

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 3 | 2024



IM PORTAIT

Corinna Büchner über ihr Leben
auf dem Milchbauernhof

STEFAN LINTNER:
NEUER GESCHÄFTSFÜHRER
IM INTERVIEW

NÖM FRISCHE-
BOTSCHAFTER:
PAUL & VITOS

ZIMTSCHNECKEN-PARADIES:
WO GIBT'S DIE BESTEN SÜSSEN
SCHNECKEN?



Kaffeedate bei mir?



Liebe Leserin lieber Leser!

Wir freuen uns, Ihnen die neueste Ausgabe unserer Kundenzeitung präsentieren zu dürfen! In dieser Ausgabe haben wir spannende Themen für Sie zusammengestellt, die die Vielfalt und das Engagement unserer NÖM-Community widerspiegeln.

Lernen Sie unseren neuen Geschäftsführer, Stefan Lintner, kennen, der mit frischen Ideen und einer klaren Vision die Zukunft gestalten möchte. Zudem stellen wir Ihnen unsere neuen Frischebotschafter Paul & Vitos vor - entdecken Sie die Besonderheiten dieses Lokals in der Wiener Innenstadt.









Ein Besuch auf dem Milchhof Büchner-Fenz gibt Ihnen Einblicke in das Leben und die Arbeit von Corinna Büchner, die täglich mit Leidenschaft für höchste Qualität sorgt. Und für alle, die es gerne gemütlich haben: Lassen Sie sich von unseren köstlichen Zimtschnecken inspirieren, die perfekt für die herbstliche Wohlfühlzeit sind.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre und eine herrliche Herbstzeit!

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Stefan Lintner
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH



<p>Inhaltsverzeichnis</p> <p>Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.</p>	<p>Stefan Lintner im Interview</p>  <p>04</p>	<p>Ernährungswissen trifft auf Sportprofi</p>  <p>06</p>	<p>Landgold - Eier aus der Region</p>  <p>07</p>
<p>Paul & Vitos</p>  <p>08</p>	<p>Zimtschnecken-Paradies</p>  <p>12</p>	<p>Gemeinsam geht's besser</p>  <p>16</p>	<p>Produkt highlights & Topseller</p>  <p>20</p> <p>Jungweine aus Niederösterreich</p>  <p>22</p>

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 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: Ben Leitner



Foto: Ben Leitner

Verantwortung für die Zukunft

STEFAN LINTNER ÜBER SEINE NEUE ROLLE ALS GESCHÄFTSFÜHRER FINANZEN UND CONTROLLING BEI NÖM GAST

Leserbrief

Die erschwerte Lage in der Wiener Gastronomie

Als langjährige Gastronomin in Wien sehe ich mich zunehmend in einer kaum tragbaren Situation. Die immer strenger werdenden Auflagen und die enormen Lohnnebenkosten machen es uns Gastronomen fast unmöglich, unser Geschäft zu erweitern oder neue Mitarbeiter einzustellen. Die zusätzlichen Kosten können nur über Preiserhöhungen abgedeckt werden – doch wie soll das funktionieren, wenn die Gäste zunehmend unter der wirtschaftlichen Rezession leiden und weniger Geld für den Restaurantbesuch übrig bleibt?

Früher kamen unsere Gäste mehrmals die Woche, heute vielleicht noch einmal. Die Verweildauer wird kürzer, die Pro-Kopf-Konsumation sinkt. Gleichzeitig wird es immer schwieriger, Personal zu finden. Die wenigen Bewerber, die sich noch melden, wollen eine "Work-Life-Balance" leben, die mit den Anforderungen in der Gastronomie kaum vereinbar ist. Viele möchten nicht mehr abends oder am Wochenende arbeiten – dabei sind das die Zeiten, in denen wir unsere Gäste bedienen und kochen müssen.

Von der Politik fühlen wir uns im Stich gelassen. Es scheint, als ob man uns Gastronomen immer mehr bürokratische Hürden auferlegt, ohne dabei Lösungen für die realen Probleme unserer Branche anzubieten. Die Papierflut in der Verwaltung wird immer schlimmer, und die finanzielle Belastung durch Steuern und Abgaben erdrückt uns. Wie sollen wir in einem solchen Umfeld noch motiviert weiterarbeiten?

Doch trotz all der Herausforderungen bleibt in mir die Hoffnung, dass wir gemeinsam mit der Politik und unseren Mitmenschen Lösungen finden können. Die österreichische Gastronomie ist seit jeher ein Herzstück unserer Kultur und Gemeinschaft. Wenn wir es schaffen, den Dialog zu stärken und praxisnahe, entlastende Maßnahmen umzusetzen, dann können wir auch weiterhin einen Ort schaffen, an dem Menschen zusammenkommen, genießen und das Leben feiern. Ich hoffe auf einen konstruktiven Austausch, denn nur gemeinsam können wir diese schwierige Zeit überstehen.

Eine hoffnungsvolle Gastronomin aus Wien //

Strategische Finanzplanung und Innovation als Schlüssel zu nachhaltigem Wachstum und Kundenzufriedenheit

Herr Lintner, Sie sind nun als Geschäftsführer für Finanzen und Controlling bei der nöm Gast tätig. Was motiviert Sie besonders an dieser Position?

Stefan Lintner: Mich motiviert besonders die Möglichkeit, in einem dynamischen Umfeld Verantwortung zu übernehmen und die strategische Finanzplanung aktiv mitzugestalten. Finanzen und Controlling sind zentrale Säulen für den langfristigen Erfolg des Unternehmens, und ich freue mich, durch meine Arbeit einen direkten Beitrag zur positiven Entwicklung von nöm Gast leisten zu können.

Sie haben zuvor viele erfolgreiche Jahre bei der NÖM AG als Finanzleiter verbracht. Was waren die wertvollsten Erfahrungen, die Sie aus dieser Zeit mitnehmen, und wie werden Sie diese in Ihre neue Rolle bei nöm Gast einbringen?

