

## Informationsblatt – Erwerb von Premium-Balsamico-Fässern

### 1. Zweck des Dokuments

Dieses Dokument dient dazu, die Funktionsweise des Erwerbs von Balsamico-Fässern, der von AlpTrade Consulting angeboten wird, klar und verständlich darzustellen.

### 2. Art der Transaktion

- Erwerb von natürlichen Balsamico-Fässern, die von Baerg Marti (Liechtenstein) AG produziert und gelagert werden.
- Jedes Fass enthält einen Premium-Apfel- oder Apfel-Birnen-Balsamico aus der Schweiz, der aus natürlicher Fermentation und Reifung unter kontrollierten natürlichen Bedingungen stammt.
- Es handelt sich um eine Transaktion über reale Sachwerte, die kein Finanzprodukt und kein Anlageinstrument darstellt.

### 3. Gesellschaft und Registrierung

Baerg Marti (Liechtenstein) AG ist eine im Handelsregister Liechtensteins eingetragene Gesellschaft, die im Bereich der Produktion und des Handels mit natürlichen Lebensmittelprodukten tätig ist.

Die Gesellschaft ist Eigentümerin der Lagereinrichtungen in Bergstollen in der Schweiz und in Liechtenstein, wo die Balsamico-Fässer unter optimalen Reifungsbedingungen gelagert werden.

Alle Eigentumszertifikate und vertraglichen Dokumente werden direkt von Baerg Marti (Liechtenstein) AG gemäss liechtensteinischem Recht ausgestellt.

### 4. Gegenstand der Transaktion

- Der Kauf bezieht sich auf ein oder mehrere 30-Liter-Fässer mit Apfel- oder Apfel-Birnen-Balsamico, die ein reifendes Produkt enthalten.
- Der Balsamico wurde in der Schweiz produziert und in Fässer abgefüllt, wo er derzeit in den Reifungsstollen gelagert wird.
- Jedes Fass ist ein nummeriertes physisches Gut, das namentlich seinem Eigentümer zugeordnet wird.
- Für jedes Fass wird ein namentliches Eigentums- und Lagerzertifikat ausgestellt, das Folgendes angibt:
  - die Seriennummer,
  - das Produktionsdatum,
  - die vereinbarte Lagerdauer,
  - und den Lagerort.
- Die Eigentumsübertragung erfolgt nach vollständiger Zahlung des Kaufpreises.

## 5. Reifungsprozess

Der Balsamico wird unter kontrollierten natürlichen Bedingungen gelagert, die sich durch konstante Temperatur, niedrige Luftfeuchtigkeit und Lichtabwesenheit auszeichnen.

Während der Reifung unterliegt das Produkt einer fortschreitenden natürlichen Verdunstung, die eine Konzentration der Zucker und organischen Säuren bewirkt. Die Verdunstungsrate variiert je nach Lagerort und seinen spezifischen Bedingungen, liegt aber im Allgemeinen zwischen 0,8 % und 1,2 % pro Jahr.

Diese einzigartigen Bedingungen fördern eine langsame, stabile und harmonische Reifung, ähnlich den traditionellen Methoden für Premium-Balsamico, wodurch das Produkt seine aromatische Komplexität und charakteristische Dichte entwickeln kann.

## 6. Natürliche Bildung von Balsamico-Kristallen

Im Laufe der Alterung verdunstet ein Teil der Flüssigkeit langsam durch das Holz des Fasses, was zu einer natürlichen Konzentration von Zucker und organischen Säuren führt. Dieser Prozess kann zur Bildung von Balsamico-Kristallen führen, einem typischen Merkmal alter und gut konservierter Fässer.

Diese Kristalle sind das Ergebnis einer langsamen Kristallisation der Balsamico-Komponenten unter dem Einfluss von Zeit, Temperatur und Produktdichte. Sie sind sehr gefragt, da sie eine vollständige Reifung, ein perfektes Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure sowie eine aussergewöhnliche Qualität der verbleibenden Flüssigkeit bezeugen.

Das Vorhandensein und die Menge der Kristalle können je nach Fasstyp, Lagerdauer und klimatischen Bedingungen der Stollen variieren. Auf dem hochwertigen Balsamico-Markt werden diese Kristalle als natürlicher Indikator für Seltenheit und Reinheit des Produkts wahrgenommen.

## 7. Allgemeine Kaufbedingungen

- Der Kauf umfasst:
  - den Balsamico im 30-Liter-Fass,
  - die Lagergebühren für die vereinbarte Dauer,
  - die Vollversicherung gegen physische Risiken,
  - die regelmässigen Qualitätskontrollen durch Baerg Marti (Liechtenstein) AG.
- Die Versicherung deckt: Brand, Wasserschäden, Diebstahl und Naturereignisse.
- Das Produkt bleibt während der gesamten Lagerzeit unter ständiger Überwachung von Baerg Marti (Liechtenstein) AG.

