

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 4 | 2024



FROHES FEST

& einen guten Rutsch
ins neue Jahr

NEUE GESICHTER:
DIE NÖM GAST ERWEITERT
IHR VERKAUFSTEAM

CORINNA BÜCHNER:
SOCIAL MEDIA
AM BAUERNHOF

NEU IM SORTIMENT:
WEINGENUSS IN SEINER
SCHÖNSTEN FORM



Genussvolle Weihnachten!



**Caritas
&Du**



Fülle leere Kühlschränke
und Herzen mit Hoffnung.



Bleib frisch.

Liebe Leserin lieber Leser!

Mit großer Freude begrüßen wir Sie zur aktuellen Ausgabe unserer Kundenzeitung, die einmal mehr ein bunter Mix aus spannenden Themen, Neuigkeiten und Genussmomenten ist.

Wir starten mit frischem Wind: Lernen Sie unsere neuen Mitarbeiter im Außendienst kennen, die sich darauf freuen, Sie persönlich zu betreuen. Zudem berichten wir über die Preisträgerin des Vifzacks Corinna Büchner, Milchbäuerin, die mit Herz, über ihren kreativen Einsatz von Social Media auf dem Bauernhof berichtet.

Genuss wird bei uns großgeschrieben: Freuen Sie sich auf die Vorstellung neuer Weine in unserem Sortiment und erfahren Sie mehr über die Geheimnisse der Topfenproduktion. Passend dazu haben wir ein köstliches Rezept für italienischen Panettone und unsere Zuckerbäcker vertragen Ihnen ihre Lieblingskekse in der Weihnachtszeit.

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema: Wir informieren Sie über das neue Einwegpfandsystem, das ab 2025 in Kraft tritt. Auch kulinarisch haben wir Neuigkeiten: Der neue Helin Ayran bereichert unser Sortiment, und wir stellen Ihnen den vielseitigen Yppenmarkt in Wien mit seinen einzigartigen Lokalen vor.

Zum Abschluss gehen wir einer viel diskutierten Frage auf den Grund: Kann Kaffee tatsächlich gegen einen Kater helfen? Die Antwort darauf und vieles mehr erwartet Sie in dieser Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und einen genussvollen Start in die Weihnachtszeit!

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Stefan Lintner
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH



Inhaltsverzeichnis Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.	Neue Gesichter für frische Impulse 04	Social Media am Bauernhof 06	Weingenuß in seiner schönsten Form 08
Alles Topfen 12	Italienischer Panettone 14	Süße Verführung zur Weihnachtszeit 16	
Das neue Einweg-Pfandsystem ab 2025 18	Helin Ayran 20	Der Yppenmarkt in Wien 21	Kaffee gegen Kater 22

IMPRESSUM Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NÖM Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien, www.noem-gast.at, Geschäftsführer: Thomas Tirmantinger, Stefan Lintner, Firmenbuchnummer: FN 174182a, Gerichtsstand: Handelsgericht Wien, UID: ATU 45427202, Unternehmensgegenstand: Lebensmittelgroßhandel. Der Frischespezialist erscheint 4x pro Jahr. Preisänderungen, Irrtümer & Druckfehler vorbehalten. Corporate Publishing: FELLNER-HAFERL Agentur für integrierte Kommunikation www.fellner-haferl.at, Fotos: Ben Leitner www.benleitner.com, Hersteller, NÖM AG, nöm Gast Lebensmittel GmbH, www.stock.adobe.com, elements.envato.com, pexels.com, Druckerei: Riedeldruck GmbH, 2214 Auersthal. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare stimmen nicht unbedingt mit der Meinung des Herausgebers überein. Blattlinie: Informationen zu den Angeboten von NÖM Gast Lebensmittel GmbH

Titelbild: KI-generiert (Adobe Firefly)

Neue Gesichter für frische Impulse

DIE NÖM GAST ERWEITERT IHR VERKAUFSTEAM

Fotos: Ben Leitner

Mit einem klaren Fokus auf Kundennähe, Fachkompetenz und Servicequalität haben wir, die nöm Gast Lebensmittel GmbH, unser Verkaufsteam um drei erfahrene Außendienstmitarbeiter erweitert. Unser bestehendes Team um Karl Müllner und Susanne Knopf wird von Natascha Ritschka mit Erfahrung, strategischem Geschick und großem Engagement geleitet, wodurch wir das nachhaltige Wachstum von nöm Gast weiter vorantreiben.

Mit dieser Verstärkung setzen wir einen wichtigen Schritt in unserer Strategie, unsere Partner in der Gastronomie nicht nur mit hochwertigen Produkten, sondern auch mit fundierter Beratung und individuellen Lösungen bestmöglich zu unterstützen. Mit den Neuzugängen Kristian Brekalo, Armin Glöckel und Martin Selecky haben wir Fachkräfte gewonnen, die ihre Kompetenz mit einer besonderen Leidenschaft für die Gastronomie verbinden.

„Unsere Kunden erwarten nicht nur erstklassige Produkte, sondern auch eine persönliche und professionelle Betreuung. Mit Kristian Brekalo, Armin Glöckel und Martin Selecky haben wir drei Experten an Bord, die unsere Kunden optimal unterstützen und unsere Vision von exzellentem Service weitertragen werden“, erklärt Natascha Ritschka, die unseren Verkaufsbereich seit Jahren mit Weitblick und Umsicht führt.

Gemeinsam mit unserem Team blicken wir optimistisch in die Zukunft und bleiben unserer Mission treu: ein verlässlicher Partner für frische Ideen und starke Beziehungen in der Gastronomie zu sein.