Die wertvollste Erfahrung aus meiner Zeit bei der NÖM AG ist sicherlich der Umgang mit komplexen Finanzstrukturen und die Fähigkeit, in herausfordernden Zeiten fundierte Entscheidungen zu treffen. Ich habe gelernt, wie wichtig eine transparente Kommunikation und eine klare finanzielle Strategie sind. Diese Erfahrung werde ich bei nöm Gast einbringen, indem ich auf Effizienz und Nachhaltigkeit in allen Finanzprozessen setze und gleichzeitig innovative Ansätze fördere.

Wie sehen Sie die Zusammenarbeit mit Ihrem Kollegen Thomas Tirmantinger? Welche Synergien erwarten Sie, und wie wollen Sie gemeinsam nöm Gast weiter voranbringen?

Ich sehe die Zusammenarbeit mit Thomas Tirmantinger als große Bereicherung. Seine umfangreiche Erfahrung in Vertrieb und Marketing ergänzt meine Expertise im Bereich Finanzen und Controlling ideal. Gemeinsam werden wir Synergien schaffen, indem wir unsere Kompetenzen vereinen, um nachhaltiges Wachstum für nöm Gast zu ermöglichen. Unser Ziel ist es, eine starke strategische Ausrichtung zu entwickeln, die auf kreative Vertriebslösungen und solide Finanzen setzt.

Welche konkreten Ziele haben Sie sich für die ersten Monate Ihrer neuen Position gesetzt? Gibt es besondere Projekte oder Strategien, auf die Sie sich fokussieren möchten?

In den ersten Monaten möchte ich die Finanzprozesse von nöm Gast weiter optimieren und sicherstellen, dass wir auch in einem herausfordernden Marktumfeld profitabel agieren. Ein besonderes Augenmerk werde ich auf die Verbesserung unserer Kostenstruktur legen. Zudem möchte ich ein stärkeres Reporting-System etablieren, um eine noch genauere Planung und Kontrolle zu ermöglichen.

Die Kundenbeziehungen sind ein wichtiger Faktor für den Erfolg von nöm Gast. Welche Maßnahmen möchten Sie ergreifen, um die Bindung zu bestehenden Kunden zu stärken und neue Kunden zu gewinnen?

Kundenbeziehungen sind in unserer Branche essenziell, und ich plane, durch eine engere Zusammenarbeit mit dem Vertriebsteam maßgeschneiderte Finanzlösungen für unsere Kunden zu entwickeln. Zudem ist mir wichtig, durch transparente Preisgestaltung und flexible Konditionen das Vertrauen unserer bestehenden Kunden zu stärken. Für die Neukundengewinnung möchten wir gezielte Angebote und innovative Produkte anbieten, die unseren Kunden einen echten Mehrwert bieten.

Innovation ist in der heutigen Geschäftswelt ein Schlüsselfaktor. Welche Innovationspotenziale sehen Sie in Ihrem Bereich bei nöm Gast und wie wollen Sie diese vorantreiben?

Ich sehe im Bereich Finanzen und Controlling großes Innovations-

potenzial, insbesondere durch den Einsatz moderner Lösungen in Automatisierung & Digitalisierung Technologien wie Künstliche Intelligenz und datenbasierter Analysen. Durch die Digitalisierung unserer Finanzprozesse können wir effizientere Abläufe schaffen und fundiertere Entscheidungen treffen. Ein weiteres Innovationspotenzial sehe ich in der Entwicklung neuer Geschäftsmodelle, die uns erlauben, auf Marktveränderungen flexibel zu reagieren.

Sie haben bereits Erfahrung in der Führung einer Tochtergesellschaft der NÖM AG gesammelt. Wie unterscheidet sich die Herausforderung, nun bei nöm Gast tätig zu sein, und welche strategischen Schwerpunkte wollen Sie setzen?

Die Arbeit bei einer Tochtergesellschaft der NÖM AG hat mich auf die Herausforderung vorbereitet, in einem kleineren, aber agilen Unternehmen wie nöm Gast tätig zu sein. Der Unterschied liegt in der Flexibilität, mit der wir bei nöm Gast agieren können. Mein strategischer Schwerpunkt wird auf einer noch engeren Verbindung zwischen Finanzen und operativem Geschäft liegen, um schnelles Wachstum und stabile finanzielle Grundlagen gleichzeitig zu gewährleisten.

Wie möchten Sie die erfolgreiche Arbeit Ihrer Vorgänger fortführen und gleichzeitig neue Impulse setzen? Wo sehen Sie das größte Entwicklungspotenzial bei nöm Gast?

Die solide Basis, die meine Vorgänger gelegt haben, möchte ich bewahren und weiter ausbauen. Neue Impulse setze ich vor allem durch den verstärkten Einsatz von Datenanalysen zur Entscheidungsfindung und durch die Einführung innovativer Finanzstrategien. Das größte Entwicklungspotenzial sehe ich in der Erweiterung unserer Geschäftsfelder sowie in der Erschließung neuer Märkte durch strategische Partnerschaften.

In Ihrer Funktion als Geschäftsführer für Finanzen und Controlling spielen Daten und Analysen eine entscheidende Rolle. Wie planen Sie, diese Werkzeuge zu nutzen, um die strategische Ausrichtung von nöm Gast zu unterstützen?

Daten und Analysen sind unerlässlich für die strategische Planung. Ich plane, fortschrittliche Analysetools einzusetzen, um nicht nur historische Daten auszuwerten, sondern auch Prognosen und Szenarioanalysen zu erstellen. Dies wird uns helfen, fundierte und zukunftsgerichtete Entscheidungen zu treffen. Außerdem werde ich den Ausbau unseres internen Controllingsystems vorantreiben, um den Erfolg jeder strategischen Maßnahme messbar zu machen.

Was bedeutet für Sie persönlich Erfolg in dieser neuen Position? Welche Meilensteine möchten Sie in den nächsten Jahren bei nöm Gast erreichen?

Erfolg bedeutet für mich, nöm Gast auf nachhaltigem Wachstumskurs zu halten und gleichzeitig Innovationspotenziale zu realisieren. Zu den Meilensteinen zählen für mich eine gesteigerte Profitabilität, die Erschließung neuer Geschäftsfelder, die Kostentransparenz der Preisgestaltungen nachvollziehbar darzustellen und der Aufbau eines stark digitalisierten und effizienten Finanzmanagements. Langfristig möchten wir nöm Gast zu dem führenden Anbieter im Bereich der Frischwarenbelieferung positionieren. Unser großer Vorteil ist es hierbei vor allem, dass wir als letzter Feinlogistiker Österreichs eine tägliche Belieferung ab 80,-€ Bestellwert ermöglichen können.

