.

Hier erhalten Sie, Ihre Familie, Freunde und Bekannte viele unserer beliebtesten Produkte in gewohnter Kübler-Qualität.

Wir liefern von Montag bis Samstag flexibel bis an Ihre Haustüre.

Bei Bestellungen bis 10 Uhr morgens werden regionale Kunden noch am selben Tag beliefert.



<https://www.kuebler-webshop.com/>

Besuchen Sie unseren Onlineshop und überzeugen Sie sich selbst!



Kübler's eigene Zucht

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen ♥



Die Tiere unserer eigenen Zucht, werden von ausgesuchten Bauern, exklusiv für uns gezüchtet und großgezogen. Um nachhaltig eine bindende Partnerschaft zwischen der Metzgerei Kübler und den ausgewählten Bauern zu schaffen, wird die Zucht über eine Erzeugergemeinschaft organisiert. Alle Tiere, die aus unserer eigenen Zucht stammen, sind zu 100% weibliche Weiderinder. Im Fachjargon Färse der Klasse U3 genannt. Der besonders ausgezeichnete Geschmack dieses Fleisches, wird durch die schöne Marmorierung und das intermuskuläre Fettgewebe hervorgehoben. Die gute Qualität, die hinter diesem Produkt steckt, erkennt man bereits beim bloßen Ansehen des Fleisches. Die hervorragende Marmorierung und die kräftige dunkelrote Fleischfarbe deuten auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung unserer Tiere hin. Bei der Schlachtung unserer Tiere steht die Ethik mit im Vordergrund. Deswegen legen wir sehr viel Wert darauf, dass alle Teile des Rindes verwertet werden, from nose to tail.

Mit diesem Projekt hat sich Philipp Kübler einen Herzenswunsch erfüllt



Festtags-Angebote

Rinder Rostbraten

von der Färs, besonders zart, perfekt marmoriert

100g **1,99€**

Kalbsschnitzel

aus der Nuss geschnitten

100g **1,79€**

Kalbsgeschnetzeltes

zart und mager

100g **1,69€**

Kalbsrollbraten

der besondere Festtagsbraten

100g **1,49€**

Rindertafelspitz

zum Kochen und Braten

100g **1,09€**

Schweinefilet

im Blätterteig, küchenfertig vorbereitet und gefroren

100g **1,29€**

Schweinefilet

zart und mager

100g **1,09€**

Edelsalami aus eigener Herstellung

in den Sorten: Schwarzer Trüffel, Pfeffer, Haselnuss oder Parmesan

100g **1,29€**

Knackige Saiten / Wiener

mit feiner Rauchnote

4 Paar **2,75€**

Delikatess Leberwurst für Genießer

in den Varianten Apfel-Cranberry, Waldpilz Aprikose, schwarzer Trüffel oder natur

100g **1,29€**

Metzgerschinken / Rosmarinschinken

von Hand gerollt, mit leichtem Fettrand

100g **1,19€**

Schwäbischer Coppa aus eigener Produktion

mindestens 4 Monate gereift und mit Edelschimmel verfeinert

100g **1,79€**

Lassen Sie sich von unserem Verkaufsteam vor Ort kompetent beraten und inspirieren.

Festtagsbraten

mit verschiedenen leckeren klassischen Füllungen

Wild und Geflügel



Frisches Wild

Rehkeule ohne Bein	100g 2,39€
Reh Edulgulasch	100g 2,09€
Rehrücken mit Bein	100g 3,99€
Hirschkeule ohne Bein	100g 2,29€
Hirsch Edulgulasch	100g 1,79€
Wildschweinkeule ohne Bein	100g 1,89€
Wildschwein Gulasch	100g 1,79€
Kaninchen	100g 1,19€
Kaninchenkeule	100g 1,99€
Kaninchenrücken	100g 1,39€