Kristian Brekalo

Erfahrung, die zählt

Wenn es um Expertise im Bereich Gastronomie und Markenaufbau geht, ist Kristian Brekalo ein echter Profi. Über zwei Jahrzehnte sammelte er wertvolle Erfahrungen, insbesondere in der Spirituosenbranche. Seine Karriere führte ihn zu renommierten Unternehmen wie Pernod Ricard, wo er als Gebietsleiter die Marken Absolut, Lillet, Beefeater und Havana im österreichischen Markt etablierte. Doch seine Fähigkeiten beschränken sich nicht nur auf den Vertrieb: Als ehemaliger Eigentümer eines Clubs in Wien weiß er aus erster Hand, mit welchen Herausforderungen Gastronomen täglich konfrontiert sind.

Seine Reise in der Welt der Getränke begann bei Ammersin, einem der führenden Getränkefachgroßhändler, wo er den Einkauf von Spirituosen verantwortete. Dieser umfassende berufliche Werdegang macht Brekalo zu einem Mitarbeiter, der nicht nur Produkte, sondern auch die Bedürfnisse der Kunden versteht. Mit seiner langjährigen Erfahrung und seiner Leidenschaft für Gastronomie bringt er frischen Wind in das Team der nöm Gast.



Mit Kristian Brekalo, Armin Glöckel und Martin Selecky haben wir drei Experten an Bord, die unsere Kunden optimal unterstützen und unsere Vision von exzellentem Service weitertragen werden.

Natascha Ritschka, Verkaufsleiterin nöm Gast

Armin Glöckel

Ein Verkaufstalent mit Leidenschaft für Gastronomie

Armin Glöckel steht für Engagement, Vielseitigkeit und eine enge Verbindung zur Gastronomie. Ursprünglich als EDV-Kaufmann ausgebildet, entdeckte er schnell seine Liebe zur Hotellerie und Gastronomie. Diese Leidenschaft führte ihn zu einer zweiten Lehre als Restaurantfachmann, die den Grundstein für seine Karriere im Außendienst legte.

Seine ersten Verkaufserfahrungen sammelte Glöckel bei Hagleitner Hygiene Produkte, wo er schnell Erfolge in der Betreuung von Kunden aus der Hotellerie und Gastronomie verbuchen konnte. Danach schloss er sich der Metro an und betreute mehrere Jahre lang Kunden im Raum Wien Süd. Besonders beeindruckend ist seine Fähigkeit, sowohl Bestandskunden zu pflegen als auch Neukunden für die Produkte und Dienstleistungen seines Unternehmens zu begeistern.

Glöckel bringt nicht nur Erfahrung im Vertrieb mit, sondern auch ein tiefes Verständnis für die Bedürfnisse der Gastronomiebranche. Mit seinem kundenorientierten Ansatz wird er eine wertvolle Ergänzung für das Team der nöm Gast.



Martin Selecky

Ein Weg voller Facetten

Die Karriere von Martin Selecky ist ebenso abwechslungsreich wie beeindruckend. Nach seiner Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann führte ihn sein Weg zunächst in den Autoverkauf – eine Schule, die seine Hartnäckigkeit und seinen Umgang mit Kunden prägte. Nach drei Jahren entschied er sich für einen Wechsel in die Finanzbranche, wo er als Kundenberater für Finanzierungen tätig war. Doch seine wahre Leidenschaft fand er schließlich in der Gastronomie.

Als Koch und Kellner arbeitete Selecky sowohl in Sommer- als auch in Wintersaisons in der Flachau. Später vertiefte er seine Kenntnisse im Melker Stiftskeller, einem renommierten Wiener Gastronomiebetrieb. Dieses umfassende Wissen über Lebensmittel und deren Zubereitung nutzte er, um als Vertriebsmitarbeiter bei GGM Gastro Kunden im Bereich Gastronomiebedarf zu beraten. Nach vier erfolgreichen Jahren im Vertrieb entschied sich Selecky für die nöm Gast, wo er seine Expertise im Außendienst einbringen wird.



Social Media am Bauernhof

CORINNA BÜCHNER, MILCHBÄUERIN UND FRISCH GEBACKENE VIFZACK-GEWINNERIN ERZÄHLT UNS ÜBER IHR ENGAGEMENT ALS FARMFLUENCERIN

Corinna, ihr habt eine Betriebsgemeinschaft - Was bedeutet das?

Corinna Büchner: 2002 haben meine Schwiegereltern, Fam. Büchner gemeinsam mit Fam. Fenz eine Betriebsgemeinschaft gegründet. Damals standen beide Familien vor der Herausforderung einen neuen Stall bauen zu müssen um mehr Tierwohl zu gewährleisten. So haben sich die befreundeten Familien zur Gründung der Betriebsgemeinschaft entschieden und einen gemeinsamen Stall gebaut. Seit 2021 wird die Betriebsgemeinschaft bereits in 2. Generation fortgeführt.

Wir haben ein fixes Dienstrad, es gibt Haupt- und Nebendienste. Wir teilen uns die Arbeiten auf, so dass jeder seine Aufgaben hat und sie auch ordnungsgemäß erfüllt, da können wir uns aufeinander verlassen. Jede Familie hat jedes 2. Wochenende frei, dann kümmert sich die andere Familie um den Stall und wir können sogar 3 Wochen im Jahr Urlaub machen - was für einen Bauern ein echter Luxus ist! Eines steht aber in der Gemeinschaft ganz großgeschrieben: Teamfähigkeit, Kompromissbereitschaft und verschiedene Meinungen fair ausdiskutieren, dann kommt man immer zu einer Lösung! Wir leben nach dem Motto: Gemeinsam geht's besser - und so ist es auch.

Du bist Farmfluencerin, was genau heißt das?

