

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 4 | 2022



FRISCHE INSPIRIERT

NÖM FRISCHEBOTSCHAFTER VOR DEM VORHANG

Foto: Ben Leitner

EINFACH KÖSTLICH: REZEPTE
FÜR DIE FESTTAGE, DIE
GELINGEN UND BEGEISTERN

GEIER MEETS WASNER:
DER MILCHBAUER ZU GAST
BEI DER BÄCKEREI GEIER

KENT: „DER REGIONALE
OSMANE“ IM INTERVIEW



Genussvolle Weihnachten!



noem.at



Bleib frisch.



Liebe LeserInnen!

Wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu. Das Jahr 2022 war turbulent und für UnternehmerInnen außerordentlich herausfordernd. In unserer letzten Ausgabe für dieses Jahr stellen wir wie gewohnt besondere Menschen vor, die bemüht sind, unsere Welt trotz widriger Umstände ein wenig besser, schöner oder lebenswerter zu machen. Vielleicht sind die einen oder anderen Beiträge für Sie wertvoll oder zumindest unterhaltsam.

Wir haben diese Zeitung vor zwei Jahren ins Leben gerufen, um EntscheidungsträgerInnen zu animieren, Veränderungen anzunehmen, umzusetzen oder herbeizuführen. Es liegt an uns, geschäftliche sowie humane Ethik und Moral vorzuleben. Ob im Umgang mit Mitmenschen, MitarbeiterInnen, Gästen oder GeschäftspartnerInnen. Lassen wir es nicht zu, abzustumpfen oder emotional zu resignieren.

Blicken wir gemeinsam in ein neues und sicher besseres Jahr 2023. Bleiben Sie vor allem gesund und glücklich. Das gesamte NÖM Gast Team wünscht Ihnen und Ihren Liebsten alles Gute im neuen Jahr!

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH

Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

Einfach köstlich Rezepte für die Festtage



04

Frischepatrioten vor den Vorhang geholt



08

Die wundervolle Tradition des Schrottwichtelns



13

Wasner meets Geier: Der Milchbauer zu Gast bei der Weinviertler Bäckerei



14

KENT „Der regionale Osmane“ im Interview



18

Geschichten aus der Gastronomie



22

Ein Tag mit Freunden,
leckerem Essen und Getränken –
das ist ein guter Tag!





Einfach köstlich

REZEPTE FÜR DIE FESTTAGE, DIE GELINGEN UND BEGEISTERN

**Die Feiertage nähern sich und wie immer stehen wir vor der Frage:
Was sollen wir nur kochen? Wir haben für Sie einen Menüvorschlag zusammengestellt,
der köstlich, unkompliziert und auch für mehrere Personen im Handumdrehen zubereitet ist.**

Käsecremesuppe

- 50 g NÖM Butter
- 60 g Mehl
- 0,125 l Weißwein (Grüner Veltliner)
- 250 ml NÖM Schlagobers
- 0,5 l Gemüsesuppe
- 70 g Bio-Bergkäse „Heinrich“ von der Mostviertler Käsemanufaktur
- 80 g Bio-Gouda „Edle Sophie“ von der Mostviertler Käsemanufaktur
- Salz
- Pfeffer
- Muskat gemahlen
- 4 Blätter Petersilie zum Garnieren

4 Personen

ZUBEREITUNG: Die NÖM Butter in einem Topf schmelzen lassen (bleiben Sie daneben stehen, das geht recht schnell). Das Mehl hineingeben und in der Butter anschwitzen lassen. Diese Einbrenn soll nur leicht Farbe annehmen. Nun mit Weißwein ablöschen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Einbrenn auskühlen lassen und dann erst mit NÖM Schlagobers und der Gemüsesuppe aufgießen. Kräftig rühren.

Nun den Topf wieder auf den Herd stellen und auf mittlere Hitze aufdrehen. Anschließend den in kleine Würfel geschnittenen Bio-Bergkäse von der Mostviertler Käsemanufaktur einbringen. Schneiden Sie vorher die Rinde (unverarbeitet übrigens unbedingt dranlassen und mitessen) zart ab. Wieder leicht köcheln lassen, bis sich der Käse langsam auflöst. Nun den Bio-Gouda, die „edle Sophie“, dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Nicht weggehen, durchgehend rühren. Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit dem Petersilienblatt garnieren.

Eine klassische Beilage ist bei dieser sättigenden Speise nicht notwendig, wir reichen jedoch immer ein leicht getoastetes Weißbrot vom Bäcker dazu.



Zwiebelrostbraten à la mama

- 200 g Beiried vom österreichischen Weiderind
 250 g Weinviertler Zwiebel
 80 ml Rotwein
 700 ml Rindsfond
 20 g Tomatenmark
 Salz, Pfeffer, Rapsöl
kalte NÖM Butter
 Mehl glatt zum Wenden
 Mehl glatt zum Eindicken
 (falls die Sauce nicht sämig genug ist)
 Majoran und Thymian

4 Personen

ZUBEREITUNG:

Zuerst wird die geröstete Zwiebel zubereitet: Die Zwiebel in nicht zu dünne Ringe schneiden und in einem hohen Topf das Öl auf ca. 160 Grad erhitzen. Mehl und Paprikapulver vermengen und die Zwiebelringe darin gut wenden. In einem groben Sieb gut abschütteln und unter ständigem Rühren mit einer Gabel goldbraun backen. Bleiben Sie unbedingt daneben stehen, das geht sehr schnell. Die Ringe herausheben und gut abtropfen lassen. Legen Sie die Zwiebelringe locker verteilt auf ein Küchenpapier und lassen Sie sie abkühlen.

