

# Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 3 | 2025

## ZUKUNFT MIT HERKUNFT

Regionale Verbundenheit im Triestingtal



VORARLBERG MILCH UND  
NÖM AG: EINE PARTNERSCHAFT,  
DIE VERBINDET

CHRISTIAN GRASS & SEIN  
GASTRO-TEAM: REGIONALE  
STÄRKE AUS DEM LÄNDLE

DIE LECHNERS:  
MILCH MIT HERZ  
UND ZUKUNFT



# Schenk deinem Bauch ein Lächeln!



1 Mrd. Bifidobakterien  
30% weniger Zucker



Bleib frisch.

Kuh-R-Code scannen!

Liebe Leserin, lieber Leser!

Herzlich willkommen zur dritten Ausgabe unseres Kundenmagazins *Der Frischespezialist*.

Diese Ausgabe steht ganz im Zeichen von Regionalität, Qualität und Zukunft. Mit der Fusion von Vorarlberg Milch und der NÖM AG bündeln wir unsere Stärken und schaffen neue Möglichkeiten für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ein besonderes Beispiel für gelebte Regionalität ist der Milchhof Lechner in Furth an der Triesting. Die Familie Lechner verbindet Tradition mit Innovation – vom Tierwohl bis zur kreativen Eisproduktion. Ihre Milch steht für Herkunft, Vertrauen und nachhaltige Landwirtschaft.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Partnerschaft. Lassen Sie sich inspirieren – von Geschichten, die bewegen, und Produkten, die begeistern.

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Stefan Lintner  
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH



## Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

NÖM AG und  
Vorarlberg Milch:  
Eine Partnerschaft

04

Christian Grass:  
Mit Herz für Vorarlberg Milch

06

Das Gastro-Team der  
Vorarlberg Milch  
stellt sich vor

10

Ländle Käsespezialitäten

12

Käsknöpfe  
mit Röstzwiebeln

14

Die Lechners:  
Eine Familie für Milch  
und Miteinander

16

Zwei Regionen –  
ein starkes Sortiment

20

Rapid Saisonstartfest  
2025 in Hütteldorf

22

**IMPRESSUM** Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NÖM Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien, [www.noem-gast.at](http://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](http://www.fellner-haferl.at), Fotos: Ben Leitner [www.benleitner.com](http://www.benleitner.com), Hersteller, NÖM AG, nöm Gast Lebensmittel GmbH, [www.stock.adobe.com](http://www.stock.adobe.com), [elements.envato.com](http://elements.envato.com), [pexels.com](http://pexels.com), Druckerei: Riedeldruck GmbH, 2214 Auersthal. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare stimmen nicht unbedingt mit der Meinung des Herausgebers überein. Blattlinie: Informationen zu den Angeboten von NÖM Gast Lebensmittel GmbH

Titelbild: The Guardians of Social Media



## Eine Partnerschaft, die Regionen verbindet

VORARLBERG MILCH UND NÖM AG

Seit Jahrzehnten steht die Vorarlberg Milch für Qualität, Regionalität und echte Genusskultur. Mit ihrem Sitz in Feldkirch, im Herzen Vorarlbergs, ist die Molkerei eng mit der Region verwurzelt – und doch weit über die Landesgrenzen hinaus gefragt. 389 Landwirte liefern täglich frische Milch, die unter strengsten Qualitätskriterien verarbeitet wird. So entsteht ein Sortiment, das Tradition, Handwerkskunst und Innovationskraft vereint.

### Regional verankert – international gefragt

Jährlich verarbeitet die Genossenschaft rund 54 Millionen Kilogramm Milch – und ist damit nicht nur für die Vorarlberger Bevölkerung ein unverzichtbarer Partner. Viele Produkte genießen einen ausgezeichneten Ruf weit über die Region hinaus. Besonders beliebt sind Spezialitäten wie der traditionelle Ländle Rahm, der Vorarlberger Bergkäse g.U. oder die vielfältigen Heu- oder Biomilchprodukte. Jedes dieser Produkte entsteht mit großer Sorgfalt und handwerklichem Können. Die Kombination aus Erfahrung, regionalen Rohstoffen und modernem Produktionswissen macht sie zu echten Botschaftern der Genusskultur Vorarlbergs.

