

Wichtige Information

Dieses Dokument dient ausschliesslich zu allgemeinen Informationszwecken.

Es hat zum Ziel, die grundlegenden Prinzipien im Zusammenhang mit dem Erwerb eines physischen, materiellen Gutes sowie den damit verbundenen Eigentumsprozess in vereinfachter Form darzustellen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und stellt keine technische, rechtliche oder finanzielle Beratung dar.

Dieses Dokument stellt in keiner Weise dar:

- ein Angebot oder eine Aufforderung zur Investition,
- ein reguliertes Finanzprodukt oder eine regulierte Finanzdienstleistung,
- eine Anlage-, Rechts- oder Steuerberatung,
- eine Empfehlung oder Stellungnahme,
- eine Zusicherung oder Garantie hinsichtlich Wert, Performance oder zukünftiger Ergebnisse.

Jeder hierin beschriebene Erwerb bezieht sich auf einen Sachwert (materielles Gut). Es wird kein Finanzinstrument und kein reguliertes Anlageprodukt angeboten oder beworben. ausschliesslich

Die enthaltenen Informationen basieren auf Quellen, die zum Zeitpunkt der Erstellung als zuverlässig erachtet wurden. Es wird jedoch keine Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität übernommen. Verfügbarkeit, Konditionen und Eigenschaften können sich jederzeit und ohne vorherige Ankündigung ändern.

Jede Entscheidung ist vom Leser eigenverantwortlich zu treffen und gegebenenfalls nach Konsultation entsprechend qualifizierter und zugelassener Fachpersonen.

Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden oder Verluste, die aus der Nutzung oder Auslegung dieses Dokuments entstehen, wird ausgeschlossen

Für Fragen oder zusätzliche Informationen kontaktieren Sie uns bitte direkt unter - info@aptc.ch

Der Markt für Balsamico-Essig

Essig – insbesondere Apfelessig und Balsamico – erfreut sich aufgrund seiner natürlichen Vorteile zunehmender Beliebtheit, darunter die Unterstützung des Blutzuckergleichgewichts, das Gewichtsmanagement, die Förderung der Verdauung sowie die Verwendung in gesundheitsorientierten Getränken.

Hochwertiger Balsamico verzeichnet weltweit ein nachhaltiges Wachstum, getragen von einer steigenden Nachfrage nach authentischen, natürlichen und hochwertigen Produkten.

Der **globale Markt für Premium-Balsamico** weist eine solide Dynamik auf. Laut Marktanalysen aus dem Jahr 2023 wird zwischen 2023 und 2030 ein durchschnittliches jährliches **Wachstum von 5,70 % erwartet**, gestützt durch eine anhaltend hohe Nachfrage in Europa, Nordamerika und Asien.

Das Premiumsegment, wenngleich exklusiver und weniger massenmarktorientiert, spricht eine Kundschaft an, die Wert auf authentische, natürliche und raffinierte Produkte legt. Dieser Trend wird zusätzlich durch das wachsende Interesse an hochwertiger Ernährung sowie den Wunsch, weniger, aber bewusster zu konsumieren, verstärkt.

In diesem Kontext **hebt sich** Baerg Marti durch einen einzigartigen handwerklichen Ansatz, die vollständige Kontrolle über den Reifeprozess sowie die Entwicklung aussergewöhnlicher Produkte hervor, die den Anforderungen dieses anspruchsvollen Marktes gerecht werden.

Der Kauf eines Balsamico-Fasses kann mehrere Vorteile bieten.



Mit einem **tangiblen Produkt** entscheiden Sie sich für ein konkretes und langlebiges Gut, das auf traditionellem Handwerk basiert. Im Gegensatz zu virtuellen oder immateriellen Produkten handelt es sich beim Balsamico um ein **reales Erzeugnis**, das für seine Qualität und Authentizität geschätzt wird.



Die stabile Natur des Marktes für hochwertigen Balsamico spiegelt eine **konstante Nachfrage** seitens Feinschmecker und Kennern wider. Selbst in unsicheren Zeiten bleibt das Interesse an handwerklich hergestellten und raffinierten Produkten bestehen und unterstreicht damit die **Beständigkeit dieses Segments**.