Vielen Dank für das Gespräch! //



v.li.n.re.: Peter Stöger (Sportdirektor Admira), Veronika Koch (Leitung Marketing NÖM), Niklas Belihart (Geschäftsführer Admira)

Foto: Admira/Haunschmid

Ernährungswissen trifft auf Sportprofi

NÖM ÜBERNIMMT DIE OFFIZIELLE ERNÄHRUNGSPARTNERSCHAFT DER ADMIRA

Bewusste Ernährung und Sport gehören zusammen sowie starke Marken, die sich ihrer sozialen Verantwortung für die Region bewusst sind: NÖM übernimmt damit die offizielle Ernährungspartnerschaft der Admira.

Im Mittelpunkt der Kooperation steht soziale Verantwortung, die sich in der Förderung von Ausbildung im Einklang mit gesunder Ernährung und Bewegung widerspiegelt. Dabei ist das Engagement beider Marken besonders auf die Zukunft der Kinder und Jugendlichen gerichtet. Besuche der Schulen mit praxisorientierten Vorträgen und Plänen zum Thema Ernährung im Sport werden dabei im Fokus stehen.

„NÖM steht für eine genussvolle Zukunft, die wir jeden Tag aktiv und nachhaltig gestalten. Daher freuen wir uns sehr mit Admira einen starken Partner aus der Region gefunden zu haben, der mit uns die Bedeutung

von bewusster Ernährung und eines aktiven Lebensstils v.a. für die nachkommende Generation stärkt. Bewusste Ernährung und Sport gehören zusammen, sowie in Zukunft auch NÖM und Admira Wacker, zwei starke Marken, die sich ihrer sozialen Verantwortung für die Region bewusst sind“, unterstreicht Veronika Koch, Marketingleiterin der NÖM AG, die frisch geschlossene Partnerschaft.

Niklas Belihart, Geschäftsführer der Admira, zeigt sich ebenso begeistert: „Wir sind stolz, die NÖM als unseren neuen Premium Partner und Offiziellen Ernährungspartner an Bord zu haben. Mit ihrer starken regionalen Verankerung und ihrem Engagement in den Bereichen Ausbildung, Chancengleichheit, gesunde Ernährung und Bewegung passt NÖM perfekt zu den Werten der Admira.“

//



Landgold - Eier aus der Region

SEIT ÜBER 50 JAHREN SPEZIALISIERT AUF FRISCHEIER UND EIPRODUKTE. EIN FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS FÜR QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND REGIONALE VERANTWORTUNG STEHT - STETS NAH AM KUNDEN.

Im Jahr 1973 begann der junge und innovative Franz Bindl mit der Produktion und dem Handel von Frischeiern. Als umtriebiger Visionär entwickelte er das Kerngeschäft kontinuierlich weiter. Später erfolgte die Umfirmierung zu Landgold Fresh, wobei das Unternehmen auf drei gleichberechtigte Familien-Gesellschafter aufgeteilt wurde. Heute ist Landgold Fresh im Bereich Großhandel und Großverbraucher seit Jahren Marktführer bei österreichischen Eiprodukten unter der Eigenmarke „Landgold“.

Der Fokus des Unternehmens liegt auf Frischeiern und Eiprodukten. Dennoch wird das Sortiment stetig erweitert und an die Bedürfnisse der Kunden angepasst. Dabei steht die Verpflichtung zu Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl an oberster Stelle. Dank der günstigen Lage und einer optimalen Logistik werden 80 % der Kunden in Österreich innerhalb von 24 Stunden beliefert - denn Frische macht den Unterschied. Qualität wird bei Landgold Fresh großgeschrieben: Zertifikate über die Produkte sowie deren Kontrollen sind auf Anfrage jederzeit verfügbar. //



Fotos: envato.elements.com

**Landgold
Eigelb pasteurisiert FL
5 kg**

Art.-Nr. 58091

**Landgold
Eiweiß pasteurisiert FL
5 kg**

Art.-Nr. 58092

**Landgold
Vollei pasteurisiert FL
1 l**

Art.-Nr. 58094



Paul & Vitos ist ein Ort
der Begegnung,
wo Essen und gute Zeiten
im Mittelpunkt stehen.



Fotos: Ben Leitner



Paul & Vitos

WO SÜDLÄNDISCHES FLAIR UND KOMMUNIKATIVES ESSEN ZU EINER AUSZEIT VOM ALLTAG WERDEN

Mitten in der Wiener Innenstadt,
direkt neben der barocken Peterskirche,
befindet sich ein Stück Paris:
Das Paul & Vitos.

Hier trifft das farbenfrohe, entspannte Flair eines französischen Bistros auf eine moderne, kreative Küche, die das Beste aus der französischen, spanischen und internationalen Kochkunst vereint. Eva-Maria und Christian Wukonigg, ein Wiener Gastro-Dreamteam, haben mit ihrem neuen Lokal einen Ort geschaffen, an dem kulinarische Raffinesse auf Wiener Gastfreundschaft trifft. Willkommen im Paul & Vitos – wo Essen, gute Zeiten und eine entspannte Auszeit vom Alltag im Mittelpunkt stehen.

Ein kulinarisches Erlebnis in kleinen Portionen

Das Paul & Vitos hat sich dem Konzept des "kommunikativen Essens" verschrieben. Hier sind große, sättigende Hauptspeisen passé – stattdessen dominieren kleine Gerichte, die sich ideal zum Teilen und Durchprobieren eignen. Die Idee, ein Stück des südländischen Lebensgefühls in die Wiener Innenstadt zu bringen, stammt von den zahlreichen Reisen des Ehepaars Wukonigg nach Spanien, Italien und Frankreich. Besonders inspiriert von den berühmten spanischen Tapas, setzt das Lokal auf kleine Portionen, die den Gästen die Freiheit geben, mehrere Gerichte zu kosten, statt sich auf eines zu beschränken. Ob für den schnellen Hunger oder den ausgedehnten Genuss – im Paul & Vitos gibt es für jeden etwas zu entdecken.

