

How To Meister Kufner

Nussecken

Wie alles begann

Unsere Philosophie

Unsere verschiedenen Sorten

Weitere Produkte

Produktinformationen

Bestellprozess

für Kunden im Großraum Nürnberg

für Kunden, die über den bananeira-Onlineshop bestellen

für Kunden über Postversand in Deutschland

Abrechnung

Überweisung

SEPA-Lastschriftmandat

Vorkasse

Zahlungserinnerung

Häufige Fragen

Wie komme ich an Produktinfos/Nährwerte oder das aktuelle BIO-Zertifikat?

Wie erfahre ich welche Sorten gerade aktuell sind?

Wie funktioniert das mit den Boxen?

Kontakt

Nussecken

Wie alles begann

Die Geschichte beginnt in Tansania, Ostafrika. Dort, am Fuße des Mount Meru, zwischen Serengeti und Kilimanjaro, habe ich über die bayerische Landeskirche vier Jahre in der Entwicklungszusammenarbeit gearbeitet. Im Usa River Rehabilitation & Training Center (URRC), einem kirchlichen Zentrum zur Ausbildung für junge Menschen mit Behinderung, durfte ich Teil eines ganz besonderen Projektes sein: Eine Bäckerei als neuer Ausbildungszweig für die Schülerinnen und Schüler des URRC, die allesamt ein Handicap haben, sollte entstehen. Vom Rohbau zum laufenden Produktionsbetrieb in vier Jahren.

In dieser Zeit versuchte ich allerlei Backwaren mit den dort vorhandenen Rohstoffen herzustellen. Wir hatten eine Nische gefunden, wir wollten hochwertige Backwaren herstellen, die vor allem die zahlreichen Gäste aus Europa und Amerika in der Touristenregion ansprechen, denn die Bäckerei sollte außerdem einmal als Einkommensquelle für das Center dienen. Deshalb war ein Produkt auch die Nussecke. Mit Erdnüssen statt Hasel- oder Walnüssen probierte ich sie aus, denn letztere sind dort unermesslich teuer und die Ecken würden dementsprechend aufgrund des Preises keinen Absatz finden.

Zugegeben, ich war nie ein großer Fan von Nussecken. Ich bin ein Freund von saftigen Produkten und Nussecken passten für mich da leider nicht rein. Nussecken, das war damals für mich wohl eines der letzten Produkte, die ich bei einem privaten Bäckereieinkauf in Deutschland gekauft hätte. Vielleicht war ich auch einfach aus meiner Lehrzeit gezeichnet, denn dort wurden die Nussecken mit Fertigmischungen ala "Bienenstich-Mix" hergestellt, was mit ehrlichem Handwerk für mich so rein gar nichts zu tun hatte.

Meine Nussecken aber waren ehrlich. In Tansania gibt es ja auch keinen "Bienenstich-Mix". Woher auch? Es gab auch keinen großen Markt für diverse Backwaren und in Sachen Nussecken waren wir die Pioniere. Mit Butter, Zucker, Sahne und Nüssen wurde die Masse gekocht, dann auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteigboden gegeben. Und ab damit in den Ofen. Nach dem Auskühlen noch schneiden und schokolieren. Die Kufner-Ur-Nussecke war geboren.

Im Grunde waren das für mich halt einfach Nussecken. Unsere Nussecken halt. Die gibts hier bei uns im URRC. Mit leckeren Erdnüssen. Mal was anderes. Schmeckt aber lecker. Und vor allem waren sie schön saftig!

Das aber eine so gewaltige Resonanz dann von einigen Besuchern des Centers kam, hätte ich nicht gedacht. Immer wieder kamen Gäste, vor allem die aus Deutschland zu Besuch waren, auf mich zu und erzählten mir, dass sie ja die Nussecken hier im Café probiert hätten. Sätze fielen wie "Sowas Gutes haben wir in Deutschland noch nicht gegessen" und "Oh und die Nussecken! Die werde ich vermissen! Schade, dass es die bei uns nicht gibt"

Mir wurde langsam klar, dass diese Nussecken, so wie sie sind, etwas wirklich Besonderes sind. Ich dachte mir, von allen Produkten, die wir haben, die Nussecken sind wahrscheinlich das Beste. Möglicherweise würden Sie genau so auch in Deutschland laufen.