Ein tangibles Produkt zu Ihrer Sammlung hinzuzufügen, kann eine **neue Dimension** jenseits herkömmlicher Güter bieten und Ihnen eine einzigartige sensorische und kulturelle Erfahrung ermöglichen.



Wie ein guter Wein entwickelt auch ein hochwertiger Balsamico im Laufe der Zeit **komplexere und geschätzte Aromen**. Diese natürliche Entwicklung kann auf dem Markt für gastronomische Produkte ein **wachsendes Interesse** wecken und somit eine attraktive Perspektive bieten, falls Sie sich eines Tages entscheiden sollten, ihn weiterzugeben.



BAERG MARTI



BAERG MARTI

Kauf, Lagerung, Veredelung und
Verkauf von Lebensmitteln.



3454

EINZELNE LAGERORT
JUNGFRAU TOP
OF EUROPE

26 JAHRE
VON KNOW-HOW

100%
MADE IN SUISSE

LAGERBEDINGUNGEN
+3'000
METER ÜBER DEM
MEERESSPIEGEL

1 ER-HÖHLE
2009
MUTTHORN

1998
DIE ÄLTESTEN FÄSSER



BAERG MARTI

3454
MOUNTAIN
ESSENCE 

3454 MOUNTAIN ESSENCE

COLLECTION DE 9 CRÉATIONS FRUITÉES

9 déclinaisons pour des expériences gustatives uniques.

Le secret : des fruits bien mûrs et 5 % du délicieux 3454 Beyond Balsamico. 3454 Mountain Essence est une spécialité entièrement naturelle sans additifs. La particularité de nos créations uniques à base de balsamique réside dans leur origine suisse, des fruits sélectionnés jusqu'au produit final raffiné. Plébiscitée par les chefs de renom, la collection 3454 Mountain Essence inspire d'extravagantes compositions gourmandes et invite l'exceptionnel dans nos assiettes au quotidien.

Tarif unitaire - 200ml : 42 CHF
(incl. TVA / Suisse & Liechtenstein)

WWW.BEYOND3454.COM

POMME



POIRE



COING



ABRICOT



CERISE



MYRTILLE



MÛRE



QUETSCH



FRAMBOISE





BAERG MARTI

3454

BEYOND
BALSAMICO

3454 BEYOND BALSAMICO

LE BALSAMIQUE D'EXCEPTION

Notre 3454 Beyond Balsamico vieillit en toute quiétude dans des fûts en chêne entreposés dans les galeries du Jungfrauoch, au coeur des Alpes suisses. 10 ans au minimum seront nécessaires avant que ce produit rare et très prisé ne trouve le chemin de nos cuisines. Les gastronomes de haut niveau et les chefs étoilés, comme Franck Giovannini, chef trois étoiles Michelin du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, plébiscitent ce produit gastronomique au goût incomparable et entièrement naturel. Nous le présentons dans un flacon en verre élégant, créé spécifiquement pour lui.