### Nachhaltigkeit und Tierwohl

Nachhaltigkeit ist bei Vorarlberg Milch kein Schlagwort, sondern gelebter Alltag. Die enge Zusammenarbeit mit den bäuerlichen Betrieben ist dabei entscheidend. Ein großer Teil der angelieferten Milch stammt aus Heumilchproduktion – eine besonders naturnahe und traditionelle Form der Milchwirtschaft. Die Kühe erhalten im Sommer frisches Gras und im Winter ausschließlich Heu. Diese Fütterung sorgt nicht nur für glückliche Tiere und eine intakte Umwelt, sondern verleiht den Milchprodukten auch ihren unverwechselbaren, natürlichen Geschmack.

### Geschichte mit Weitblick

Die Wurzeln der Vorarlberg Milch reichen bis ins Jahr 1940 zurück, wo die Großmolkerei Dornbirn (Gromo) als Genossenschaft gegründet wurde. 1974 entsteht durch die Fusion der Molkereien Bludenz und Feldkirch der Milchhof Oberland, in dem bereits zuvor rund 20 örtliche Sennereien zusammengeschlossen waren. Zwei Jahre später schließt sich auch die Sennereigenossenschaft Rankweil diesem Zusammenschluss an. 1980 übernimmt die Gromo die Molkerei Bregenz und versorgt damit rund 60 Prozent der Vorarlberger Bevölkerung mit Milchprodukten. Schließlich fusionieren 1993 Gromo und der Milchhof Oberland zur Vorarlberg Milch, um gemeinsam den Herausforderungen des Marktes zu begegnen.

Was damals mit einfacher Milchverarbeitung begann, hat sich über Jahrzehnte zu einem modernen Unternehmen entwickelt, das Tradition, Innovation und Regionalität erfolgreich miteinander verbindet. Heute spiegelt sich diese Verbindung in jedem Produkt wider – vom klassischen Milchsoriment bis hin zu edlen Käsespezialitäten.

### Partner für die Gastronomie

Die Vorarlberg Milch ist ein verlässlicher Partner für die Gastronomie. Ob in Hotels, Restaurants oder Gemeinschaftsverpflegung – Küchenchefs schätzen die gleichbleibend hohe Qualität, die regionale Herkunft und die praxisnahe Beratung. Das Unternehmen unterstützt seine Kunden nicht nur mit Produkten, sondern auch mit Know-how: Von der Auswahl besonderer Käsesorten über individuelle Käseschilder bis hin zu Käsepräsentationen vor Ort. So entsteht eine Partnerschaft, die weit über die reine Lieferung hinausgeht und echten Mehrwert schafft.

### Regionalität mit Herz und Verstand

Für Vorarlberg Milch bedeutet Regionalität mehr als kurze Transportwege. Es ist ein Stück Heimat, das die Landschaft prägt und die lokale Kultur stärkt. Kunden profitieren von der hohen Qualität und der klaren Herkunft der Produkte, die Wertschöpfung bleibt in der Region, und die Kulturlandschaft wird gepflegt. Gleichzeitig sichern kurze Wege Frische, längere Restlaufzeiten und eine verlässliche Versorgung – ein entscheidender Vorteil für Gastronomie, Hotellerie und Endverbraucher.

### Zukunft und Innovation

Mit der Fusion zur NÖM AG öffnet sich Vorarlberg Milch neue Perspektiven: Tradition trifft auf Innovation, regionale Produkte auf ein erweitertes Sortiment mit Spezialitäten, laktosefreien Varianten und hochwertigen Butter- und Joghurtprodukten. Die Kombination aus lokaler Nähe und internationaler Erfahrung macht das Unternehmen stärker, effizienter und noch serviceorientierter. Dabei bleibt eines unverändert: Die Leidenschaft für beste Produkte aus der Region und die enge Partnerschaft mit den Milchbauern.



**Vorarlberg Milch steht für Qualität, Vertrauen und Nachhaltigkeit. Die Verbindung aus regionaler Verwurzelung, traditioneller Handwerkskunst und moderner Innovation macht das Unternehmen zu einem verlässlichen Partner für die Region, für die Gastronomie und für alle, die echte Vorarlberger Milchprodukte schätzen.**





## Mit Herz für Vorarlberg Milch

INTERVIEW MIT CHRISTIAN GRASS, VERKAUFSLEITER DER VORARLBERG MILCH



Christian Grass blickt auf mehr als ein Jahrzehnt bei Vorarlberg Milch zurück. Vom Handwerksweg über den Direktvertrieb bis hin zur Leitung des Gastro-Verkaufsteams hat er einen unkonventionellen, aber spannenden beruflichen Weg eingeschlagen. Im Gespräch berichtet er von seinen Erfahrungen, der Arbeit mit regionalen Partnern, den Vorteilen direkter Kundenbetreuung und den Chancen der Fusion mit der NÖM AG. Dabei wird deutlich: Für Grass stehen Qualität, Nachhaltigkeit und die enge Verbindung zur Region immer im Mittelpunkt.