Die Speisekarte ist saisonal und wird ständig weiterentwickelt. Klassiker wie das „Vienna Pho“ – eine kreative Interpretation der vietnamesischen Suppe – oder das „Korean Fried Chicken“, das durch seine würzige, wilde Sauce besticht, gehören zu den Favoriten. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten: Der „Geschmorte Hokkaidokürbis“ mit Schafkäse und Kürbiskernen ist ein wahrer Genuss für Kürbisliebhaber. Dabei legt das Paul & Vitos großen Wert auf Nachhaltigkeit – die frischen Zutaten werden von ausgewählten lokalen Bauern und Gärtnern bezogen.

Ein Ort der Begegnung und des Genusses

Das Paul & Vitos ist nicht nur ein Restaurant, es ist ein Ort der Begegnung. Ob mit Freunden, Familie oder Kollegen – hier geht es um mehr als nur Essen. Die entspannte Atmosphäre lädt dazu ein, Zeit miteinander zu verbringen, zu plaudern, zu lachen und neue Geschmackserlebnisse zu teilen. Besonders die große Fensterfront des Lokals, die das Innere lichtdurchflutet und den Blick auf die belebten Gassen Wiens freigibt, verstärkt das Gefühl, Teil eines urbanen, weltoffenen Lebensstils zu sein.

Das Team um Eva-Maria und Christian Wukonigg versteht es, ihren Gästen nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch eine ganz besondere



Mit Paul & Vitos wollten wir einen Ort schaffen, an dem man sich sofort wohlfühlt – ein kleines Stück südländisches Lebensgefühl mitten in Wien.

Christian Wukonigg

Weinbegleitung zu bieten. Die Weinkarte changiert gekonnt zwischen Tradition und Moderne. Von eleganten französischen Weinen bis hin zu internationalen Entdeckungen wird jede Mahlzeit zu einem wahren Genusslebnis. Und keine Sorge, das erfahrene Personal steht den Gästen bei der Wahl des perfekten Tropfens mit Rat und Tat zur Seite.

Eine Oase der Gemütlichkeit im Herzen Wiens

Die Inneneinrichtung des Paul & Vitos besticht durch ihre kosmopolitische Leichtigkeit. Die in sanftem Pistaziengrün gehaltenen Wände und die kunstvoll verlegten Mosaikfliesen schaffen eine einladende, warme Atmosphäre. Jedes Detail, von den Möbeln bis zu den Dekorelementen, wurde von Eva-Maria Wukonigg persönlich ausgesucht, um den Gästen ein stimmiges Gesamtbild zu bieten. Besonders hervorzuheben ist das Werk des österreichischen Glaskünstlers Robert Compjog – ein elegantes, mundgeblasenes Glasparavent, das die Bar vom Restaurantbereich trennt und ein optisches Highlight darstellt.

Ein besonderes Highlight ist der Schanigarten, der auch in den kälteren Monaten des Jahres genutzt werden kann. Beheizt und windgeschützt bietet er das ganze Jahr über die Möglichkeit, das mediterrane Lebensgefühl des Paul & Vitos zu genießen – ein perfekter Ort, um dem hektischen Alltag zu entfliehen.

Ein Stück Wiener Charme mit internationalem Flair

Trotz des internationalen Flairs bleibt das Paul & Vitos tief in Wien verwurzelt. Der Schanigarten, die mokanten Verneigungen des Kellners am Eingang und der charmante Wiener Dialekt, der immer wieder zu hören ist, erinnern daran, dass man sich doch mitten in der Hauptstadt befindet. Es ist diese perfekte Balance zwischen Wiener Tradition und südländischem Lebensgefühl, die das Paul & Vitos zu einem ganz besonderen Ort macht.

Für Eva-Maria und Christian Wukonigg war es wichtig, einen Ort zu schaffen, an dem man sich wohlfühlt, eine Auszeit nehmen kann und gleichzeitig auf eine kulinarische Entdeckungsreise geht. Ihre Vision ist es, Wien ein Stück mediterranen Charme zu schenken und einen Treffpunkt zu bieten, an dem Genuss, Geselligkeit und Lebensfreude im Vordergrund stehen. Egal, ob für ein schnelles Mittagessen, ein Glas Wein am Abend oder ein ausgedehntes Dinner – im Paul & Vitos wird jede Mahlzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Hereinspaziert und Willkommen im Paul & Vitos – hier treffen Food, Good Times, Friends & Family auf echten Wiener Charme!

//

Kleine Tapas,
kunstvoll zubereitet –
ein Fest für die Sinne!



Ein Lokal, das französischen Charme bis ins kleinste Detail versprüht – hier wird jeder Besuch zu einem gemütlichen Erlebnis der Extraklasse.



Fotos: Ben Leitner



PAUL & VITOS

Paul & Vitos

Goldschmiedgasse 10,
1010 Wien

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 12:00 – 24:00 Uhr

+43 1 53 23 766

office@paulundvitos.wien
paulundvitos.wien

Christian Wukonigg präsentiert stolz sein neuestes Lokal – ein Ort, der kulinarische Träume wahr werden lässt!



Lass den Arbeitstag entspannt ausklingen mit geschmackvollen Drinks in gemütlicher Atmosphäre.



Fotos: Ben Leitner

Ob klassisch oder mit modernen Einflüssen – die Zimtschnecke hat sich fest in der österreichischen Bäckerkultur etabliert.



Foto: elements.envato.com | NatashaBreen



Zimtschnecken-Paradies

WO GIBT'S DIE BESTEN SÜSSEN SCHNECKEN?

Die Zimtschnecke, das köstliche Hefengebäck mit einer Zimtfüllung, erfreut sich in ganz Österreich wachsender Beliebtheit. Von Wien bis Graz gibt es zahlreiche Cafés und Bäckereien, die diese süße Verführung anbieten. Hier sind die besten Orte, um eine perfekte Zimtschnecke zu genießen.

Joseph Brot - Wien

In Wien ist Joseph Brot eine der besten Adressen für handwerklich hergestelltes Gebäck. Die Zimtschnecken sind saftig, fluffig und mit genau der richtigen Menge Zimt gefüllt. Joseph Brot verwendet ausschließlich biologische Zutaten und setzt auf handwerkliche Perfektion, was den Schnecken eine besondere Frische und Aromatik verleiht.