## 8. Optionen am Ende der Lagerzeit

Am Ende der Reifungszeit hat der Eigentümer drei Optionen:

1. Lieferung des Produkts
  - Lieferung des Fasses oder seines Inhalts (auf Wunsch in Flaschen abgefüllt).
  - Versand gemäss den geltenden Zoll- und Gesundheitsbestimmungen.
2. Verlängerung der Lagerung
  - Möglichkeit, die Reifung fortzusetzen, um das Produkt zu verfeinern.
  - Zusätzliche Gebühren fallen je nach zusätzlicher Dauer an.
3. Wiederverkauf / Freier Markt (Freihandverkauf)
  - Der Eigentümer kann sein Fass über eine Freihandverkauf-Transaktion an einen Dritten verkaufen.
  - Baerg Marti (Liechtenstein) AG oder AlpTrade Consulting können bei der Dokumentation und der Vermittlung eines Käufers behilflich sein. Servicegebühren können für die Unterstützung bei der Dokumentation und Vermittlung anfallen.
  - Der Markt für gereiften Balsamico ist nicht standardisiert: Der Preis hängt von der Qualität, dem Volumen und der Seltenheit der Charge ab.

## 9. Potenzieller Wert und Bewertung

Nach der Reifungszeit entwickelt der Balsamico eine grosse aromatische Komplexität, eine aussergewöhnliche Dichte und eine natürliche Stabilität aufgrund der langsamen Konzentration des Produkts.

**Wertbestimmende Faktoren des Fasses:** Der Wert des Fasses hängt hauptsächlich ab von:

- der Reifungsdauer,
- dem nach Verdunstung verbleibenden Volumen,
- der Konzentration und dem Vorhandensein von Kristallen,
- der Marktnachfrage nach hochwertig gereiftem Balsamico.

**Indikative Marktreferenzen:** Zu rein informativen Zwecken werden vergleichbare Fässer von etwa 5 Jahre gereiftem Apfelmalsamico im Allgemeinen zwischen CHF 16'000 und CHF 19'000 gehandelt, je nach Volumen, Produktdichte und Menge der vorhandenen Kristalle.

**Beobachtete Wertentwicklung:** Auf der Grundlage von Beobachtungen des freien Marktes und ohne jegliche Garantie schätzen einige technische Analysen eine potenzielle Wertentwicklung zwischen +5 % und +10 % pro Jahr, je nach Produktqualität, Lagerdauer und Seltenheit der Charge.

**Wichtiger Hinweis:** Diese Daten werden zu rein informativen Zwecken bereitgestellt und stellen in keinem Fall eine Renditeversprechen, eine Wertgarantie für die Zukunft oder eine Anlageberatung dar. Der tatsächliche Wert hängt ausschliesslich von den Marktbedingungen zum Zeitpunkt des Wiederverkaufs ab.

**Wiederverkaufsmarkt:** Die Fässer können im "Free Market" (freier Freihandverkauf-Markt) gemäss den geltenden Marktbedingungen und der spezifischen Nachfrage der Käufer (Gastronomen, Sammler, Importeure oder hochwertige Feinkostläden) wiederverkauft werden. Es wird keine Liquidität oder Rückkaufpreis garantiert.

## 10. Absicherung im Fehlerfall

- Im Falle eines durch Gutachten festgestellten Qualitätsmangels oder einer abnormalen Verschlechterung des Produkts (ausser der erwarteten natürlichen Verdunstung) geht das betroffene Fass gemäss den in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen definierten Kriterien in das Eigentum von Baerg Marti (Liechtenstein) AG über.
- Baerg Marti (Liechtenstein) AG wird dann das fehlerhafte Fass durch ein gleichwertiges Fass ersetzen oder den ursprünglichen Kaufpreis erstatten.
- Die genauen Modalitäten dieser Garantie, einschliesslich der Fehlerkriterien und Bewertungsverfahren, sind in den AGB von Baerg Marti (Liechtenstein) AG aufgeführt.

## 11. Besteuerung

- Das Produkt wird während der gesamten Reifungszeit steuerfrei gelagert.
- Während dieser Zeit wird keine Wertbewertung oder Rendite berechnet.
- Im Falle eines Wiederverkaufs an einen Dritten kann die Differenz zwischen Kaufpreis und Verkaufspreis einen steuerpflichtigen Kapitalgewinn darstellen.
- Die Regeln variieren je nach Steuerhoheit des Eigentümers.
- Es wird dringend empfohlen, vor jedem Wiederverkauf oder Export einen unabhängigen Steuerberater oder Rechtsberater zu konsultieren.

## 12. Wesentliche Punkte zum Merken

- Premium-Balsamico-Fässer – physische Sachwerte.
- Gesellschaft: Baerg Marti (Liechtenstein) AG, registriert und aktiv.
- Namentliches Eigentum, Zertifikat und Versicherung inbegriffen.
- Drei Optionen am Ende der Lagerung: Lieferung, Verlängerung, Freihandverkauf.
- Ersatz- oder Rückerstattungsgarantie im Fehlerfall.
- Freier Markt möglich, ohne Preisgarantie.
- Beobachtete indikative Entwicklung (nicht vertraglich, ohne Garantie): +5 bis +10 % pro Jahr.
- Keine Rendite während der Reifung vorgesehen.
- Kapitalgewinnsteuer bei Wiederverkauf möglich.
- Empfehlung: Konsultieren Sie einen Steuerexperten vor jeder Transaktion.

## 13. Kontakt

Für weitere Informationen:

**AlpTrade Consulting**

E-Mail: [info@patc.ch](mailto:info@patc.ch)

Web: [www.alptradeconsulting.ch](http://www.alptradeconsulting.ch)

Telefon: (+41) 079 564 92 88

