Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST — AUSGABE 3 | 2026



Herbstzeit ist Genusszeit
Mit dem Basecamp im Weinviertel

BERGHOTEL TULBINGERKOGEL: GENUSS MIT WEITBLICK IM WIENERWALD

DER MILCHPILZ: FRISCHE MILCH UNTERM ROT-WEISSEN DACH

LA BELLE-ILOISE: BRETONISCHE FISCH-KONSERVEN MIT TRADITION

NÖM Gast



Liebe Leserinnen und Leser,

der Herbst ist die schönste Einladung, es sich schmecken zu lassen. Draußen werden die Tage kürzer, drinnen wird aufgetischt: cremige Gratins, goldbraune Aufläufe, dampfende Käsespätzle, die Rezepte dazu finden Sie in dieser Ausgabe.

Wir nehmen Sie mit auf den Tulbingerkogel, wo die Familie Bläuel seit über 70 Jahren gelebte Gastfreundschaft zeigt und seit zehn Jahren als NÖM-Frischebotschafter dabei ist. Wir besuchen den Milchpilz in Bregenz, der seit 1953 genau das verkauft, wofür er gebaut wurde, und blicken in die Bretagne zu La Belle-Iloise.

Besonders am Herzen liegen uns zwei Neuheiten: CHEESE CULTURE, unser Käsekompetenz-Konzept für Gastronomie und Hotellerie, und unser Basecamp, das Produkte direkt zu Ihnen bringt. Wie das aussieht, zeigte schon die Premiere „Laib & Rebe“ hoch über den Weinviertler Reben.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre und eine erfolgreiche Herbstsaison.

Mit frischen Grüßen
Thomas Tirmantinger & Stefan Lintner
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH



Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

Der Milchpilz in Bregenz 05

Berghotel Tulbingerkogel 06

Cheese Culture 10

Sardinien -La Belle Illoise 12

Punsch von Allacher 15

Laib & Rebe: Käse trifft Wein 16

Herbstdessert: Basque Cheesecake 16

Basecamp: The food experience 19

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, elements.envato.com, KI-generiert, Druckerei: Print Alliance HAV Produktions Gmb, 2540 Bad Vöslau, . Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare stimmen nicht unbedingt mit der Meinung des Herausgebers überein. Blattlinie: Informationen zu den Angeboten von NÖM Gast Lebensmittel GmbH

Titelfoto: Ben Leitner

GLUTEN FREE WITH AN ALL-NEW RECIPE

Minor Figures
Barista Oat Organic

1 Liter | Art.-Nr. 64357

Haferdrink in Barista-Qualität, aus 100 % Bio-Zutaten
Schäumt zu feinem, stabilem Milchschaum, für Latte Art geeignet
Seidiges Mundgefühl, lässt das Kaffeearoma zur Geltung kommen
Vegan

Minor Figures
Barista Oat

1 Liter | Art.-Nr. 64355

Der Klassiker unter den Barista-Haferdrinks
Cremig, neutral im Geschmack, ideal für Cappuccino & Flat White
Zuverlässiger Schaum, auch bei hoher Frequenz im Service
Vegan

Minor Figures
Barista Chai Concentrate

1 Liter | Art.-Nr. 64356

Schwarztee mit Zimt, Kardamom, Ingwer und weiteren Gewürzen
Langsam gebraut, würzig-süß
Einfach mit (Hafer-)Milch mischen: Chai Latte heiß oder als Iced Chai
Ca. 20 Chai Lattes pro Liter
Vegan





Foto: SAMS-foto.com

Am Foto:
Pächter Claudia und Michael Pfanner-Plangger

Der Milchpilz

DAS HEIMLICHE WAHRZEICHEN VON BREGENZ

Seit 1953 steht er an der Seestraße, rot mit weißen Punkten, und verkauft, wofür er einst gebaut wurde: Milch. Der Milchpilz ist das letzte seiner Art – und ein heimliches Wahrzeichen von Bregenz.

Eine Idee aus dem Wirtschaftswunder
Die Geschichte des Milchpilzes beginnt im Allgäu. Anfang der 1950er-Jahre suchte die Firma Waldner aus Wangen nach einem Weg, Milch und Milchprodukte gegen die aufkommende Limonade in Stellung zu bringen. Firmenchef Anton Waldner setzte auf eine Form, die niemand übersieht: einen Fliegenpilz, rund vier Meter hoch, roter Hut mit weißen Punkten. Der Kiosk sollte Frische und Sauberkeit ausstrahlen – und Lust auf ein Glas Milch machen.

Zwischen 1952 und 1958 wurden 49 dieser Milchpilze gebaut und in halb Europa aufgestellt. Nicht alle waren begeistert: Eine württembergische Naturschutzbehörde nannte den Entwurf 1952 schlicht „völlig absurd". Das Publikum sah das anders. Am 20. Juli 1953 erreichte einer der Pilze das Bodenseeufer in Bregenz – und blieb.

Gerettet von den Bregenzern
In den 1990er-Jahren stand der Pilz den Verkehrsplanern im Weg und sollte abgerissen werden. Die Bregenzer protestierten, mit Erfolg: Der Kiosk wurde nur ein paar Meter versetzt und steht seither neben dem Bahnübergang an der Seestraße, gleich vor dem Kunsthaus Bregenz. Seit 2007 ist er denkmalgeschützt.

Von den einst 49 Pilzen sind heute nur noch eine Handvoll in Betrieb, fast alle in Deutschland. Sie verkaufen Kaffee, Softeis oder asiatische Snacks. Der Bregenzer Milchpilz ist der einzige, der noch immer anbietet, wofür er gebaut wurde: Milch und Milchprodukte.