Mel&Koffie - Wien (Alser Straße 32)

Im charmanten Mel&Koffie in der Alser Straße 32 gehört die Zimtschnecke zu den absoluten Favoriten. Der weiche Hefeteig und die reichhaltige Zimtbutterfüllung machen jede Schnecke zu einem echten Genussmoment. Das gemütliche Café bietet die perfekte Umgebung, um diese süße Leckerei zu genießen.

Ihana - Wien

(Kleine Pfarrgasse, 1020 Wien)

In der Leopoldstadt, im Café Ihana, trifft skandinavische Backkunst auf Wiener Flair. Die Zimtschnecken hier sind besonders saftig und mit Kardamom verfeinert, was ihnen eine einzigartige Würze verleiht. Diese nördliche Interpretation der Zimtschnecke hat in Wien viele Fans gefunden und ist ein Muss für alle, die es gern etwas spezieller mögen.

Konditorei Zauner - Bad Ischl

Die traditionsreiche Konditorei Zauner in Bad Ischl bietet eine klassische Version der Zimtschnecke an. Hier wird das Gebäck mit einem butterweichen Hefeteig und einer perfekt abgestimmten Zimtfüllung zubereitet. Die leichte Glasur verleiht der Zimtschnecke einen zusätzlichen Hauch von Süße, der das Gesamterlebnis abrundet.

Café Himmelblau - Wien (Kutschkermarkt)

Am Kutschkermarkt in Wien befindet sich das gemütliche Café Himmelblau, wo Zimtschnecken mit viel Liebe gebacken werden. Der fluffige Teig und die aromatische Zimtfüllung sorgen für einen himmlischen Geschmack. Das Café ist bekannt für die Verwendung frischer, regionaler Zutaten und bietet eine entspannte Atmosphäre, in der die Zimtschnecken besonders gut schmecken.

J. Hornig Kaffeebar - Wien (1070 Wien)

Die J. Hornig Kaffeebar im siebten Wiener Bezirk bietet neben ausgezeichnetem Kaffee auch eine der besten Zimtschnecken der Stadt an. Der Teig ist weich und leicht, während die Zimtfüllung eine perfekte Balance aus Süße und Würze bietet. Eine leicht karamellierte Kruste sorgt für das besondere Extra bei jeder Zimtschnecke.

Konditorei Oberlaa - Wien

Die Konditorei Oberlaa bietet Zimtschnecken auf hohem Niveau an. Mit einem zarten, butterigen Teig und einer fein abgestimmten Zimtfüllung gehören die Zimtschnecken hier zu den besten der Stadt. Besonders zu einer Tasse Tee oder Kaffee ist die Zimtschnecke der perfekte Begleiter.

Bäckerei Felzl - Wien

In der Bäckerei Felzl werden die Zimtschnecken täglich frisch und mit viel Handarbeit hergestellt. Der Teig ist locker und die Zimtfüllung intensiv, aber ausgewogen. Felzl setzt auf natürliche Zutaten und traditionelle Rezepte, die ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe auskommen.

Rührwerk - Bad Ischl

Das Rührwerk in Bad Ischl hat sich einen Namen für seine hochwertigen Backwaren gemacht, und die Zimtschnecken gehören zu den Lieblingen. Der buttrige Hefeteig wird mit reichlich Zimt und Zucker gefüllt und goldbraun gebacken. Das Ergebnis: eine saftige und aromatische Zimtschnecke, die einfach nur glücklich macht.

Bäckerei & Konditorei Burger - Großweikersdorf

Die Bäckerei & Konditorei Burger in Großweikersdorf bietet klassische Zimtschnecken an, die mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail gebacken werden. Die Zimtschnecken sind besonders weich und saftig, mit einer reichhaltigen Zimtfüllung, die für einen aromatischen Genuss sorgt.

Martin Auer - Graz

In Graz ist Martin Auer eine der besten Adressen für qualitativ hochwertige Backwaren. Die Zimtschnecken sind großzügig und saftig, mit

einer buttrigen Zimtfüllung und einem Hauch von Karamell. Diese Zimtschnecken sind in der Grazer Bäckerszene besonders beliebt und ein Muss für jeden Zimtschnecken-Fan.

Bäckerei Sorger - Graz

Auch die Bäckerei Sorger in Graz ist für ihre köstlichen Zimtschnecken bekannt. Die Schnecken werden aus fluffigem Hefeteig gebacken und sind mit einer süßen Zimtfüllung versehen, die perfekt mit dem weichen Teig harmoniert. Sorger ist ein Klassiker unter den Grazer Bäckereien und liefert traditionelles Gebäck auf höchstem Niveau.

Beanery Specialty Coffee - Graz

In der Beanery Specialty Coffee in Graz finden Sie neben exzellentem Kaffee auch fantastische Zimtschnecken. Der fluffige Teig und die großzügige Zimtfüllung machen jede Schnecke zu einem Highlight. Die entspannte Atmosphäre und der Fokus auf hochwertige, frische Zutaten machen Beanery zu einem perfekten Ort, um Zimtschnecken in Graz zu genießen.

//

Zimtschnecken, auch bekannt als "Kanelbullar" in Schweden, haben ihren Ursprung in Skandinavien. Sie wurden im frühen 20. Jahrhundert populär, als Zutaten wie Zimt und Zucker in Schweden leichter verfügbar wurden. Besonders in Schweden und Dänemark sind sie fest in der Kaffeekultur verankert. Heute sind Zimtschnecken weltweit beliebt und ein Symbol für skandinavische Backkunst. Der 4. Oktober wird in Schweden sogar als "Kanelbullens dag" (Tag der Zimtschnecke) gefeiert.

**Bella, Bella
MOZZARELLA!**

Schärddinger

1kg

Premium Mozzarella Minis

OSTERREICH Premium Mozzarella

VERBESSERTE REZEPTUR!

Mit Schärddinger schmeckt das Leben.