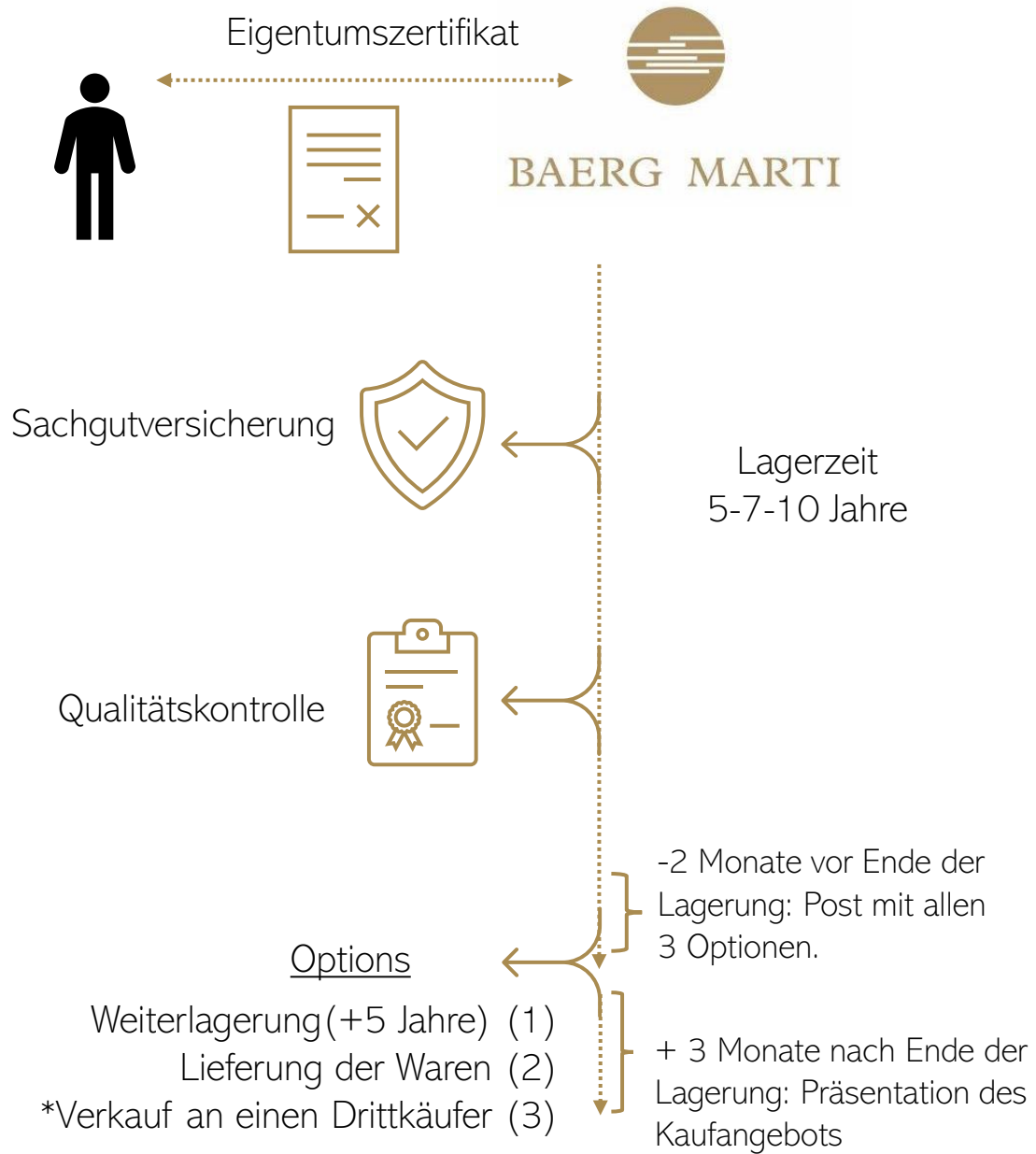
Tarif du flacon 100ml : 330 CHF

(incl. TVA / Suisse & Liechtenstein)

WWW.BEYOND3454.COM



BLACK GOLD
SWISS MADE



*Die Verkaufsoptionen hängen von der Marktnachfrage zum Zeitpunkt ihrer Prüfung ab.





BAERG MARTI

SWISS MOUNTAIN PREMIUM BALSAMICO de BAERG MARTI
Jungfrauoch Oberland bernois

CERTIFICAT DE STOCKAGE

Objet(s) du stockage Stockage d'un total de _____ fût(s) de 30 litres chacun
balsamique de pomme (prix à l'unité _____ CHF 12 000,00 TVA incluse)
à un prix d'achat de _____ CHF 0.00 TVA incluse

Numéro(s) de fût _____ Millésime _____

Lieu du stockage Jungfrauoch Top of Europe _____

Durée du stockage Début : _____ Fin : _____

Propriétaire des objets du stockage

Madame Monsieur Madame Monsieur

Titre _____

Prénom(s) _____

Nom _____

Rue / n° _____

CP / lieu _____

Pays _____

Deux mois avant la date de fin d'entreposage, BAERG MARTI (Liechtenstein) AG informe par écrit le/la propriétaire de cette expiration et des 3 options possibles suivantes :

- Livraison au(x) propriétaire(s) par BAERG MARTI (Liechtenstein) AG
- Médiation d'un acheteur tiers par BAERG MARTI (Liechtenstein) AG
- Stockage pour 5 années supplémentaires par BAERG MARTI (Liechtenstein) AG

En cas de défaut, le(s) fût(s) de balsamique de pomme reste(nt) auprès de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG et le prix d'achat de départ est remboursé. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG apporte les plus grands soins et un contrôle du produit naturel. Les autres conditions sont présentées dans les conditions générales de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG, partie intégrante de la commande de départ et de l'ordre de stockage. Elles peuvent être consultées sur www.baerg-marti.li et sont envoyées gratuitement au propriétaire sur demande. En signant le « Compte-rendu d'entretien » et la « Commande avec l'ordre de stockage », le propriétaire a lu et accepté les informations importantes relatives à l'achat de biens ainsi que les conditions générales de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG.