Treffpunkt für alle
Vor dem Pilz trifft sich ganz Bregenz: Festspielgäste und Schulkinder, Radfahrer von der Seepromenade, Touristen aus Amsterdam und Stammgäste, die seit Jahrzehnten kommen. Die Familie beschreibt ihn als dritten Ort zwischen Arbeit und Zuhause – einen Platz, an dem man einfach stehen bleibt.

Dass dabei so wenig verändert wird, ist Programm. Die häufigste Frage der Gäste gilt übrigens den weißen Punkten auf dem roten Hut: Es sind genau 60. Und die Idee von 1953 funktioniert bis heute: ein Glas kalte Milch, ein Blick auf den See, fertig ist der Sommer. //

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag 9.30 - 18.00 Uhr
Samstag 10.00 - 19.00 Uhr
Sonntag 10.000 - 18.00 Uhr

Geöffnet bei Schönwetter,
Änderungen vorbehalten!

Ein Berg voller Gastfreundschaft

BERHOTEL TLBINGERKOGEL

Seit 1951 führt die Familie Bläuel das Berghotel am Rand des Wienerwalds. Vater Frank hütet einen der besten Weinkeller des Landes, Sohn Georg kocht mit zwei Hauben – zwischen Hausgarten, Rokoko-Tafel und einem Weingarten aus 30 Nationen.

Fotos: Ben Leitner









So schön weit von Wien und so schön nah von Wien" – mit diesen Worten hat der Schriftsteller Hans Weigl 1958 beschrieben, was den Tulbingerkogel bis heute ausmacht. Nur acht Kilometer hinter der Stadtgrenze, mitten im Biosphärenpark Wienerwald, führt die Familie Bläuel seit mehr als 70 Jahren ein Haus, das Tradition nicht verwaltet, sondern weiterkocht. Ein Besuch bei Frank und Georg Bläuel – Vater und Sohn, Sommelier und Küchenchef, und seit 2016 NÖM-Frischebotschafter.

Ankommen über den Wipfeln

Die Straße von Mauerbach herauf windet sich durch Buchenwald, Kurve um Kurve. Dann öffnet sich plötzlich der Blick. Auf rund 450 Metern Seehöhe liegt das Berghotel Tulbingerkogel, eingebettet in 14 Hektar sanft gewellter Wiesen, die zum Haus gehören.

Nach Norden fällt das Land weit ins Tullnerfeld ab, an klaren Tagen reicht die Sicht bis zu den Voralpen. Schon Adalbert Stifter schätzte diesen Ausblick: Vom Kogel aus, so ist überliefert, sah er die Fenster von Stift Göttweig in der Sonne glitzern. Zehn Gehminuten oberhalb des Hotels thront die Leopold-Figl-Warte, ein Entwurf von Clemens Holzmeister, auf 494 Metern – dem höchsten Punkt des Bezirks Tulln.
Wer am Abend auf der Gourmetterrasse Platz nimmt, versteht rasch, was das Haus seinen Gästen verspricht: Entschleunigung. Aus dem Garten duftet es nach Rosen und Lavendel, ein paar Schritte weiter beginnt der Wald. Die Sonne sinkt über dem Tullnerfeld, und Wien scheint sehr viel weiter weg als die acht Kilometer bis zur Stadtgrenze.

Von der Meierei zum Treffpunkt der Gesellschaft

Die Geschichte des Hauses beginnt Anfang der 1930er-Jahre. Damals wurde auf dem Hügel eine Meierei zum Berghotel für die bürgerliche Gesellschaft umgebaut. 1951 übernahm Ing. Friedrich Bläuel das Hotel – gegen Leibrente. Damit begann eine Familiengeschichte, die inzwischen vier Generationen umspannt.

In den Nachkriegsjahren entwickelte sich der Tulbingerkogel rasch zum Treffpunkt für Künstler, Schauspieler und Politiker aus der nahen Hauptstadt. Krisenjahre, Zubauten und Generationenwechsel haben das Haus seither geprägt, sein Kern ist geblieben: kultivierte, persönliche Gastlichkeit. 2021 feierte die Familie ein seltenes Doppeljubiläum – 90 Jahre Berghotel und 70 Jahre Familie Bläuel.

Heute arbeiten die dritte und die vierte Generation Seite an Seite. Langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben ihr Wissen an die Jungen weiter, wie das in einem echten Familienbetrieb eben läuft. Dass dieses Prinzip trägt, zeigte sich 2022, als ein Lehrling des Hauses den ersten Platz bei den Junior Skills Niederösterreich holte.

Der Vater: ein Leben für den Wein

Frank Bläuel führt das Haus in dritter Generation – und er ist einer der profiliertesten Weinkenner des Landes. Viele Jahre stand er dem Club der Sommellerie Österreich als Präsident vor, war technischer Direktor der Internationalen Sommeliervereinigung und gehört seit 1988 der Chaîne des Rôtisseurs an, heute im Rang eines Officier Maître Restaurateur.

Über Jahrzehnte hat er einen Keller mit mehr als 1.400 Weinen aus aller Welt aufgebaut. Das US-Fachmagazin Wine Spectator zeichnete die Weinkarte bereits 15-mal mit dem „Best of Award of Excellence" aus. Wer möchte, steigt mit dem Hausherrn persönlich hinab: Kellerführungen und Verkostungen gibt es auf Anfrage.