Nach vier Jahren in Tansania kam ich verheiratet mit meiner Frau Grace als Bäckermeister zurück in meine Heimat Nürnberg. Etwas angekommen machte ich mich ein halbes Jahr später dann mit der Idee ebendiese Nussecken herzustellen und zu vertreiben, selbstständig.

-Kai Kufner

Unsere Philosophie

Unsere Nussecken sind nicht einfach nur Nussecken, sondern unsere Nussecken sind unsere Nussecken. Sie sind eher vergleichbar mit einem Stück Kuchen, wie eine Nusstorte, schön saftig, cremig und grundverschieden in den unterschiedlichen Sorten.

Auch in der Qualität schwanken unsere Nussecken und sind mal etwas weicher, mal etwas fester, mal oben glatt oder auch rau, mal ein Stücklein größer oder etwas kleiner (60-75g). Aber dazu stehen wir auch. Wir arbeiten so, dass wir die Nussecken, die wir produzieren in dem Moment mit Hingabe produzieren und nicht am Einheitsmaßstab messen.

Handwerk ist unser Traum, unser Produkt und unser Leben und genau das schmeckt man auch!

Unserem eigenen Anspruch nach haben wir uns selbst schon immer gewisse Standards gesetzt, welche über BIO oder die üblichen Branchenstandards hinausgehen. Deswegen haben wir uns im Sommer 2021 das erste mal Gemeinwohlbilanzieren lassen und sind darauf sehr stolz.

Natürlich gibt es immer noch Punkte, die sich verbessern lassen und wir arbeiten kontinuierlich daran, aber betrachten Projekte nicht nur durch Umsatz und Gewinn, sondern auch mit viel weitreichenderem Blick. Hier nun mal ein paar Punkte die uns besonders am Herzen liegen:

-Unsere Margarine ist palmfettfrei mit Rapsfett.

-Unsere Butter und Sahne sind Bioland/demeter zertifiziert und nicht nur nach EU-Bio Richtlinien.

-Unsere Schokolade beziehen wir direkt von fairafic, dem wahrscheinlich fairsten Schokoladenprojekt der Welt.

Unsere verschiedenen Sorten

Wir bieten 3 Sorten unserer Nussecken ganzjährig an. Dies sind unsere Klassiker:

-Erdnuss-Salz-Karamell-Ecke* - !Nicht Vegan!

-Walnussecke*

-Brownienussecke „Death by Chocolate“*

Außerdem gibt es unsere Limited Editions, Sorten, welche regelmäßig das Sortiment wechseln, wie z.B.:

- Haselnuss-Mokka*

- Mandel-Amaretto*

- Jecken-Ecken*

- Hanfnussecke*

- Salty Smoked Almonds*

- Flower-Power-Crunchy-Müsli*

- Kokos-Banane-Zitrone*

- Kokos-Pistazie*

- „Indian Summer“-Cashew-Mango-Curry*

- Rum-Traube-Haselnuss*

- Cashew-Chili-Nussecke*

- Haselnuss-Apfel-Zimt*

- Macadamia-Tonka*

*Bio & Vegan

Weitere Produkte

Neben unseren Nussecken produzieren wir außerdem:

- Mozartkugeln (von September bis Mai)
- Knusperpralinen (ganzjährig)
- Eisenlebkuchen (Mitte September bis Weihnachten)

Diese Produkte werden ohne Glutenhaltige Zutaten hergestellt, können aber Spuren von Dinkelmehl über die Luft enthalten.

Produktinformationen

Zu jedem Produkt findet ihr Produktinformationen mit Zutaten, Nährwerten und Allergenen auf unserer Homepage unter www.meister-kuefner.de/downloads.

Bei weiteren Fragen kommt gerne persönlich auf uns zu.

