Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST — JUNI – AUGUST 2021

DIE EIER DER GLÜCKLICHSTEN HÜHNER

ZU BESUCH BEI HAGLER FRISCHEI

MIT LAIB UND SEELE: BIO-KÄSE AUS DEM ERLAUFTAL

TOP-GASTRONOMEN VOR DEN VORHANG: ZU GAST IN DER SPELUNKE

OATLY – EIN HAFERDRINK EROBERT DIE HERZEN

Aus Haas Lebensmittel wird nöm Gast!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Wir freuen uns besonders, Ihnen die erste Ausgabe unseres Kundenmagazins „Der Frischespezialist" präsentieren zu können. Nachdem wir im April die Umfirmierung auf nöm Gast vorgenommen haben, ist das ein weiterer Schritt, unsere Kunden und Partner über herausragende Produzenten unseres Frischesortiments, kreative Gastronomen, Produktinnovationen und unternehmensinterne News zu informieren.

Als nöm Gast, eine 100%-ige Tochter der NÖM AG, unterliegen wir einerseits der Verpflichtung eines Traditionsunternehmens auf bedingungslose Qualität und bewahren uns andererseits die Innovationskraft und die Flexibilität eines Startup-Unternehmens. Wir agieren stets im Schulterschluss mit unseren Produzenten, Partnern und Kunden. Da sich unser Handeln und Wirken um den regional-affinen, nachhaltig denkenden Gast dreht, war der logische nächste Schritt die Umbenennung des Unternehmens zu nöm Gast, der Frischespezialist. Wir sind frisch im Denken und frisch im Handeln, spekulieren nicht auf kurzfristige Erfolge. Gemeinsam mit unseren Kunden gehen wir auch durch schwierige Zeiten einen partnerschaftlichen und langfristig ausgerichteten Weg.

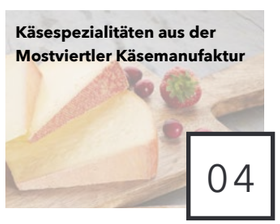
Das Kundenmagazin „Der Frischespezialist" soll unser Wirken rund um den Gast, den Gastwirt und den Produzenten widerspiegeln. Freuen Sie sich mit uns auf ein Druckwerk voller spannender Geschichten – wir holen Menschen vor den Vorhang und präsentieren Produktneuheiten und -klassiker.

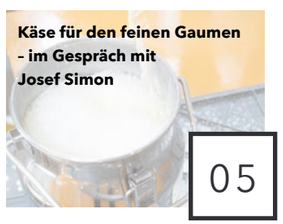
Mit frischen Grüßen

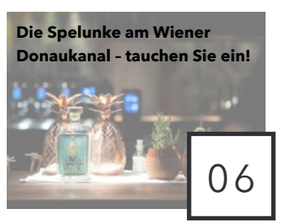
Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsführung nöm Gast Lebensmittel GmbH

Inhaltsverzeichnis

Diese Themen und noch viel mehr erwartet Sie in dieser Ausgabe.


Käsespezialitäten aus der Mostviertler Käsemanufaktur 04

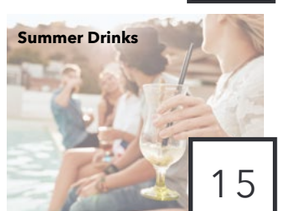

Käse für den feinen Gaumen – im Gespräch mit Josef Simon 05


Die Spelunke am Wiener Donaukanal – tauchen Sie ein! 06

Rezept: Panna Cotta mit frischen Erdbeeren 09

Oatly – ein Haferdrink erobert die Herzen 11

Wallseer Vollfrisch-Eier: zu Besuch bei Familie Hagler 12


Summer Drinks 15

Mit Laib & Seele!

Käsespezialitäten aus der Mostviertler Käsemanufaktur in Wolfpassing

DER MILDE LEOPOLD, DIE EDLE SOPHIE UND DER FEINE HEINRICH STELLEN SICH VOR UND PRÄSENTIEREN DIE BIO-SPEZIALITÄTEN AUS DER MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR UNTER DER MARKE „LAIB & SEELE".

