

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 1 | 2026



Käsekompetenz auf höchstem Niveau
Von Prämierungen bis Expertenwissen

**NEUER BÜROLEITER:
MARTIN FEICHTNER
STÄRKT DAS TEAM**

**EGGER & MINECRAFT:
EIN GETRÄNK WIE AUS
DER PIXELWELT**

**WAS HINTER EINEM TELLER
STECKT: DIE WAHRE ARBEIT
HINTER JEDEM MENÜ**



Berger-Schinken mitten im Sandwich, mitten am Esstisch,



mitten im Supermarkt, mitten im Leben, mitten aus Österreich.

DAS SCHMECKT NACH MEHR.



Liebe Leserinnen und Leser,

willkommen zur ersten Ausgabe unseres Kundenmagazins Der Frischespezialist im Jahr 2026! Frische, Qualität und echte Partnerschaften stehen seit jeher im Mittelpunkt unserer Arbeit - und genau diese Werte möchten wir in diesem Magazin noch sichtbarer machen.

In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit hinter die Kulissen unseres täglichen Tuns: Wir stellen unseren neuen Büroleiter **Martin Feichtner** vor, der mit viel Erfahrung und Herzblut die organisatorische Zukunft von nöm Gast mitgestaltet. Spannende Produktneuheiten wie der **Egger Minecraft-Drink** zeigen, wie Tradition und moderne Trends erfolgreich zusammenfinden.

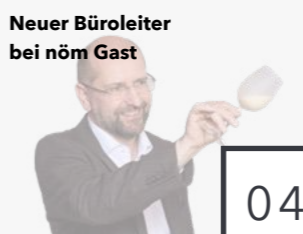







Außerdem feiern wir große Erfolge in der Käsewelt - **Vorarlberg Milch** überzeugt mit gleich neun Medaillen bei den World Cheese Awards.

Für den Genuss zuhause finden Sie zudem ein frisches Rezept für warme Tage und wertvolle Einblicke in die Frage, was eigentlich hinter einem Restaurantteller steckt - von der Landwirtschaft bis zum Service.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Entdecken und Genießen!

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



Inhaltsverzeichnis Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.	Neuer Büroleiter bei nöm Gast  04	Egger und der Minecraft-Drink  06	World Cheese Awards  10
Rezept für heiße Tage  13	Käse & Wein  14		
Was hinter dem Teller steckt  16	Ausbildung zum Käsesommelier  18		

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

Titelbild: Vorarlberg Milch



Neuer Büroleiter bei nöm Gast

MARTIN FEICHTNER VERSTÄRKT DAS TEAM



Mit langjähriger Erfahrung in der Lebensmittel- und Handelsbranche übernimmt Martin Feichtner die organisatorische Leitung - und setzt dabei auf Teamarbeit, Servicequalität und enge Partnerschaften.

Mit Martin Feichtner hat die nöm Gast Lebensmittel GmbH einen neuen Büroleiter gewonnen. Gemeinsam mit seinem Team sorgt er dafür, dass die organisatorischen Abläufe im Hintergrund reibungslos funktionieren - eine wesentliche Voraussetzung für die tägliche, zuverlässige Belieferung der Gastronomie. Im Interview erzählt er über seinen beruflichen Werdegang, seine ersten Eindrücke und die Schwerpunkte, die er in seiner neuen Rolle setzen möchte.

Herr Feichtner, Sie sind seit Kurzem Büroleiter bei nöm Gast. Können Sie uns kurz Ihren beruflichen Werdegang schildern?

Ich bin in Steyr geboren und habe meine Kindheit großteils auf dem Bergbauernhof meiner Großeltern verbracht. Diese Zeit hat mich geprägt und dazu geführt, dass ich an der Universität für Bodenkultur Landwirtschaft studiert habe - mit den Schwerpunkten Agrarökonomik, Milchwirtschaft und Weinbau. Bereits während des Studiums habe ich in Molkereien und Käsereien gearbeitet. In den 1990er-Jahren war die Milchbranche jedoch besonders herausfordernd. Durch einen Zufall kam ich schließlich zu WEIN & CO, wo ich zunächst im Shop begann und später in die Zentrale wechselte. Dort arbeitete ich in unterschiedlichen Funktionen - vom Disponenten über den Einkauf bis hin zum Einkaufsleiter - und verbrachte insgesamt 29 spannende Jahre im Weinhandel.