Bestellprozess

für Kunden im Großraum Nürnberg

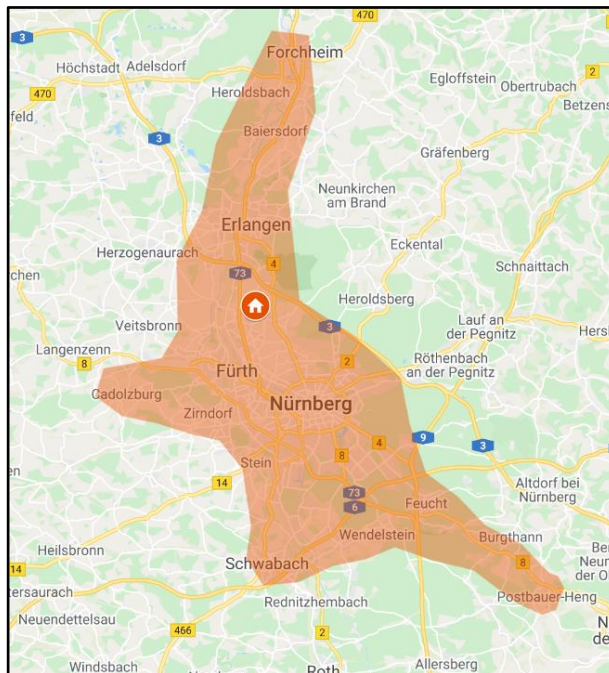
Wir liefern direkt aus unserer Nusseckenmanufaktur zu Unverpacktläden, Cafes, Bioläden und Delikatessengeschäften in der näheren Umgebung.

Sie sind nur ein kleiner Laden und Ihnen sind 30 Nussecken einer Sorte zuviel auf einmal? Nur bei Direktlieferung bieten wir auch gemischte Boxen mit verschiedenen Sorten an. Befinden Sie sich direkt im Liefergebiet beträgt die Mindestbestellmenge 15 Stück. Befinden Sie sich außerhalb des Liefergebietes +-10km beträgt die Mindestbestellmenge 30 Stück.

Wir liefern je nach Standort Mittwochs oder Donnerstags. Bitte setzt euch dafür mit uns in Verbindung, welcher Tag für euch in Frage kommt.

Bestellungen nehmen wir unter info@meister-kuefner.de bzw. über Whatsapp/SMS unter 0178 330 3865 entgegen.

Montags gibt es nochmal einen Bestell-Reminder mit den aktuellen Sorten über Whatsapp: Wenn ihr dazu hinzugefügt werden wollt, schreibt uns gerne unter 0178 330 3865 an.



für Kunden, die über den bananeira-Onlineshop bestellen

Unsere Nussecken finden sich im bananeira Onlineshop Partnerprogramm wieder. Dort könnt ihr mit eurer normalen Bestellung auch unsere Nussecken mit auf die Palette dazubestellen.

Es gibt immer nur die Sorten, welche auch im Onlineshop verfügbar sind.

Wir liefern immer Montags, Dienstags und Donnerstags zu bananeira. Das heißt, dass Bestellungen, die bis Sonntag, Montag und Mittwoch 23:59 rausgehen auch am nächsten Tag versandfertig sind. *(Ausgenommen eure Bestellung muss noch auf andere Produkte warten, welche nicht sofort verfügbar sind)*

Unsere Produkte werden gesondert behandelt, deswegen liegt in einer der Boxen ein Lieferschein bei, der nur unsere Produkte aufführt.

Beim bananeira-Warenkorb werden unsere Produkte nicht miteingerechnet. Ihr bekommt hierzu eine gesonderte Rechnung per E-Mail von uns einige Tage, nachdem wir von bananeira die Übergabe der Nussecken rückbestätigt bekommen haben.

Unsere Mehrwegfrischhalteboxen könnt ihr mit der bananeira Pfandretoure zurückschicken oder direkt an uns in die Produktion Meister Kufner – Großgrundlacher Hauptstr. 9 – 90427 Nürnberg

Wir sind darauf angewiesen um euch kontinuierlich zu liefern und bitten euch ab einer Menge von 10Kisten diese Selbständig an uns zurückzuschicken.