### Christian Grass

Bereits 13 Jahre betreut Christian Grass Großkunden und den Arlberg.

**Wohnort:** Nenzing

**Hobbies:** Nordic Walking, Wandern, Mountainbiken

**Ländle-Lieblingsprodukt:** Ländle Arlberger

**Besondere Kenntnisse:** Käse- und Biersommelier

**Lebensmotto:** Wandel ist die einzige Kontrolle

Foto: Vorarlberg Milch

### Persönlicher Werdegang

**Herr Grass, erzählen Sie uns bitte kurz etwas zu Ihrem beruflichen Werdegang – wie sind Sie zur Vorarlberg Milch gekommen?**

**Christian Grass:** Mein Weg war kein geradliniger, sondern ein spannender Umweg. Ursprünglich habe ich eine Handwerkerausbildung gemacht. Danach war ich im Direktvertrieb von Tiefkühlwaren tätig – eine Zeit, in der ich sehr viel über Kundenkontakt, Service und Flexibilität gelernt habe. 2012 bot sich dann die Chance bei der Vorarlberg Milch. Und ehrlich gesagt: Ich habe es keinen Tag bereut, diesen Schritt gemacht zu haben.

**Seit wann sind Sie im Unternehmen?**

Seit Mai 2012 – also inzwischen schon über ein Jahrzehnt. Es fühlt sich fast an, als wäre es gestern gewesen, dass ich gestartet bin. Die Jahre waren intensiv, abwechslungsreich und sind wie im Flug vergangen.

**Welche Aufgaben haben Sie als Verkaufsleiter, und welche Kunden betreuen Sie gemeinsam mit Ihrem Team?**

Ich leite unser Gastro-Verkaufsteam, beobachte die Marktsituation und definiere unser Zukaufsortiment. Gemeinsam mit meinem Team betreuen wir Großküchen, Hotels, Restaurants und Gemeinschaftsverpfleger weit über die Region hinaus. Meine persönliche Aufgabe ist es, die Großkunden sowie die Region Arlberg direkt zu betreuen. Gerade dort, wo Qualität und Service entscheidend sind, möchte ich selbst die Hand im Spiel haben.

**Was zeichnet Ihr Verkaufsteam aus?**

Ganz klar: unser Teamgeist. Jeder in meinem Team ist flexibel, denkt kundenorientiert und hat diesen besonderen Servicegedanken verinnerlicht. Wir wollen nicht nur verkaufen – wir wollen für unsere Kunden echte Partner sein, die Lösungen bringen.

### Kundennutzen & Marktposition

**Warum sollte ein Kunde direkt bei der Vorarlberg Milch bestellen und nicht im C&C-Markt einkaufen?**

Wir bieten mehr als nur Produkte. Unser breites, regionales Sortiment, unsere persönliche Beratung und unsere jahrzehntelange Erfahrung in der Frischelogistik sind für viele Kunden ausschlaggebend. Wir garantieren die Einhaltung der Kühlkette, liefern bereits ab einem Bestellwert von 80 Euro kostenlos und direkt zum Kunden. Und: Wer bei uns bestellt, unterstützt die Vorarlberger Milchbauern unmittelbar. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Produkte direkt vom Hersteller kommen – dadurch haben sie auch eine längere Restlaufzeit. Das alles zusammen sorgt für eine Versorgung, die einfach verlässlich ist.

**Welche Vorteile haben Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bei einer direkten Zusammenarbeit mit Ihrem Team?**

Vor allem unsere Praxisnähe. Wir haben Spezialisten wie Käsesommeliers oder Küchenmeister im Team, die sich wirklich in die Lage unserer Kunden hineinversetzen können. Dazu kommt, dass viele unserer Mitarbeiter seit vielen Jahren im Außen- und Innendienst tätig sind. Diese Erfahrung ist Gold wert. Außerdem unterstützen wir unsere Kunden bei Veranstaltungen – etwa mit Käsepräsentationen vor Ort. Und nicht zu vergessen: Wir liefern direkt vom Hersteller. Das bedeutet für

den Kunden nicht nur höchste Produktqualität, sondern auch eine längere Restlaufzeit. So kann man besser planen, spart Kosten und reduziert Lebensmittelverschwendung.

