



Warenangebot

VEB  
Hafftmann  
Pirna/Elbe



# Die Stadt Pirna

am Elbstrom gelegen, ist das Eingangstor zur Sächsischen Schweiz. Als Wahrzeichen der Stadt erhebt sich, weithin sichtbar, über den Mauern die alte Festung Sonnenstein. Hier in Pirna wird seit 1793 ein Magenbitter hergestellt, der als „Hafftmann Magenbitter“ bekannt geworden ist. So wie viele Erzeugnisse mit dem Ort ihrer Herkunft begrifflich verbunden und dadurch ein sicheres Merkmal ihrer Echtheit sind, wie Cognak, Batavia Arrak, Schwarzwälder Kirschwasser ist auch der „Hafftmann Magenbitter“ die Garantie dafür, daß es sich bei ihm um den einzigen echten und ältesten Pirnaer Magenbitter handelt. Die Aktenschränke des Betriebes bergen noch eine Vielzahl von Chroniken, die aufzeigen, daß der „Hafftmann Magenbitter“ schon im vorigen Jahrhundert als Namen in



Verbindung mit dem Etikett in vielen Ländern als Warenzeichen geschützt und eingetragen gewesen ist.

Den geschaffenen Qualitätsbegriff galt es für die Mitarbeiter des VEB Haftmann zu wahren, ja sogar zu verbessern. Dies konnte jedoch nur möglich sein, wenn es gelang, die zur Produktion benötigten hochwertigen Drogen zu beschaffen. Indem unsere Regierung in ihr Import-Programm die von uns so begehrten Rohstoffe einbezog und somit zur Verfügung stellte, wurden die Bemühungen zur Qualitätsverbesserung weitgehendst unterstützt. Selbstverständlich wirkte sich die Bereicherung der Rohstoffbasis nicht nur auf den „Magenbitter“ aus, sondern auch auf die Verbesserung der Qualität sämtlicher unter Verwendung von Drogen hergestellten Liköre des VEB Haftmann.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie das Produktionsprogramm des VEB Haftmann, Pirna, aus dem zu ersehen ist, welche Grundstoffe in den einzelnen Erzeugnissen Verwendung finden.



# Haffmann Magenbitter

35 Vol. %

Die Spezialität des Betriebes! Ein Magenbitter in Weiterentwicklung der Rezeptur des Dr. Pienitz aus edelsten in- und ausländischen Drogen hergestellt, so u. a. Enzian, Pomeränzen, Galgant, Ingwer, Zimt und Nelken.

Dank guter Außenhandelsbeziehungen zu den uns befreundeten Volksdemokratien kann dieses Spitzenerzeugnis wieder in alter Güte auf den Markt gebracht werden.





Betr.-Nr. 68/392/4035

II/25/2

Waren-Nr. 68 54 43 00

**Hafftmann**  
ist der einzige echte und älteste  
**Pirnaer Magenbitter**

# Abtei Gold

35 Vol. %



Ein zarter, feinblumiger Kräuter-Destillat-Likör. Auch er zählt zu den ältesten Sorten im Fabrikationsprogramm unseres Betriebes. Außer vielen in- und ausländischen Drogen, wie z. B. Cardamom, Zitronenmelisse, Tonkabohnen, Abeimoschus, Ysopkraut wird auch Bienenhonig mit einem Schuß Weindestillat zur Geschmacksabrundung verwendet.

1793

# Abtei-Gold

35 RAUMTEILE WEINGEIST

VEB

*Kraftmann*



*Pirna/Elbe*

# Cordial Medoc

35 Vol. %



ist als der wertvollste Likör zu bezeichnen.

Der Ursprung seiner Rezeptur liegt in Frankreich. Dort wurden zu seiner Herstellung neben Weindestillat edle Dessert- und Malagaweine zur Abrundung des Geschmacks verwendet.

Was einst französische Destillierkunst als Spitzenleistung entwickelte, wird heute bei uns unter Verwendung edelster Rohstoffe für den Bedarf unserer werktätigen Bevölkerung hergestellt.

WAPPEN DER STADT PIRNA



# CORDIAL MEDOC

35 Vol. Prozent

VEB



68/392/403<sup>5</sup>

*Haffmann Likörfabrik  
Pirna*

# Mokka Edellikör

25 Vol. %

Zu diesem auserlesenen Likör wäre viel zu sagen, jedoch die Qualität spricht für sich. – Trotzdem einiges zur Information: Mokka ist ein reiner Kaffeelikör. Pro Liter werden 50 g Bohnenkaffee verarbeitet. Dieser wird aus den besten Kaffee-Importen ausgewählt.

Um das volle Kaffee-Aroma zu erhalten, wird darauf geachtet, daß nur frisch gerösteter Kaffee zur Verarbeitung kommt.





S

68/392/4035

**Mokka**

*Edellikör*

25 Vol.  $\frac{0}{10}$

VEB HAFTMANN PIRNA

# Eierlikör

20 Vol. %



Der Eier-Likör ist ein Emulsionslikör und verdankt Aussehen und Dicke ausschließlich frisch aufgeschlagenen Eiern. Er enthält 240 g Eigelb im Liter, das entspricht dem Eigelb von ca. 15 Eiern. Ein fein abgestimmter Vanillegeschmack erhöht den Genuß beim Trinken.