Schwedische Kanelbulle

BACKEN UND GENIESSEN

Zutaten

Vorteig:
50 g frische Germ
240 ml zimmerwarme Waldviertler Bio-Vollmilch
100 g Backzucker
350 g Weizenmehl

Eigentlicher Teig:
250 ml zimmerwarme Waldviertler Bio-Vollmilch
150 g Backzucker
200 g NÖM Butter, in Stücke geschnitten
10 g Salz
750 g Weizenmehl
1 Ei
3 EL frisch gemahlener Kardamom

Füllung:
200 g zimmerwarme NÖM-Butter
200 g Backzucker
3 EL Zimt
2 Prisen Salz

30 Portionen:

ZUBEREITUNG: Hefe in Milch auflösen. Zucker und Mehl hinzufügen, zu einem elastischen Teig kneten (5 Min. in der Küchenmaschine oder 10 Min. von Hand). Abdecken und 30 Min. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt. Für die Füllung Zucker, Butter, Zimt und Salz verrühren. Kardamomzucker vorbereiten (Backzucker und gemahlener Kardamom).

Alle Zutaten für den Hauptteig zum Vorteig geben und 10-15 Min. kneten, bis der Teig elastisch ist. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem 60 x 60 cm Rechteck ausrollen. Füllung verteilen und den Teig dreifach falten. In 2 cm breite Streifen schneiden und Schnecken formen. Schnecken auf Backbleche legen, 4-5 Stunden kühlstellen, dann an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Mit Ei bestreichen, Hagelzucker oder Kardamomzucker bestreuen und bei 220 °C goldbraun backen und noch warm mit einer Tasse Kaffee genießen!

Fotos unten: envato.elements.com





Zwei Familien, ein Hof – Arbeitsteilung par excellence! Gemeinsam für ein starkes Team und gesunde Tiere.

Fotos: Ben Leitner

Gemeinsam geht's besser

EINBLICKE IN DAS LEBEN EINER MODERNEN MILCHBÄUERIN

Corinna Büchner über ihre Leidenschaft für die Landwirtschaft, den Alltag auf dem Bauernhof und die Bedeutung von Regionalität.

Kannst Du uns ein wenig über Dich und Deine Familie erzählen?

Corinna Büchner: Griaß eich, mein Name ist Corinna und ich bin leidenschaftliche Landwirtin. Ich lebe mit meiner Familie in Sautern in einem Drei-Generationen-Haushalt. Bevor ich Landwirtin wurde, habe ich als Friseurin gearbeitet – das war damals mein absoluter Traumjob. Mit 17 Jahren habe ich meinen lieben Ehemann Thomas kennengelernt, und er hat mir von Anfang an klargemacht, dass er eines Tages die Landwirtschaft übernehmen wird. Da wurde mir klar: Ja, genau das will ich. Ich könnte mir nichts Schöneres vorstellen – ich liebe einfach mein Leben auf dem Bauernhof. Ich habe genug Zeit, meine Tochter aufwachsen zu sehen, verbringe Zeit mit unseren Kühen und bin viel in der Natur.

Wie lange betreibt ihr hier schon diesen Milchbauernhof?

2002 haben meine Schwiegereltern und die Familie Fenz den Betrieb aufgebaut und geführt, und seit 2021 führen wir die Betriebsgemeinschaft in der 2. Generation.

Du betreibst die Milchwirtschaft gemeinsam mit einer anderen Familie. Wie kam es zu dieser Zusammenarbeit? Welche Vorteile habt ihr dadurch gewonnen?

Wir leben nach dem Motto: Gemeinsam geht's besser – und so ist es auch. Im Jahr 2000 mussten beide Ställe, also der von Familie Fenz und der von Familie Büchner, umgebaut werden, um mehr Tierwohl zu gewährleisten. Anstatt dass jeder seinen eigenen Stall neu baut, haben wir gemeinsam einen Stall geplant und auch zusammen gebaut. Dieser wurde 2002 eröffnet.

Es gibt viele Vorteile. Wir haben ein fixes Dienstrad, und jede Familie hat jedes zweite Wochenende frei. Wenn wir frei haben, kümmert sich die Familie Fenz um den Stall, und umgekehrt. Auch haben wir 3 Wochen Urlaub – ein absoluter Luxus für Bauern! Denn im Urlaub können wir uns auf die Partnerfamilie verlassen, dass alles gut läuft und die Kühe bestens versorgt sind. Außerdem teilen wir uns die vielen Aufgaben am Hof – Arbeit gibt es bei uns immer genug.

Wie teilt Ihr Euch die Arbeit auf dem Hof auf?

Wir haben ein Dienstrad mit Haupt- und Nebendienst. Jeder hat seinen festen Aufgabenbereich, sodass man sich auf den anderen verlassen kann. Es geht ja um das Wohl unserer Tiere!

Was sind die größten Herausforderungen bei der Zusammenarbeit und wie meistert Ihr diese?

Das Wichtigste in unserer Betriebsgemeinschaft ist, teamfähig und kompromissbereit zu sein. Natürlich sind wir nicht immer einer Meinung, bei vier Leuten. Aber wir können alles diskutieren, und das ist verdammt wichtig. Bis jetzt haben wir immer eine Lösung gefunden.

Kannst Du uns durch einen typischen Tag auf Deinem Hof führen?

Unser Wecker läutet um 5 Uhr. Zuerst schieben wir das Futter ran und geben Heu, damit die Kühe munter werden. Dann geht's in den Melkstand, wo die Kühe gemolken werden. Währenddessen werden die Kälber mit warmer Kuhmilch gefüttert, die Tränkebecken gereinigt und die Liegeboxen frisch mit Stroh eingestreut. Nach etwa 1 ½ Stunden sind wir mit dem Melken und der Reinigung des Melkstands fertig. Danach frühstücken wir gemeinsam und besprechen, was am Tag ansteht.

Nach dem Frühstück wird das Futter für die Kühe im Futtermischwagen gemischt – eine TMR (Totale Mischration), bestehend aus Grassilage, Maissilage, Stroh, Mineralstoffmischung, Getreide und Wasser. Währenddessen kümmern wir uns um die Kälber.