**Gibt es zusätzliche Services, die Sie Ihren Kunden bieten?**

Ja, wir gehen gern einen Schritt weiter. Zum Beispiel beraten wir bei der Auswahl besonderer Käsesortimente, erstellen Käseschilder im individuellen Hoteldesign und präsentieren Käseplatten mit unserem Fachpersonal direkt beim Kunden. Das sind Leistungen, die unseren Anspruch unterstreichen: Wir wollen mehr sein als ein Lieferant, wir wollen Partner und Impulsgeber sein.

### Nachhaltigkeit & Versorgungssicherheit

**Welche Maßnahmen setzt die Vorarlberg Milch im Bereich Nachhaltigkeit?**

Nachhaltigkeit ist bei uns kein Schlagwort, sondern gelebter Alltag. Wir haben eine Tierwohlinitiative, sammeln die Milch zentral in Feldkirch – das bedeutet kurze Fahrwege. Wir nutzen Photovoltaik zur Stromgewinnung, und die Abwärme aus der Produktion wird abwechselnd zur Beheizung von Schulen und Schwimmbädern eingesetzt. So schaffen wir ökologische und soziale Mehrwerte, von denen die gesamte Region profitiert.

**Versorgungssicherheit ist aktuell ein großes Thema. Wie stellt die Vorarlberg Milch sicher, dass Kunden jederzeit beliefert werden können?**

Wir planen die Anliefermengen der Milch sehr gewissenhaft und setzen bei Produktionsmitteln bewusst auf mehrere Lieferanten. So bleiben wir flexibel und können schnell reagieren, falls es irgendwo zu Engpässen kommt. Diese Sicherheit ist für unsere Kunden ein ganz wesentlicher Punkt.

**Welche Rolle spielt dabei die Zusammenarbeit mit regionalen Bauern?**

Eine entscheidende. Unsere enge Partnerschaft mit den Landwirten sorgt nicht nur für eine stabile Versorgung, sondern treibt beide Seiten weiter voran. Wir entwickeln uns gemeinsam – das ist ein echtes Miteinander und keine Einbahnstraße.

### Regionalität & Landwirtschaft

**Was bedeutet Regionalität für Sie persönlich?**

Für mich ist Regionalität ein Stück Heimat. Ich selbst komme aus einer bäuerlichen Familie – deshalb habe ich schon seit meiner Kindheit einen Bezug dazu. Es geht mir nicht nur um kurze Wege, sondern auch um den Erhalt einer Kultur, die unsere Landschaft prägt und unsere Region lebenswert macht.

Frage: Wie profitieren Kunden konkret davon, dass die Milchprodukte direkt aus der Region stammen?

Christian Grass: Kunden können sich darauf verlassen, dass sie echte Qualität aus der Region bekommen – mit kurzen Transportwegen und einer klaren Herkunft. Gleichzeitig bleibt die Wertschöpfung in der Region, und die heimische Landwirtschaft wird gestärkt. Am Ende profitieren wir alle, weil unsere Kulturlandschaft gepflegt bleibt. Für unsere Kunden heißt das: nachhaltige Produkte, eine gesicherte Versorgung und ein gutes Gefühl, die Region direkt zu unterstützen.

## Fusion mit der NÖM AG

### Herr Grass, wie empfinden Sie persönlich die Fusion mit der NÖM AG?

Die Fusion war für uns ein entscheidender und richtiger Schritt. Sie gibt uns die Möglichkeit, noch stabiler und zukunftssicherer aufgestellt zu sein. Gleichzeitig eröffnet sie uns viele neue Chancen, unsere Stärken auszubauen und unsere Kunden noch umfassender zu bedienen. Wir blicken voller Zuversicht in die Zukunft.

### Welche Chancen sehen Sie in dieser Partnerschaft, und welche Herausforderungen gilt es zu meistern?

Die Chancen überwiegen klar. Beide Unternehmen bringen wertvolle Kompetenzen ein: bei uns die Tradition, Nähe und die beliebten Ländle-Produkte, bei der NÖM AG die große Erfahrung in Innovation, laktosefreien Sorten, Protein-Milchmischern und einer starken Kefir-Linie. Zusammen entsteht ein Sortiment, das einzigartig ist. Natürlich braucht es im Alltag Abstimmung, aber genau das macht uns stärker, weil wir voneinander lernen und Synergien nutzen.