Der milde Leopold

Bio-Camembert | mild-cremig
65 % F.i.T. | 180 g Stück

Dieser Weichkäse wird aus pasteurisierter Bio-Milch hergestellt und reift ca. 8-10 Tage. Sein Aroma geht vom leicht säuerlichen bis hin zum champignonartigen Geschmack.

Die edle Sophie

Gouda | edel-zart
45 % F.i.T.

Unser Gouda wird aus pasteurisierter Bio-Milch und mittels Folienreifung hergestellt. Sein Teig ist von geschmeidiger, schnittfester Konsistenz. Sein Geschmack ist mild.

Der feine Heinrich

Bergkäse | fein-würzig
50 % F.i.T

Unser Hartkäse wird aus thermisierter Bio-Milch hergestellt. Seine Oberfläche ist mit Rotschmiere behandelt. Reifezeit ca. 3-12 Monate. Je nach Alter wird sein Aroma intensiver, kräftiger und würziger.

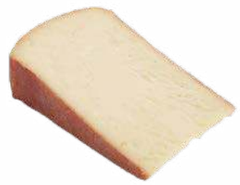
Die herzhafte Sophie

Gouda | herzhaft-würzig
45 % F.i.T.

Unser Fontina wird aus pasteurisierter Bio-Milch hergestellt. Die Rinde des Fontina wird mit Rotschmiere behandelt und dies verleiht ihm eine rotbraune Oberfläche. Sein Aroma ist würzig-pikant.

Der kräftige Theodor

Gouda | kräftig-würzig
45 % F.i.T.



Der Schnittkäse wird aus pasteurisierter Bio-Milch hergestellt. Die Rinde wird mit Rotschmiere behandelt, welche ihm nach 4-6 Wochen Reifezeit ein kräftig-würziges Aroma verleiht.

Der feine Geschmack überzeugt den Gaumen

IM GESPRÄCH MIT JOSEF SIMON, VORSTAND ALLER PRODUKTIONSSTÄTTEN DER NÖM AG UND LEITER DER MOSTVIERTLER KÄSEMANUFAKTUR.

Wie entstehen diese regionalen Köstlichkeiten? Wie viel Arbeit steckt in diesen Produkten?
Simon: Alle Käsesorten werden bei der Mostviertler Käsemanufaktur ausschließlich per Hand hergestellt, geschnitten und verpackt. Unsere Mitarbeiter pflegen die jungen Käselaibe mit höchster Sorgfalt. Alle Käser leben in der nahen Umgebung und sind mit der Region und unseren Produkten stark emotional verbunden. Das schmeckt man besonders bei solch einer Handarbeit.

Welche Sorten sind besonders zu empfehlen?
Simon: Jede einzelne Sorte der sieben wurde von uns sehr bewusst ausgewählt. Wir sprechen unterschiedliche Geschmäcker und Käsekonsumenten an. So wird der Heinrich, unser würziger Bergkäse, besonders von Parmesanliebhabern gern gegessen. Mit 16-monatiger Reifung spielt dieses Produkt im „Käseolymp" eine besondere Rolle. Einzigartig ist mit Sicherheit unser Leopold. Die Königsklasse des niederösterreichischen Camembert. Handgeschöpft und lediglich drei Wochen perfekt in den Reifekammern gelagert, entwickelt dieses Produkt eine einzigartige und unerreichte Cremigkeit. Milder und harmonischer geht's nicht. Deshalb bekam er auch den Namen des niederösterreichischen Schutzpatrons, dem heiligen Leopold, verliehen. Unser rauchiger Fridolin ist besonders als Spezialität in ganz Österreich beliebt. Dieser Käsetyp wird kaum noch in unserer Heimat produziert. Wir haben das Urrezept aus dem Mostviertel verwendet, um Traditionen weiterzuführen.

Was ist das Geheimnis hinter der ausgezeichneten Qualität Ihrer Produkte?
Simon: Das Grundprodukt muss mal passen. Die Rohmilch unserer Bio-Bauern wird täglich frisch angeliefert. Wir verwenden übrigens ausschließlich niederösterreichische Bio-Heumilch. Unsere Käser sind langjährig erfahrene Mitarbeiter mit einem hohen Grad an Engagement und Leidenschaft. Und natürlich die frische und tagesaktuelle Zustellung. Unsere Frischlogistik beliefert über nöm Gast direkt und auf kürzester Strecke regionale Wiederverkäufer, Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie. Selbst unsere Außendienstmitarbeiter sind ausgebildete Käse- und Milchsommeliers, denn Spitzenqualität in der Beratung ist mindestens so wichtig wie Spitzenqualität in der Produktion.