Alle zwei Tage holt der Milchsammelwagen von der NÖM unsere Milch ab. Im Anschluss bringe ich unsere Tochter in den Kindergarten. Jeder Tag auf dem Hof ist individuell und spontan – es gibt immer etwas zu tun, wie Ausmistern, Besamungen, Geburten, Klauenpflege, Büroarbeit, Feldarbeit, Reparaturen oder Social Media-Arbeit.

Am Nachmittag, gegen 16 Uhr, wird wieder Futter rangeschoben und Heu gegeben. Dann ist wieder Melkzeit. Abends kann es auch sein, dass noch eine Geburt ansteht. Jeder Tag ist anders – und das liebe ich an meinem Beruf.

Wie viele Kühe habt Ihr und wie viel Milch produziert Ihr täglich?

Wir haben derzeit 70-75 Milchkühe, die täglich etwa 2000 Liter Milch produzieren.

Welche Technologien oder Methoden verwendet Ihr, um die Milchproduktion zu optimieren?

Wir haben einen 16er Side-by-Side Melkstand von DeLaval. Diese Technologie ist für uns optimal, um unsere Kühe effizient und stressfrei zu melken.

Wie stellt Ihr sicher, dass Eure Kühe gesund und glücklich sind?

Mehrmals tägliche Kontrollen sind sehr wichtig. Für gesunde und glückliche Kühe sorgen genügend Licht im Stall, ein gut belüftetes Klima, sauberes Futter, frisches Wasser, bequeme Liegeplätze, Kratzmöglichkeiten, ausreichend Freiraum und viele Streicheleinheiten.

Welche Maßnahmen ergreift Ihr, um nachhaltig und umweltfreundlich zu wirtschaften?

Wir haben eine Photovoltaikanlage, Wärmerückgewinnung durch die Milchtankkühlung, LED-Lichter im Stall und einen Schleppschuh am Güllefass, um die Gülle bodennah auszubringen. Das reduziert Geruchsemissionen, verbessert die Nährstoffaufnahme und minimiert Futterverschmutzung. Außerdem habe ich auf meinem Instagram-Account die Plogging-Challenge ins Leben gerufen, um Müll in unseren Feldern zu reduzieren.

Was liebst Du am meisten an Deiner Arbeit als Bäuerin?

Das Melken zählt zu meinen Lieblingsaufgaben – es entspannt mich total. Am meisten liebe ich es, dass ich viel Zeit für meine Tochter habe und sie bei allem mitnehmen kann. Sie liebt den Bauernhof genauso wie ich.

Gibt es besondere Erlebnisse oder Momente, die Dir in Deiner Zeit als Milchwirtin besonders in Erinnerung geblieben sind?

Jeder Tag ist ein besonderes Erlebnis, weil ich meine Kühe um mich habe und die Natur genießen kann.

Wie sehen Deine Pläne für die Zukunft aus? Gibt es Projekte oder Veränderungen, die Ihr geplant habt?

Demnächst wird der Futtertisch unserer Kühe saniert und mit Nirosta-Platten ausgelegt. Danach zieht bei uns ein Futteranschieber-Roboter ein, der 24-mal am Tag das Futter für die Kühe nachschiebt.

Karl Müllner, nöm Gast Außendienstmitarbeiter, mit Patrick Pannosch, Küchenchef und gastronomische Leitung vom Café Engländer (v.l.n.r.)

**Du bist schon ein Star in den sozialen Medien. Wie wichtig ist Dir der Kontakt zu Deiner Community?**

Sehr wichtig! Mit meinem Social Media-Account kann ich Menschen jeden Alters zeigen, wie mein Alltag als Bäuerin aussieht und ihnen die Landwirtschaft näherbringen.

Gibt es Initiativen oder Veranstaltungen, an denen Du teilnimmst, um Deine Produkte und Deine Arbeit der Öffentlichkeit näherzubringen?

Ich habe mich beim VIFZACK Niederösterreich beworben, einem Agrarinnovationspreis in der Sparte Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation. Die Preisverleihung ist im November 2024, und ich bin unter den TOP 3.

Warum ist es aus Deiner Sicht wichtig, regionale Milch und Milchprodukte zu kaufen?

Wegen der kurzen Transportwege, weniger CO₂-Ausstoß, der Unterstützung regionaler Bauernfamilien und der hohen Tierwohlstandards.

Was schätzt Du an der Partnerschaft mit der NÖM besonders?

Ich kann mich auf die NÖM total verlassen. Ich kenne viele wunderbare Menschen dort, die bei Fragen oder Problemen immer für uns da sind.

Du bist Partnerin des NÖM-Frischebotschafter-Programms. Warum ist es Dir wichtig, einen direkten Bezug zu Gastronomen und Herstellern aufzubauen?

Wir können den Gastronomen zeigen, wie es auf unserer Landwirtschaft zugeht und dass wir in Österreich qualitativ hochwertige Lebensmittel produzieren.

Liebe Corinna, vielen Dank für das sympatische Gespräch! //

Bestes Futtermittel – für beste Qualität der Milch.
Zufriedene Kühe, erstklassiger Genuss.



Fotos: Ben Leitner



Wir leben nach dem Motto: Gemeinsam geht's besser, und so ist es auch. Wenn wir frei haben, kümmert sich die andere Familie um den Stall – das gibt uns sogar die Möglichkeit, drei Wochen Urlaub im Jahr zu machen, was für einen Bauern ein echter Luxus ist.

Corinna Buechner



Christian Wukonigg und Patrick Pannosch (Café Engländer) als NÖM Frischebotschafter: Bei ihrem Besuch am Milchhof erhalten sie einen hautnahen Einblick in den Hof und die Abläufe – für ein besseres Verständnis des Produkts und dessen Qualitätsmerkmale.



Fotos: Ben Leitner



Haferdrink Barista Edition

AB SOFORT IN EINER EXTRAGROSSEN 1,5-LITER-PACKUNG, DIE ENTWEDER FÜR EINE GANZE WOCHE ODER FÜR EINEN TAG REICHT, JE NACHDEM, WIE VIELE CAFFÈ LATTE SIE GENIESSEN.