Jetzt zum Rostbraten: Die Beiriedscheiben klopfen und an den Rändern leicht einschneiden, so rollt sich das Fleisch nicht auf. Auf beiden Seiten salzen, pfeffern und auf einer Seite in Mehl tauchen und leicht andrücken. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit der bemehlten Seite goldbraun anbraten, dann wenden. Nun nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und stellen es im Backrohr zugedeckt bei 80 Grad warm.

Für die Sauce rösten Sie fein geschnittene Zwiebelwürfel in der gleichen Pfanne goldbraun an. Nun Tomatenmark einröhren und mit Rotwein ablöschen. Dann etwas einkochen lassen und mit dem Rindsfond aufgießen. 20 Minuten einkochen lassen. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, etwas Mehl einröhren und abschmecken. Anschließend die kalte NÖM Butter in die nicht mehr kochende Sauce einröhren. Das warmgestellte Fleisch aus dem Backrohr nehmen und in der Sauce bei niedriger Hitze zugedeckt schmoren lassen. Geben Sie sich und dem Gericht ruhig Zeit. Das Fleisch kann gut und gerne 30 Minuten darin schmoren. Dadurch wird es butterweich. Auf dem Teller mit Brateräpfeln anrichten, mit der Sauce begießen und mit gebratenen Zwiebelringen garnieren.



Knusprige Brateräpfel

- 0,75 kg Weinviertler Erdäpfel
 Salz
NÖM Butter

4 Personen

ZUBEREITUNG: Schälen Sie die rohen Erdäpfel und schneiden Sie diese in ca. 3 mm dicke Scheiben (nur nicht zu dünn bzw. zu klein). Legen Sie die Erdäpfelscheiben für 5 Minuten in kaltes Wasser ein. Damit kann die Stärke austreten und die Erdäpfel werden knuspriger. Nun die Scheiben durch ein Sieb abgießen. Die NÖM Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben dazu geben. Von beiden Seiten schön goldbraun anbraten. Setzen Sie nach dem Anbraten den Deckel auf die Pfanne, damit die Erdäpfelscheiben besser darin garen können. Die Erdäpfel regelmäßig wenden, gut salzen und gemeinsam mit dem Zwiebelrostbraten servieren.



Bratapfel-Tiramisu

Für den Boden:

- 200 g Lebkuchen (den können Sie selber machen, einfacher ist der Besuch bei Ihrem Bäcker)
- 6 cl Amaretto (Mandellikör) - wer keinen Alkohol mag, kann auch Marzipan oder Mandelsirup verwenden
- 6 Esslöffel naturüber Apfelsaft

Für die Bratapfelmasse:

- 300 g österreichische Äpfel geschält und entkernt (die Sorte Boskoop ist hierfür super geeignet, das Rezept funktioniert aber auch mit anderen Sorten gut)
- 1 Pkg. Vanillesoße zum Kochen
- 50 g Wiener Feinkristallzucker
- 100 g Apfelsaft
- 1 TL Zimt

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 250 g NÖM Topfen 20%
- 200 g NÖM Schlagobers
- 50 g NÖM Vollmilch oder NÖM Frischmilch
- 2 TL Vanillezucker

Für das Mandelkrokant:

- 100 g gehobelte Mandeln
- 3 EL Wiener Feinkristallzucker
- 1 EL NÖM Butter

4 Personen

ZUBEREITUNG:

Wir beginnen mit dem Krokant: In einer Pfanne die NÖM Butter schmelzen und die gehobelten Mandeln mit dem Zucker rösten. Anschließend auf ein Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Bratapfelmasse: Schälen und entkernen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Danach geben Sie diese in einen Topf. Das Vanillesoßenpulver in einem Schälchen mit dem Zimt, Zucker und Apfelsaft glattrühren. Die Masse dann zu den Äpfeln geben und so lange köcheln, bis die Äpfel weich sind.

Der Boden: Den Lebkuchen mit einem Messer zerkleinern. Wenn der Lebkuchen schon sehr hart ist, macht das nichts, Sie müssen jedoch darauf achten, dass es dann etwas schwierig sein wird, ihn mit einem Messer zu zerkleinern. Verwenden Sie hierfür im Optimalfall eine Küchenmaschine. Wenn die Lebkuchen schön bröselig sind, geben Sie den Amaretto und den Apfelsaft hinzu. Diese Masse geben Sie dann in kleine Gläser (so wird das Dessert dann auch serviert). Füllen Sie die Gläser nur zu einem Drittel.

Die Creme: Nun schlagen Sie das NÖM Schlagobers steif und vermengen es mit der Mascarpone, dem NÖM Topfen, der NÖM Milch und dem Vanillezucker. Verrühren Sie die Masse sehr gut.

Auf die mit Lebkuchenmasse gefüllten Gläsern kommt zuerst die abgekühlte Bratapfelmasse und dann die Creme darauf. Zum Schluss kommt das Krokant hinzu.



Frische BOTSCHAFTER

Frischepatrioten der ersten Stunde

WIR STELLEN VOR: UNSERE FRISCHEBOTSCHAFTER UND WAS SIE AUSZEICHNET

Fotos: Ben Leitner

Restaurant Herzig

Sören Herzig bezaubert seine Gäste mit innovativen Speisekreationen und neu interpretierten Klassikern. Der sympathische Frischedeutscher ist ein Meister seines Faches - und dies wird bereits durch das detailverliebte Interieur des Lokals vermittelt. Seine einzigartigen Menükombinationen sind anbetungswürdig. Caviar, Bachforelle, Etouffée-Taube und Kaisergranat werden höchst kreativ in Szene gesetzt. Der Spitzengastronom verarbeitet ausnahmslos die hochwertigsten Rohstoffe. Unser Geheimtipp: Silvesterfeier im Restaurant Herzig.