### Welchen konkreten Mehrwert erhält der Kunde durch die Zusammenarbeit zwischen Vorarlberg Milch und der NÖM AG?

Unsere Kunden profitieren gleich mehrfach: Sie erhalten weiterhin unsere bekannten und beliebten Ländle-Produkte in höchster Qualität – mit der Garantie, dass diese zu 100 % aus Vorarlberger Milch hergestellt werden. Dazu kommt ein erweitertes Sortiment mit Spezialitäten im Bio-Bereich, laktosefreien Produkten oder hochwertigen Buttervarianten aus Niederösterreich. Außerdem wird die Logistik effizienter, sodass wir noch besser und schneller liefern können. Das ist das Beste aus zwei Welten – die Vielfalt und Stärke zweier Regionen in einem Angebot.

## Herkunft & Transparenz

### In den Medien war zu lesen, dass nun auch niederösterreichische Milch in Vorarlberg verarbeitet wird. Bleibt das Ländle-Produkt weiterhin echte Vorarlberger Milch?

Unsere Bäuerinnen und Bauern liefern ausschließlich Vorarlberger Milch, die wir zu Ländle-Produkten und Eigenmarken veredeln. Umgekehrt können Konsumenten in Niederösterreich und Wien sicher sein: Wo NÖM draufsteht, steckt auch niederösterreichische Milch drin. Diese Herkunftssicherheit ist unverrückbar – und das Vertrauen unserer Kunden liegt uns besonders am Herzen. Das garantieren im übrigen auch die Eigentümer von Vorarlberg Milch und der NÖM AG.

## Wahrnehmung der NÖM AG

### Einzelne Stimmen bezeichnen die NÖM als „anonymen Konzern“. Wie nehmen Sie diese Wahrnehmung persönlich wahr, und wie erleben Sie die Zusammenarbeit?

Meine Erfahrung ist eine andere: Ich erlebe die Zusammenarbeit als sehr professionell, partnerschaftlich und auf Augenhöhe. Wir kombinieren die Strukturen und Innovationskraft eines großen Unternehmens mit unserer regionalen Verankerung und Nähe. Damit entsteht eine Symbiose, die unseren Kunden Sicherheit und Mehrwert gibt – ohne dass unsere Identität verloren geht.

## Milchpilz Bregenz

### Der Milchpilz in Bregenz sucht aktuell einen neuen Pächter bzw. eine neue Pächterin. Hat das etwas mit der Fusion zu tun?

Nein, das hat ausschließlich private Gründe. Die bisherige Pächterin hat sich aus persönlichen Gründen zurückgezogen, die wir selbstverständlich respektieren. Wir hatten eine ausgezeichnete Zusammenarbeit, die wir sehr schätzen. Jetzt suchen wir aktiv nach einer neuen Pächterin oder einem Pächter, die oder der den Milchpilz mit derselben Leidenschaft weiterführt. Interessierte sind herzlich eingeladen, sich bei uns zu melden.

## Zukunftsausblick

### Wenn Sie in die Zukunft blicken – wie soll Vorarlberg Milch in fünf bis zehn Jahren dastehen?

Wir wollen Vorarlberg Milch als starken, verlässlichen Partner für unsere Bauern, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unsere Kunden weiterentwickeln. Unser Ziel ist, regionale Tradition und moderne Innovationskraft zu verbinden. Mit der NÖM AG an unserer Seite haben wir die Möglichkeit, unsere Position am Markt zu festigen und auszubauen – sowohl in Vorarlberg als auch darüber hinaus. Wir stehen für Qualität, Transparenz und regionale Verankerung – und daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.

//

Mein  
**BERGER**  
Schinken

# Da schmeckt mehr dahinter.



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT



## Regionale Stärke aus dem Ländle

DAS GASTRO-TEAM DER VORARLBERG MILCH STELLT SICH VOR



*Sebastian Michalko*

Seit 3 ½ Jahren betreut Sebastian Michalko das Liefergebiet Montafon, Brandnertal und Walgau. Der gelernte Küchenmeister musiziert und produziert auch gerne Musik.

**Wohnort:** Ludesch  
**Hobbies:** Musizieren, Musik produzieren  
**Ländle-Lieblingsprodukt:** Klostertaler  
**Lebensmotto:** Der dicke Vogel bricht den Ast  
**Fusion bedeutet für ihn:** Aufbrechen veralteter Strukturen  
**Vorteile für Kund:innen:** Individuellerer Umgang



*Sabine Obmann*

Bereits seit 25 Jahren unterstützt Sabine Obmann das Team im Telefonverkauf und bei Büroarbeiten. Dabei geht bei ihr nichts „quer“, denn genaues Arbeiten ist ihre Superkraft.