Der Eier-Likör mit Mokka vermischt ergibt einen Cocktail, der bei häuslichen Festlichkeiten zu empfehlen ist.



Eier  
Likör

20 Vol %

68/392/4035

VEB HAFFTMANN · PIRNA · ELBE

# Batavia Arrak-Verschnitt

40 Vol. %



Der Batavia Arrak-Verschnitt wird erst seit 1954 wieder in der DDR hergestellt. Dank der Ausweitung der Handelsbeziehungen war es möglich, die seit Jahren bestandene Lücke in der Einfuhr von Batavia Arrak pure wieder zu schließen. Der Grundstoff des Batavia Arrak ist hauptsächlich der Reis, der auf Java angebaut wird.

Der Arrak zeichnet sich durch ein juchtig-blumiges Aroma aus. Seine hauptsächlichste Verwendung findet er in der Form der Zubereitung von Heißgetränken.

V.E.B. HAFFTMANN PIRNA / ELBE



REIS IST DIE GRUNDLAGE BEI DER HERSTELLUNG VON ARRAK



68/392/4035

# BATAVIA ARRAK- VERSCHNITT

40 Vol. %

INHALT 0,7 l

WALDNER & STRASSER

DW 53

11/9/38

L  
I  
E  
R  
Ö  
B  
F  
A  
B  
R  
I  
K

L  
I  
E  
R  
Ö  
B  
F  
A  
B  
R  
I  
K

# Weinbrand-Verschnitt Spezial

38 Vol. %



Ein Verschnitt der Sonderklasse, hergestellt unter Verwendung von 20 % reinem Weindestillat erster Qualität. Er zeichnet sich besonders durch sein bukettreiches und reifes Aroma aus.

DEUTSCHER WEINBRAND VERSCHNITT



*Weinbrand  
Verschnitt  
Spezial*

38 Vol.%



VEB HAFTMANN  
PIRNA / ELBE

# Weinbrand-Verschnitt

38 Vol. %



Im Gegensatz zu Weinbrand-Verschnitt Spezial finden hier 10 % Weindestillat Verwendung. Der Destillateur unseres Betriebes hat durch Verwendung von Zusätzen auch diesem Erzeugnis eine beliebte Geschmacksrichtung gegeben.

DEUTSCHER WEINBRAND VERSCHNITT



Weinbrand-  
Verschnitt

38 Vol. %

VEB HAFFTMANN  
PIRNA/ELBE



12/420

# Morell Kirsch

35 Vol. %



Fruchtsaftlikör – verdankt seinen Namen der Schattenmorelle. Frischer Sauerkirschmutteraft findet zu seiner Herstellung Verwendung.

Durch Zusatz von Kirschwasser wird er vollmundig und abgerundet im Geschmack.



Morell

*Kirsch-  
Fruchtsaft-  
likör*

*35 Vol.%*

VEB HAFTMANN  
LIKÖRFABRIK PIRNA/ELBE

Mit unserem vorliegenden Warenangebot wollen wir dem Handel einen Wegweiser durch unsere Produktion geben. Wir wissen: der Handel ist das Bindeglied zwischen Produktion und Verbraucher, ohne dessen richtiges Funktionieren das Ziel der Verbesserung unseres Lebens nicht erreicht werden kann.

Zur Unterstützung der Verkaufsinstrukteure möchten wir noch folgende Hinweise geben:

Nachdem am 4. März 1955 die Veröffentlichung der „Begriffsbestimmungen für Spirituosen“ in den „Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums der Lebensmittelindustrie“ erfolgt ist, wird eine weitere Voraussetzung zur Verwirklichung der „Verordnung über die Erhöhung und Verbesserung von Verbrauchsgütern für die Bevölkerung“ vom 17. Dezember 1953 geschaffen.

Wenn es in den Begriffsbestimmungen weiter heißt: „Ohne Prüfzeichen des DAMW dürfen im Inland keine Spirituosen in den Verkehr gebracht werden“, können wir zu Ihrer Information und zur Erleichterung Ihrer Verkaufsgespräche versichern, daß alle von uns hergestellten Sorten mit dem Prüfzeichen und unsere im Sonderprogramm liegenden Erzeugnisse mit dem Prüfzeichen „Sonderklasse“ versehen sind.

Hoffmann-Spirituosen sind nicht erst seit heute ein Begriff für alle Liebhaber eines guten Tropfens.

Helle, luftige Fabrikationsräume mit zweckentsprechenden Maschinen ausgestattet und einsatzfreudige Mitarbeiter garantieren für ein immer gleichbleibendes Erzeugnis von bester Qualität.

Unser Sonderprogramm umfaßt folgende Sorten:

„Weinbrand-Verschnitt Spezial“	38 Vol. %	„Cordial Medoc“	35 Vol. %
„Batavia Arrak-Verschnitt“	40 Vol. %	„Mokka Edellikör“	25 Vol. %
„Jamaika Rum-Verschnitt“	40 Vol. %	„Eierlikör“	20 Vol. %
		„Mokka Sahne“	25 Vol. %

Zu unserem Konsum-Programm zählen:

Die Spezialität des Betriebes „Hoffmann Magenbitter“,

die Kräuterliköre „Angelica“, „Abtei Gold“,

der Kirsch-Fruchtsaftlikör „Morell“ mit der rassigen Fruchtnote,

sowie unsere Trinkbranntweine „Pirnaer Trinkbranntwein“ weiß und gelb, „Wodka“.