Meierei Diglas

Mitten im Grünen begeistert die Familie Schneider-Diglas ihre Gäste mit feinsten Gerichten. Eine besondere Empfehlung ist das ausgiebige Frühstücksangebot. Vom klassischen Wiener Frühstück bis hin zum hausgemachten Milchreis, hier findet sich etwas für Groß und Klein. Die Milchaffinität ist den Gründungsmitgliedern der Frischedeutschheit in die Wiege gelegt worden. Die Familie Diglas ist bekannt für ihre süßen Spezialitäten und kreativen Kaffeekreationen. Untertags lässt sich hier in herrlich entspannter Atmosphäre ein Schnitzerl oder ein Angus Beef Burger genießen. Unser Tipp: das Kalbsrahmbeuscherl ist ein Erlebnis.



Cafe Club International

Dieser Frischedeutscher der ersten Stunde ist ein richtiges Highlight des Yppenplatzes. Sie wollen entschleunigen oder beschleunigen? Beides kann man im Cafe Club International (kurz C.I.) hervorragend tun. Erlebnisgastronomie vom Feinsten. Regelmäßig treten dort Tanzgruppen auf und Künstler stellen ihre neuesten Werke vor. Unkompliziert und ehrlich, so ist das gesamte Gastrokonzept und die Mitarbeiter. Hier genießt man ein Chili con Carne oder frische Cevapcici genau so gerne wie das üppiges Frühstück, das jeden Sonntag angeboten wird. Geheimtipp: den Keller kann man für ausgelassene Partys buchen.



Freiraum

Auf der beliebtesten Einkaufsmeile Wiens befindet sich das Freiraum, ein Klassiker. Sie sind shoppen, Weihnachtsgutscheine einlösen oder haben Lust auf einen Cocktail? Hier werden Sie sich wohl fühlen. Mit einer großen Auswahl an Speisen und Getränken findet sich etwas für jeden. Asiatische Köstlichkeiten, Burger oder die vor Ihren Augen zubereitete Pizza. Hier wird ausnahmslos frisch gekocht. An der Qualität der Zutaten wird nicht gespart und trotzdem ist die Preisgestaltung fair. Geheimtipp: Tolle Milchshakes und fantastische Cocktails.



Berghotel Tulbingerkogel

Ein Gründungsmitglied und Verfechter der regionalen Milchkultur ist die Familie Bläul vom Berghotel Tulbingerkogel. Georg Bläul spricht nicht nur von höchster Qualität und Nachhaltigkeit, er lebt sie. Das Ambiente des Ortes allein ist schon einen Besuch wert - haben Sie dort einmal gegessen, werden Sie dem Bann des Tulbingerkogels nie mehr entfliehen können. Mit 2 Hauben und unzählbaren Prämierungen gehört das Berghotel Tulbingerkogel zu den absoluten Hot Spots der Fine Cuisine. Neben gebratenem Bachsaibling und hausgemachten Kernöl-Gnocchi müssen Sie unbedingt die Wildgerichte ausprobieren. Die rosa gebratene Fasanbrust mit hausgemachten Schupfnudeln lässt das kulinarische Herz höher schlagen. Unser Tipp: Erleben Sie eine Zeitreise der Sensorik mit dem „Diner Historique“ - dem Erlebnisdinner der besonderen Art.



KENT 10

Perfekt für eine stilvolle Feier. Mit 300 Sitzplätzen bietet das Juwel der KENT Gruppe genügend Platz für größere Gruppen. Die Küche besticht mit levantinisch-türkischen Spezialitäten. Hausgemachte orientalische Aufstriche, saftige Grillgerichte vom Holzkohlegrill oder das beliebte Güvec (Schmorgericht in Tonschale serviert) werden Sie begeistern.



Gasthaus Nestroy

Wollen Sie original wienerisch essen gehen? Na dann müssen Sie unbedingt das Gasthaus Nestroy im 2. Bezirk besuchen. Ein Cordon bleu, ein Zwiebelrostbraten oder doch lieber was für die gute Linie? Im Nestroy bekommen Sie einen der besten Tafelspitze Wiens. Wer macht sich diesen zuhause selbst? Richtig, wenige. Denn es ist schwierig, einem solch typischen Wiener Gericht gerecht zu werden. Das kuschelige Wirtshaus wird von den Eigentümern persönlich geführt. Mitglied der Genuss Region, Kuratorium Kulinarisches Erbe und natürlich Frischebotschafter der NÖM. Alleine, zu zweit oder in geselliger Runde - Platz hat das Nestroy für jeden. Heißer Tipp: Lassen Sie sich ein kaltes und frisches Schremser Märzen vom Fass zapfen. Die Waldviertler Brauerei wird Ihr Erlebnis im Nestroy freudig begleiten.



Stadtgraben

Ein klassisches Wirtshaus mit regionalen Köstlichkeiten, im Herzen der Bundesstadt. Auf der malerischen Naglergasse befindet sich der Eingang. Der ehemalige Stadtgraben Wiens befand sich genau hier und ist im Lokal heute noch zu sehen. Der Wirt Tomas Vojtko ist berühmt für seine regionalen Wildspezialitäten und seine hausgemachten Käsespätzle. Dieser Ort ist ideal für kleinere Feiern, auf denen bis zu 50 Personen eine schöne Zeit verbringen können.