Triesen, _____

Lieu, date

BAERG MARTI (Liechtenstein) AG



Angebot A

Fass / 30 Liter
Neu Cuvée 2025
Äpfel – Poires

CHF 16'000.-
10-jähriger
Lagervertrag



Angebot B

Fass / 30 Liter
Neu Cuvée 2025
Äpfel

CHF 14'000.-
7-jähriger
Lagervertrag

Angebot D

Fass / 30 Liter
Sekundärmarkt

Preise und Lagerdauer
variieren je nach
verfügbaren Angeboten



Balsamico- Kristalle

Balsamico-Kristalle gelten als eine kulinarische Delikatesse.

Sie entstehen während des Reifungsprozesses auf natürliche Weise durch die natürliche Verdunstung von Balsamicoessig durch die Poren des Fassholzeessigs.

Wenn Essig altert und Wasser verliert, steigt seine Dichte, und einige Bestandteile werden konzentriert. Diese konzentrierten Bestandteile beginnen im Essig kleine feste oder halb feste Kristalle zu bilden.

Das passiert häufiger in älteren, geschmacksorientierteren Fässern, da der Essig länger bleibt und die Komponenten sich entwickeln und kristallisieren können. Diese Kristalle sind eines der Elemente, die zur Komplexität und Fülle von Balsamico-Essig beitragen.