Das eigenwilligste Stück der Sammlung wächst allerdings vor der Tür. Zur Sommelier-Weltmeisterschaft 1998 brachten Sommeliers aus 30 Nationen Rebstöcke aus ihrer Heimat mit und pflanzten sie neben der Restaurantterrasse. So entstand der „Erste internationale Sommelier-Weingarten". Gekeltert vom Langenloiser Spitzenwinzer Willi Bründlmayer, ergibt er einen Wein, den es nirgendwo zu kaufen gibt: den „Ersten internationalen G'mischten Satz", dessen Patenschaft die Schauspielerin Julia Stemberger übernommen hat. Hausgäste dürfen ihn verkosten, und der Weingarten selbst steht Spaziergängern das ganze Jahr offen.

Der Sohn: eine eigene Handschrift am Herd

Seit 2014 verantwortet Georg Bläuel die Küche. Mit ihm stieg die zweite Führungskraft der vierten Generation in den Betrieb ein; Linda Fertl-Bläuel kümmert sich bereits länger um Marketing, Rezeption und Verwaltung. Georgs Küche ist von Gault&Millau mit zwei Hauben und von Falstaff mit drei Gabeln ausgezeichnet.

Seine Grundlage liegt buchstäblich vor der Küchentür: Gemüse, Salate und Kräuter aus dem Hausgarten, Wild und Pilze aus den eigenen Wäldern, Fleisch aus traditioneller heimischer Tierhaltung. Die Karte ist österreichisch-regional mit französischem Einschlag und folgt dem Jahreslauf – mit Wildbret- und Trüffelwochen, Spargelzeit, Wildschwein am Spieß und farbenfrohen Blütengerichten. Gourmetführer nennen als Empfehlungen des Hauses etwa gegrillte Jakobsmuscheln, rosa gebratenen Lammrücken oder ein Topfen-Sauerrahm-Soufflé mit Erdbeermark.

Zeitreise ins Rokoko

Zu den ungewöhnlichsten Schätzen des Hauses zählt eine Bibliothek: Mehr als 200 historische Kochbücher hat die Familie in über 40 Jahren zusammengetragen, Schwerpunkt Wiener Küche von 1580 bis 1890. Manche Rezeptsammlungen reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück.
Aus diesem Fundus entsteht das Diner Historique, eine kulinarische Zeitreise in die Zeit um 1790. 28 Speisen kommen dabei auf den Tisch, gekocht nach Originalrezepten und serviert in drei „Trachten" – so hießen die Gänge damals, bei denen viele Schüsseln zugleich aufgetragen wurden. Den Auftakt macht Frank Bläuel mit einem Vortrag über die Kochkunst des Rokoko und einem Gang durch den Weinkeller.





Wie gut das Konzept ankommt, zeigte sich 2023, als das Team sein historisches Gastmahl sogar als Catering ins Stift Melk brachte. Der nächste öffentliche Termin am Kogel ist der 14. November 2026; ab zwölf Personen lässt sich das Diner zu jedem Wunschtermin exklusiv buchen.
Frische als Haltung

Als nöm Gast freut es uns ganz besonders, dass der Tulbingerkogel zu unseren langjährigen und treuesten Frischebotschaftern zählt. Die Familie Bläuel war von Anfang an dabei: Im Oktober 2016 erhielten die ersten 25 Betriebe der Spitzengastronomie aus Niederösterreich und Wien das Zertifikat – das Berghotel im Wienerwald war einer davon. Seit nunmehr zehn Jahren trägt das Haus diesen Titel mit Überzeugung.

NÖM-Frischebotschafter zu sein, ist mehr als ein Schild an der Tür. Es ist ein Versprechen an den Gast: In der Küche eines Frischebotschafters werden ausschließlich Milchprodukte der NÖM verarbeitet. Dahinter steht eine Milch, die zu hundert Prozent nachvollziehbar ist – sie kommt von bäuerlichen Familienbetrieben aus Niederösterreich, dem Burgenland und der östlichen Steiermark. Wer hier Topfen, Rahm oder Butter verwendet, stärkt damit die Landwirtschaft der Region und hält die Wege kurz.

Wie persönlich diese Verbindung gemeint ist, zeigte schon der Start des Programms: Unter dem Motto „Jedem Wirten seine Kuh" übernahm jeder Frischebotschafter die Patenschaft für eine Kuh einer NÖM-Bauernfamilie. So weiß man am Kogel nicht nur, woher die Milch kommt, sondern auch, von wem. Für eine Küche, die ihr Gemüse aus dem eigenen Garten holt und ihr Wild aus dem eigenen Wald, ist das die logische Ergänzung. Ob im Soufflé aus Topfen und Sauerrahm oder in den historischen Milchramnocken des Diner Historique: Frische Milchprodukte gehören hier zum Handwerk.

Dieselbe Haltung prägt den ganzen Betrieb. Seit 2009 führt das Hotel das Österreichische Umweltzeichen. Eine eigene Hackschnitzelanlage heizt seit 2013 mit erneuerbarer Energie, die Küche kocht auf Induktion, und Gäste, die öffentlich anreisen, holt das Haus mit dem eigenen Elektroauto ab – zur Begrüßung gibt es dafür etwas Prickelndes.