Wagners Wirtshaus

Darf's die volle kulinarische Finesse Niederösterreichs sein? Dann sind Sie bei der Familie Wagner in Hollabrunn richtig. Die beiden sympathischen Brüder Christoph und Phillip teilen sich ihre Aufgaben perfekt auf. Während Phillip seine Gäste hervorragend durch den Abend begleitet, übernimmt sein Bruder Christoph die kulinarischen Aufgaben im Wirtshaus. Kein Wunder, dass sie mit 2 Hauben und zig Auszeichnungen prämiert wurden. Hauptaugenmerk wird hier auf Regionalität gelegt. Unser Geheimtipp: Beef Tatar mit Wachtelei als Vorspeise und der sicher beste Gin Tonic Niederösterreichs.



Westpol

Zabit ist wohl einer der sympathischsten Gastgeber, die wir kennenlernen durften. Der Besitzer des Westpol in der Lerchenfelderstrasse ist klarer Bekenner zur regionalen Wertschöpfung. Er zaubert mit seinem Team feine levantinische Gerichte auf die Teller und ein Lächeln auf die Gesichter seiner Gäste. Das Lokal verzaubert mit urbanem Charme gepaart mit orientalischem Flair. Orientalisches Shawarma mit Süßkartoffelpommes und dem griechischen Hokkaido-Kürbis auf Zitronensauce muss man einfach probiert haben. Immer regional und saisonal. Unser Tipp: Lassen Sie sich vom Westpol Catering im Büro verwöhnen.



Klee am Haupteich

Der Sommerklassiker in Wien, um sich vom Trubel des Stadtlebens zu erholen, zeigt in den kalten Monaten eine besonders romantische Seite. Das sonst hektische Treiben in den Sommermonaten wird von einem Dornröschen-ähnlichem Bild abgelöst. Ein heißer Tipp für kleine Gruppen bis 30 Personen und für verliebte Paare, die ein romantisches Plätzchen suchen. Die Speisen- und Getränkeauswahl liest sich wie das Who-is-Who der Kulinarik. Zanderfilet, Tafelspitz, Steak, Tikka Masala oder ein Trüffelrisotto finden sich hier ebenfalls wie Perrier Jouet, Franziska Schmidt, Mayer am Pfarrplatz, WienGin oder Kracher ein.



Ullmann's

Darf's süß, kreativ und sympathisch sein? Na dann ab zu Ullmann's Zuckerbäckerei. Thomas, der Eigentümer, steht hier selbst in der Backstube und zaubert einzigartige Süßigkeiten. Die Familie Ullmann verarbeitet ausschließlich die besten Rohstoffe, so ist es auch kein Wunder, dass sie ebenfalls zu den Gründungsvätern der Frisheitsbotschaft gehören. Unser Tipp: Das Frühstücksangebot ist bombastisch. Roasted Banana Bread, Bagel mit Cream Cheese und Avocado oder Homemade Tacos sind nur ein winziger Einblick in die kreative Speisekarte.



In unserer nächsten Ausgabe dürfen wir die nächsten Regionalpatriotinnen vorstellen:

Cafe Leopold, Pollaks Wirtshaus, Judith und die Torten, Gasthaus Stern, S'Pfiff, Wirr, Möslinger, Goldene Kugel, Frida ...



VOLLMUNDIG,
TIEFGRÜNDIG,
UNVERKENNBAR.



Greetings
FROM THE
REPUBLIC
OF BEER

www.budweiser.com/at

Wir sind das Bier der Tschechischen Republik. Als einzige Staatsbrauerei dieser durch und durch mit Bier verbundenen Nation wissen wir, worauf es beim Brauvorgang für ein hervorragendes Lagerbier ankommt. Darum lagert Budweiser Budvar länger als das Bier der meisten anderen Brauereien. Nur so bekommt es seinen vollen, tiefgründigen und ausbalancierten Geschmack. Na zdraví!





Die wundervolle Tradition des Schrottwichelns

ALLE JAHRE WIEDER ENTRÜMPFELN WIR UNSERE DACHBÖDEN
AUF DER SUCHE NACH WUNDERBAREN GESCHENKEN FÜR WEIHNACHTEN

Das sollten Sie in Ihrem Unternehmen mal ausprobieren. Ein wahnsinniger Spaß. Die Regeln sind ähnlich wie bei Engerl und Bengerl, nur nicht so gezwungen korrekt. Was könnte der anderen Person gefallen? Ist es passend?

Der Wichtel (der Schenker) schenkt ein besonderes Stück aus seinem Besitz. Es soll jedoch kein „sinnvolles“ Geschenk werden. Beim Schrottwicheln wählt jeder Schenkende einen besonders ungeliebten, geschmack- oder nutzlosen Gegenstand aus seinem Besitz aus. Es darf kein Abfall sein, es soll sich eher um eine alte, unbeachtete Kuriosität handeln. Bei dieser Art des Wichtelns kommt es darauf an, Humor beim Schenken und Beschenken zu beweisen.

Erfahrungsgemäß ist es besonders lustig, wenn alle Geschenke in Zeitungs- oder Backpapier (nicht hübsch) verpackt und auf einen Tisch gelegt werden. Nun kommt ein Würfel ins Spiel.