Wie genießen Sie Ihre Käsespezialitäten? Was gehört für Sie zum Käsegenuss dazu?
Simon: Ein Glas Zweigelt Olivin Bio 2017 oder ein fruchtiger Weißburgunder vom Schmidt aus Hagenbrunn, dazu abgehobelter Heinrich und ein im Backofen bei 120 Grad erwärmter Camembert. Oben anschneiden, öffnen und mit frischem österreichischen Schwarzbrot in einer geselligen Runde auslöffeln. Einmal probiert und darauf hängen geblieben ... (schmunzelt).

Wir danken für das Gespräch, Herr Simon!

Der fruchtige Fridolin

Mostviertler | fruchtig-fein
50 % F.i.T.

Dieser Käse wird in eine Salzlake gelegt, welche mit Most veredelt ist. Danach wird er mit einer hauseigenen Spezialschmiere behandelt. Sein Aroma ist leicht würzig mit feinem Mostgeschmack.

Der rauchige Fridolin

Mostviertler | rauchig-würzig
50 % F.i.T.

Dieser Käse wird in eine mit Most veredelte Salzlake gelegt und mit Buchenholz geräuchert. Das ergibt eine schöne rauchige Note mit leichtem Mostgeschmack.

Die Bar ist bekannt für ausgefallene Cocktails und Longdrinks.

Der Steckerlfisch ist eine Spezialität des Hauses.

Bewegte Animationen im ganzen Lokal beeindrucken die Gäste.

Das Interieur wurde von Werner Helnwein mit viel Lebe zum Detail ausgesucht.

In der Spelunke kann man den Arbeitstag gemütlich ausklingen lassen.

Tauchen Sie ein!

Die Spelunke am Wiener Donaukanal muss man erleben.

DIE SPELUNKE IST MEHR ALS EINE HAFENKNEIPE.
SEIT 2017 WERDEN DORT DIE GÄSTE IM AUSSERGEWÖHNLICHEN AMBIENTE
MIT PREMIUM-GASTRONOMIE AUS KOMBÜSE UND BAR VERWÖHNT.

Wir haben den Spitzen-Gastronomen Werner Helnwein, Eigentümer und Mastermind der Spelunke, noch während des Lockdowns getroffen und mit ihm über die aktuelle Situation, seine Pläne und Ideen gesprochen. Das Interview dazu lesen Sie hier.

Werner, seit mehr als einem Jahr Corona-Pandemie sitzt du ohne Gäste in deinem Lokal, wie geht es dir als Wirt in dieser Situation?
Helnwein: Zu Beginn der Krise war der Schock natürlich groß. Mittlerweile haben wir uns auf die aktuelle Situation eingestellt. Wir kommen zwar momentan nicht vom Fleck, weil die Betriebe stillstehen, aber die Förderungen helfen uns, den Betrieb weiterhin aufrechtzuerhalten, ohne befürchten zu müssen, dass wir vor einem unmittelbaren Aus stehen. Wir haben in der Vergangenheit bereits einige schwierige Situationen erlebt und werden auch diese Krise bestimmt meistern. In unseren Betrieben konzentrieren wir uns auf das Positive und überlassen das Jahr mal anderen.

Wie hast du dich auf den Neustart vorbereitet?
Helnwein: Wir werden bei Wiedereröffnung eine neue Mittagskarte anbieten, welche besser für Take-Away geeignet ist – damit wir auch diese Sparte erfolgreich bedienen können. Speziell setzen wir dabei auf unsere neapolitanischen Pizzen, welche wirklich saugut sind (grinst). Weiters haben wir zwischen den Lockdowns 2 neue Events sehr gut etabliert, welches sich mehr auf Mittag und Nachmittag verlagern.
Es handelt sich dabei um einen Partybrunch mit DJ am Samstag und einen Jazzbrunch am Sonntag mit Live-Band.