So schön nah

Am späten Abend, wenn die letzten Tische auf der Terrasse abgeräumt werden, liegen unten im Tullnerfeld die Lichter der Dörfer. Hinter dem Haus rauscht der Wald, im Keller ruhen 1.400 Weine, in der Bibliothek 400 Jahre Wiener Kochgeschichte. Hans Weigl hat es in einem Satz gesagt, und er gilt bis heute: so schön weit von Wien – und so schön nah. //

Gastgeber
Familie Bläuel, seit 1951; heute 3. und 4. Generation

Adresse
Tulbingerkogel 1, 3001 Mauerbach bei Wien
www.tulbingerkogel.at

Hotel
4 Sterne, Relais du Silence, mitten im Biosphärenpark Wienerwald; Pool, Waldsauna, Fitnessraum

Restaurant
2 Hauben (Gault&Millau), 3 Gabeln (Falstaff);
täglich geöffnet, kein Ruhetag

Räume
Restaurant, Kaminraum, Wintergarten, 4 Stüberl, Glasveranda, Gourmetterrasse; Seminar- und Festräume für bis zu 250 Personen

Weinkeller
über 1.400 Weine, 15-mal „Best of Award of Excellence" (Wine Spectator)

Auszeichnungen
NÖM-Frischebotschafter seit 2016
Österreichisches Umweltzeichen seit 2009



Chefsache: Georg Bläuel, Juniorchef im Berghotel Tulbingerkogel, übernimmt die Lieferung von nöm Gast am liebsten selbst – und wirft gleich einen prüfenden Blick auf die Ware.





Cheese Culture

KÄSE VERSTEHEN. KÄSE ERLEBEN.

Ein neuer Käseguide und ein Kompetenz-Konzept für Gastronomie und Hotellerie.

Was unterscheidet einen drei Monate gereiften Schnittkäse von einem zehn Monate gereiften Bergkäse? Welcher Käse eignet sich fürs Frühstücksbuffet, welcher für den Käsewagen? Was passt zu einem kräftigen Rotwein? Genau bei diesen Fragen setzt CHEESE CULTURE an.

CHEESE CULTURE ist unser neues Käsekompetenz-Konzept für Gastronomie und Hotellerie: Wir verbinden ausgewählte Vorarlberger und internationale Käsespezialitäten mit Wissen, Beratung und konkreten Empfehlungen für den gastronomischen Einsatz. Herzstück ist der CHEESE CULTURE GUIDE, der Käse einfach vergleichbar macht – nach Herkunft, Käsetyp und Milch, Reifung, Geschmacksintensität, Aromatik und Textur. Und er geht weiter: Wir zeigen, welcher Käse sich für Frühstück, Buffet, Käseplatte, Käsewagen oder warme Küche eignet, welche Gebindegrößen es gibt und welche Begleiter dazu passen. Kurz gesagt: Wir wollen Käse nicht einfach anbieten, sondern helfen, den richtigen Käse auszuwählen, zu verstehen, zu präsentieren – und ihn den Gästen näherzubringen.

Fotos: elements.envato.com

Vorarlberg trifft die Welt
Wenn man über Käse spricht, gibt es kaum einen besseren Ausgangspunkt als Vorarlberg. Milchwirtschaft, Alpen, Heumilch und Käseherstellung gehören hier seit Generationen zusammen – Bergkäse, Räßkäse und viele Schnittkäsespezialitäten sind Teil einer gewachsenen Esskultur. Diese Herkunft müssen wir nicht erfinden, sie ist vorhanden. Doch Käsekultur ist international: Frankreich, Italien, die Schweiz, Spanien, Großbritannien, die Niederlande und viele weitere Regionen haben eigene Spezialitäten und Geschmackswelten. Diese Vielfalt integrieren wir Schritt für Schritt. Das Ziel sind nicht möglichst viele Käse, sondern die richtigen – solche mit Charakter, Herkunft und Geschichte.

Nicht jeder Gast sucht denselben Käse
Ein Familienhotel braucht vielleicht einen milden, cremigen Käse fürs Frühstück, ein Fünf-Sterne-Haus zusätzlich eine hochwertige regionale und internationale Auswahl. Ein Restaurant sucht einen charaktervollen Käse für die Käseplatte, ein Küchenchef einen, der sich für Kässpätzle oder Raclette eignet. Selbst innerhalb eines Betriebes unterscheidet sich der Bedarf – das Frühstücksbuffet stellt andere Anforderungen als der Käsewagen am Abend. Eine klassische Produkt- oder Preisliste reicht dafür nicht; CHEESE CULTURE schafft Orientierung.

Eine gemeinsame Sprache für Käse
Der Name eines Käses sagt oft wenig darüber, was einen geschmacklich erwartet. Deshalb beschreiben wir jeden Käse nach demselben System: Herkunft, Käsetyp, Milch, Reifedauer, Intensität, Aromen und Textur. Von mild und milchig über fruchtig und fein-würzig bis kräftig und intensiv entsteht eine verständliche Orientierung – mit konkreten Aromen wie Honig, Karamell, Nüssen oder Zitrusfrüchten und Texturangaben von cremig bis kristallin. Eine leicht verständliche Intensitätsskala macht Reifegrade vergleichbar. Dabei gibt es kein „besser" oder „schlechter": Der milde Käse ist am Frühstücksbuffet genau richtig, der lange gereifte bildet den perfekten Menü-Abschluss. So lässt sich ein Vorarlberger Bergkäse nach denselben Kriterien einordnen wie eine internationale Spezialität.

„Ideal für" – vom Wissen zur Praxis
CHEESE CULTURE endet nicht bei der Beschreibung. Bei jedem Käse zeigen wir, wofür er sich besonders eignet: Frühstück, Buffet, Käseplatte, Käsewagen, warme Küche, Raclette, Verkostung oder Weinbegleitung. Damit wird aus Käsewissen eine konkrete Entscheidungshilfe für Hotelier, F&B-Manager oder Küchenchef. Auch die Gebindegröße gehört dazu: Vom ganzen Laib über Teilstücke und Stangen bis zu geschnittenen Varianten führen wir die verfügbaren Einheiten an – denn zu guter Beratung gehört nicht nur der richtige Käse, sondern auch die richtige Menge.