Was hat Sie daran gereizt, die Position bei nöm Gast zu übernehmen?

Ein Gespräch mit Thomas Tirmantinger und Stefan Lintner im Dezember 2025 war entscheidend. Es fühlte sich nicht wie ein klassisches Bewerbungsgespräch an, sondern wie ein Austausch auf Augenhöhe. Ich hatte sofort das Gefühl, dass ich bei nöm Gast etwas Sinnvolles



**NO ALCOHOL
GOOD VIBES ONLY!**

beitragen und gestalten kann. Besonders wichtig war mir, für ein Unternehmen zu arbeiten, das ein enges Verhältnis zu seinen Produzenten pflegt. Die Wertschätzung für die Arbeit unserer Bauern und das Verständnis für die Produkte sind für mich zentrale Werte - und diese möchte ich an unsere Kunden weitergeben.

Welche Aufgaben umfasst Ihre neue Rolle?

Ich verantworte zwei starke Teams: das Bestellbüro, das täglich die Grundlage für die schnelle und zuverlässige Belieferung unserer Kunden schafft, und den Verkaufsdienst, der unseren Außendienst eng begleitet und in der Kommunikation unterstützt. Meine Aufgabe ist es, diese Bereiche zu führen, zu stärken und sicherzustellen, dass wir gemeinsam einen hervorragenden Service bieten.

Worauf legen Sie in der Organisation besonderen Wert?

Auf Ehrlichkeit - intern wie extern. Wir bemühen uns täglich, Aufträge pünktlich und vollständig zu liefern. Gleichzeitig ist es wichtig, realistisch zu kommunizieren und Herausforderungen offen anzusprechen.

Unsere Teams bestehen aus Menschen mit unterschiedlichen Stärken, die sich ideal ergänzen. Was uns verbindet, ist eine kundenorientierte, zuverlässige Arbeitsweise.

Welche Projekte möchten Sie in den kommenden Monaten vorantreiben?

Ich möchte zunächst möglichst viele Abläufe, Prozesse und Menschen kennenlernen. Zuhören, verstehen und gemeinsam wachsen - das sind für mich die ersten Schritte. Gute Entscheidungen basieren auf Verständnis, und darauf freue ich mich besonders.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Ich koche sehr gerne für Familie und Freunde, lese viel - von der NZZ bis zu skandinavischen Krimis - und Musik begleitet mich täglich. Außerdem gehe ich gern ins Theater oder Konzert. Mit meinen Söhnen teile ich die Leidenschaft für Fußball und fürs gemeinsame Kochen. Besonders wichtig ist mir die Zeit mit meiner Familie - und mit unserem Australian Shepherd Nala, die meinen Alltag bereichert. //



STARKE MARKEN
LOHNFÜLLUNG
HANDELSMARKEN

**EGGER
GETRÄNKE**



Egger und der Minecraft-Drink

EIN GETRÄNK WIE AUS DER PIXELWELT



Traditionsbetrieb verbindet Gaming-Megamarke mit österreichischer Produktionskraft - erster Launch sorgt für breite Marktpräsenz und neue Impulse im Lizenzgeschäft.

Wenn ein österreichischer Familienbetrieb mit über 300 Jahren Brautradition auf das erfolgreichste Videospiel der Welt trifft, entsteht ein Produkt, das Branchenbeobachter jetzt schon als „Crossover des Jahres“ bezeichnen: Egger Getränke hat seinen neuen Radlberger Minecraft-Drink präsentiert - ein Erfrischungsgetränk, das die Farbwelt und Früchte des globalen Gaming-Phänomens in Dosen abfüllt. Minecraft, eine Marke mit 141 Millionen aktiven Spielerinnen und

Spielern weltweit, hat längst Generationen geprägt. Egger Getränke wiederum zählt mit einem Jahresumsatz von rund 100 Millionen Euro, 220 Mitarbeitenden und 400 Millionen abgefüllten Einheiten pro Jahr zu den bedeutendsten Getränkeproduzenten Österreichs. Die neue Zusammenarbeit setzt nun ein deutliches Zeichen dafür, wie traditionell gefertigte Produkte durch internationale Lizenzpartnerschaften neue Märkte gewinnen sollen.