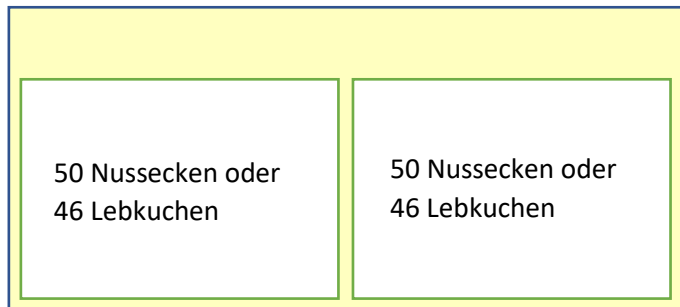
Reklamation:

Bei Qualitätsfragen kommt direkt auf uns zu.

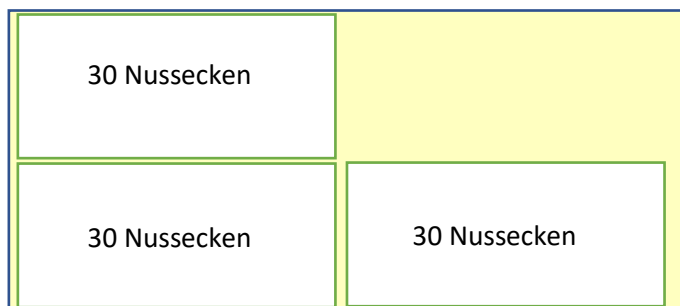
Bei nicht gelieferten Produkten wendet euch bitte sowohl an bananeira als auch an uns, dann können wir abklären wo eure Ware bleibt und wann/wie ihr Nachlieferung bekommt.

für Kunden über Postversand in Deutschland

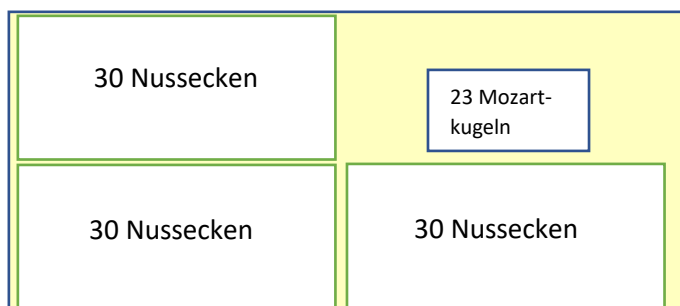
Wir versenden unsere Nussecken und weiteren Produkte auch innerhalb Deutschlands mit DHL-Paketen. Dafür gibt es mehrere Packmöglichkeiten:



2x 50er Boxen Nussecken (bzw 46er Boxen Lebkuchen) in einem DHL Paket L bis 10kg
Versand (2,09€ Packset L + 10,49€ Versandkosten -> Aufschlag von 13ct Pro Nussecke)



3x 30er Boxen Nussecken in einem DHL Paket L bis 10kg
Versand (2,09€ Packset L + 10,49€ Versandkosten -> Aufschlag von 14ct Pro Nussecke)



3x 30er Boxen Nussecken + 1x 23er Box Mozartkugeln in einem DHL Paket L bis 10kg
Versand (2,09€ Packset L + 10,49€ Versandkosten -> Aufschlag von 11ct Pro Produkt)

Bitte haltet euch bei eurer Bestellung an die empfohlenen Mengenkombinationen.
Bestellungen am besten telefonisch unter 0178 330 3865 oder per mail an info@meister-kuefner.de aufgeben.

Bitte sendet uns unsere Mehrwegfrischhalteboxen direkt an uns in die Produktion
Meister Kufner – Großgrundlacher Hauptstr. 9 – 90427 Nürnberg

Wir sind darauf angewiesen um euch kontinuierlich zu liefern und bitten euch ab einer Menge von 10Kisten diese Selbständig an uns zurückzuschicken.

Abrechnung

Rechnungen erhaltet ihr von uns immer per E-Mail. Falls ihr eine geänderte Rechnungsmail wünscht gebt uns einfach Bescheid und wir werden in Zukunft an diese Adresse schicken.