Farmfluencer, das ist keine Krankheit, aber es ist trotzdem ansteckend! Ich teile meinen Alltag am Bauernhof auf sozialen Medien wie Facebook und Instagram. Dafür mache ich kleine Videos oder Postings zu aktuellen Themen und zeige Arbeitsabläufe auf unserem Betrieb. Die Videos zeigen, wie toll es einerseits auf einem Bauernhof sein kann, aber auch die Schattenseiten, zb wenn ein Tier stirbt oder die Ernte durch Hagel zerstört wird.

Ich bin aber keine Influencerin, denn die leben ja von Ihren Videos und möchten damit Geld verdienen. Als Farmfluencerin muss ich trotzdem meine Arbeit auf dem Hof machen, und manches teile ich eben mit der Öffentlichkeit.

Und warum machst du das?

Die Bevölkerung hat so wenig Wissen zu den Abläufen in der Landwirtschaft, somit werden die Lebensmittel, die Bauern und die Arbeit dahinter überhaupt nicht wertgeschätzt. Man kann über Social Media so viele Menschen in verschiedensten Altersklassen erreichen und so zeigen, wie es in der Landwirtschaft wirklich zu geht. Die Konsumenten sollen erfahren was unsere Aufgaben sind, dass es Freude und Leid gibt bei

der täglichen Arbeit am Bauernhof, das ist mir ein Herzensanliegen. Mein Wunsch ist es das von den Konsumenten verstanden wird, warum es wichtig ist regional einzukaufen.

Wie ist es dir anfangs damit ergangen, sowohl in der Familie als auch im Berufsumfeld?

Anfangs war es etwas ungewohnt und wurde oftmals auch belächelt und mit einer gewissen Skepsis betrachtet. Ich bin ja gelernte Frisörin, da ist man immer top gestylt mit schönen Fingernägeln und schöner Frisur, und es wurde oft gemunkelt - na ob das mal eine Bäuerin wird? Oder will die nur den ganzen Tag Handyvideos machen? Aber das sind halt Vorurteile und ich bin der Meinung, auch als Bäuerin kann ich mich stylen und herrichten wenn ich Lust dazu habe. Sicher, den Kühen ist es egal ob du geschminkt bist oder nicht, aber das Image der Bäuerin sollte nicht auf Kopftuch und Stallgeruch reduziert werden.

Was bekommst du für Feedback zu deinen Aktivitäten?

Anfangs gab es Skepsis, auch in der Familie selber, und gewisse Ängste ob es geschieht ist das man als Bauer die Themen in die Öffentlichkeit trägt. Aber mittlerweile gibt es sehr viele Medienberichte über mich, extrem viel positive Resonanz und die Öffentlichkeitsarbeit ist ja auch positiv für unseren Betrieb. Natürlich gibt es bei manchen Themen auch Shitstorms, aber das hält mich nicht ab, man muss die Themen trotzdem ansprechen und erklären. Zum Beispiel das wir den Kälbern die Milch wegtrinken, das ist ja nicht so denn sie bekommen ja trotzdem ihre Muttermilch, die Kälber könnten ja niemals so viel Milch auf einmal trinken.

Gelingt es, die Gegner zu überzeugen?

Teilweise, aber wenn man manche von den Vorurteilen befreien kann ist es ja schon ein hilfreicher Schritt.

Du zeigst auch die nicht so schönen Seiten, zum Beispiel das ein Kalb unmittelbar nach der Geburt vom Muttertier verstoßen und schlimm misshandelt wird. Solche Bilder sind für Nicht-Bäuerliche User bestimmt sehr verstörend und erschreckend. Warum machst du sowas?

Auch hier geht es mir darum die Vorurteile auszuräumen und die Menschen aufzuklären. Es hat ja einen Grund warum wir die Kälber von den Muttertieren weggeben, denn es kann eben - wie auf diesem Video gezeigt - mitunter ganz böse ausgehen.

Foto: MGN



Facts: Corinna Büchner, 27 Jahre, gelernte Frisörin, Milchbäuerin und Farmfluencerin

Betreibt in einer Betriebsgemeinschaft einen Milchviehbetrieb mit 130 Fleckviehkühen, davon rund 75 Milchkühe im südlichen Niederösterreich.

Wie erfolgreich bist du?

Ich habe mittlerweile rund 7000 Follower, die sind natürlich hauptsächlich im deutschsprachigen Raum, aber meine Videos werden weltweit geteilt. Das coole an Social Media ist ja, man scrollt so durch, und das was einen anspricht das schaut man sich an. Die Leute reden dann darüber und erzählen es weiter. Meine tägliche Melktime-Story schauen sich irrsinnig viele Eltern mit Kindern an, die warten schon richtig drauf, was wieder im Stall los ist.

Und kürzlich habe ich mit meinem Farmfluencer-Projekt den VIFZACK 2024 gewonnen, darüber habe ich mich sehr gefreut. Der VIFZACK ist ein Innovationspreis der LK NÖ. 89 unterschiedliche Projekte wurden hier eingereicht und ich habe beim Publikumsvoting den ersten Platz erreicht.

Wir durften in mittlerweile mehreren Kampagnen der NÖM mit dir arbeiten. Du bist Partnerin des NÖM Frischebotschafter-Programms, eine Social-Media Kampagne wurde mit dir gedreht, und auch für unser starkes Markenstatement standest du zur Verfügung. Was ist dein Ansporn?

Ich kann mich auf die NÖM und die MGN total verlassen. Ich habe mittlerweile viele wunderbare Menschen dort kennengelernt, sie alle arbeiten täglich mit viel Herzblut daran das aus unserer Milch tolle Produkte entstehen, mit genauso viel Engagement wie wir hier bei unseren Kühen. Es freut mich total wenn wir gemeinsam für die Sache arbeiten können, denn Gemeinsam geht's besser!

//

Die Ruhephase im Winter ist entscheidend für die Erholung und Regeneration der Reben. Ohne diese Pause würde die Pflanze langfristig geschwächt, und die Qualität der Trauben könnte darunter leiden.