Auf Anfrage

Rehrücken ohne Bein	100g 7,99€
Hirschrücken ohne Bein	100g 3,29€

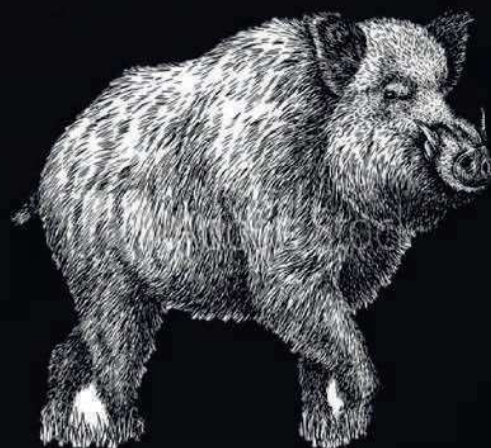
Frisches Geflügel

Deutsche Gänse Stück ca. 4-6 Kg	100g 1,69€
Gänse aus Ungarn, Stück ca. 4-6 Kg	100g 0,99€
Hausenten mit Innereien, Stück ca. 2-3 Kg	100g 0,99€
Flugenten mit Innereien, Stück ca. 2-4 Kg	100g 1,09€
Flugentenkeulen Stück ca. 0,3 - 0,4 Kg	100g 0,99€
Flugentenbrust ohne Knochen mit Haut, Stück ca. 0,2 - 0,4 Kg	100g 1,79€
Junge Puten Stück ca. 2 - 3 Kg	100g 0,99€
Puten Stück ca. 3 - 6 Kg	100g 0,99€

Gefrorenes Geflügel

Gänsekeulen mit Knochen, Stück ca. 1,0 Kg	100g 1,79€
Gänsebrust mit Knochen, Stück ca. 1,0 Kg	100g 1,79€

***Wir bitten um
rechtzeitige
Vorbestellung der
Wild- & Geflügelartikel !***



Weihnachtliche Rezepte



Rehrücken mit Rotweinsoße

	Bund Suppengrün		Salz
2	Zwiebeln		Pfeffer
1	küchenfertiger Rehrücken (1,2–1,4 kg)	75 g	grüner Speck in dünnen Scheiben
1/2 TL	Gewürznelken	400 ml	Wildfond
1 TL	Wacholderbeeren	1 EL	Speisestärke
2	Lorbeerblätter	1 (6 l)	großer Gefrierbeutel
1 (0,75 l)	Flasche trockener Rotwein (z.B. Bordeaux)		Alufolie

1. Suppengrün und Zwiebeln putzen bzw. schälen, waschen und grob zerkleinern. Fleisch evtl. von Sehnen und der fast durchsichtigen Haut befreien. Fleisch waschen und trocken tupfen.
2. Fleisch, Gemüse, Zwiebeln und Gewürze in den Gefrierbeutel geben und in eine Schale stellen. Wein zugießen. Beutel verschließen. Mind. 12 Stunden im Kühlschrank marinieren und nach Bedarf das Fleisch ab und zu wenden.
3. Rehrücken herausnehmen. Marinade durch ein Sieb in einen Topf gießen (Gemüse aufheben). Aufkochen, bei starker Hitze 15–20 Minuten auf ca. 1/4 l einkochen. Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3).
4. Rehrücken auf eine Fettpfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck belegen. Gemüse drum herum verteilen. Im heißen Ofen 35–40 Minuten braten. Nach 10–15 Minuten Bratzeit 200–250 ml Marinade nach und nach angießen.
5. Den Rehrücken herausnehmen. Speck entfernen. Rehrücken in Alufolie wickeln, 5–8 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Wildfond lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen. Stärke und 4 EL Wasser verrühren, Fond damit binden.
6. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Fleisch dicht am Rückenknöchel entlang jeweils in einem Stück herunterschneiden. Dann quer dazu in Scheiben schneiden. Mit Soße anrichten. Dazu schmecken Speckrosenkohl und Karamellbirnen.

Weihnachtliche Gedichte & Gebete



Die Heil'gen Drei Könige aus Morgenland,
Sie frugen in jedem Städtchen:
"Wo geht der Weg nach Bethlehem,
Ihr lieben Buben und Mädchen?"

Die Jungen und Alten, sie wußten es nicht,
Die Könige zogen weiter;
Sie folgten einem goldenen Stern,
Der leuchtete lieblich und heiter.

Der Stern blieb stehn über Josephs Haus,
Da sind sie hineingegangen;
Das Öchslein brüllte, das Kindlein schrie,
Die Heil'gen Drei Könige sangen.



Nun leuchten wieder die Weihnachtskerzen
und wecken Freude in allen Herzen.
Ihr lieben Eltern, in diesen Tagen,
was sollen wir singen, was sollen wir sagen?
Wir wollen euch wünschen zum heiligen Feste
vom Schönen das Schönste, vom Guten das Beste!
Wir wollen euch danken für alle Gaben
und wollen euch immer noch lieber haben.