Inspiziert von den normalgroßen Packungen in den USA wurde die extragroße Packung von Oatly für alle echten Baristas, angehenden Baristas und Kaffeefans entwickelt, die nicht genug von dem gehaltvollen, cremigen und mikro-schäumbaren Haferdrink bekommen können. Der neutrale Geschmack entsteht durch die Kombination aus Premium-Hafer und ungesättigten Fettsäuren, die Heißgetränken wie Kaffee, Tee oder heißer Schokolade eine besondere Note verleihen.

Der verwendete Säureregulator hilft der Oatly Barista Edition, die Erwartungen von Kaffeeexpertinnen und -experten zu erfüllen. Vielleicht schätzen Sie auch, dass der Oatly Barista Edition die gleichen Vitamine und Mineralien zugesetzt werden wie vielen anderen Haferdrinks. Die Packung kann vor dem Öffnen sehr lange gelagert werden. Frei von Kuhmilch, Nüssen, Soja und ohne Ausflocken im Kaffee. //

Demnächst bei nöm Gast erhältlich!

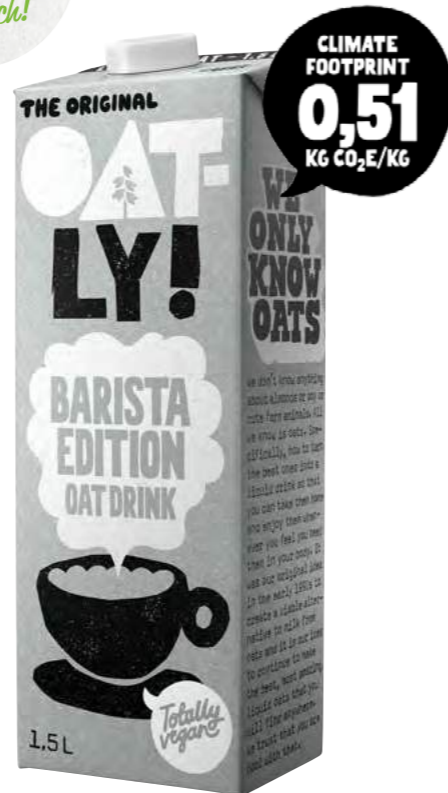


Foto: Oatly

SCHINKENGENUSS

Da steckt mehr dahinter.



Berger Kürbiskern Schinken 2000 g

Art.-Nr. 69289



Berger Wachauer Mariandschinken 2500 g

Art.-Nr. 69282



Berger Backofenschinken geschnitten, 100 g

Art.-Nr. 69230



Berger Traditions-Beinschinken 100 g

Art.-Nr. 69232



Berger Gastroschinken geräuchert 500 g

Art.-Nr. 69241



Berger Leberpastete im Speckmantel 125 g

Art.-Nr. 69312



Berger Preiselbeer Pastete 125 g

Art.-Nr. 69309

NATÜRLICH PFLANZLICH

Zum Streichen, Kochen und Backen

Für eine ausgewogene Ernährung ohne Kompromisse im Geschmack. Ideal für Vegetarier, Veganer oder alle, die mehr pflanzliche Optionen in ihre Ernährung integrieren wollen.



Becel Diätmargarine 120 x 20 g

Art.-Nr. 51217



Rama Streichgenuss 100 % pflanzlich 900 g

Art.-Nr. 51227



Beta Crème Légère 1 l

Art.-Nr. 54903



Falkensteiner Kellergassenfest

Jungweine aus Niederösterreich

FRISCHE GENUSSMOMENTE IM HERBST 2024

Mit dem Herbstbeginn steigt in Niederösterreich die Vorfreude auf ein ganz besonderes Ereignis: den Verkaufsstart der Jungweine. Traditionell kommen die frischen Tropfen Anfang Oktober auf den Markt und bieten Weingenießern die Möglichkeit, einen ersten Eindruck von der neuen Ernte zu gewinnen. Das Jahr 2024 verspricht dabei eine außergewöhnlich hohe Qualität der Jungweine, die von den besonderen Wetterbedingungen geprägt ist.

Einzigartige Bedingungen im Jahr 2024

Die Jungweine dieses Jahrgangs profitieren von einem außergewöhnlich heißen Sommer, der von vielen sonnigen Tagen und hohen Temperaturen geprägt war. Besonders in den Weinbaugebieten Niederösterreichs, wie dem Weinviertel, der Wachau und dem Kamptal, sorgte die lange Trockenheit und intensive Sonne dafür, dass die Trauben einen hohen Zuckergrad entwickelten. Diese Süße verleiht den Jungweinen des Jahrgangs 2024 eine besondere Fruchtigkeit und ein weiches, süffiges Geschmacksprofil.

Was macht Jungweine aus?

Jungweine, oft auch „Heurige“ genannt, sind Weine, die in der Regel nur wenige Wochen nach der Lese in den Verkauf gelangen. Ihr Name bezieht sich auf das Produktionsjahr, in dem sie gekeltert werden. Sie zeichnen sich durch ihre Frische, Leichtigkeit und unkomplizierte Trinkfreude aus. Anders als gereifte Weine durchlaufen Jungweine keine lange Lagerung, sondern kommen schnell nach der Gärung in Flaschen.

Dadurch bewahren sie ihre spritzige Jugendlichkeit und den intensiven Geschmack der Trauben.

Typisch für Jungweine sind fruchtige Aromen wie Apfel, Birne, Zitrusfrüchte oder exotische Noten wie Maracuja. Ihr Duft ist oft lebendig und verführerisch, was sie zu einer beliebten Wahl für die ersten Herbsttage macht. In Niederösterreich haben die Jungweine eine lange Tradition und sind fester Bestandteil der Weinkultur. Sie werden gerne in Heurigenlokalen oder bei Weinverkostungen genossen und geben den Weinliebhabern einen ersten Einblick in den Charakter des neuen Jahrgangs.

Der Unterschied zu gereiften Weinen

Der Hauptunterschied liegt in der Reifung. Jungweine sind für den schnellen Genuss gedacht, während gereifte Weine länger lagern und komplexer werden. Jungweine sind frisch, leicht und sollten innerhalb weniger Monate getrunken werden, während gereifte Weine über Jahre hinweg an Tiefe gewinnen. //



© 2024 MARVEL

Kakaogenuss für kleine Superhelden.



Disney
IN CONCERT



Teilnehmen und
DISNEY IN CONCERT
Tickets gewinnen!



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