**Wohnort:** Mäder  
**Hobbies:** Bürgermusik Götzis 1824  
**Ländle-Lieblingsprodukt:** Trinkjoghurt  
**Lebensmotto:** Niemals den Humor verlieren, er ist die einzige effektive Waffe gegen den Ernst des Lebens!  
**Fusion bedeutet für sie:** Erhalt der Marke Ländle Milch, Standortsicherung  
**Vorteile für Kund:innen:** Sortimentserweiterung, schnellere Entwicklung neuer Produkte



*Ramiz Durmic*

Seit 30 Jahren ist Ramiz Durmic mit Herzblut im Verkauf unterwegs und beliefert den Bregenzerwald, das Lechtal, das Kleine Walsertal und Damüls – ein echter Verkaufsspezialist, bei dem Kund:innen immer in den besten Händen sind.

**Wohnort:** Feldkirch  
**Hobbies:** Arbeiten  
**Ländle-Lieblingsprodukt:** Alles  
**Lebensmotto:** Gesund bleiben  
**Fusion bedeutet für ihn:** Mehr Rückhalt und Entscheidungsfreiheiten  
**Vorteile für Kund:innen:** Größeres Sortiment, stärkere Marktposition



*Manuela Wörz*

Seit 15 Jahren ist Manuela Wörz als Assistentin der Verkaufsleitung Gastro und im Telefonverkauf im Einsatz: zuverlässig, präzise und immer einsatzbereit.

**Wohnort:** Koblach  
**Hobbies:** Reisen, Escape Rooms, Kino  
**Ländle-Lieblingsprodukt:** Fruchtojoghurt Kirsche  
**Lebensmotto:** Ich habe keine Macken, das sind Special Effects  
**Fusion bedeutet für sie:** Marke & Regionalität bleiben erhalten, Standortgarantie & Ausbau  
**Vorteile für Kund:innen:** Bessere Vielfalt im Sortiment, Lieferstabilität



*Bettina Battisti-Fritsch*

Seit 2 Jahren ist Bettina Battisti-Fritsch im Außendienst im Rheintal unterwegs. Mit ihrer Ausbildung als österreichische Sommelière und Erfahrung im F&B-Management bringt sie wertvolle Kenntnisse ein.

**Wohnort:** Frastanz  
**Hobbies:** Natur und Tiere  
**Ländle-Lieblingsprodukt:** Montforter, Sauerkäse  
**Lebensmotto:** Geht nicht – gibt's nicht  
**Fusion bedeutet für sie:** Mehr Sicherheit durch Unternehmensstärke, Modernisierung  
**Vorteile für Kund:innen:** Stärkere Marktposition



*Monika Welte*

Monika Welte ist seit 6 Jahren mit sicherem Gespür für Zahlen und einer großen Portion Teamgeist im Telefonverkauf und Bereich Büroarbeiten tätig.

**Wohnort:** Feldkirch  
**Hobbies:** Backen, Radfahren  
**Ländle-Lieblingsprodukt:** Klostertaler 7 Monate  
**Lebensmotto:** Jeder Schritt vorwärts zählt, egal wie klein er ist  
**Fusion bedeutet für sie:** Höhere Wettbewerbsfähigkeit, Kosteneinsparung  
**Vorteile für Kund:innen:** Breiteres Sortiment und zusätzliche Services

## We proudly present: Ländle Käsespezialitäten

FEINSTER GENUSS AUS VORARLBERG AUF TRADITIONELLE WEISE HERGESTELLT - AB SOFORT BEI NÖM GAST



Die Vorarlberger verstehen ihr Handwerk wie kaum jemand sonst: Käse machen können sie zur Perfektion. Mit bester Milch, viel Erfahrung und Liebe zum Detail entstehen so unverwechselbare Käsespezialitäten, die Genuss und Tradition vereinen. Jeder Bissen ist ein Stück Vorarlberger Alpenfrische - fein, cremig und mit charaktervollem Geschmack.