Pairing & Verkostung
Käse hört nicht beim Käse auf: Welches Brot passt, welche Frucht, welcher Senf, welcher Wein? Statt komplizierter Regeln zeigen wir Kombinationen, die funktionieren und inspirieren. Vor allem aber wird probiert – denn am Ende entscheidet der Geschmack. Hier kommt unser Basecamp ins Spiel: Mit der mobilen Verkostungs- und Erlebnisplattform bringen wir die Käsewelt direkt zu Hotels, Gastronomiebetrieben und Veranstaltungen. Sorten und Reifestufen lassen sich nebeneinander verkosten und vergleichen, Herkunft und Aromatik werden nicht nur erklärt, sondern schmeckbar. Der GUIDE liefert das Wissen, Basecamp macht es erlebbar.

Vorarlberg ist unser Ausgangspunkt.
Die Welt des Käses liegt vor uns.

Auf einen Blick
- … Käsekompetenz-Konzept für Gastronomie & Hotellerie: Sortiment + Guide + Beratung + Verkostung
- … Einheitliches Beschreibungssystem: Herkunft, Typ, Milch, Reifung, Intensität, Aromatik, Textur
- … „Ideal für"-Empfehlungen (Frühstück, Buffet, Käseplatte, Käsewagen, warme Küche …) plus Gebindegrößen
- … Basis Vorarlberg, laufend erweitert um internationale Spezialitäten – erlebbar über Basecamp





Ein Stück Bretagne zum Aufmachen: In der liebevoll gestalteten Dose von La Belle-Iloise stecken Sardinen nach traditioneller Machart, ein echtes Highlight für Feinschmecker.

Foto: Yann Audic

Die Dose kann Kunst

la belle-iloise
LA CONSERVERIE

Seit 1932 verarbeitet La Belle-Iloise in der Bretagne Sardinen von Hand – ein Stück Quiberon für die österreichische Gastronomie.

Manche Konserven sind reine Vorratshaltung. Und dann gibt es La Belle-Iloise. Die Fischkonserven aus dem bretonischen Hafen Quiberon sind seit über 90 Jahren ein Synonym für Handwerk – von den zeitlos gestalteten Dosen bis zum Inhalt.

Die Geschichte beginnt 1932 als Familienunternehmen und wird bis heute in Familienhand weitergeschrieben. Sardinen, Thunfisch und Makrele werden sorgfältig verarbeitet und von Hand in die Dose gelegt – denn genau so bleibt der Geschmack am besten erhalten. Die Sardinen werden frisch und rasch nach dem Fang verarbeitet, ausgelesen, eingelegt und mit fruchtigem Olivenöl bedeckt, das die natürlichen Aromen unterstreicht.
Für die Gastronomie ist das ein dankbares Produkt: hochwertig, lange haltbar, sofort einsetzbar – und mit einer Herkunftsgeschichte, die man am Tisch gern erzählt.

Vom Hafen auf den Teller
So vielseitig sind die Sardinen im Service: pur auf geröstetem Brot mit Butter, als Topping für Salate oder Pasta, in einer herzhaften Tarte oder zu Rillettes verarbeitet. Auch das Olivenöl aus der Dose lohnt sich – ideal für ein schnelles Dressing oder zum Anbraten. //

Gut zu wissen
- … Familienunternehmen aus Quiberon, Bretagne, gegründet 1932
- … Sardinen, Thunfisch und Makrele – von Hand in die Dose gelegt
- … Frische Verarbeitung, fruchtiges Olivenöl, zeitloses Dosendesign
- … Lange haltbar und sofort einsatzbereit – praktisch für die Gastronomie

Alle Infos finden Sie unter www.labelleiloise.fr/de



Foto: Joséphine Lefebvre



Foto: Joséphine Lefebvre

Schärdinger



Mit Schärdinger schmeckt das Leben.

Foto: elements.envato.com

Gastro Tipp

Punsch lässt sich gut inszenieren: im Glas mit Zimtstange, Orangenzeste oder einem Klecks Schlagobers serviert, wird aus dem Heißgetränk ein kleines Erlebnis – und ein dankbarer Fototeaser für Social Media.

Winterwärme im Glas

DAMPFEND, AROMATISCH, SERVIERFERTIG

Mit dem Punsch von Allacher kommt Adventstimmung auf die Karte.

Sobald es früh dunkel wird, ist er zurück: der Punsch. Kaum ein Getränk trägt die kalte Jahreszeit so verlässlich wie ein heißer, gut gewürzter Becher. Für die Gastronomie ist er ein kleiner Umsatzheld – schnell serviert, beliebt bei jedem Wetter und ideal, um Gäste an frostigen Tagen länger zu halten.