Hast du neue Projekte am Start?
Helnwein: Ich arbeite gerade an einem sehr spannenden Eiskonzept, welches wir dieses Jahr noch starten. Da könnt ihr euch auf einiges gefasst machen (lacht).

Wie siehst du der Zukunft entgegen?
Helnwein: Es kommt immer anders, als man es plant, aber ich bin ein sehr positiver Mensch und freu mich auf jeden verrückten Tag.

Worauf legst du besonderen Wert?
Helnwein: Guter Hintern, nettes Lächeln … Scherz. Die Kombination der Qualität von Produkt und Ambiente, gepaart mit professioneller und leidenschaftlicher Dienstleistung.

Wie würdest du deine Philosophie beschreiben?
Helnwein: Der Spaß an der Arbeit ist das Wichtigste!

Gibt es ein Erfolgsrezept?
Helnwein: Ich glaube an das Glück des Tüchtigen. Einfach immer dranbleiben, bis es klappt.

Wie entstehen die Ideen und die Namen für deine Gastro-Konzepte?
Helnwein: Meistens arbeite ich monatelang intensiv an einem Konzept, bis mir irgendwann nach langer Detailarbeit eine völlig andere Idee kommt, die dann die Richtige ist.

Was zeichnet dich als Gastronomen aus und wofür machst du das alles?
Helnwein: Wenn ich spontan für eine Idee Feuer und Flamme bin, setze ich alles daran, diese umzusetzen. Also würde ich sagen, Kreativität und Engagement zeichnen mich aus. Der wichtigste Punkt ist mein Spitzenteam, welches die verrückten Ideen umsetzen kann.

Warum arbeitet ihr gerne mit nöm Gast zusammen?
Helnwein: Einerseits schätzen wir die Qualität der Produkte und andererseits die flexible und serviceorientierte Dienstleistung … also ganz wie bei uns. :)

Danke für das Gespräch, Werner!

Ich glaube an das Glück des Tüchtigen.
Werner Helnwein, Eigentümer und Mastermind der Spelunke

Spelunke Gastronomie GmbH
Taborstraße 1 | 1020 Wien
www.spelunke.at

Mitmachen & gewinnen!

GEWINN SPIEL

GEWINNEN SIE EINEN SPELUNKE-GUTSCHEIN IM WERT VON € 100,–.

BESUCHEN SIE UNS AUF EINEM UNSERER SOCIAL-MEDIA-ACCOUNTS UND NEHMEN SIE DORT AM GEWINNSPIEL TEIL.

www.facebook.com/derfrischespezialist

www.instagram.com/noem.gast/

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen,
der Gewinn kann nicht in bar abgelöst werden.

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

BEI DIESEM DESSERT BLEIBT KEIN GLAS ÜBRIG … ALEXANDER POCHLATKO, KÜCHENCHEF DER SPELUNKE, VERRÄT UNS, WIE DER KLASSIKER DER ITALIENISCHEN NACHSPEISEN EINFACH UND KÖSTLICH GELINGT.

Die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Das Vanillemark mit der ausgekratzten Schote, Milch, Obers und Zucker aufkochen und für 3-4 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die eingeweichten Gelatineblätter (gut ausgedrückt) einrühren.

Ca. 30 Min. abkühlen lassen, dann in Dariolformen abfüllen und für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, mit wenig Zucker und dem Orangensaft kurz vermischen und 5 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben mit Grand Marnier abschmecken.

Vorsichtig, mit Hilfe eines spitzen Messers, die Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und auf den marinierten Erdbeeren anrichten. Mit einer Minzspitze oder ein paar Melissenblättern garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Panna Cotta:
0,2 l NÖM-Biomilch
0,3 l NÖM-Bio-Obers
3 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
45 g Zucker
Abrieb einer Bio-Orange

Für die Erdbeeren:
200 g Erdbeeren
20 g Zucker
1 Spritzer Orangensaft
Grand Marnier nach Belieben

Wir wünschen guten Appetit!

SalzburgMilch
DIE PREMIUM MILCHMACHER

TIERGESUNDHEIT HAT FÜR UNS VIELE NAMEN.

ZUM BEISPIEL ROSI, BELLA, LINDA, ELFI ODER VRONI.

milch.com

Besser Bio.