### Ländle *Montforter*

200 g | 35 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33401



### Ländle *Weinkäse*

200 g | 50 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33405



### Ländle *Bioberger*

200 g | 50 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33409



### Ländle *Käsesortiment 4 Sorten*

4 kg  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33440



### Ländle *3er Käsesortiment*

3 x 200 g  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33441



### Ländle *Bergkäse Vorarlberger Reserva*

500 g | 45 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33435



### Ländle *Raclette Scheiben*

300 g | 50 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33413



### Ländle *Bergkäse Würfel*

200 g | 45 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33415



### Ländle *Spätzlekäs würzig*

200 g | 50 % F.i.T.  
BE=Karton  
Art.-Nr. 33416



### Ländle *Spätzlekäs würzig*

1 kg | 47 % F.i.T.  
BE=Beutel  
Art.-Nr. 33418

## Käsknöpfe mit Röstzwiebeln

KULINARIK AUS VORARLBERG – GENUSS, DER VERBINDET

### Zutaten

(für ca. 4 Portionen)

#### Spätzle

500 g Spätzlemehl  
5 Eier  
50 g Mineralwasser  
**450 g Ländle Spätzlekäs**

#### Röstzwiebeln

2 Zwiebeln  
**60 g NÖM Waldviertler Bio-Butter**

### Zubereitung

Eier, Mineralwasser und Mehl zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bereithalten. Den Teig durch einen Spätzler drücken und einmal aufkochen lassen. Die Spätzle mit einem Lochschöpfer in eine Schüssel abschöpfen - es darf ruhig etwas Spätzlewasser dranbleiben, so bleiben sie saftig. Die Käsemischung darüber streuen und mit einem Kochlöffel unter die Spätzle mischen bis es Fäden zieht.

Zwiebeln mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in feine Ringe schneiden. In eine Schüssel geben und bei Bedarf mit Mehl und Paprikapulver bestäuben und gut verrühren, bis die Zwiebeln alles angenommen haben. In heißem Öl bei 180 °C frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebeln über die Käsknöpfe geben.



# PROBIER SIE ALLE! NUR VIELLEICHT NICHT ALLE AUF EINMAL!



Familie Lechner vereint, was Landwirtschaft ausmacht: Zusammenhalt, Leidenschaft und der Blick in die Zukunft – seit Generationen am Hof in Furth an der Triesting.



## Die Lechners: Eine Familie für Milch und Miteinander

AM HOF DER FAMILIE LECHNER IN FURTH AN DER TRIESTING WIRD SEIT GENERATIONEN LANDWIRTSCHAFT MIT LEIDENSCHAFT, NACHHALTIGKEIT UND INNOVATIONSGEIST BETRIEBEN.

Ein malerischer Hof, eingebettet in die Landschaft von Furth an der Triesting: Hier bewirtschaftet die Familie Lechner ihren Bauernhof seit vielen Generationen – mit Herzblut, Tradition und einem klaren Blick in die Zukunft.

Lukas Lechner, seine Frau Barbara sowie die Kinder Sophie (17), Laurenz und die kleine Rosalie leben hier, was Regionalität bedeutet: Verantwortung für die Tiere, die Region und die Menschen. Rund 100 Kühe gehören zum Hof, alle aus hornfreier Züchtung. Mit einem ganz besonderen Augenmerk auf das Tierwohl hat die Familie sogar einen eigenen „Wellness- und Spabereich“ für ihre Kälber geschaffen. Jede Kuh gibt im Schnitt 27 Liter Milch – ein wertvolles Gut, das in enger Partnerschaft mit der NÖM AG weiterverarbeitet und über nöm Gast zuverlässig an Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung verteilt wird.

### Gemeinsam stärker – von Landwirt zu Landwirt

Dass dieser Zusammenhalt weit über die eigene Hofgrenze hinausgeht, zeigte sich kürzlich auch im Westen Österreichs: Lukas Lechner war einer der Landwirte, die ihre Vorarlberger Kollegen besucht haben. Dabei stand nicht nur der Austausch im Vordergrund, sondern auch die gemeinsame Zukunft. „Wir haben die gleichen Herausforderungen, Anforderungen, ähnliche Traditionen und alle die 100-prozentige Loyalität zur Regionalmilchwirtschaft. Der Dialekt ist etwas anders und die

Berge sind etwas höher (lacht), aber sonst unterscheidet sich unsere Arbeit sehr wenig. Ich bin stolz, dass diese Partnerschaft und Fusion so gut funktioniert“, erzählt Lechner begeistert.