Der Punsch von Allacher setzt dabei auf
… 100 % natürliche Zutaten
… Qualität aus Österreich
… bewährte Rezeptur



Allacher
Amaretto-Mandel-Punsch
trinkfertig | 10 l
BE=Kanister
€ 29,79
Preis pro Kanister
Art.-Nr. 63135



Allacher
Früchte Punsch alkoholfrei
trinkfertig | 10 l
BE=Kanister
€ 24,99
Preis pro Kanister
Art.-Nr. 63129



Allacher
Glühwein rot
trinkfertig | 10 l
BE=Kanister
€ 24,99
Preis pro Kanister
Art.-Nr. 63132



Allacher
Orangen-Rum-Punsch
trinkfertig | 10 l
BE=Kanister
€ 27,99
Preis pro Kanister
Art.-Nr. 63130



Allacher
Waldbeeren Punsch
trinkfertig | 10 l
BE=Kanister
€ 27,99
Preis pro Kanister
Art.-Nr. 53132

Ob am Adventmarktstand, auf der Terrasse mit Decke und Heizstrahler oder als Absacker nach dem Essen - der Punsch bringt Wärme ins Glas und Stimmung an den Tisch. //

Süßes Finale: Basque Cheesecake trifft Topfen

DER ANGESAGTE BASKISCHE KÄSEKUCHEN – IN DER CREMIGEN TOPFEN-VARIANTE. EIN DESSERT, DAS GELINGT UND BEEINDRUCKT.

Kaum ein Dessert ist so unkompliziert und so eindrucksvoll zugleich wie der Basque Burnt Cheesecake: außen dunkel karamellisiert, innen fast flüssig-cremig. Kein Boden, keine Wasserbad-Akrobatik – dafür maximaler Geschmack. In der Topfen-Variante wird er noch eine Spur frischer und leichter. Perfekt fürs Herbstmenü.

Basque Burnt Cheesecake mit Topfen

Zutaten

500 g	**NÖM Topfen (20 %)**
300 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
200 g	Kristallzucker
4	Eier
250 ml	**NÖM Schlagobers**
30 g	glattes Mehl
1	Prise Salz
	Mark einer Vanilleschote

1 Kuchen, 12 Stück:

ZUBEREITUNG:

1. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Eine Springform mit Backpapier auslegen, das über den Rand steht. Topfen, Frischkäse und Zucker glatt rühren

3. Eier einzeln unterrühren, dann Obers, Mehl, Salz und Vanille einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

4. In die Form gießen und ca. 45–50 Minuten backen, bis die Oberfläche tief goldbraun bis fast dunkel ist und die Mitte noch leicht wackelt.

5. Auskühlen lassen und mindestens vier Stunden, besser über Nacht, kühl stellen. Der Kuchen setzt sich beim Abkühlen und wird cremig.

Variante

Wer es klassischer mag, verfeinert die Masse mit Zitronenabrieb und serviert dazu ein Zwetschkenröster – die österreichische Antwort auf das baskische Original.

Tipp **Der leicht „verbrannte" Rand gehört dazu – er sorgt für das typische Karamellaroma. Dazu passen Herbstfrüchte wie Zwetschken, Feigen oder ein Klecks Schlagobers.**



Foto: elements.envato.com



Foto:Ben Leitner

Cheese Experience Manager (m/w/d)

Vielleicht der außergewöhnlichste Außendienstjob

Wir sind **NÖM** und **Vorarlberg Milch** – österreichische Molkereien mit eigener Produktion und großer Leidenschaft für Milch, Käse und hochwertige Lebensmittel. Für eine unserer wichtigsten mobilen Verkaufsplattformen suchen wir eine **außergewöhnliche Persönlichkeit.**

Dein Büro? Ein Airstream.
Deine Bühne? Die besten Hotels, C&C-Märkte, Messen und Events Österreichs.
Deine Mission? Menschen für außergewöhnliche Produkte zu begeistern – und aus Begeisterung Geschäft zu machen.

Welche einmalige Chance bietet sich für dich?

Unser Basecamp ist kein Foodtruck, sondern dein mobiles Verkaufsbüro.

Mit unserem hochwertigen Airstream präsentierst und verkostest du unsere neuesten Käsekreationen und ausgewählte Produkte unserer Partner – vor Spitzenhotels, bei C&C-Partnern, auf Fachmessen und großen Veranstaltungen.

- Dabei bist du Verkäufer:in, Gastgeber:in, Markenbotschafter:in und Produktexperte/in in einer Person.
- Du begeisterst Menschen, erkennst Verkaufschancen, gewinnst neue Kontakte und arbeitest eng mit unserem Außendienst und Innendienst zusammen.
- Dein Schwerpunkt liegt in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland, ergänzt durch rund 15–20 Einsätze pro Jahr in Vorarlberg und der Steiermark.
- Führerschein B ist erforderlich. Ein Anhängerführerschein ist von Vorteil – wenn du ihn noch nicht hast, bezahlen wir dir die Ausbildung.

Wie kannst du bei uns punkten?

Du bist
- … extrovertiert, sympathisch und kommunikativ
- … ein hervorragender Verkäufer, ohne „Marktschreier" zu sein
- … selbstständig, organisiert und verantwortungsbewusst
- … flexibel und gerne unterwegs
- … begeistert von hochwertigen Lebensmitteln und Gastronomie
- … souverän im Umgang mit Hoteliers, Gastronomen und Geschäftspartnern

Wir investieren in dich:

Du musst heute noch kein Käseexperte sein. Wir machen dich zu einem. Wir finanzieren dir die Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier sowie eine fundierte Weiterbildung rund um Milch, Käse, Sensorik und Milchwirtschaft. Als Hersteller zeigen wir dir unsere Produkte dort, wo sie entstehen: in unseren Molkereien und in der Produktion. Dazu bieten wir dir eine hervorragende Entlohnung, viel Eigenverantwortung und ein motiviertes Team aus Außendienst und Innendienst, das gemeinsam etwas bewegen möchte.