Foto: elements.envato.com | wirestock



Weingenuss in seiner schönsten Form

EINE SELEKTION FÜR WAHRE GENIESSER

Bei NÖM dreht sich alles um Regionalität, Qualität und die Liebe zu den heimischen Produkten. Jeden Tag beziehen wir frische Milch von Bauern aus drei wunderschönen Bundesländern – ein Bekenntnis zu den Menschen, den Landschaften und der Hingabe unserer Bauern, die jede Flasche ein Stück Heimat werden lassen.

Deshalb freuen wir uns, dass nun auch drei besondere Winzer aus diesen drei Regionen unser Sortiment bereichern. Sie stehen als Botschafter ihrer Heimat für Regionalität, handwerkliches Können und den unnachahmlichen Geschmack ihrer Spezialitäten. Ihre

Weine sind wahre Preis-Leistungs-Helden, die durch Authentizität und Sorgfalt überzeugen – perfekte Begleiter für besondere Momente und Alltagsgenuss.

Lassen Sie sich von der Leidenschaft und dem Handwerk dieser Winzer begeistern und entdecken Sie das Beste, was unsere Regionen zu bieten haben. Jeder Schluck erzählt von der Natur, den Jahreszeiten und der Hingabe, die unsere Winzer in ihre Arbeit legen – ein Genuss, der die Heimat ein Stück näherbringt.

Diese Weine verkörpern Regionalität und authentischen Geschmack!



QR-Code scannen!

Informieren Sie sich über alle gelisteten Weinsorten der Winter in unserem Weinfolder.

**SCHÜTZENER
BERG** *Region
Niederösterreich*



**OBERE
GÄRMÜTH**
SÜDSTEIERMARK

Weingut Rosner Unger

Ein Geheimtipp aus Deutsch-Schützen

Das Weingut Rosner Unger im idyllischen Burgenland ist ein kleiner, aber feiner Geheimtipp für Weinliebhaber. Mit nur einem Hektar, eingebettet in die malerischen Weinberge von Deutsch Schützen, hegen und pflegen Gerhard und Eva Rosner Unger in dritter Generation jeden einzelnen Weinstock mit Hingabe und höchstem Qualitätsanspruch. Für die Winzerfamilie sind verantwortungsvoller Umgang mit der Natur und schonende Handarbeit selbstverständlich – Werte, die sich in jeder Flasche widerspiegeln.

Während sich Eva, seit ihrer Kindheit in den Weingärten verwurzelt, am wohlsten zwischen den Reben fühlt, hat Gerhard das Kommando im Weinkeller übernommen.

So viel Hingabe und Liebe zum Handwerk führen dazu, dass auf diesem kleinen Weingut große Weine entstehen. Rosner Unger steht für Weine, die authentisch, charakterstark und naturverbunden sind – ein echter Genuss und ein Geheimtipp, der entdeckt werden will.



Oberer Weinweg 66
7474 Deutsch-Schützen
www.schuetzenerberg.at

Weingut Schmidt

Weinbau seit 1932

Seit vier Generationen steht unser Familienbetrieb für Leidenschaft, Handwerk und Naturverbundenheit. Was einst mit 0,24 Hektar Stockkultur begann, ist heute auf 31 Hektar biologisch bewirtschaftete Weingärten angewachsen. Mit jedem Generationenwechsel entwickeln wir uns weiter und bewahren dennoch die Werte, die uns ausmachen.

Unsere Weinespiegeln diese Philosophie wider – von traditionellen Rebsorten bis hin zu holzgebauten Weinen, die durch sanfte Reifung im Holzfass eine besondere Tiefe und Charakter erhalten.

Ein besonderes Highlight ist unsere eigene Linie Schneckenweine von Franziska Schmidt – eine feminine Linie der Schmidt-Familie, geschaffen von Franziska Schmidt. Diese Weine sind besonders gefällig und harmonisch, leicht zu trinken, blumig und fruchtig im Geschmack. Sie verkörpern eine frische, elegante Note und bieten Liebhabern harmonischer und fruchtiger Weine ein einzigartiges Genusserlebnis.



