

REGIONAL ✦ HANDWERK ✦ BIO UND BIOLAND ✦ AUCH VEGAN

WITTY'S

MANUFAKTUR



KATALOG

2025

wittys-manufaktur.de



Bernhardsmüh 3, 15837 Baruth/Mark

Unsere Landfleischerei

DIE GOURMET-MANUFAKTUR

Im April 2024 haben wir die ehemalige Landfleischerei Marker inklusive Rezepten und Mitarbeitern übernommen und produzieren dort hochwertige Fleisch- und Wurstwaren.

Über uns

Wir sind Witty's

DIE BIO-CURRYWURST

Witty's hat seinen Namen vom Berliner Wittenbergplatz. Dort haben wir 1984 unseren ersten Imbissbetrieb gegenüber vom KaDeWe eröffnet. Vor kurzem konnten wir dort ganz stolz unser 40-jähriges Betriebsjubiläum feiern.

Seit über zwanzig Jahren ist bei uns alles bio. Wir sind der erste Imbissbetrieb Deutschlands mit eigener Bioland-Currywurst im Sortiment und erhalten für unsere Produkte regelmäßig nationale sowie internationale Auszeichnungen, z.B. den Pariser Fooding-Preis oder auch Anfang dieses Jahres die Bioland-Goldmedaille auf der Nürnberger Messe BioFach.

Darüber hinaus haben wir einen Imbiss am Flughafen BER in Schönefeld (hinter der Sicherheitskontrolle) und am S-Bahnhof Friedrichstraße.

Unser neuer Standort ist eine große Produktionsstätte im Gewerbegebiet von Baruth/Mark. Darüber hinaus betreiben wir eine Verkaufsstelle am Bahnhof im OT Wünsdorf (bei Zossen). Beide Orte haben wir von der Familie Marker übernommen und natürlich: Tradition verpflichtet!

Hier vor den Toren Berlins wollen wir hochwertige und regionale Fleisch- und Wurstwaren sowie unsere innovativen veganen Produkte für Endkunden, Gastronomie und Gemeinschaftsversorger herstellen. Wir sind selbst Gastronomen und wissen, auf was es ankommt. Dabei sind wir äußerst flexibel und richten uns gerne nach Ihren Anforderungen.

Viele unserer Produkte können wir natürlich auch in Bio- bzw. Bioland-Qualität anbieten.



Viel mehr als Currywurst!



Echt regional.



Die konventionellen Schweine, die in unserem Betrieb verarbeitet werden, sind ausschließlich aus unserer Region. Die Ferkelaufzucht, die Mast und auch der Schlachtbetrieb befinden sich in Sachsen. Kurze Transportwege sind für die Tiere wichtig und entlasten die Umwelt. Unsere sächsischen Lieferanten garantieren einen hohen Tiergesundheitsstatus und ausgezeichnete Hygienestandards.

Kurzum: Bei uns erhalten Sie stets beste Qualität. Wir freuen uns auf die künftige Zusammenarbeit.

Ihre Witty's Gourmet-Manufaktur

UNSERE KLASSIKER

Rund um die Currywurst



**Currywurst mit Darm
"Berliner Art"**

regional | bio | Bioland



**Currywurst ohne Darm
"Berliner Art"**

regional | bio | Bioland



**Bio-Pommes
im Steakhouse-Schnitt**

bio | tiefgefroren | 10 kg



**Witty's Bio-
Tomatenketchup**

bio | 10 kg Eimer

"WAT SCHÖN'RET GIBT
ET NICH, ALS WIE
CURRYWURST"



**Grillboulette,
roh oder vorgegart**

regional | bio | Bioland



**Wiener Würstchen oder
"Ossi"-Wiener im Schälldarm**

regional | bio | Bioland



**Grobe Rostbratwurst
"Thüringer Art"**

regional | bio | Bioland

IT'S BBQ-TIME

WITTY'S
MANUFAKTUR

Unser Grill-Sortiment



Frische Rostbratwurst
"Thüringer Art"

regional | bio | immer
ungebrüht



Unser Geheimtipp:
"Schlossknochenfleisch"

regional | fein & zart
Ranger- oder Kräutermarinade



Hähnchensteak
mit Curry-Marinade

regional | bio

GRILLSAISON IST IMMER!



Grill-Taler
mit Gyros-Marinade

regional



Marinierte Kammscheiben
in vielen Variationen

regional | bio

Folgende Marinaden stehen zur Auswahl:

Ranger, Kräuterbutter, Brauhaus oder Knoblauch

5 Stück pro Packung (vakuumiert)

Auch als
30 g-Würstchen
"Nürnberger"-Art
Perfekt für das Frühstücks-
buffet oder in der
Schulversorgung



PROBIER'S DOCH MAL VEGAN!

Unser Highlight:

Witty's Bio-Vegane Currywurst

- 100 % regionale Herstellung
- 100 % vegan
- 100 % ohne Allergene
- 100 % ohne Zusatzstoffe
- 100 % Currywurst
- 100 % lecker

Zutaten: Wasser, 20%
Ackerbohnenprotein*, 14%
texturierte Pflanzenproteine*
(80% Erbsenprotein, 20%
Ackerbohnenprotein),
Sonnenblumenöl*, Gewürze*,
Speisesalz, Glukosesirup*.
*aus kontrolliert ökologischem
Anbau

Bon appétit!