Mehr als ein klassischer Außendienstjob:

Und genau das macht ihn besonders. Du bekommst nicht einfach ein Verkaufsgebiet. Du bekommst dein eigenes mobiles Verkaufsbüro. Und die Aufgabe, Menschen für unsere Produkte zu begeistern. Interesse? Dann möchten wir dich kennenlernen. Bitte sende dazu eine Bewerbung an Martin Feichtner:

martin.feichtner@noem-gast.at

Basecamp – dort, wo Produkte zu Erlebnissen werden

EIN AUSSERGEWÖHNLICHER AIRSTREAM, EINE MOBILE VERKOSTUNGSKÜCHE UND EINE KLARE IDEE: GUTE PRODUKTE DORTHIN BRINGEN, WO KUNDEN, PARTNER UND KONSUMENTEN SIND.

Wer einen Gipfel erreichen will, startet im Basecamp – dort wird vorbereitet, ausprobiert und der nächste Schritt geplant. Genau dieser Gedanke steckt hinter unserem neuen Basecamp. Denn Lebensmittel kann man beschreiben und über Herkunft, Qualität und Verarbeitung sprechen. Noch besser aber ist es, sie zu sehen, zu riechen und zu probieren. Dafür haben wir Basecamp geschaffen.

Fotos: Ben Leitner

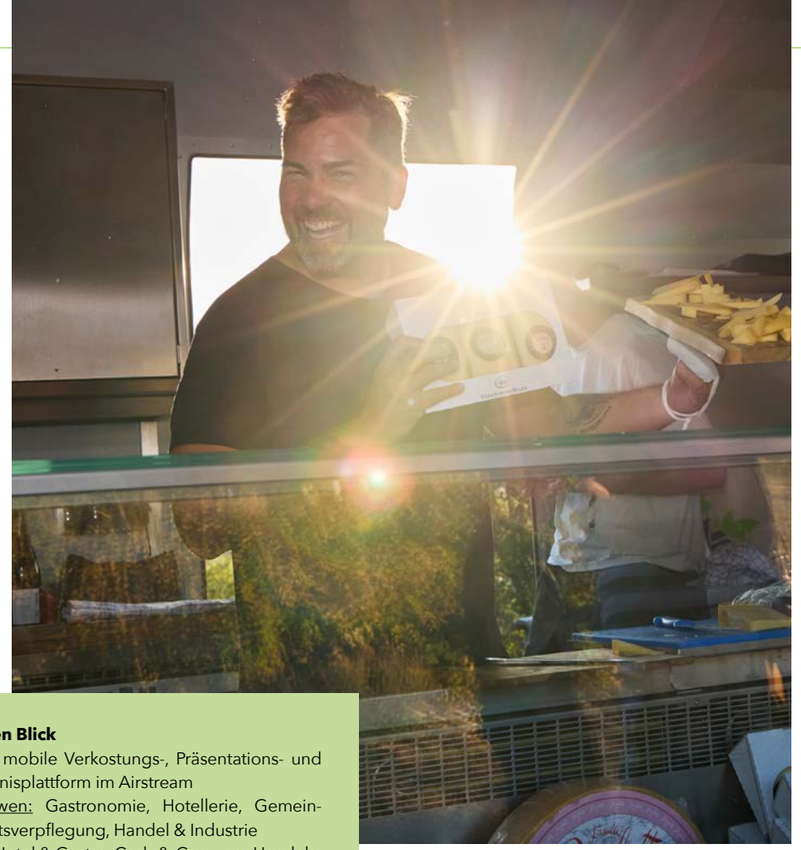
Mehr als ein Foodtruck
Auf den ersten Blick wirkt Basecamp wie ein hochwertiger Foodtruck – tatsächlich ist es weit mehr: unsere mobile Verkostungs-, Präsentations- und Erlebnisplattform für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Handel und Industrie. Damit kommen wir direkt zu unseren Kunden, stellen Produkte vor, verkosten, testen neue Zubereitungen oder gestalten gemeinsam Veranstaltungen. Mal steht Basecamp beim Hotel oder im Gastronomiebetrieb, mal beim Cash-&-Carry-Markt, vor einer Handelsfiliale, beim Weingut oder auf der Messe. Der Standort wechselt, die Idee bleibt.

Produkte müssen erlebt werden,
damit aus Interesse echte Nachfrage entsteht.

Probieren statt nur darüber reden
Ein gutes Produkt allein setzt sich noch nicht am Markt durch. Der Küchenchef will wissen, was er damit macht, der Hotelier, ob es zum Buffet passt, der Händler, ob seine Kunden zugreifen – und der Konsument kauft oft erst, wenn er weiß, wie es schmeckt. Genau hier holen wir Produkte aus der Verkaufsunterlage heraus und machen sie erlebbar: Ein Käse wird verkostet und erklärt, ein Convenience-Produkt direkt zubereitet, eine Anwendung ausprobiert. Basecamp ist damit Showroom, Verkostungsraum, kleine Küche und Treffpunkt in einem.

Wie das konkret aussieht, zeigt CHEESE CULTURE, das wir in dieser Ausgabe bereits vorgestellt haben: Mit Basecamp bringen wir die Käsewelt direkt zu Hotels, Gastronomen und Handelspartnern, vergleichen Sorten und Reifestufen und machen Käsekultur schmeckbar. Und dieses Prinzip gilt nicht nur für Käse – Basecamp steht auch unseren Partnern und ihren Produkten als mobile Bühne zur Verfügung.