Ein Getränk wie aus der Pixelwelt

Der neue Drink ist so konzipiert, als wäre er direkt aus dem Spiel extrahiert: Apfel, Traube und Wassermelone, jene Früchte, die Minecraft-Spieler seit Jahren sammeln, ernten oder pixelweise kombinieren. Mit nur 13 kcal pro 100 ml zielt Egger bewusst auf eine gesundheitsbewusste Zielgruppe - und das gleich mehrfach: Kinder, Teenager und junge Erwachsene, deren Lebensmittelpräferenzen sich zunehmend in Richtung zuckerärmerer, spielorientierter Lifestyle-Produkte verschieben.

Marketingmaschine im Pixelrausch

Damit das Getränk nicht nur im Regal, sondern auch in den sozialen Medien sichtbar wird, fährt Egger ein breites Kampagnenpaket auf: TikTok, Instagram, YouTube, Influencer-Boxen, Pressearbeit, Sampling-Aktionen - ein Launch nach internationalem Standard.

Dass der Getränkekonzern dieses Spiel beherrscht, hat er bereits durch langjährige Lizenzkooperationen bewiesen: Peppa Pig, PJ Masks, My Little Pony - Egger ist kein Newcomer auf dem Lizenzmarkt, sondern ein etablierter Player.

Ein Familienbetrieb mit industrieller Schlagkraft

Während die Marke jugendlich wirkt, steht dahinter ein Unternehmen mit tiefen Wurzeln. Die Egger-Getränketradition reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Heute produziert der Betrieb in St. Pölten mit modernster Technik - darunter:

- ... hochautomatisches Hochregallager mit 18.500 Palettenplätzen,
- ... modernste Glas-Mehrweganlage Österreichs,
- ... mehrere PET- und Dosenlinien,
- ... ein hauseigenes Labor für Qualitätssicherung.

Egger ist Teil der Egger-Gruppe, die weltweit über 11.000 Mitarbeiter beschäftigt. Ein Familienunternehmen, das inzwischen in 22 Ländern exportiert und mit nachhaltigen Produktionsmethoden - Biomassekraftwerk, Kreislaufwirtschaft, Pet2Pet - seine Umweltbilanz unterstreicht.

Die nächste Geschmacksrichtung ist schon in Arbeit

Der Erfolg des Launches scheint intern bereits Erwartungen übertroffen zu haben. Egger bestätigt: Eine zweite Minecraft-Sorte ist bereits in Entwicklung und soll Ende Q2/2026 auf den Markt kommen. Die genauen Geschmacksrichtungen sind noch geheim - Insider rechnen jedoch damit, dass das Unternehmen erneut Früchte aus dem Spiel selbst aufgreifen wird.

Ein Signal an die Branche

Mit dem Minecraft-Drink gelingt Egger ein Coup, der internationale Aufmerksamkeit erzeugen könnte: Ein mittelständischer Hersteller aus Österreich zeigt, wie regionale Produktion und globale Markenfusion in der modernen Getränkeindustrie funktionieren. Ob der neue Drink letztlich mehr wird als ein Trendprodukt, bleibt abzuwarten. Doch schon jetzt zeigt der Erfolg der ersten Wochen: Pixel können verkaufen - vor allem, wenn sie erfrischend schmecken. //

Die Profi-Basis für die schnelle Küche.

Schärdinger

- **1 kg Packung**
optimal für Gastronomie,
Patisserie & Großküchen.
- **Hohe Stabilität**
gerinnt nicht, flockt nicht, perfekt zum
Binden, Mischen & Weiterverarbeiten.
- **Zeitsparend & verlässlich**
ideal für standardisierte Rezepturen.
- **Vielseitig einsetzbar**
süß & pikant, warm & kalt.



1 kg



Mit Schärtinger schmeckt das Leben.