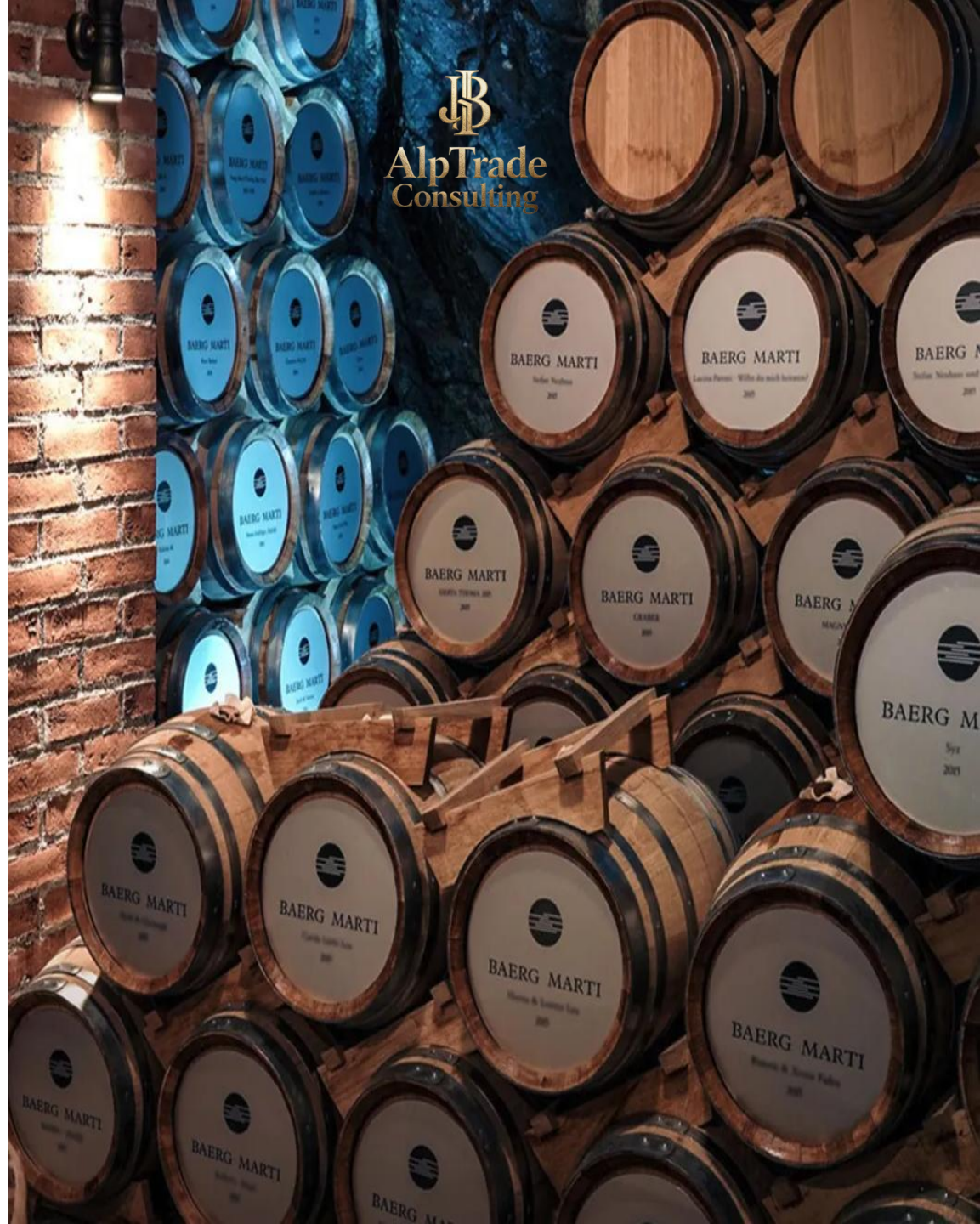
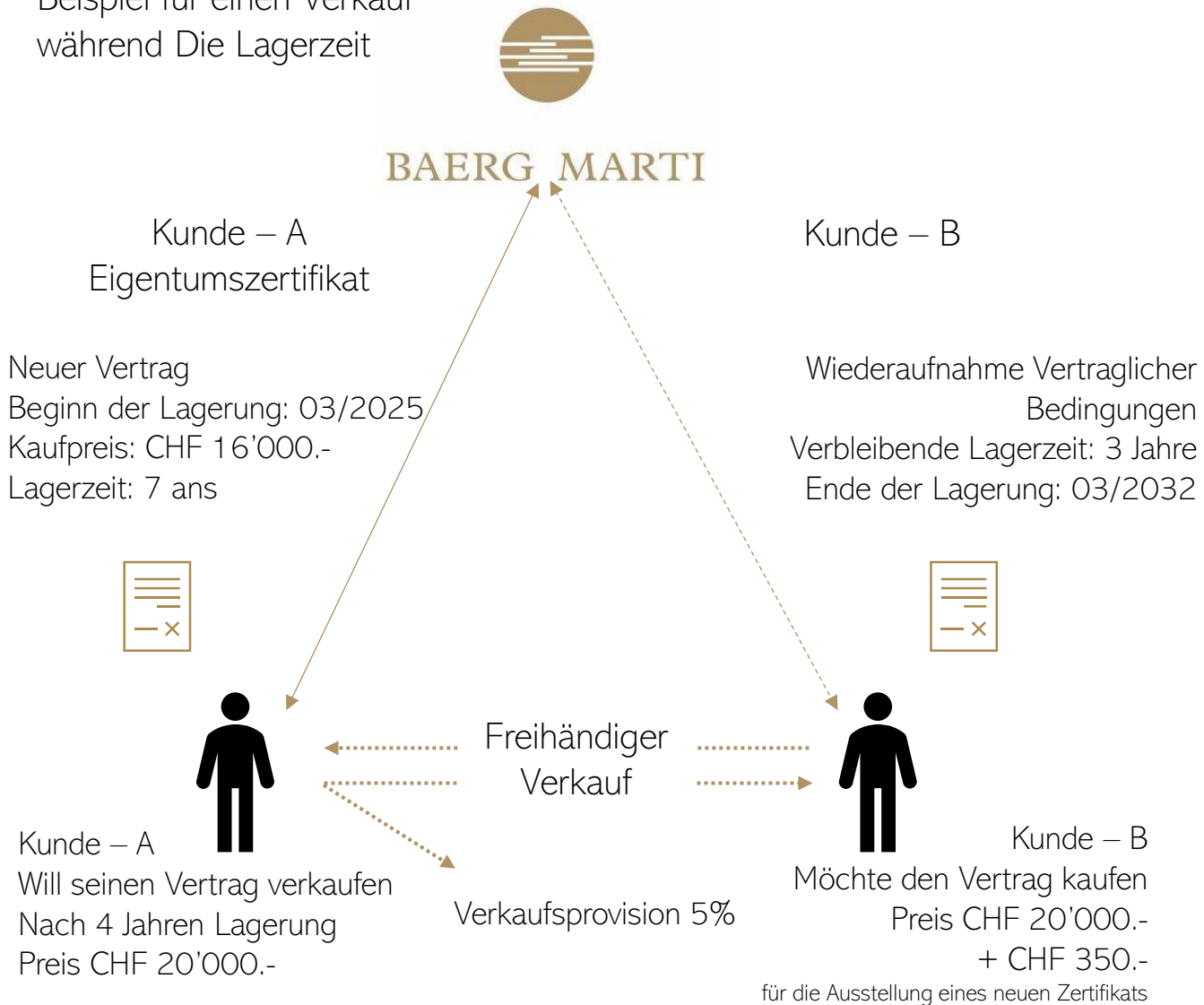
Nicht verbindliches, rein illustratives Beispiel auf Basis eines Verkaufsszenarios eines 10 Jahre alten Fasses – Cuvée Pomes.

