



**Zutaten**  
 Leibniz Vollkorn oder Landkekse  
 gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Dill, Schnittlauch,

Kerbel)  
 Rucola

Cocktailtomaten

Fleischtomaten

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

Preiselbeerkonfitüre

Brikkäse von der Rolle

Weintrauben

Ziegenkäsetaler

Schinkenscheiben

Minigurken

Frischer Knoblauch

Hollisem

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Chives

Basilikum

Dill

Schnittlauch

Kerbel

Rucola

Cocktailtomaten

Fleischtomaten

Preiselbeerkonfitüre

Brikkäse von der Rolle

Weintrauben

Ziegenkäsetaler

Schinkenscheiben

Minigurken

Frischer Knoblauch

Hollisem

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Chives

Basilikum

Dill

Schnittlauch

Kerbel

Rucola

Cocktailtomaten

Fleischtomaten

Preiselbeerkonfitüre

Brikkäse von der Rolle

Weintrauben

Ziegenkäsetaler

Schinkenscheiben

Minigurken

Frischer Knoblauch

Hollisem

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Chives

Basilikum

Dill

Schnittlauch

## Zubereitung

### Kräutersandwich

1. Auf einer Landkeke mit 75 g Frischkäse, verrührt mit 2 TL gehackten, gemischten Kräutern gewürzt mit Salz und Pfeffer, auf die Kekse streichen (einen EL zurücklassen). Mit 2 bis 3 kleinen, gewaschenen Rucolablättern belegen und 4 Vollkorn oder Landkekse darauflegen. Den restlichen Frischkäse auf die Kekse

## Datenschutz

### 1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

### 2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre



verteilen und mit Rucolablättern und geviertelten Cocktailtomaten belegen. Das Sandwich sofort servieren.

#### **Brie-Happen mit Weintrauben**

Auf je 1 Leibniz Vollkorn oder Landkeks etwas Preiselbeerkonfitüre geben. Mit 2 Scheiben Brie-Käse und gewaschenen, halbierten Weintrauben belegen. Als Topping wieder etwas Preiselbeerkonfitüre sowie z.B. Schnittlauchhalme darauf verteilen.

#### **Ziegenkäse-Happen**

Je 1 Leibniz Vollkorn Keks mit etwas Honigsenf bestreichen. Mit in dünne Scheiben geschnittenen Feigen belegen. Jeweils 1 kleinen Ziegenkäsetaler darauflegen und mit etwas Honigsenf bedecken. Nach Belieben mit Kerbel- oder Petersilienblättern garnieren.

#### **Aufschnitt-Happen**

Je 1 Leibniz Vollkorn oder Leibniz Landkeks mit etwas Frischkäse oder Kräuterbutter bestreichen. Mit je 2 hauchzarten Schinkenscheiben (Serrano- oder Parmaschinken) und gewaschenen Minigurkensäulen oder Cocktailtomaten belegen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

#### **Bruschetta-Happen**

1 kleine Fleischtomate und 1 Knoblauchzehe enthäuten, beide in kleine Würfel schneiden. 1 Teelöffel gehacktes Basilikum und etwas Olivenöl mit den Tomaten- und Knoblauchwürfeln verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Etwa 4 Vollkorn Kekse mit der Tomatenmasse belegen, mit Basilikumblättern garnieren und die Tomaten-Bruschetta sofort servieren.



## **Datenschutz**

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



### **1. Zugriffsdaten**

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über

Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

## **2. Kontaktformular und Newsletter**

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

## **3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung**

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com).

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

## **4. Links zu Websites anderer Anbieter**

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

## **5. Verantwortliche Stelle**

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com)