Ölbergstraße 82
3702 Niederrußbach
www.weingut-schmidt.at

Familienweingut Germuth

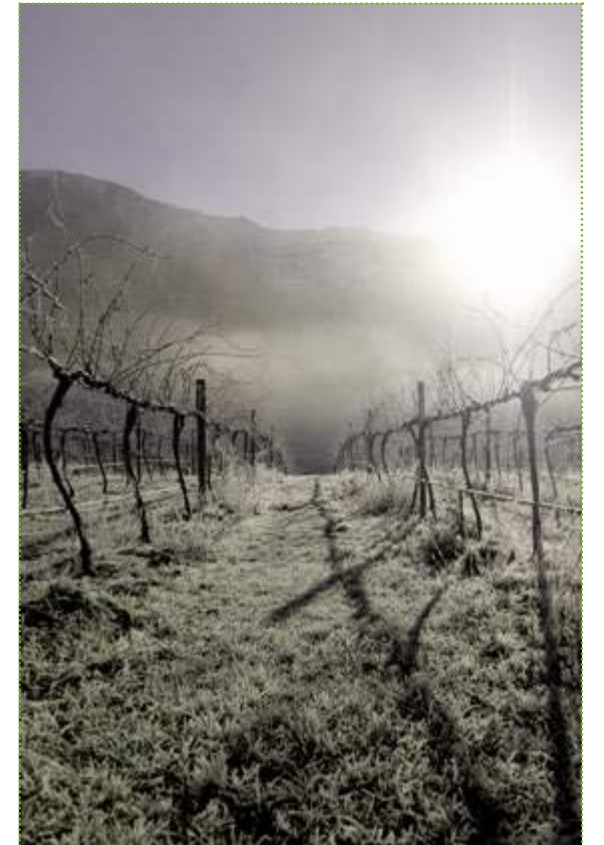
Die gesamte steirische Vielfalt

Bei Oberer Germuth arbeiten Vater und Sohn in enger Zusammenarbeit und ergänzen sich in ihrem Streben nach Spitzenqualität und Gastfreundschaft. Jungwinzer Stefan bringt mit frischem Wind und neuen Ideen Schwung in das traditionsreiche Weingut. Nach seiner Ausbildung und Erfahrungen im internationalen Weinbau setzt er nun auf eine moderne Weiterentwicklung der Weine, ohne die Wurzeln des Weinguts zu vernachlässigen. Mit der neu eingeführten Klassifizierung SPEER, SPEERSPITZE und GOLDSPEER integriert das Weingut die DAC-Herkunftsbezeichnung und bietet Weine an, die von frisch-fruchtig bis hin zu terroirgeprägt reichen und das vielfältige Potenzial der Region widerspiegeln.

Die Basis des Erfolgs bei Oberer Germuth ist der starke familiäre Zusammenhalt, denn hier arbeiten drei Generationen im harmonischen Miteinander. Gemeinsam verfolgen sie das Ziel, Gästen nicht nur hervorragende Weine, sondern auch ein Gefühl von „Zuhause“ zu bieten. Dieses familiäre Engagement zieht sich durch alle Bereiche des Betriebs und schafft ein unvergleichliches Ambiente.



Glanzer Kellerstraße 34
8463 Leutschach a. d. Weinstraße
www.oberergermuth.com



Im Winter durchlaufen die Weingärten und Reben eine Ruhephase, die für die Pflanzen lebenswichtig ist. Während dieser Zeit geschieht Folgendes:

Ruhephase: Bei sinkenden Temperaturen stellt die Rebe das Wachstum ein, zieht Nährstoffe aus den Blättern in die Wurzeln zurück und speichert Energie für das Frühjahr.

Frostschutz: In der Winterruhe sind die Reben frostresistent; die Flüssigkeitsreduktion im Holz schützt sie vor Frostschäden. Empfindliche Jungreben werden oft zusätzlich mit Stroh oder Vlies gesichert.

Rebschnitt: Beim Winterschnitt werden die Reben stark zurückgeschnitten, um das Wachstum zu lenken und die Qualität der Trauben im nächsten Jahr zu verbessern.

Bodenpflege: Winzer belüften die Böden, düngen organisch und pflanzen winterfeste Begrünung zur Förderung der Bodengesundheit und Erosionsvermeidung.

Schädlingsvorsorge: Weingärten werden kontrolliert und vorbeugend behandelt, um Krankheiten und Schädlingen im Frühjahr vorzubeugen.



Ernährungsexperten empfehlen, täglich drei Portionen Milch und Milchprodukte zu konsumieren. Bereits eine Portion Topfen (ca. 200 g) deckt etwa ein Viertel des täglichen Kalziumbedarfs und rund die Hälfte des Eiweißbedarfs.



Foto: elements.envato.com | Brebca

Alles Topfen

EIN ALLESKÖNNER

Topfen begeistert seit Jahrhunderten durch seinen guten Geschmack und seine Vielseitigkeit. Egal, ob süß oder pikant – als Dip, Zutat für Torten oder pur genossen, ist er ein fixer Bestandteil der Küche. Doch er punktet nicht nur kulinarisch, sondern auch mit wertvollen Inhaltsstoffen, die ihn zu einer gesunden Wahl machen.

Woher kommt der Topfen?

Der Name verrät es: Topfen stammt tatsächlich aus dem Topf. Ursprünglich wurde Milch in Tontöpfen gelagert, wo sie sauer wurde und sich feste Bestandteile absetzten. Diese „Erfindung“ des Topfens war wohl ein Zufall – und ein Glücksfall für Genießer! Heute sind Topfen und Quark in vielen Ländern ein beliebtes Lebensmittel.

Tradition trifft Innovation

Die Herstellung von Topfen ist erstaunlich simpel: Milch wird mit Lab oder Säurekulturen verdickt, zu Bruch zerschnitten und schließlich von der Molke getrennt. Je nach Herstellungsart entstehen dabei grober oder feiner Topfen sowie Cottage Cheese. Ein besonderes Verfahren ist das Schulenburg-Verfahren, das durch aufwendige Handarbeit Topfen mit einzigartiger Struktur und Festigkeit produziert – besonders gut geeignet für die Verwendung in Backwaren und Aufstrichen.

Bäckertopfen: Das besondere Geheimnis

Bäckertopfen zeichnet sich durch seine besonders feine, geschmeidige Textur und seine Bindeeigenschaften aus, die ihn zur idealen Zutat für Backwaren machen. Durch das Schulenburg-Verfahren wird eine einzigartige Struktur erzeugt, die den Teigen beim Backen eine perfekte Konsistenz verleiht. Diese besondere Qualität sorgt dafür, dass Backwaren wie süße Mehlspeisen, Quiches und Aufläufe besonders fluffig und saftig bleiben.

Das Schulenburg-Verfahren

Das Schulenburg-Verfahren, 1953 von Johannes Schulenburg zum Patent angemeldet, funktioniert folgendermaßen: Die Wanne mit der

Kesselmilch bleibt während des Prozesses unbewegt. Nach einer vor-eingestellten Zeit senkt sich eine zweite Wanne mit perforiertem Boden elektrohydraulisch in die dickgelegte Milch. Diese Wanne übt Druck auf den Topfen aus, wodurch die Molke in die Siebwanne übertritt und abgepumpt wird. Sobald die Molke in ausreichendem Maß entfernt ist, hebt sich die Siebwanne wieder an. Der Topfen wird anschließend durch eine Entnahmeluke in der unteren Wanne in einen fahrbaren Behälter abgefüllt.