World Cheese Awards

9-FACHER TRIUMPH BEI DEN AWARDS 2025

3x Gold, 2x Silber, 4x Bronze -
Vorarlberg Milch setzt neue Maßstäbe in der Käsekunst.
Was für ein Auftritt!

handwerkskunst. Die Jury aus über 250 Expertinnen und Experten prämierte drei Sorten mit Gold, zwei mit Silber und vier mit Bronze - ein außergewöhnliches Ergebnis, das die herausragende Arbeit der Käsemeisterinnen und Käsemeister würdigt.

Bei den diesjährigen World Cheese Awards, einem der weltweit bedeutendsten Wettbewerbe für Käsekultur, überzeugte Vorarlberg Milch mit gleich neun Medaillen. Der Traditionsbetrieb aus dem Ländle zählt damit erneut zur internationalen Spitze und bestätigt eindrucksvoll seine Rolle als Qualitätsbotschafter österreichischer Käse-

Goldprämierte Spitzenqualität aus dem Ländle

Vorarlberger Bergkäse 10 Monate

Der aus Heumilch hergestellte, EU-ursprungsgeschützte Bergkäse reift zehn Monate im Naturkeller. Seine aromatische Vielfalt - von Zitrus über Malz und Honig bis zu Walnuss - trifft auf einen elegant-cremigen Teig und schmeichelndes Mundgefühl. Ein Paradebeispiel alpiner Käse-tradition.

Ländle Arlberger

Dieser würzig-ausdrucksstarke Käse überzeugt mit 55 % Fett i. Tr. und einer geschmeidigen, zart schmelzenden Textur. Aromen von gerösteten Erdnüssen, Butter, Maroni, Bergkräutern und Karamell machen ihn zur unverwechselbaren Spezialität aus Heumilch.

Ländle Bioberger

Der rund acht Monate gereifte Bio-Hartkäse begeistert mit Duftnoten von Maracuja, Karamell und Kaffee. Sein Geschmack vereint Maroni, Honig und zarte Röstnoten - ein echtes Kunstwerk der traditionellen BIO-Alpenmilchverarbeitung.



Silber-Medaillen für alpine Charakterkäse

Vorarlberger Bergkäse 6 Monate

Seine harmonisch aromatische Reifung zeigt die ganze Bandbreite des Ländle-Geschmacks: Zitrus, Malz, Honig und blumige Noten treffen auf einen kompakten, cremigen Teig.

Ländle Klostertaler extra-reif

Mindestens zehn Monate gereift, präsentiert sich dieser Käse elegant-würzig mit Aromen von Waldhonig, Malz und Dörrobst. Die kristallinen Einschüsse im Teig sind ein typisches Qualitätsmerkmal und geschmacklicher Höhepunkt.

Bronze für Vielfalt & Kreativität

Ländle Klostertaler 7 Monate

Fruchtige Aromen von Ananas und Maracuja verschmelzen mit Malz und Karamell - saftig, cremig und voll aromatischer Spannung.

Ländle Mostkäse

Mit Apfel- und Birnenmost affiniert, erhält er seine strohgelbe Rinde und ein feinwürziges Bouquet aus Rahm, Malz und zarter Fruchtnote.

Ländle Weinkäse

Seine fast schwarze Rotweinrinde macht ihn optisch wie geschmacklich einzigartig: fruchtig-harmonisch, cremig und charaktvoll.

Ländle Räbkäse

Der Klassiker für Kässpätzle: kräftig-würzig, lange gereift und mit typischen Röstaromen. Ein Stück gelebte Vorarlberger Tradition.



Ein starkes Signal für die Region

Mit diesen neun Auszeichnungen beweist Vorarlberg Milch eindrucksvoll, dass höchste Qualität, Handwerk und regionale Verwurzelung international überzeugen. Die World Cheese Awards 2025 unterstreichen einmal mehr, welchen Stellenwert Ländle-Käse weltweit genießt. //

Karotten-Apfel-Lieblingsalat

KNACKIGER GEHT'S NICHT

Wenn es draußen warm wird, steigt die Lust auf frische, unkomplizierte Küche. Dieser Karotten-Apfel-Salat verbindet saftige Obstnoten mit dem natürlichen Aroma knackiger Karotten und einem cremigen Joghurtdressing. Geröstete Walnüsse sorgen für eine angenehme Textur und ein nussiges Finish. Ein ideales Rezept für den Frühling - ob als leichte Lunch Option, als Beilage zum Grillen oder als schneller Vitaminkick für zwischendurch.