SalzburgMilch Premium Milder Tilsiter

SalzburgMilch Premium Original Almkönig

SalzburgMilch Premium 1 kg Frischkäse Natur

Besser Bio Skyr 400 g

Ein Haferdrink erobert die Herzen

Für Menschen, die ihr Leben bewusst leben und auf sich und ihre Umwelt achten, ist Oatly die allererste Wahl.

ROLAND GRIESEBNER, COMMERCIAL COUNTRY MANAGER ÖSTERREICH & SCHWEIZ BEI OATLY, ERZÄHLT UNS VON DER PHILOSOPHIE HINTER DEN PRODUKTEN.

Oatly wurde mit der Motivation gegründet, eine Alternative zu Kuhmilch herzustellen, die gesund für die Menschen ist und die Ressourcen unseres Planeten nicht unnötig belastet. Seit mehr als 25 Jahren konzentrieren wir uns nun auf den Aufbau von Expertise rund um das Thema Hafer. Angefangen bei Haferdrinks hat unser Engagement zu grundlegenden technischen Fortschritten geführt, die es uns heute ermöglichen, die gesamte Breite des Molkereiportfolios zu erschließen. So gehören neben Drinks in verschiedenen Fettgehaltsstufen und Geschmacksrichtungen auch Aufstriche und pflanzliche Kochprodukte sowie Alternativen zu Joghurt oder Eiscreme zum Produktportfolio von Oatly. Die Mission von Oatly ist es, es Konsumentinnen und Konsumenten so einfach wie möglich zu machen, sich gesünder und nachhaltiger zu ernähren. Denn wissenschaftliche Erkenntnisse bestätigen immer wieder, dass unser Nahrungsmittelsystem eine entscheidende Rolle in der Klimakrise spielt und dass ein stärker pflanzenbasierter Lebensstil unabdingbar ist, wenn wir die Klimaziele erreichen wollen, die erst kürzlich rechtlich verbindlich im EU-Klimagesetz festgelegt wurden. Wir brauchen eine Transformation unseres Nahrungsmittelsystems hin zu einer stärker pflanzlichen Ernährung und Landwirtschaft. Diesen Systemwandel wollen wir mit unseren Produkten vorantreiben.

Über Oatly

Oatly wurde in den 1990er Jahren gegründet und basiert auf Forschungen der schwedischen Universität Lund. Die patentierte Enzymtechnologie des Unternehmens kopiert den natürlichen Prozess der Natur und verwandelt den ballaststoffreichen Hafer in ein nahrhaftes flüssiges Lebensmittel, das perfekt auf den Menschen abgestimmt ist.Bis heute bleibt das schwedische Unternehmen unabhängig und engagiert sich dafür, das Leben der Menschen und das allgemeine Wohlergehen des Planeten durch eine Reihe von Haferdrinks zu verbessern.

Gesundheit und Nachhaltigkeit sind fest in unserer DNA verankert und als Ganzes unser Kompass für jegliche unserer Aktivitäten.

Roland Griesebner,
Commercial Country Manager
Österreich & Schweiz bei Oatly

DIESE KÖSTLICHEN SORTEN ERHALTEN SIE BEI NÖM GAST:

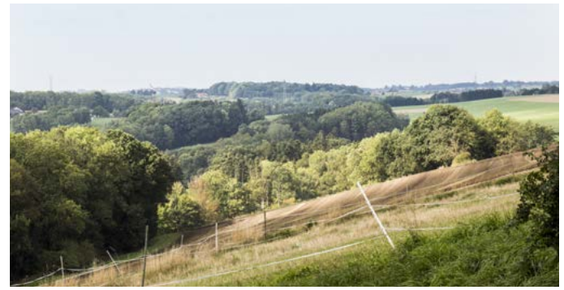
Oatly Haferdrink Classic Bio
Oatly Haferdrink Kakao
Oatly Hafer Cuisine Bio
Oatly Haferdrink Barista

Hello Chicks!

Zu Besuch bei den glücklichen Hühnern der Familie Hagler

IM IDYLLISCHEN MOSTVIERTEL PRODUZIERT
FAMILIE HAGLER EIER AUS BODENHALTUNG,
FREILANDHALTUNG UND SEIT 2015
AUCH IN BIO-QUALITÄT.