Von mager bis cremig

Topfen gibt es in verschiedenen Fettstufen, die für jeden Geschmack und Einsatzbereich die richtige Wahl bieten:

- ... Mager-Topfen (bis 5 % Fett i. Tr.)
- ... Cremig-streichfähiger Topfen (20–40 % Fett i. Tr.)
- ... Gervais (55–65 % Fett i. Tr.)

Sorgsamer Umgang für frischen Genuss

Topfen gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Deshalb sollte er stets kühl, dunkel und gut verschlossen gelagert werden. Nach dem Öffnen empfiehlt es sich, ihn innerhalb von drei bis vier Tagen zu verbrauchen. Übrigens: Sammeln sich kleine Mengen Molke im Becher, ist das ein Zeichen für Natürlichkeit – einfach einrühren und genießen.

Mit seiner Vielseitigkeit und natürlichen Qualität ist Topfen eine unverzichtbare Zutat für die Gastronomie. Ob klassisch oder innovativ – er sorgt in jeder Küche für feinen Geschmack und beste Ergebnisse.



Foto: elements.envato.com | bhofack2



Italienischer Panettone

PANETTONE IST EIN TRADITIONELLER ITALIENISCHER WEIHNACHTSKUCHEN, DER URSPRÜNGLICH AUS MAILAND STAMMT UND INZWISCHEN INTERNATIONAL BEKANNT IST.

Panettone hat seine Wurzeln im Mittelalter. Einer Legende nach entstand er, als ein Küchenjunge namens Toni in der Hofküche des Herzogs von Mailand ein improvisiertes Dessert mit den Zutaten machte, die er finden konnte. Man nannte das Gebäck „Pan de Toni,“ was später zu „Panettone“ wurde.

Zutaten

	Vorteig:
10 g	frische Germ
50 ml	lauwarmes Wasser
50 g	Weizenmehl Typ 405
	Hauptteig:
500 g	Weizenmehl Typ 405
100 ml	lauwarme Waldviertler Bio-Vollmilch
100 g	Backzucker
150 g	NÖM Butter, zimmerwarm
4	Eier
Prise	Salz
Abrieb	Bio-Zitrone
Abrieb	Bio-Orange
1 TL	Vanilleextrakt
150 g	Rosinen
50 g	kandierte Orangenschale
50 g	kandierte Zitronenschale
50 ml	Marsala (oder Rum)
1	Ei zum Bestreichen

30 Portionen: _____

ZUBEREITUNG: Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl vermengen. Den Vorteig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er Blasen bildet.

Während der Vorteig geht, die Rosinen in Marsala oder Rum einweichen und zur Seite stellen.

In einer großen Schüssel das restliche Mehl, Zucker, Salz, Zitronen- und Orangenabrieb sowie Vanilleextrakt vermischen. Die lauwarme Milch, die Eier und den Vorteig hinzufügen. Alles gut verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Die weiche Butter nach und nach in den Teig einarbeiten. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten, bis er elastisch und glänzend ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl hinzufügen.

Die eingeweichten Rosinen abtropfen lassen und mit den kandierten Orangenschalen und Zitronenschalen unter den Teig heben.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine leicht gefettete Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Eine Panettone-Form oder eine hohe Springform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig oben kreuzweise einschneiden und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Den Panettone 40-50 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Nach dem Backen den Panettone aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Am besten schmeckt er frisch, kann aber auch in Alufolie eingewickelt einige Tage aufbewahrt werden.

Tipp Der Panettone schmeckt besonders gut mit etwas Butter oder Marmelade!

Süße Verführung zur Weihnachtszeit

DIE BELIEBTESTEN KEKSKLASSIKER AUS REGIONALEN BÄCKEREIEN

Die Adventszeit ohne Weihnachtskekse? Unvorstellbar! Jede Region, jede Bäckerei und oft sogar jede Familie hat ihre eigenen, süßen Klassiker, die auf keinem Keksteller fehlen dürfen. Von knusprigen Vanillekipferln bis hin zu zartschmelzenden Nougatwürfeln – die Vielfalt ist so groß wie die Vorfreude auf das Fest. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die beliebtesten Weihnachtskekse aus verschiedenen Bäckereien vor. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie, was diese kleinen Köstlichkeiten so besonders macht!

Omas Dinkel Walnusskranz

Omas Kokosecken

Die Rezepte sind ca. 100 Jahre alt.

Bäckerei Sischka

Hauptplatz 3
3830 Waidhofen an der Thaya

Oberlaa Christstollen

Den kennt ein jeder Oberlaa-Fan und hat lange Tradition.

Kurkonditorei Oberlaa

Seilergasse 15
1010 Wien

Mohnbusserl

mit regionalem Mohn

Kürbis-Nuss-Stangerl

getunkt in Waldviertler Schokolade

Bäckerei Schneider

Hauptplatz 18
3820 Raabs an der Thaya

Lieblingskekse
vom Chef

Vanillekipferl

Die Weihnachtszeit ohne diesem Demel Klassiker ist schwer vorstellbar. Handgemachte Vanillekipferl, die mit Vanillezucker bestäubt sind und im Mund zergehen.

Demel K.u. K. Hofzuckerbäcker

Kohlmarkt 14
1010 Wien



Bio Vollkorn Hildegardkeks

Vollwert-Zimtsterne

Perfekte Kombination aus süß und würzig, knusprig und zart.

Bio Vollwertbäckerei Gradwohl

Bäckerstraße 1
7331 Weppersdorf



Elisen-Lebkuchen

Elisenlebkuchen ist ein Synonym für feinste Oblatenlebkuchen – dies ist die höchste Qualitätsstufe, 25 % Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse.