Zutaten

300 g Karotten
2 Äpfel
200 g NÖM Joghurt gerührt 3,6 %
1 TL Honig
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
50 g Walnüsse

Toppings: Walnuskerne, 2 EL frische Kräuter (z. B. Petersilie, Minze oder Schnittlauch)

4 Portionen:

ZUBEREITUNG:

1. Karotten und Äpfel vorbereiten
Karotten und Äpfel schälen und grob raspeln.
2. Vermengen
Beides in einer großen Schüssel mischen und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht nachdunkeln.
3. Joghurtdressing anrühren
Joghurt mit Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer cremig verrühren.
4. Dressing unterheben
Das Joghurtdressing über die Karotten Apfel-Mischung geben und alles gut durchmischen.
5. Walnüsse rösten
Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie duften.
6. Anrichten
Salat in Schalen füllen und mit gerösteten Walnüssen sowie frischen Kräutern garnieren.

Tip

Für eine extrafrische Note etwas fein geriebenen Ingwer in das Joghurtdressing mischen - das sorgt für leichte Schärfe und zusätzliche Frische.



Vorarlberger Käse & Wein

VON MILD BIS KRÄFTIG: DIE SCHÖNSTEN PAARUNGEN AUS KÄSE UND WEIN

Vorarlberger Wälderkäse Ziege

Ein feiner Ziegenweichkäse aus dem Bregenzerwald, hergestellt aus bester Vorarlberger Ziegenmilch. Das Wälderkäse Ziege begeistert mit seiner cremigen, zart schmelzenden Textur und einer eleganten Frische. Im Duft zeigen sich feine milchige und leicht zitronige Noten, während am Gaumen eine harmonische Balance aus milder Säure, zarter Ziegenwürze und angenehmer Cremigkeit entsteht.

Weineempfehlung

Uhudler Frizzante

Weingut Rosner Unger - Südburgenland

Dieser fruchtig-prickelnde Frizzante begeistert mit intensiven Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Seine lebendige Säure und die feine Perlage verleihen ihm Frische und Leichtigkeit. Gemeinsam entsteht eine beschwingte Kombination, bei der die Fruchtigkeit des Weins die Frische des Ziegenkäses elegant unterstreicht.

Ländle Spätzlekäs mild

Der klassische Käse für Vorarlberger Kässpätzle. Sein Teig schmilzt besonders cremig und entwickelt eine angenehme, milde Würze mit feinen Butter- und Milchnoten.

Weineempfehlung

Grüne Schnecke

Weingut Franziska Schmidt, Niederrußbach - Weinviertel, Niederösterreich
Ein leichter, frischer Weißwein mit lebendiger Apfel- und Zitrusfrucht, der dem cremigen Käsegericht eine angenehme Frische verleiht.

Ländle Montforter 35 %

Ein besonders feinfühler Vorarlberger Schnittkäse mit geschmeidigem Teig und mildem Aroma. Zarte Noten von frischer Milch, Butter und einem Hauch Zitrus verleihen ihm eine elegante Leichtigkeit und machen ihn zum idealen Einstieg in die Verkostung.

Weineempfehlung

Gelbe Schnecke - Gemischter Satz

Weingut Franziska Schmidt, Niederrußbach - Weinviertel, Niederösterreich
Ein frischer und harmonischer Weißwein mit Aromen von Apfel, Zitrus und Steinobst. Seine lebendige Frische unterstreicht die feine Cremigkeit des Montforters.

Ländle Sura Käse

Eine traditionsreiche Spezialität aus dem Montafon. Dieser Sauer- milchkäse besitzt eine frische, leicht säuerliche Aromatik mit feinen Topfen- und Joghurtanklängen und steht für die ursprüngliche alpine Käsekultur Vorarlbergs.

Weineempfehlung

Gelber Muskateller

Weingut Germuth - Südsteiermark

Ein duftiger Wein mit Aromen von Holunderblüten, Limette und exotischen Früchten, dessen Frische die säuerliche Lebendigkeit des Käses wunderbar begleitet.