Durchschnittsgehalt eines Fasses		Preis									
Vinaigre Balsamique restant	Kristalle	Balsamicoessig	Kristalle								
Liter	Gramm	1 Liter	100 Gramm								
Ø 20	Ø 400	*CHF 1'450.-	*CHF 1'650.-								
<p>Im Falle eines Qualitätsmangels bleibt das Eichenfass bei der Firma und der ursprüngliche Kaufpreis wird zurückerstattet</p> <p>Versicherungsschutz gegen Schäden im Zusammenhang mit Transport, Wasserschäden, Feuer sowie Gesundheitsrisiken und Naturgefahren. Der Anfangswert ist garantiert.</p>		<p>*Beispiel für einen Verkaufsangebot</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Balsamico-Wert 20L</th> <th>Niedriges Szenario 20L + 300 gr</th> <th>Mittleres Szenario 20L + 400 gr</th> <th>Hohes Szenario 20L + 500 gr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CHF 29'000.-</td> <td>CHF 33'950.-</td> <td>CHF 35'600.-</td> <td>CHF 37'250.-</td> </tr> </tbody> </table>		Balsamico-Wert 20L	Niedriges Szenario 20L + 300 gr	Mittleres Szenario 20L + 400 gr	Hohes Szenario 20L + 500 gr	CHF 29'000.-	CHF 33'950.-	CHF 35'600.-	CHF 37'250.-
Balsamico-Wert 20L	Niedriges Szenario 20L + 300 gr	Mittleres Szenario 20L + 400 gr	Hohes Szenario 20L + 500 gr								
CHF 29'000.-	CHF 33'950.-	CHF 35'600.-	CHF 37'250.-								

*Diese Zahlen dienen nur zu Informationszwecken. Sie basieren auf aktuellen Durchschnittswerten. Risikoinformationen sollten berücksichtigt werden. Die Angaben in der Tabelle sind keine Garantie dafür, dass diese Preise auch in Zukunft erreicht werden. Es besteht keine Verpflichtung, die Fässer zu diesen Preisen zu kaufen. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass es nicht möglich ist, zum richtigen Zeitpunkt einen Käufer zu finden.

Sekundärmarkt

Beispiel für einen Verkauf während Die Lagerzeit



3454
BEYOND
BALSAMICO



Ein von Köchen und Fachpresse anerkanntes Produkt



Franck Giovannini

3 Michelin Stars 2021

« Es war mir eine Freude, diesen Balsamico zu entdecken.

Ich habe ein neues Gleichgewicht gefunden zwischen Aromen und Intensität, aber nicht zu viel, was ich perfekt finde. Die Rundheit schätze ich ganz besonders, sie ist mein Lieblingsgeschmack.»