Jeder Teilnehmer würfelt. Bei einer gewürfelten Eins darf man sich ein Paket nehmen. Das wird so lange wiederholt, bis alle Teilnehmer ein Paket haben. Nun wird zeitgleich ausgepackt und jeder stellt kurz seine erspielte Kuriosität vor. Bewerben Sie bei dem Artikel besonders, was er alles kann oder darstellt. Nun wird 10 Minuten lang gewichtet. Reihum wird gewürfelt. Bei einer 1 und einer 6 müssen die Geschenke getauscht werden. Es darf nicht abgelehnt, sondern es muss getauscht werden. Bei einer 3 wird mit der rechten Nachbarin getauscht. Bei einer 4 mit der Linken. Bei einer 2 und 5 wird zum Beispiel nicht getauscht, die würfelnde Person muss jedoch ein Weihnachtslied ansummen oder singen. Sollte man die musikalische Einlage auslassen wollen, können die 2 und 5 auch einfach unbesetzt bleiben.

Probieren Sie es aus, die NÖM Gast schrott-wichtelt sicher in die Weihnachtszeit. ///

Wasner meets Geier

IN UNSERER LETZTEN AUSGABE HABEN WIR ÜBER DEN MILCHBAUER WASNER BERICHTET, DER VON GERALD GEIER VON DER BÄCKEREI GEIER BESUCHT WURDE. AN DIESEM TAG SPRACH DER BÄCKERMEISTER EINE GEGENEINLADUNG AUS. GESAGT, GETAN: DIE FAMILIE WASNER ERHIELT IN STRASSHOF AN DER NORDBAHN EINE FÜHRUNG DURCH DIE NEUE, HOCHMODERNE BACKSTUBE DER WEINVIERTLER BÄCKEREI GEIER - VOM CHEF PERSÖNLICH, VERSTEHT SICH.

WIR WAREN DABEI UND HABEN ALLES FOTOGRAFISCH FESTGEHALTEN.



Fotos: Ben Leitner



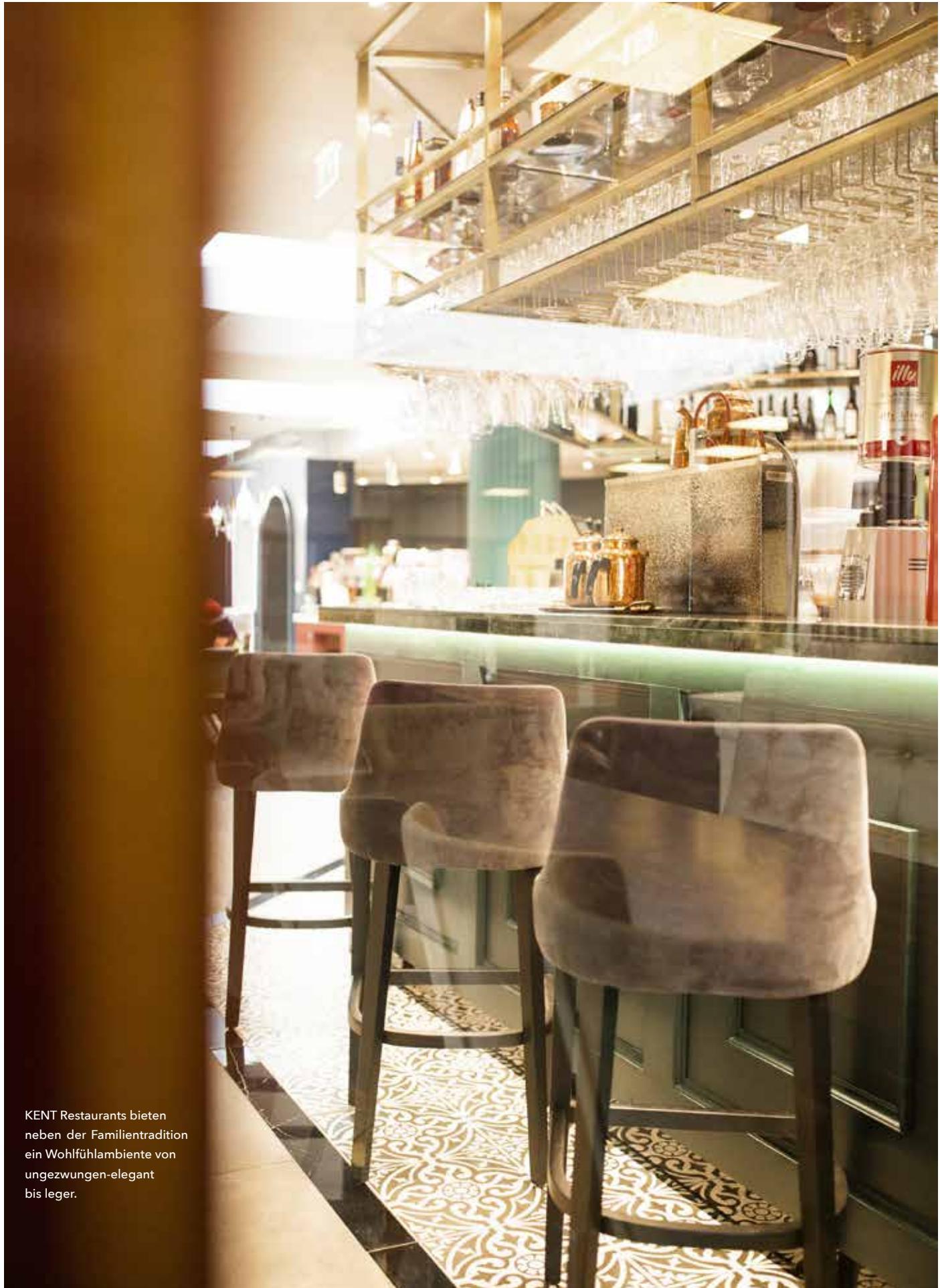
Die Rohstoffe für das Gebäck kommen aus dem direkten Umkreis. Mehl ist natürlich einer der wichtigsten Zutaten.