Ländle Raclette 50 %

Dieser Käse überzeugt mit cremiger Konsistenz und hervorragenden Schmelzeigenschaften. Beim Erwärmen entfaltet er intensive Aromen von Milch, Butter und feiner Würze.

Weineempfehlung

Frühroter Veltliner

Weingut Schmidt - Weinviertel, Niederösterreich

Ein eleganter Weißwein mit Aromen von reifen Äpfeln, Birne und einem Hauch Mandel, dessen milde Säure perfekt zu geschmolzenem Käse passt.

Ländle Arlberger 55 %

Ein charaktvoller Vorarlberger Schnittkäse mit angenehmer Würze und geschmeidiger Textur. Aromen von Heumilch, Nüssen und alpinen Kräutern prägen seinen ausgewogenen Geschmack.

Weineempfehlung

Altsteirer

Weingut Germuth - Südsteiermark

Mit Noten von Apfel, Birne und feiner Kräuterwürze ergänzt dieser harmonische Wein die aromatische Tiefe des Arlberger Käses.

Ländle Bergkäse

Der Vorarlberger Bergkäse zählt zu den großen Klassikern der alpinen Käsekultur. Während der Reifung (mind. drei Monate) entwickelt er einen kompakten Teig und vielschichtige Aromen von Heumilch, Walnuss, Honig und zarten Röstaromen.

Weineempfehlung

Riesling

Weingut Schmidt - Weinviertel, Niederösterreich

Ein präziser Riesling mit lebendiger Säure, Zitrusfrucht und mineralischer Eleganz, der die nussigen Noten des Bergkäses besonders schön hervorhebt.

Ländle Räbkäse

Eine der kräftigsten Vorarlberger Spezialitäten. Durch lange Reifung entwickelt der Räbkäse eine markante Würze und eine intensive, pikante Aromatik – ein Käse mit starkem Charakter und großer Tradition.

Weineempfehlung

Sauvignon Blanc

Weingut Germuth - Südsteiermark

Mit seinen typischen Aromen von Stachelbeere, Holunderblüte und grüner Paprika besitzt dieser Wein genügend Frische und Struktur, um der kräftigen Würze des Räbkäses standzuhalten.



Ländle Weinkäse

Auf Fichtenholzbrettern gereift und regelmäßig mit Wein gepflegt, entwickelt dieser Käse eine aromatische Rinde und einen feinfuchtigen Duft. Sein cremiger Teig verbindet die Aromen von Käse und Wein auf elegante Weise.

Weineempfehlung

Sämling (Scheurebe)

Weingut Germuth - Südsteiermark

Mit ausdrucksstarken Aromen von Grapefruit, Johannisbeere und exotischen Früchten begleitet dieser Wein die fruchtige Rinde des Weinkäses besonders harmonisch.



Fotos: Envato Elements

Was hinter einem Teller steckt

WARUM EIN RESTAURANTGERICHT WEIT MEHR IST ALS SEINE ZUTATEN

Wer heute im Restaurant ein Hauptgericht bestellt, bezahlt schnell zwischen 18 und 25 Euro. Viele Gäste fragen sich dabei: Warum kostet ein Gericht eigentlich so viel?

Die Antwort: Hinter jedem Teller steckt eine komplexe Wertschöpfungskette - vom Bauernhof über die Küche bis zum Service. Ein Gericht besteht nicht nur aus Lebensmitteln, sondern aus Arbeit, Zeit, Wissen und vielen unsichtbaren Kosten.

Ein Gericht beginnt lange vor der Küche

Bevor ein Teller überhaupt das Restaurant erreicht, hat er bereits eine beachtliche Reise hinter sich. Lebensmittel stammen aus der Landwirtschaft, werden geerntet, verarbeitet, veredelt und unter strengen Hygiene- und Qualitätsstandards transportiert. Besonders Produkte wie Milch, Käse oder Butter repräsentieren eine ganze Wertschöpfungskette: Tierhaltung, Milchgewinnung, Verarbeitung in der Molkerei, Reifung und kontrollierte Lagerung. Sie stehen nicht nur für Geschmack - sondern für Handwerk, Herkunft und regionale Identität.