Christian Têtedoie

Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France Président des
Maîtres Cuisiniers de France

« Tatsächlich hat dieser Balsamico eine süsse Seite, aber eine echte Süsse, weil sie vom Erzeugnis kommt, und die andere Seite, die die Geschmacksknospen weckt, die ein wenig säuerlich ist. Das führt zu einer Geschmacksexplosion im Mund. »



Stéphane Goubin

Food Artist bei 3T

« Man hat die Frucht, man hat die Qualität und vor allem eröffnen sich einem unendlich viele kulinarische Ausdrucksmöglichkeiten:

Von süss über salzig bis jodhaltig. Ich habe die ganze Produktpalette 3454 im Haus. »











Wichtige Hinweise zum Kauf von Sachwerten

- Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen dienen ausschliesslich unverbindlichen Marketing- und Promotionszwecken und werden nur zu Informationszwecken bereitgestellt. Alle hierin enthaltenen Angaben und Inhalte erfolgen ohne Gewähr. Das Dokument wurde von AlpTrade Consulting mit grösster Sorgfalt sowie nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG übernimmt jedoch keine Garantie für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Informationen und haftet nicht für deren Verwendung oder für daraus resultierende Verluste. Die in diesem Dokument geäusserten Meinungen entsprechen dem Standpunkt von AlpTrade Consulting zum Zeitpunkt der Erstellung und können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Sofern nicht anders angegeben, sind die genannten Zahlenangaben nicht geprüft.
- Der Kunde handelt direkt als Käufer einer spezifisch definierten Menge und Art von Ware, ohne Berücksichtigung der Interessen anderer Kunden oder Käufer. Der Erwerber dieses Gutes wird wirtschaftlicher Eigentümer.
- Die Personen, Unternehmen oder Vermittler, die das Produkt präsentieren, bieten weder Anlageberatung noch Investment- oder Kreditvermittlungsdienstleistungen an.
- Die wirtschaftliche Entwicklung kann nicht mit Sicherheit vorhergesagt werden. Bei einer ungünstigen Wertentwicklung der zugrunde liegenden Rohware ist ein vollständiger Verlust des eingesetzten Kapitals möglich. Es wird keinerlei Garantie über die Erreichung wirtschaftlicher, steuerlicher oder sonstiger Ziele des wirtschaftlichen Eigentümers abgegeben.
- Es besteht kein Anspruch auf Zinsen oder Rückerstattung. Zudem besteht kein Anspruch auf finanzielle Entschädigung für die vorübergehende Bereitstellung von Mitteln.
- Falls kein Käufer durch den Anbieter gefunden wird – etwa nach Ablauf der Lagerperiode oder im Rahmen eines Verkaufsmandats während der Lagerzeit auf dem Sekundärmarkt – ist der Eigentümer, sofern er seine Ware veräussern möchte oder dazu gezwungen ist, selbst für den Verkauf verantwortlich. Diese Aufgabe kann für Privatpersonen, die ihr Sachgut veräussern möchten, komplex sein.
- Der Eigentümer hat zudem die Möglichkeit, seine Ware entgegenzunehmen, weiter zu lagern oder verarbeiten zu lassen. Die Kosten für jegliche nachgelagerten Arbeiten am Kaufobjekt werden separat in Rechnung gestellt. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG stellt hierfür einen Kostenvoranschlag zur Verfügung, der vom Käufer und Eigentümer des Fasses vor der Ausführung genehmigt werden muss.
- Zukünftige Entscheidungen der Steuerbehörden, Gesetzesänderungen oder Entwicklungen in der Rechtsprechung können erhebliche Auswirkungen auf die steuerliche Behandlung eines Kaufs von Sachwerten haben.
- Die in diesem Marketingdokument enthaltenen Informationen sind allgemeiner Natur und berücksichtigen nicht die individuelle steuerliche Situation jedes Käufers. Sie können jederzeit aufgrund gesetzlicher oder administrativer Änderungen – auch mit rückwirkender Wirkung – angepasst werden. Es wird daher dringend empfohlen, vor einer Kaufentscheidung einen Steuerberater oder qualifizierten Investmentexperten zu konsultieren.
- Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der BAERG MARTI (Liechtenstein) AG, welche einen integralen Bestandteil der Bestellung und des Lagerauftrags bilden, sind massgeblich. Die aktuelle Version dieser AGB kann auf der Website www.baerg-marti.li heruntergeladen werden und wird dem Käufer auf Wunsch kostenlos zugesandt. Mit der Unterzeichnung des Formulars «Gesprächsprotokoll, Bestellung und Lagerauftrag, Überweisungsauftrag» bestätigt der Käufer, die AGB der BAERG MARTI (Liechtenstein) AG zur Kenntnis genommen zu haben und diese zu akzeptieren.
- Es handelt sich um unverbindliche Vorabinformationen, die weder Anlage-, Rechts- oder Steuerberatung darstellen noch ein öffentliches Angebot oder eine Aufforderung zur Abgabe eines Antrags.
- Dieses Dokument enthält bestimmte zukunftsgerichtete Aussagen, die an Begriffen wie «könnte», «Chancen», «Perspektiven», «attraktiv» oder ähnlichen Formulierungen erkennbar sind. Diese Aussagen spiegeln die aktuelle Einschätzung von AlpTrade Consulting wider und unterliegen Risiken, Unsicherheiten und anderen bekannten oder unbekanntem Faktoren. Zu diesen Risiken gehören unter anderem jene, die mit dem Erfolg und der Nachfrage nach hochwertigen, veredelten Produkten zusammenhängen, was zu tatsächlichen gegenwärtigen und zukünftigen Betriebsverlusten führen kann. Diese Risiken beinhalten ebenfalls die Möglichkeit, dass die tatsächlichen Ergebnisse teilweise, wesentlich oder vollständig von den formulierten Erwartungen abweichen. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG übernimmt keine Verpflichtung zur Aktualisierung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen oder zukunftsgerichteten Aussagen aufgrund neuer Informationen, zukünftiger Ereignisse oder anderer Faktoren.
- Der Autor dieses Dokuments sowie seine verbundenen Unternehmen übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der darin enthaltenen Informationen und Meinungen. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG erbringt keine Anlageberatung.
- AlpTrade Consulting, Gartenstrasse 5, CH-6300 Zug, janvier 2026