Überweisung

Rechnungsstellung mit Zahlung per Überweisung ist bei uns der Standard. Das bedeutet, dass dies die von uns empfohlene/gewünschte Zahlungsmethode ist.

Unsere Rechnungen erhaltet ihr per Mail. Zahlungsziel sind 7 Tage.

Wir bieten 2 Skontostufen an:

-Zahlung am Tag der Rechnungsstellung bzw. am Tag darauf 2%

-Zahlung bis 3 Tage nach Rechnungsstellung 1%

Dies ist auf jeder Rechnung nochmal einzeln aufgeführt mit den jeweiligen Fristdaten, Zahlungsbeträgen und Einsparnissen

Bitte gebt im Überweisungsfeld die **Rechnungsnummer ohne Bindestrich** an.

Bitte überweist für **jede Rechnung einzeln**, es ist einfach übersichtlicher.

SEPA-Lastschriftmandat

Gerne ziehen wir auch die Rechnungsbeträge mithilfe eines SEPA-Mandats ein. Hierbei entfällt die Skantomöglichkeit, da wir dadurch separaten extra-Aufwand haben. Bitte wendet euch an uns, falls ihr eure Rechnungen eingezogen bekommen wollt.

Vorkasse

In sehr seltenen Fällen fordern wir Vorkasse bei der Bestellung. Dies wird aber nur passieren, falls häufig Zahlungen über längerem Zeitraum ausstehend bleiben.

Zahlungserinnerung

Wir versenden im Schnitt nach 14 Tagen Zahlungserinnerungen, falls ihr noch offene Rechnung haben solltet. Bitte versteht dies nicht als Mahnung, es ist nur eine Erinnerung. Falls ihr schon mehrere Zahlungserinnerungen erhalten habt, kommen wir nochmal persönlich auf euch zu bevor wir eine Mahnung ausstellen.

Ihr habt überwiesen und bekommt trotzdem eine Zahlungserinnerung? – Dies liegt vermutlich daran, dass im Überweisungsfeld die Rechnungsnummer nicht bzw. falsch angegeben ist. In dem Fall gebt uns einfach Bescheid und nennt uns das Überweisungsdatum und euren Kontonamen. Dieser weicht teilweise vom Geschäftsnamen ab und lässt sich nicht immer sicher zuweisen.

Häufige Fragen

Wie komme ich an Produktinfos/Nährwerte oder das aktuelle BIO-Zertifikat?

Ihr findet alle unsere Dateien als PDF-Dateien unter www.meister-kuefner.de/downloads für euch zum Download bereit.

Wie erfahre ich welche Sorten gerade aktuell sind?

Für Bananeira-Kunden ist es ganz simpel, alles was im Shop verfügbar ist, ist auch lieferbar. Für alle weiteren Kunden: fragt bei eurer Bestellung gerne nach und wir nennen auch die aktuell verfügbaren Limited-Editions

Wie funktioniert das mit den Boxen?

Wir verpacken die Nussecken in Mehrwegfrischhalteboxen. Diese erhaltet Ihr Pfandfrei auf Vertrauensbasis. Wir würden diesen Zustand gerne beibehalten können, also geht bitte ehrlich damit um.

Bei allen Kunden, die wir direkt beliefern holen wir die Boxen bei der nächsten Lieferung wieder ab. Bitte haltet diese an euerm Liefertag bereit.

Bei Kunden außerhalb unseres direkten Liefergebiets bitten wir euch die Boxen zurückzuschicken: Entweder bei der bananeira-Pfand-Retoure mit ins Paket oder direkt zu uns an die Großgrundlacher Hauptstr. 9 in 90427 Nürnberg.

Kontakt

Büro: Kai Kürfner
Wilhelm-Spaeth-Str. 7
90461 Nürnberg

Produktion: Nusseckenmanufaktur Meister Kürfner
Großgrundlacher Hauptstr. 9
90427 Nürnberg

Chef für alles: kai@meister-kuefner.de
0178 330 3865

Produktion: felix@meister-kuefner.de
0176 4709 2490

Bestellungen: info@meister-kuefner.de