In der Küche beginnt die eigentliche Arbeit

Erst im Restaurant startet der Teil, den Gäste unmittelbar sehen - und doch oft unterschätzen. Jede Speise ist das Ergebnis professioneller Abläufe:

- ... Auswahl und Einkauf hochwertiger Produkte
- ... Vorbereitung, Schneiden, Kochen und Mise en Place
- ... Kreative Rezeptentwicklung
- ... Präzise Handgriffe beim Braten, Garen und Anrichten
- ... Letzte Qualitätskontrolle vor dem Servieren

Ein Restaurantteller ist daher immer auch Ausdruck von Erfahrung, Können und Leidenschaft.

Mehr als nur Lebensmittelkosten: Die unsichtbaren Ausgaben

Zu den reinen Zutatenkosten kommt eine Vielzahl weiterer betrieblicher Aufwände, die Gäste nicht sehen - die aber den größten Teil der Kalkulation ausmachen:

- ... Löhne für Küche und Service
- ... Energieverbrauch für Herd, Kühlung und Spülmaschinen
- ... Miete, Betriebskosten und Einrichtung
- ... Geschirr, Besteck, Gläser und Reparaturen
- ... Reinigung, Organisation und Verwaltung

Damit ein Gastronomiebetrieb wirtschaftlich arbeiten kann, müssen all diese Faktoren in jeden Tellerpreis einfließen.

Gastronomie ist Erlebnis - nicht nur Essen

Moderne Gäste erwarten heute weit mehr als gute Speisen. Atmosphäre, Service und Wohlfühlmomente sind ein wesentlicher Teil des Restaurantbesuchs. Erfolgreiche Betriebe setzen deshalb auf:

- ... stimmige Raumgestaltung
- ... warmes, freundliches Service
- ... übersichtliche Speisekarten
- ... persönliche Empfehlungen

Oft sind es genau diese kleinen Details, die Gäste zu Stammgästen machen.

Mehrwert schaffen: Genussmomente neben dem Hauptgericht

Für viele Restaurants entstehen wichtige Umsätze durch Zusatzangebote - kleine Genussmomente, die den Besuch abrunden:

- ... Dessert nach dem Hauptgang
- ... eine Käseplatte als Abschluss
- ... Kaffee oder Espresso
- ... Digestif oder Spezialgetränk

Diese zusätzlichen Angebote steigern nicht nur den Genuss für die Gäste, sondern verbessern auch die Wirtschaftlichkeit eines Betriebs.

Service als Chance: Offene Fragen statt Ja-/Nein-Auswahl

Ob Gäste Zusatzangebote annehmen, hängt oft vom Service ab. Eine einfache Regel hilft besonders jungen Mitarbeitern:

Die „W-Fragen-Methode“

Statt geschlossener Fragen („Möchten Sie noch etwas bestellen?“) stellen Servicemitarbeiter offene Fragen:

- ... „Was darf ich Ihnen als Aperitif anbieten?“
- ... „Welche süße Kleinigkeit darf ich Ihnen zum Abschluss empfehlen?“
- ... „Welchen Kaffee trinken Sie gerne nach dem Essen?“

So fühlt sich der Gast beraten - nicht gedrängt.

Kleine Empfehlungen, großer wirtschaftlicher Effekt

Schon wenige Zusatzbestellungen können einen messbaren Unterschied machen.

Hier ein praktisches Beispiel:

Ein Restaurant mit 60 Gästen pro Abend, wenn jeder dritte Gast zusätzlich bestellt:

- ... Kaffee: ca. 3-4 Euro
- ... Dessert: ca. 5-7 Euro

Das ergibt 150 bis 200 Euro zusätzlichen Umsatz pro Abend - ohne mehr Gäste bedienen zu müssen. Auf ein ganzes Jahr hochgerechnet kann das den Betrieb spürbar stärken.