Gregors Konditorei

Schönbrunner Straße 42
1050 Wien



Fruchtiges Kletzenbrot

Vereint saftige Trockenfrüchte mit würzigem Teig zu einem weihnachtlichen Genuss.

Bäckerei Koll

Hauptplatz 3
2860 Kirchschlag



Eisenbahner

Nougatwürfel

Verführung mit fruchtiger Füllung und cremigem Nougatgenuss

Konditorei Schreiber

Herzog Albrecht Straße 9
2130 Mistelbach



Mandelbäckerei

Feines, nussiges Aroma und zarte Süße in Vollkommenheit.

Frommelns Genuss seit 1967

Zieglergasse 70
1070 Wien

Lieblingskekse
vom Chef

Florentiner

Begeistern mit ihrem knusprigen Mandelkaramell und feiner Schokoladenschicht.

Ullmann's Zuckerbäckerei

Walcher Straße 11A
1020 Wien





Ab 1. Jänner 2025

Das Einweg-Pfandsystem für Getränkeverpackungen in Österreich

Ab dem 1. Januar 2025 tritt in Österreich ein neues Pfandsystem für Einweggetränkeverpackungen in Kraft. Dieses System betrifft sowohl Konsument als auch Rücknehmer, wie etwa den Handel und die Gastronomie. Die wichtigsten Regelungen sind:

Pfandpflicht

Ab 1.1.2025 wird auf Einweggetränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall mit einer Füllmenge von 0,1 bis 3 Litern, die das österreichische Pfandlogo tragen, ein Pfand von 0,25 € erhoben. Dies betrifft den Handel, die Gastronomie, Take-Away-Anbieter, Lieferdienste, Automaten, Import, Onlinehandel und Gratisware. Verpackungen von Milch- und Milchmodgetränken sowie andere Flüssigkeiten wie Sirup, Essig und Öl sind von der Pfandpflicht ausgenommen.

Kernelemente für manuelle Rücknehmer

Manuelle Rücknehmer, wie z. B. kleinere Geschäfte oder gastronomische Betriebe, sind verpflichtet, nur die Mengen und Verpackungsarten zurückzunehmen, die sie selbst verkauft haben. Gastronomiebetriebe dürfen Getränke ohne Pfand verkaufen, tragen jedoch das Risiko, wenn die Verpackung vom Konsumenten mitgenommen wird.

Registrierung im Pfandsystem

Rücknehmer, die eine Gutschrift für ausgezahlte Pfandbeträge und die Handling Fee erhalten möchten, müssen sich im Recycling Pfand Österreich Portal registrieren. Diese Registrierung ist seit Juni 2024 möglich

und dauert etwa zwei Monate.

Prozess der manuellen Rücknahme

Für die Sammlung müssen spezielle Säcke und Plomben genutzt werden, die über das Portal bestellt werden können. Der Logistikpartner holt die vollen Säcke ab, während die Zählung und Entwertung in Recycling-Zählstellen erfolgt. Rücknehmer erhalten anschließend eine Gutschrift für das ausbezahlte Pfand sowie eine Handling Fee pro Gebinde.

Übergangsfrist für den Handel

Bis zum 31. Dezember 2025 dürfen weiterhin Getränke ohne Pfandlogo verkauft werden, wenn diese vor dem 31. März 2025 produziert wurden.

Hinweis für unsere Kunden

nöm Gast als B2B-Lieferant übernimmt keine Rücknahme von Pfandverpackungen. Informieren Sie sich daher rechtzeitig über Ihre Rückgabemöglichkeiten. Weitere Informationen finden Sie auf der Plattform Recycling Pfand Österreich unter www.recycling-pfand.at oder per E-Mail an marketing@ewp-oe.at.

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. //

BEFLÜÜÜGELT DURCH DEN WINTER.



Red Bull

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

Ein Original für echten Genuss

HELIN AYRAN

Das Rezept von Helin Ayran stammt aus der Familie Mehmetoglu und wurde 1908 erstmals schriftlich festgehalten. Es ist jedoch noch viel älter, da es mündlich über neun Generationen weitergegeben wurde. Heute wird Helin Ayran unter Einsatz der modernsten Molkereitechnologie Österreichs und mit 100% österreichischen Rohstoffen von der NÖM AG produziert – ein authentisches Stück Levante, das Tradition und Innovation perfekt vereint.

Die 100% gentechnikfreien Milchprodukte verleihen dem Getränk einen ausgewogenen Fettanteil, der das Trinkerlebnis harmonisch abrundet. Eine speziell entwickelte Salzlösung sorgt für den zarten, salzhaltigen Abgang, der nicht nur den Geschmack intensiviert, sondern auch den Körper dabei unterstützt, bei Hitze oder körperlicher Anstrengung verlorene Mineralstoffe zu ersetzen – für ein erfrischendes Gefühl. //



Erhältlich ab Jänner 2025 bei nöm Gast und im ausgewählten Lebensmittelhandel.

Yüksek Proteinli
Ayrân
Doğal
500ml

AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
TIERHALTUNG PLUS

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

Der Yppenmarkt in Wien

EIN SCHMELZTIEGEL DER KULTUREN UND KULINARIK

Inmitten des pulsierenden 16. Wiener Gemeindebezirks, nur einen Steinwurf von der Ottakringer Brauerei entfernt, liegt der Yppenmarkt. Was einst ein gewöhnlicher Markt für Obst und Gemüse war, hat sich heute zu einem lebendigen Zentrum der Wiener Gastroszene entwickelt.