Ausnahmslos NÖM Produkte, direkt von unseren Bauern.







KENT Restaurants bieten
neben der Familientradition
ein Wohlfühlambiente von
ungezwungen-elegant
bis leger.

KENT „Der regionale Osmane“

GEHOBENE LEVANTINISCHE KÜCHE ZUM FAIREN PREIS



Ein Interview mit Ekrem Tütüncü von KENT, geführt von Thomas Tirmantinger, Geschäftsführer NÖM Gast

Es gibt wenige Familiendynastien, die in Wien über mehrere Generationen hinweg erfolgreich Gastronomiebetriebe besitzen und führen. Ich freue mich sehr, zwei ganz besonders charismatische Gastronomen vorstellen zu dürfen. Ekrem und Temel Tütüncü durften 1997 langsam und behutsam die Familiengeschäfte übernehmen. Die Erfolgsgeschichte der Familie hat 1990 am Brunnenmarkt begonnen, dort eröffneten sie ein kleines türkisches Teehaus. Weise vorhersehend. Die Eltern haben die nächste Generation bereits in das Tagesgeschäft einbezogen und Innovationen zugelassen. Dank dieses soliden Unternehmensfundaments konnten die beiden Brüder Ekrem und Temel eine türkisch-levantinische Kulinarikhochburg in Wien ent-

stehen lassen. Wenige Unternehmer schaffen es mit einem klar definierten gastronomischen Konzept, so viele und unterschiedliche Zielgruppen anzusprechen. Noch weniger schaffen es, diese zufriedenzustellen.

Den beiden Brüdern gelang dieser Spagat. Ein KENT passt nach Penzing ebenso wie in den 10., 15., 16. oder 20. Bezirk. Ekrem Tütüncü schafft es jedes Mal aufs Neue, seine Gäste mit außergewöhnlichen Designs zu begeistern. Kein Lokal ähnelt dem anderen. In der Qualität der Küche werden keine Abstriche akzeptiert. Temel Tütüncü lässt keine Speisen auf die Karte, wenn diese nicht den Familienstandards entsprechen. Sie schulen ihre Mitarbeiter intensiv und eindringlich, damit ihre Unternehmens-

philosophie in allen Betrieben umgesetzt wird. Das gelingt ihnen offensichtlich durchgehend. Selbst stark gestresste Kellner bemühen sich während der Hauptgeschäftszeiten, ein Maximum an Höflichkeit aufzubringen. Die beiden Brüder nehmen ihre Verantwortung sehr ernst und gehen deshalb jeder Reklamation akribisch und persönlich nach. Qualitätsansprüche müssen bei den Eigentümern beginnen, so kommentiert Temel Tütüncü ihr Tun.

Wir wollen von dieser Erfolgsgeschichte lernen und haben mit Ekrem Tütüncü deshalb ein Interview geführt.



Alles begann in Wien mit einem kleinen türkischen Teehaus im 16. Bezirk



Entdecken Sie Meze, Fleisch- (halal) und Fischgerichte oder auch vegetarische Spezialitäten



Temel Tütüncü erklärt Thomas Tirmantinger das vielfältige Angebot

Lieber Ekrem, seit 13 Jahren kennen wir uns nun schon. Bei unserem ersten Treffen hast du ein Catering im Türkenschanzpark geleitet. Ich kann mich erinnern, da hast du mit deinem Catering erst so richtig begonnen und mit feinsten levantinischen Spezialitäten aufgewartet. Es war offensichtlich, der will was bewegen. Was war dein Antrieb?

Ekrem Tütüncü: Zum einen gab es die Vorbilder in der Familie, die mich geschäftlich motiviert haben. Zum anderen ist die Unterstützung, die wir uns gegenseitig geben, so groß, dass vieles leicht von der Hand geht.

Qualität spielt ein riesiges Thema in eurem Gastronomiekonzept. Ich darf sagen, dass du sehr heikel bist, was die Molkereiqualität betrifft. Worauf achtest du hierbei besonders?

Wie bei anderen heiklen Produkten muss die Qualität stimmen und konstant hoch sein.

Der Zusammenhalt zwischen dir und deinem Bruder ist fast schon legendär. Seid ihr euch immer einig bei allen Entscheidungen?

Natürlich sind wir uns nicht immer einig. Ein gut geführtes Unternehmen lebt immer von Diskussion, kontroversen Ansichten und unterschiedlichen Meinungen. Wir haben einen guten Entscheidungsfindungsprozess, der das Beste aus uns und dem Management heraushebt.

In Ottakring seid ihr regionale Platzhirschen. Eine Institution quasi, warum die Expansion in den ersten Bezirk?

Der erste Bezirk ist natürlich ein Aushängeschild. Wir wollten beweisen, dass wir auch dort erfolgreich sein können, und auch mit anderen Konzepten. Das ist uns im L'Opera gelungen und mit anderen Lokalen.

Das L'Opera ist ein fantastisches Lokal am Ring, warum wurde es kein „KENT“?