Hinter jedem Restaurantteller steckt ein Zusammenspiel aus Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Küchenhandwerk und Service. Zugleich zeigt die Praxis: Nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch Atmosphäre, Gastfreundschaft und kleine Empfehlungen machen den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis - und schaffen für Betriebe wichtige wirtschaftliche Perspektiven. //





Käse ist weit mehr als ein Lebensmittel - er ist Kultur, Handwerk, Tradition und sensorisches Wissen. Genau diese Werte greifen die NÖM AG und ihre Vertriebstochter nöm Gast Lebensmittel GmbH mit einer besonderen Ausbildungsinitiative auf: Insgesamt 19 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Verkauf, Produktentwicklung, Produktion, Marketing, Controlling und Qualitätsmanagement absolvieren derzeit die Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier.

Mit diesem Schritt wollen NÖM und nöm Gast die Käsekompetenz des Landes - und besonders das traditionsreiche Wissensgut aus Vorarlberg - weiter stärken und für Kundinnen und Kunden in ganz Österreich noch erlebbarer machen.

Mehr Käsekompetenz für Österreich

19 MITARBEITER VON NÖM UND NÖM GAST AUF DEM WEG ZUM DIPLOMIERTEN KÄSESOMMELIER

Käse verstehen - vom Ursprung bis zum Genuss

Die Ausbildung verbindet theoretisches Fachwissen, Sensorik und praktische Herstellung. Besonders beeindruckend für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist der tiefgehende Einblick in die Käseproduktion. Schritt für Schritt erleben sie, wie aus Milch ein charaktervoller Käse entsteht: Vom Erwärmen und dem Einsatz von Milchsäurekulturen über das Gerinnen mittels Lab bis zur Bildung der Gallerte, die anschließend von Käseharfen in kleine Stücke geschnitten wird. Dabei trennt sich der Käsebruch von der Molke - ein entscheidender Moment für Struktur und späteren Geschmack. Durch weiteres Erwärmen, Formen, Pressen und Salzen nimmt der Käse seine endgültige Konsistenz an, bevor die Reifung beginnt. In diesem Prozess entwickeln sich Textur, Duft, Aromatik und geschmackliche Tiefe. So wird deutlich: Hinter jedem Stück Käse stehen Erfahrung, Sorgfalt und echtes Handwerk.

Starke Käsekompetenz bei nöm Gast

Die nöm Gast Lebensmittel GmbH bietet schon heute ein breites Sortiment hochwertiger Käsespezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung. Eine wichtige Rolle spielt dabei Susanne Knopf, die als dienstälteste diplomierte Käsesommelière der NÖM Gruppe seit Jahren ihr Fachwissen direkt zu den Kundinnen und Kunden bringt.

Mit der neuen Ausbildungsrunde folgt nun ein weiterer Qualitätssprung: Alle Verkäuferinnen und Verkäufer der nöm Gast werden zu diplomierten Käsesommeliern ausgebildet. Dadurch entsteht ein Team mit außergewöhnlicher Kompetenz - von der Rohmilch über die Reifung bis zum perfekten Einsatz der Produkte in professionellen Küchen. Dieses Wissen fließt unmittelbar in die Beratung ein: bei Sortimentsauswahl, Menüempfehlungen oder der passenden Käseauswahl für unterschiedliche gastronomische Anwendungen.



Österreich als Käseland stärken

Österreich verfügt über eine beeindruckende Käsetradition - von alpinen Hartkäsen bis zu regionalen Spezialitäten aus unterschiedlichen Bundesländern. Vor allem Vorarlberg gilt seit Generationen als eine der bedeutendsten Käseeregionen im Alpenraum. Mit der Ausbildung zum Käsesommelier leisten NÖM und nöm Gast einen wichtigen Beitrag, diese Tradition und Qualität sichtbar zu machen.

Ziel ist es, das Wissen über Herkunft, Herstellung und sensorische Vielfalt des österreichischen Käses noch mehr zu verbreiten - und damit die Wertschätzung für eines der wichtigsten Lebensmittel der heimischen Esskultur weiter zu heben. Denn Käse ist weit mehr als ein Produkt. Er ist Genuss, Handwerk und Teil der österreichischen Identität. //



ERFRUCHT DICH FRISCHEND



NEU: JETZT AUCH IM PRAKTISCHEN PFANDFREIEN 0,5L KARTON.

📷 RAUCH_EISTEE
🎵 RAUCH_EISTEE



**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