Bei Fragen begleitet AlpTrade Sie persönlich in jeder Phase, von der Auswahl des Fasses bis zur Lagerverwaltung oder zum Weiterverkauf

Wie ein Keg-Kauf funktioniert

Eigentümer eines Fasses, einer Spirituose oder eines handwerklichen Balsamicoessigs zu werden, ist ein einfacher, überwachter und völlig transparenter Prozess.

Hier sind die wichtigsten Schritte, die Ihre Eigentumsreise ausmachen.

Wahl des Laufs

Man wählt ein Fass aus den verfügbaren Losen aus (Cuvée, Sorte, Haltbarkeit). Jeder Lauf ist einzigartig und wird in limitierten Auflagen angeboten.

1



Vertragsunterzeichnung

Kauf und Lagerung werden durch einen offiziellen Vertrag mit der Lagerfirma oder dem Haus bestätigt. Dein Fass ist dann auf deinen Namen reserviert.

2



Lagerung

Die Trommeln werden an für diesen Zweck reservierten Orten aufbewahrt. Sie profitieren von einer natürlichen Umwelt, regelmäßigen Kontrollen und einer Frachtversicherung.

3



AlpTrade Consulting



Sekundärmarkt (optional)

Es ist möglich, Ihr Fass während oder nach der Lagerung weiterzuverkaufen, je nach Marktnachfrage und verfügbaren Chancen. Der Verkauf hängt von der Nachfrage und dem Interesse des Marktes zum gewünschten Zeitpunkt ab.

7

Ende der Lagerung

Speicher erweitern, Nehmen Sie das Fass entgegen, Suchen Sie einen Käufer (direkt oder über AlpTrade in der Vermittlung). Sie erhalten vor Vertragsende eine Benachrichtigung, um Ihre Option zu wählen.

6

Natürliche Reifung

Über 5, 7 oder 10 Jahre hinweg entwickeln sich Spirituosen und Balsamico weiter und gewinnen an Dichte, Komplexität und Aromen, was diese Produkte einzigartig macht.

5

Eigentumszertifikat

Ein offizielles Zertifikat bestätigt, dass Sie der wirtschaftliche Eigentümer des Fasses sind, und legt alle seine Eigenschaften fest.

4