Wie gesagt, wir wollten etwas anderes probieren, zeigen, dass wir mehr können, und waren außerdem überzeugt, dass dieser Standort zu dem Zeitpunkt der Übernahme nicht perfekt ist für ein KENT Restaurant. Aber wir arbeiten daran, auch im ersten Bezirk ein KENT zu eröffnen. Der Zeitplan ist aber noch sehr vage.

Im urbanen Leben ist der Kebap nicht mehr wegzudenken. Deine „Dönerbuden“ unterscheiden sich aber nicht nur äußerlich. Was macht ihr anders?

Wir glauben daran, dass in Lokalen viele Aspekte stimmen müssen: Der Geschmack muss stimmen, aber Gästen schmeckt es besser, wenn das Interieur, das Ambiente und der Service überzeugen. Die Webseite muss attraktiv sein, der Eingangsbereich einladend usw. Viele kleine Dinge, die sich aneinanderreihen. Und auch wir machen Fehler und lernen daraus.

Ich kann mich erinnern, als du in der Jägerstraße dein neues Lokal geplant hast, hab ich dich noch gefragt (verzeih mir im Nachhinein bitte), ob diese enormen Investitionen für das Gebiet nicht überzogen sind. Der Erfolg des Standortes gibt dir klar recht. Alles richtig gemacht. Hast du für uns Tipps, worauf muss man bei der Standortwahl achten?

Das ist einfach: Die Kosten sind klar berechenbar. Die Frequenz muss stimmen und die Zielgruppen für das Lokal müssen in der Nähe vorhanden sein.



Ein Kunstwerk: spektakulär drapierte Sardinen

Stilvoll in jeglicher Hinsicht

Nun habt ihr das Stammhaus im 16. Bezirk, ein modernes Restaurant in der Märzstraße, ein edles Kaffee-Bar-Restaurant-Konzept im 1., ein gemütliches Lokal im 14. Bezirk und die wahrscheinlich innovativsten Kebap-Stände Wiens - die Dönermeister. Jetzt habt ihr im 10. Bezirk ein unglaubliches Konzept aus dem Boden gestampft. Das neueste KENT im vom Stararchitekten Günther Domenig entworfenen und gebauten Haus begeistert mit seiner einzigartigen Ausstattung. Einfach nur genial. Was erwartet deine Gäste hier?

Die einzigartige Innenarchitektur von Herrn Domenig lässt in Verbindung mit dem Interieur des Restaurants, einer ausgefeilten Lichttechnik und den terrassenartig angelegten Stockwerken ein wirklich einmaliges Ambiente entstehen. Wir hatten zu Beginn Sorge, ob wir der Location genug Gemütlichkeit einhauchen können. Aber das ist dank unserer Innenarchitekten und anderer guter Partner großartig gelungen.

Du bist Frischebotschafter der NÖM. Ein Vertreter der regionalen Milch-Kultur. Warum und was hat dich dazu bewegt, unsere Milchbauern zu vertreten und zu unterstützen?

Wir kommen aus einer Großfamilie, die sich immer gegenseitig unterstützt hat. Langjährige Partner sehen wir als Teil unserer Familie und die Wertschätzung für Regionalität entsteht aus diesem Gedanken heraus automatisch.

Achtest du auf die Herkunft der Lebensmittel?

Ja, das tun wir. Denn oft ist mit der Herkunft auch ein gewisses Qualitätsniveau verbunden.

Du bist selbst Vater von 2 kleinen Kindern, würdest du sie dabei unterstützen, das Familiengeschäft zu übernehmen?

Auf jeden Fall. Wobei ich nicht böse wäre, wenn sie sich für etwas anderes entscheiden. Wir alle müssen die Dinge tun, bei denen unser Herz höher schlägt.

Würdest du sie etwas verändern lassen? Bzw. glaubst du, dich zurückhalten zu können?

Wenn jemand übernimmt, dann muss er das mit allen Konsequenzen tun. Abgesehen von einer Übergangsphase, in der die alte Generation hilft, unnötige Fehler zu vermeiden, muss irgendwann jeder seine Lehren ziehen und auch Fehler machen.

Wenn ich eine Firmenfeier oder ein Silvester-Catering veranstalten möchte, hättest du noch Ressourcen?

Natürlich. Für wie viele Personen, wo und wann? (lacht)

Ich bedanke mich für das offene Interview.

FAVORITEN: Favoritenstraße 118, 1100 Wien

PENZING: Hötteldorfer Str. 117, 1140 Wien

RUDOLFSHEIM-FÜNFHAUS: Märzstr. 39, 1150 Wien

OTTAKRING: Brunnengasse 67, 1160 Wien

BRIGITTENAU: Jägerstr. 45, 1200 Wien

www.kentrestaurant.at

Schmäh ohne!

GSCHICHT'L AUS DER GASTRONOMIE ... GENAU SO GESCHEHEN.

Ein bekannter Wiener Gastronom aus Donaustadt war unter Verkäufern und Gästen berühmt für seine direkte und unverblümte Redensart. Ein richtiger Wiener Wirt halt. Die englische Sprache war ihm nicht so gelegen, trotzdem hat er immer wieder gerne englische Wörter in seine Gespräche eingebracht.

Zwei kurze Anekdoten des Urgesteins blieben mir prägend in Erinnerung.