Der Yppenmarkt ist ein Schmelztiegel, an dem nicht nur verschiedene Kulturen aufeinandertreffen, sondern auch unterschiedlichste kulinarische Einflüsse harmonisch miteinander verschmelzen. Hier treffen türkische Gemüsehändler auf hippe Baristas, orientalische Bäcker auf vegane Köche. Besonders in den Gastronomiebetrieben rund um den Markt lässt sich die Vielfalt der Wiener Gesellschaft wunderbar erleben. Ein Spaziergang über den Yppenmarkt gleicht einer kulinarischen Reise durch die Welt, ohne dabei Wien zu verlassen.

Café Frida

Ein Highlight am Markt ist das Café Frida, das für seine kreativen Frühstücksvariationen bekannt ist. Ob Shakshuka mit hausgemachtem Sauerteigbrot oder vegane Pancakes mit Ahornsirup – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das Café ist auch ein beliebter Treffpunkt für junge Familien und Freiberufler, die das gemütliche Ambiente und den großzügigen Schanigarten schätzen.



Foto: Ben Leitner

Restaurant Wetter

Ein weiteres Juwel am Markt ist das Restaurant Wetter, das saisonale und regionale Küche in modernem Gewand anbietet. Der Betreiber legt Wert auf Nachhaltigkeit und bezieht seine Zutaten direkt von den Bauern aus der Umgebung. Besonders beliebt sind die wechselnden Tagesgerichte, die immer wieder mit außergewöhnlichen Kombinationen überraschen – wie etwa Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse oder gebratener Wolfsbarsch auf Fenchelsalat.

Kent

Wer es exotischer mag, wird im Kent Restaurant fündig. Das türkische Lokal hat sich einen Namen mit seinen deftigen Mezze-Platten, Kebab-Spezialitäten und hausgemachten Lammgerichten gemacht. Die frischen Kräuter und Gewürze, die täglich über den Markt angeboten werden, finden sich hier auf jedem Teller wieder und sorgen für authentische Geschmackserlebnisse. Das Kent befindet sich in der Brunnergasse unweit vom Yppenmarkt.

Club International

Ein besonderes Highlight im Bereich der alternativen Wiener Gastroszene ist das C.I. – Club International, das nicht nur als Lokal, sondern auch als Kulturbühne und sozialer Treffpunkt fungiert. Der C.I. hat sich über die Jahre hinweg als Institution im Viertel etabliert und ist weit mehr als ein Restaurant oder Café. Hier mischen sich Kunst, Kultur und Kulinarik auf ganz besondere Weise. Das Lokal bietet seinen Gästen nicht nur internationale Gerichte, sondern auch ein vielfältiges Programm an kulturellen Events – von DJ-Nächten bis hin zu Kunst-Installationen.



Kaffee gegen den Kater

ESPRESSO ODER FILTERKAFFEE NACH DER SILVESTERNACHT?

Nach einer ausgelassenen Silvesternacht ist der Griff zur Kaffeemaschine für viele ein Rettungsanker. Aber hilft Kaffee wirklich gegen den Kater?

Koffein im Kaffee regt das zentrale Nervensystem an und fördert die Durchblutung. Dadurch können typische Katerbeschwerden wie Kopfschmerzen gemildert werden. Gleichzeitig hebt Koffein die Stimmung und sorgt für mehr Wachheit – ideal, wenn die Nacht lang und der Schlaf kurz war.

Die Wahl zwischen Espresso und Filterkaffee hängt von der gewünschten Wirkung ab. Espresso liefert eine konzentrierte Portion Koffein, die schnell wirkt – perfekt für einen kurzen Energieschub. Filterkaffee ent-

hält mehr Flüssigkeit und oft auch mehr Koffein pro Tasse, wodurch er sanfter und nachhaltiger wirkt. Beide Varianten sind effektive Wachmacher, vor allem in Kombination mit viel Wasser, um den Flüssigkeitsverlust auszugleichen.

Nach einer glamourösen Feier und vielleicht ein paar Gläsern zu viel kann eine gute Tasse Kaffee der perfekte Start in den Neujahrstag sein – gefolgt von einem entspannten Frühstück, um den Kreislauf in Schwung zu bringen. //



Bio-Espresso ganze Bohne Bio-Filterkaffee ganze Bohne Bio-Espresso gemahlen Bio-Filterkaffee gemahlen



Alle Infos auf noem-gast.at/sigismund-bio-kaffee/

BERGBARON

Der Kaiser unter den Käsesorten

Sein runder Geschmack, der angenehm milchige Duft und die charakteristisch-süßliche Note machen den Bergbaron nicht umsonst zum Liebling der Nation. Dank seines mild-feinen Aromas ist der Bergbaron von Schäringer DER Käse für fast jeden Anlass.



**in Scheiben
150 g**

Art.-Nr. 53066



**Block
5 kg**

Art.-Nr. 53064

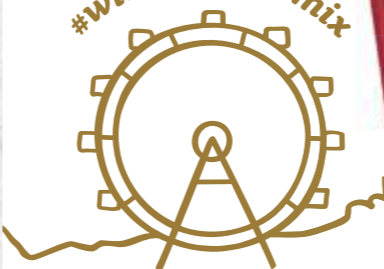
Echt leiwand!

[Schmeckt echt gut!]

Wien Edition



#wienis(s)tcremix



Kuh-R-Code scannen!



Bleib frisch.



**BESTELLEN SIE JETZT ONLINE
BEI NÖM GAST!**

Entdecken Sie die Vorteile der Online-Bestelllösung:

- Schnell, bequem, jederzeit verfügbar
- Klare Produktübersicht
- Zeitersparnis durch einfache Nachbestellungen
- Exklusive Aktionen und Bestellübersicht

Registrieren Sie sich jetzt unter
<https://noem-gast.at/orderlion>

NÖM Gast Lebensmittel GmbH | Murbangasse 2 | 1100 Wien
Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15
bestellungen@noem-gast.at | www.noem-gast.at