Das Futter der Hühner beinhaltet Mais, Weizen, Sonnenblumenschrot und Donau-Soja.



Familie Hagler führt ihren Hof in Wallsee-Weissenberg jetzt schon in 3. Generation als Familienbetrieb seit den 50er-Jahren.

Jedes Ei wird unmittelbar nach der Eilegung einzeln gekennzeichnet.

ALEXANDER HAGLER, GESCHÄFTSFÜHRER UND INHABER DER HAGLER FRISCHEI GMBH,
ERZÄHLT UNS VON SEINER PHILOSOPHIE, SEINEM BETRIEB UND SEINEN ZUKUNFTSPLÄNEN.

Was war zuerst da, Henne oder Ei?
Hagler: Bei uns im Unternehmen dreht sich alles ums Ei, deswegen ist diese Frage für mich einfach zu beantworten, das Ei war zuerst da (lacht).

Wie viele Eier legen Ihre Hühner Tag für Tag?
Hagler: Ein Huhn legt etwa 6 Eier pro Woche; wir haben verschieden große Ställe, von etwa 3.000 Hühnern bis zu 20.000 Hühnern. Die Hühner haben einen natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus, d. h. vormittags legen Sie Eier, nachmittags sind sie gerne auf der Weide und bei Einbruch der Dämmerung suchen sie eine Sitzstange, um zu schlafen.

Worauf blicken Sie besonders stolz zurück?
Hagler: Die Entscheidung, unseren Hühnern ein Stück mehr an Tierwohl in Form von saftigen Wiesen anzubieten. Das war kein einfacher Schritt, er macht mich jedoch immer noch stolz, wenn ich darauf zurückblicke.

Was ist Ihr täglicher Antrieb, in der Früh aufzustehen und Ihre Arbeit zu erledigen? Welche Philosophie steckt hinter Ihrem Handeln?
Hagler: Wenn man jeden Tag aufs Neue einen wertvollen Beitrag zur nachhaltigen und regionalen Versorgung von unzähligen Menschen mit gesunden Lebensmitteln leisten kann, gibt das enorm viel Kraft.

Welche Zukunftsaussichten bzw. welche Pläne haben Sie für die kommenden Monate und Jahre?
Hagler: Ich sehe auf jeden Fall positiv in die Zukunft, auch wenn man immer wieder Rückschläge in Kauf nehmen muss – wie die derzeitige Krise zeigt. Wichtig ist, dass man die Bedürfnisse von Kunden und Konsumenten erkennt und darauf eingeht. So steht für uns außer Frage, dass wir den eingeschlagenen Weg, unseren Hühnern mehr Freiraum zu geben, weiter beschreiten werden.

„Regionale Verbundenheit und nachhaltiges Handeln wird bei uns großgeschrieben.“

Alexander Hagler,
Geschäftsführer und Inhaber der Hagler Vollfrischei GmbH

Wie sehen Sie Ihre Verantwortung gegenüber den kommenden Generationen, auch als Arbeitgeber in der Region?
Hagler: Wir sind ein Familienbetrieb im westlichen Niederösterreich und sehr stark in der Region verwurzelt. So selbstverständlich es für uns ist, frische Lebensmittel in der Region anzubieten, so selbstverständlich ist es für uns auch, regional und nachhaltig einzukaufen. Ich trage so meinen Teil für ein nachhaltiges Arbeiten bei und hoffe, ein intaktes Umfeld an meine Kinder weitergeben zu können.

Was unterscheidet die österreichische Hühnerhaltung von der europäischen?
Hagler: In Österreich gibt es nicht nur die strengsten gesetzlichen Vorgaben in ganz Europa, es gibt darüber hinaus noch eine Vielzahl an freiwilligen Verpflichtungen. So werden unsere Hühner gentechnikfrei gefüttert, der eingesetzte Soja kommt aus dem Donauraum. Wir bieten den Hühnern mehr Platz im Stall und auf der Weide als unsere Nachbarländer.