Welch Geheimnis ist ein Kind!
Gott ist auch ein Kind gewesen.
Weil wir Kinder Gottes sind,
kam ein Kind, uns zu erlösen.
Welch Geheimnis ist ein Kind!
Wer dies einmal je empfunden,
ist den Kindern überall
durch das Jesuskind verbunden.

Nun aber bleiben Glaube, Hoffnung, Liebe, diese drei; aber
die Liebe ist die größte unter ihnen. 1 Korinther 13:13





KÜBLER

IHR METZGER

Angebot gültig in Stuttgart
vom 21.12. - 24.12.2020



STUTTGART

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: 6:30 - 18 Uhr
Di 22.12: 6:30 - 18:00 Uhr
Mi 23.12: 6:30 - 18:00 Uhr
Do 24.12: 6:30 - 13:00 Uhr

BESTELLUNGEN STUTTGART:

TEL: 0711 61 95 8 - 23
FAX: 0711 61 95 8 - 33
MAIL: stuttgart@kuebler-online.de

Angebot gültig in Waiblingen
vom 21.12. - 24.12.2020



WAIBLINGEN

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: durchgehend 7:30 - 18:00 Uhr
Di 22.12: durchgehend 7:30 - 18:00 Uhr
Mi 23.12: durchgehend 7:30 - 18:00 Uhr
Do 24.12.: 7:30 - 14:00 Uhr

BESTELLUNGEN WAIBLINGEN:

TEL: 07151 95 94 9 - 49
FAX: 07151 95 94 9 - 44
MAIL: direktverkauf@kuebler-online.de

Angebot gültig in Frankenhardt
vom 21.12. - 24.12.2020



FRANKENHARDT

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: 8:00 - 13 Uhr und 14-18 Uhr
Di 22.12: 8:00 - 13:00 Uhr und 14-18 Uhr
Mi 23.12: 7:00 - 13:00 Uhr und 14-18 Uhr
Do 24.12: 8:00 - 14:00 Uhr

BESTELLUNGEN FRANKENHARDT

TEL: 07959 9106-0
FAX: 07959 9106144
MAIL: richards_bestellungen@kuebler-online.de

Angebot gültig in Crailsheim
vom 21.12. - 24.12.2020



CRAILSHEIM

Beachten Sie bitte auch unsere geänderten Öffnungszeiten !

Mo 21.12: 7:30 - 18:00 Uhr
Di 22.12: 7:30 - 18:00 Uhr
Mi 23.12: 7:30 - 18:00 Uhr
Do 24.12: 7:30 - 13 Uhr

BESTELLUNGEN CRAILSHEIM

TEL: 07951 3160000
FAX: 07951 3160002

MAIL: richards_bestellungen@kuebler-online.de

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung der Wild- & Geflügelartikel!

**Wir wünschen allen unseren
Kunden ein frohes Fest.
Ihr Kübler Team.**

Besuchen Sie uns auch im Internet: www.kuebler-online.de

KÜBLER GMBH & CO KG. WIR IN DER 5. GENERATION!

- 1890: Gründung in der Rotebühlstraße.
- 1988: Einführung des Großhandels und Eröffnung des Topfguckers.
- 1992: Verlegung der Fleisch-Zerlegung nach Waiblingen.
- 1999: Kompletter Produktionsneubau in Waiblingen.
- 2003: Eröffnung des Direktverkaufs in Waiblingen.
- 2017: Philipp Kübler als Geschäftsführer.
- 2017: Eröffnung eines Metzgerfachgeschäfts in Crailsheim.
- 2018: Eröffnung eines Ladengeschäfts in Frankenhardt und Übernahme eines Betriebes ausschließlich für Kochpökelware und Rohwurst.
- 2019: Umbau sowie Erweiterung des Hauptsitzes in Waiblingen.



◆ Kübler Firmengelände in Waiblingen

Ihre Bestellung

Name:

Strasse:

PLZ, Ort:

Telefon Nr:

Abholung am:

in Waiblingen

☐

in Stuttgart

☐

in Crailsheim

☐

in Frankenhardt

☐

Ihre Bestellnummer + Farbe

Wichtig! Keine Abholung oder Ausgabe
ohne Bestellnummer möglich!

Bitte lassen Sie sich immer eine
Bestellnummer mit dazugehöriger Tagesfarbe geben, danke.