Zutaten: Wasser, 30% texturiertes Weizenprotein [Weizenprotein, Weizenmehl], Pflanzenöl (Sonnenblumen, Raps), Speisesalz, Maltodextrin, natürliches Aroma, Trockenglucose, färbendes Lebensmittel: Süßkartoffel, Zucker, Gewürze, Gemüsepulver, Säuerungsmittel: Milchsäure; Citronensäure, Säureregulator: Calciumlactat, Rauch

VEGANER BACON

Ideale Anwendungsgebiete:

- beim Frühstück
- als Suppeneinlage
- vegane Carbonara
- vegane Flammkuchen
- auf der Pizza
- auf dem Brot
- einfach pur :-)

Rohwurst & Salami



Rohwurst & Salami

- 2715 Kümmelecke
 - 2760 Knacker
 - 2780 Party-Knacker

 - 2810 Grobe Mettwurst
 - 2600 Teewurst
 - 2620 Pfeffersäckchen

 - 0960 Räucherling
 - 2767 Chili-Beißer
 - 2765 Rinderknacker

 - 2640 Knoblauchwurst
 - 2650 Schlackwurst
- 2570 Nussalami
 - 2580 Kräutersalami
 - 2680 Haussalami

 - 2690 Ungarische Salami
 - 2700 Hirschsalami
 - 2730 Knoblauchsalami

 - 2750 Brotsalami
 - 2790 Wildschweinsalami
 - 2820 Franz. Salami

 - 2870 Chorizo
 - 2900 Italienische Salami



Kochwurst, Brühwurst & Schinken

- 3300 Käse-Wiener
- 3310 Wiener Würstchen
- 3320 Bockwurst
- 3311 Wiener im Schäldarm
- 3330 Party-Wiener



Koch- und Brühwurst & Schinken

- 2965 Rinderschinken
- 2910 Lachsschinken
- 2930 Schinkenspeck

- 2840 Nusschinken
- 3440 Krakauer
- 4410 Fetter Speck

- 4420 Magerer Speck
- 4210 Sülze
- 2310 HM Leberwurst

- 2310 HM Blutwurst
- 2320 Delikatess-Leberwurst
- 2340 Gutsleberwurst

- 2420 Schnittlauch-Leberwurst
- 2470 Tomatenleberwurst
- 2410 Sülzwurst

- 2010 Bierschinken
- 2020 Paprikawurst
- 2030 Leberkäse

- 2040 Jagdwurst
- 2080 Champignon-Lyoner
- 2920 Bauchroulade
- 2090 Billy-Wurst

- 2130 Römerbraten
- 2140 Kraftfleisch
- 2190 Pizzafleischkäse

- 2250 Bauernfrühstück
- 2370 Gutsfleischwurst
- 2380 Zungenwurst

- 2180 Zwiebelbauch
- 2100 Kochschinken
- 0950 Kasselerbraten

- 0980 Krustenbraten
- 4270 Hähnchen Aspik
- 2850 Schweinebraten



Hackfleisch

- 1220 Hackepeter
- 1230 Hackfleisch, gemischt
- 1240 Rinderhackfleisch
- 1250 Schweinehackfleisch



Feinkost, Salate und Suppen

- 4460 Schmalz ohne Grieben
- 4450 Griebenschmalz
- 6750 Curry-Sauce

- 4610 Kartoffelsalat
- 4620 Nudelsalat
- 4630 Rindfleischsalat

- 4640 Geflügelsalat
- 4660 Fleischsalat
- 4690 Krautsalat

- 4670 Eiersalat
- 4730 Käsesalat
- 4740 Dillhappen

- 4695 Möhrensalat
- 4760 Schichtsalat
- 6641 Sauerkraut

- 1280 Soljanka
- 1282 Gulaschsuppe
- 1290 Schnitzel, gebraten

- 2280 Fleischkäse, gebacken
- 0020 Roastbeef
- 0060 Rouladen, geschnitten

- 0150 Rindergulasch
- 0600 Schweinegulasch
- 0360 S-Kamm oh. Knochen

Und viel mehr! Kontaktieren Sie uns gerne, wenn Sie etwas nicht auf der Liste gefunden haben.



DANKE!

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Ab einem Mindestbestellwert von 250 € netto liefern wir Ihnen die Ware im Umkreis von Baruth und in Berlin-City ohne Aufpreis.

Unsere frischen Wurstwaren haben vakuumverpackt eine Mindesthaltbarkeit von ca. 14 Tagen. Pasteurisieren kostet einen Aufschlag von ca. 0,50 € pro kg und verlängert die Haltbarkeit auf ungefähr 6 Wochen.

Wir liefern in roten E2-Kisten und tauschen diese 1:1.

Für die Lieferung benötigen wir ca. 5 Werktage ab Bestelleingang.

Die Verpackungsgröße können wir gemeinsam abstimmen.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!



**Witty's Gourmet-
Manufaktur GmbH**

Bernhardsmüh 3
15837 Baruth/Mark

bestellung@wittys.de
030 - 211 94 96

wittys-manufaktur.de