Was schätzen Sie in der Zusammenarbeit mit den Vertriebspartnern, insbesondere mit nöm Gast?
Hagler: Wir arbeiten schon viele Jahre mit nöm Gast zusammen und haben hier einen kompetenten und fairen Partner gefunden. Neben der problemlosen Auftragsabwicklung ist auch die gute Planbarkeit der Bestellungen ein absolutes Plus.

Stehen Eier bei Ihnen täglich am Speiseplan?
Wie bereiten Sie persönlich am liebsten Ihre Eier zu?
Hagler: Eier stehen tatsächlich sehr oft am Speiseplan, vor allem bei unseren Kindern ist die Eierspeis abends sehr beliebt. Bei mir hingegen ist ein Frühstück erst dann komplett, wenn es ein weiches Frühstücksei gibt.

Welche drei Dinge würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?
Hagler: Meine Familie, ein gutes Buch und ein Huhn.

Lieber Herr Hagler, vielen Dank für das Interview!

Hagler Frischei GmbH
Weißenberg 1 | 3313 Wallsee
www.wallseer.at

Wallseer Vollfrischeier

Die Hühner am Bauernhof der Familie Hagler sind glücklich, davon haben wir uns persönlich überzeugt. Die Legehennen erhalten hier nicht nur mehr Platz, sondern durch ein durchdachtes Stallkonzept mit Tageslichtställen auch die Möglichkeit, ihr Sozialverhalten artgerecht ausleben zu können. Dem eigenen Wunsch nach Freiheit folgend, stattet der Betrieb seit 2011 Stall für Stall mit Auslauföffnungen ins Grünland aus. Im Freien lebende Hühner sind umso glücklicher, je mehr Platz sie zur Verfügung haben. Jedem Freilandhuhn stehen 10 m² Grünland zur Verfügung. Denn wir alle freuen uns über glückliche Hühner – insbesondere die Kunden schmecken den Unterschied!

Summer Drinks

Innovative Getränkekreationen für den kommenden Sommer

WIR SCHAUEN HIER ETWAS ÜBER DEN TELLERRAND UND PRÄSENTIEREN DREI DRINKS, DIE DAS ZEUG HABEN, SIGNATURE DRINKS FÜR DEN SOMMER 2021 ZU WERDEN. WIE IMMER GILT AUCH HIER DIE DEVISE: PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN. RAN AN DEN SAFT!

Wiena Colada

Zutaten für 1 Portion
6 cl WienGin Klassik
4 cl Kokossirup
8 cl Ananassaft
2 cl NÖM-Schlagobers
1 Spritzer frischgepresster Zitronensaft
Ananasspalte
Mixer oder Shaker
Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer oder Shaker geben, 25 Sekunden shaken, in ein Ballon- oder Rotweinglas gießen. Ananasspalte einschneiden, auf den Glasrand stecken. Eine rote Cocktailkirsche auf ein Schirmchen spießen und auf die Ananasspalte stecken. Strohhalm rein und genießen.

www.wiengin.at

Lyre's Amalfi Spritz

ohne Alkohol

Zutaten für 1 Portion
60 ml Lyre's Italian Spritz
60 ml alkoholfreier Premium-Prosecco
30 ml Sodawasser
Orangenscheibe
Eiswürfel

Alle Zutaten in ein hohes Glas füllen, umrühren und mit Eiswürfel auffüllen. Mit einer Orangenscheibe garnieren, Augen schließen und sich nach Italien denken.

Für eine Variante mit geringem Alkoholgehalt einfach den alkoholfreien Premium-Prosecco durch einen italienischen Premium-Prosecco Ihrer Wahl ersetzen.

www.delfabro.at

Pritty Smitty

Phillipp Schmidt aus Hagenbrunn wird schon längere Zeit als Insidertipp der regionalen Weinszene gehandelt.

Mit seinem Sommerspritzer-Duo ist es ihm nun gelungen, außerhalb des bereits erfolgreichen Bouteillen-Verkaufs auch in der To-go-Gastronomie stark zu wachsen. In einer 0,275-Liter-Glasflasche hat er ein frisch-fruchtiges Produkt entwickelt, welches sich bei den Kunden höchster Beliebtheit erfreut.

Erhältlich ist Pritty Smitty in zwei spritzigen Geschmacksrichtungen:
O_PROLO
HOLUNDER TANGO

www.weingutschmidt.at

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

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