Auf einen Blick

- … Was: mobile Verkostungs-, Präsentations- und Erlebnisplattform im Airstream
- … Für wen: Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Handel & Industrie
- … Wo: Hotel & Gastro, Cash-&-Carry, vor Handelsfilialen, Weingut, Messe, Events
- … Ziel: Produkte erlebbar machen und gemeinsam aktiv Nachfrage schaffen



Draußen probieren. Drinnen kaufen.
Ein besonders spannendes Feld ist der Lebensmitteleinzelhandel. Gemeinsam mit Handel und Industrie setzen wir Basecamp direkt vor ausgewählten Filialen ein: Konsumenten lernen Produkte kennen, probieren sie – und finden sie wenige Meter weiter im Regal. So verbinden wir Produkterlebnis und Point of Sale unmittelbar. Gerade für neue, hochwertige oder erklärungsbedürftige Produkte eröffnet das Chancen und hilft unseren Handelspartnern, Listungen sichtbar zu machen und den Abverkauf zu fördern.

Eine Bühne für Partner – Nachfrage schaffen statt warten
Für unsere Industriepartner geht das Konzept einen Schritt weiter. Unsere Aufgabe endet nicht beim Einlagern, Kommissionieren und Verteilen – wir wollen gemeinsam überlegen, wie ein Produkt tatsächlich in den Markt kommt und Nachfrage entsteht. Warenverfügbarkeit und zuverlässige Logistik bleiben die Basis, aber moderner Vertrieb muss mehr leisten. Unsere Verkäufer sprechen mit den Entscheidern, Basecamp bringt das Produkt zu Kunden und Konsumenten, Verkostungen zeigen, was möglich ist – und unsere Strukturen sorgen dafür, dass aus Interesse Geschäft wird.

Eine Verkostung ist für uns nicht das Ziel. Sie ist der Anfang.

Willkommen im Basecamp
Basecamp bringt Menschen und Ideen zusammen: Produzenten treffen Gastronomen, Winzer treffen Käsehersteller, Küchenchefs entdecken neue Anwendungen. Es steht für unsere Vorstellung von modernem Lebensmittelvertrieb – näher an Kunden und Konsumenten, Produkte erlebbar, Herstellern eine Bühne, der Gastronomie neue Ideen. Manchmal entsteht daraus eine neue Anwendung im Hotel, eine Listung in der Gastronomie oder der spontane Griff ins Supermarktregal. Und manchmal der Beginn einer langen Zusammenarbeit. Denn wie bei jeder guten Gipfeltour beginnt auch bei uns der nächste Weg an einem gemeinsamen Ausgangspunkt. Willkommen im Basecamp. //





Foto: Ben Leitner

Laib & Rebe: Käse trifft Wein

UNSER BASECAMP IST ZU SEINEM ERSTEN EVENT AUFGEBROCHEN – HINAUF ZUM RUVINUM IN NIEDERRUSSBACH, ZU GAST BEIM WEINGUT SCHMIDT.

Manche Premieren könnte man sich nicht schöner ausdenken: Für sein allererstes Event ist unser Basecamp mitten in die Weinviertler Reben gefahren – hinauf zum Ruvinum in Niederrußbach, der presseförmigen Panoramaplattform hoch über den Weingärten. Zwischen Reben, Sonnenschirmen und guter Gesellschaft wurde verkostet, kombiniert und vor allem genossen. Der Name des Abends war Programm: „Laib & Rebe".

Ein Auftakt zwischen den Reben
Der Ort hätte kaum besser passen können. Vom Ruvinum schweift der Blick weit über das Tullnerfeld bis zum Wienerwald, zum Schneeberg und in Richtung Wachau. Genau hier, wo der Wein wächst, kamen Käse und Wein zusammen – nicht im Seminarraum, sondern dort, wo Genuss am schönsten ist: unter freiem Himmel, direkt bei den Menschen.

Käse trifft Wein
Das Prinzip von „Laib & Rebe" ist so einfach wie überzeugend: ausgewählte Käse treffen auf passende Weine, werden nebeneinander verkostet und bewusst kombiniert. Ein frischer, milder Käse eröffnet anders als ein lang gereifter Bergkäse – und erst im Zusammenspiel mit dem richtigen Wein zeigt sich, wie viel in beiden steckt. Damit wird spürbar, worum es bei unserem Käsekompetenz-Konzept CHEESE CULTURE geht: Käse nicht nur anbieten, sondern verstehen, kombinieren und erleben.

Der Gastgeber: Weingut Schmidt
Gastgeber des Abends war das Weingut Schmidt aus Niederrußbach. Die Familie bewirtschaftet ihre Weingärten im Weinviertel bereits in vierter Generation und setzt auf nachhaltigen, zertifizierten Weinbau. Vom klassischen Grünen Veltliner über Weißburgunder und Riesling bis zu kräftigen Rotweinen bietet das Haus genau jene Bandbreite, die eine Käseverkostung erst richtig spannend macht.

Ein Auftakt – und garantiert nicht der letzte Stopp
Mit „Laib & Rebe" ist mehr entstanden als ein schöner Abend: nämlich eine Eventreihe, die regionale Produkte und die Menschen dahinter zusammenbringt – mobil, unkompliziert und immer an besonderen Orten. Der Auftakt am Ruvinum war ein gelungener erster Schritt. Und wie jede gute Tour mit dem Basecamp gilt auch hier: Das war erst der Anfang. Fortsetzung folgt. //

Hüttenzauber zum Löffeln



Gewinnspiel
Gewinne 1 HÜTTENURLAUB (3 Nächte) für 4 Personen im HÜTTENDORF DACHSTEINBLICK
Jetzt mitmachen!

nöm
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