Der Biervertrag des Lokals war ausgelaufen und der Brauereivertreter wurde vorstellig. Der Wirt forderte nichts Unverschämtes und der Verkäufer war vom authentischen Auftreten des Gastronomen offensichtlich begeistert. So kam es rasch zu einer Einigung, die mit einem Handschlag (nach alter Schule) besiegt werden musste. Der Wirt: „So, jetzt sam a uns einig. Jeda der mi kennt, was, dos i mei Wort halt. Also des verlang i von dir a. Wir haben a Tschentlmendreaming, quasi.“ Der Vertreter war irritiert: „Was haben wir?“ „Na a Tschentlmendreaming, wann si zwa Männer einig sand und kann Vertrag brauchen.“ „Achso, ein Gentlemen Agreement“, stieß der Biermann hervor! Der Wirt: „Sog i jo, Tschentlmendreaming, Derischer“.



Ein Schiff, so groß und auch so schwer,
tuckert im Kanal daher.
Der Suez ist so schön und breit,
hier bleib ich stecken, nehm' mir Zeit.
Die Wirtschaftsroute, Welch ein Schreck,
nach Europa, die ist weg.
Da kommt man drauf, oh Welch ein Kraus,
die Plastikwaren, die gehen aus.
Gehen die Waren plötzlich aus,
die Preise müssen schnell hinauf.
Koste es auch was es wolle,
Geld spielt keine große Rolle.

Ein Virus, tödlich und gemein,
schleicht sich nach Europa ein.
Was nicht zuvor ward möglich sein,
wir sperren ganz Europa ein.
Autos, Spielzeug, Möbeliar,
plötzlich ist kein Rohstoff da.
Stahl, Plastik, Holz geht aus,
da müssen wohl die Preise rauf.
Koste es auch was es wolle,
Geld spielt keine große Rolle.

Als wäre das nicht schon genug,
der Putin ist ganz stark auf Zug.
Die Ukraine gefällt ihm sehr,
sie einzunehmen wird nicht schwer.
Panzer rollen, Bomben fliegen,
kann er wirklich so schnell siegen?
Europa zeigt sich stark und mächtig,
wir liefern Waffen groß und prächtig.
Auf des Putins tolles Gas,
geben wir an feuchten Scha....
Koste es auch was es wolle,
Geld spielt keine große Rolle.

Das Gas wird wenig, geht gar aus,
da müssen wohl die Preise rauf.
Das Klima heiß, die Gletscher schwinden,
da muss man eine Steuer finden.
Alles so teuer, es geht nicht mehr,
höhere Gehälter müssen her.
Koste es auch was es wolle,
Geld spielt immer noch keine Rolle.

In der zweiten Situation war ich direkt beteiligt. Es war wieder die Zeit „Mein Wirtshaus“ zu besuchen. Dort liebe ich die Atmosphäre und die Gespräche mit dem Hausherrn. Er war wieder in Hochform, ein Witz folgte dem nächsten wie der Schnaps dem Krügerl. Nach 1, 2 oder mehr Warmmachern wurde es politisch. Auf eine jedoch ganz angenehme und unpopulistische Art und Weise.

Wirt: „I bin a Hacklerkind, ein Vertreter der arbeitenden Klasse, ein Prolet der alten Schule. In der Jugend bin i aufbrausend g'wesen. A Revoluzer, wie ma sagt. Da Jack war mein Vorbild. Z'haus hab i immer a Bild von eam hängen ghadt.“

Ich: „Von wem? Vom Jack, von welchem Jack, vom Jack the Ripper?“

Falsche Wuchtel, der Wirt wurde lauter: „Du Rotzer, na vom Jack da Mada!“

Ich, ein wenig eingeschüchtert: „Jack der Mader?“

Wirt: „Jo, den wirst doch kennen? Den mit da Zigarren im Mund, aus Kuba. Der Befreier der arbeitenden kubanischen Bevölkerung...“

Ich: „Che Guevara, der Revolutionär an der Seite von Fidel Castro. Ja, den kenn ich ... !“

///



Jetzt ist es bald geschafft,
ginge er nicht aus, der Funkensaft.
Ein Blackout soll uns bald ereilen,
ich werde dann still und ruhig im Dunkel weilen.
Sigi Maron sang einst die Ballade von ana hoatn Wochn,
ich singe da mit und kann nur loachn.

///

SCHENKEN SIE REGIONAL

FERTIG VERPACKTE GESCHENKSBOXEN
FÜR GESCHÄFTSPARTNER, FREUNDE & FAMILIE

Österreichische Schmankerl-Geschenksbox klein

Geschenkbox mit Klarsichtstülpdeckel

MKM Camembert mild Bio 65% ST=160g
MKM Typ Bergkäse Bio 45% ST=180g
MKM Gouda mild Bio 45% ST=180g
Honey&Bunny Puszta Chutney GL=210g
Sigismund Bio Filterkaffee Bohne PG=250g



Art.-Nr. 64726

€ 17,50

Preis pro Box

ab 20 Boxen
€ 15,70



Art.-Nr. 64725

€ 29,99

Preis pro Box

ab 20 Boxen
€ 25,99

Österreichische Schmankerl-Geschenksbox groß

Geschenkbox mit Sichtfenster

MKM Camembert mild Bio 65% ST=160g
MKM Typ Bergkäse Bio 45% ST=180g
Honey&Bunny Bio Honig GL=250g
Honey&Bunny Feigen Konfit. GL=210g
Grüner Veltliner Gobelsburg FL=0,75l
Sigismund Bio Espresso Bohne PG=250g



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15 | bestellungen@noem-gast.at

nöM Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien

www.noem-gast.at



NÖM Gast Lebensmittel GmbH | Murbangasse 2 | 1100 Wien

Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15

bestellungen@noem-gast.at

www.noem-gast.at