### Innovation trifft Tradition

Neben der Milchproduktion hat die Familie eine zweite Leidenschaft: das Eis. Im Hofladen gibt es außergewöhnliche Sorten wie Zwetschke-Zimt, Kriacherl oder als besonderes Highlight ein Eierlikör-Eis. Die Nachfrage ist groß – nicht nur bei Stammkunden, sondern auch bei ausgewählten Gastronomen und Hotels. Damit höchste Qualität garantiert ist, setzt die Familie selbstverständlich auch hier auf die Zusammenarbeit mit nöm gast, von wo sie das benötigte Schlagobers beziehen.

### Regional verwurzelt, zukunftsorientiert

Die Familie Lechner ist nicht nur am Hof aktiv, sondern auch in der Gemeinde: Lukas Lechner engagiert sich im Gemeinderat, setzt sich für regionale Anliegen ein und lebt so auch politisch den Gedanken des Miteinanders. Familie Lechner steht damit beispielhaft für das, was die regionale Milchwirtschaft in Niederösterreich ausmacht: Tradition bewahren, Innovation wagen, Nachhaltigkeit leben – und immer fest in der Gemeinschaft verankert bleiben.



Hausgemacht und unverwechselbar: Eis aus eigener Produktion – die süße Leidenschaft der Lechners.



Mit voller Begeisterung dabei: Sophie unterstützt ihre Mutter Barbara tatkräftig auf dem Hof.



Wellness für die Kleinsten: Die Kälber im Hofstall entspannen in ihrem eigenen Bereich.



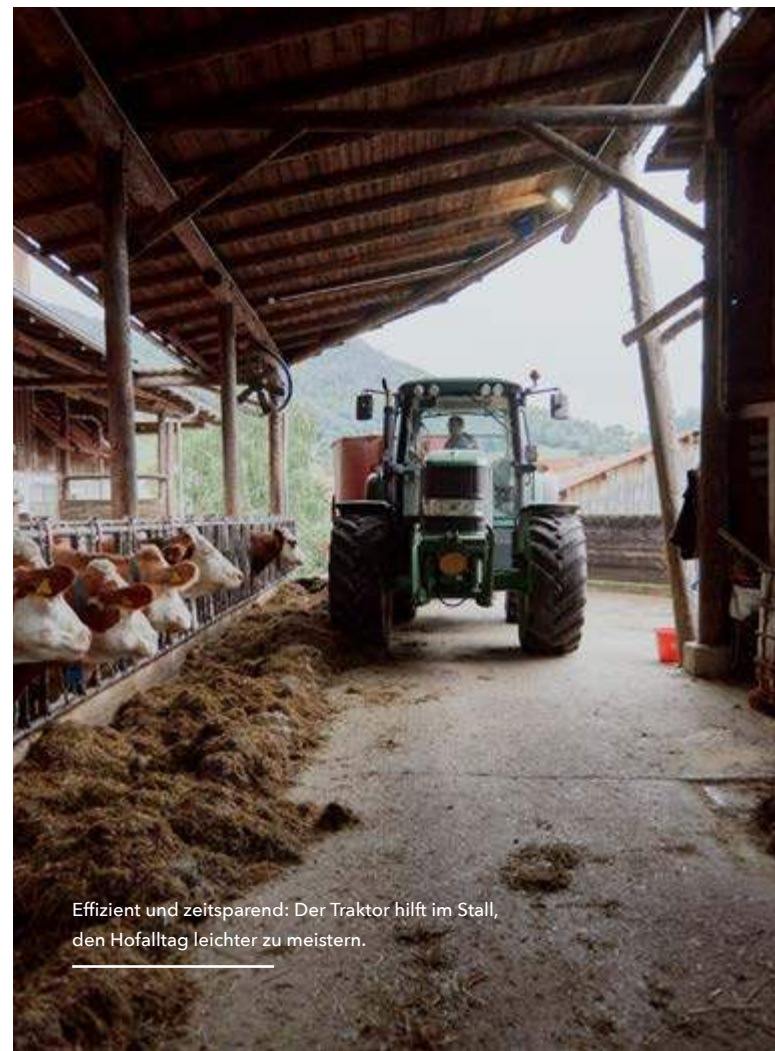
< Wenn nöm Gast an den Hof der Familie Lechner liefert, wird gelebte Regionalität zur täglichen Zusammenarbeit.



^ Die frische Rohmilch vom Hof der Familie Lechner wird direkt mit dem Tankwagen zur Molkerei nach Baden gebracht.



Mitten in der idyllischen Landschaft des Triestingtals genießen die Kühe frisches, saftiges Gras.



Effizient und zeitsparend: Der Traktor hilft im Stall, den Hofalltag leichter zu meistern.

Dank des Engagements von Familien wie den Lechners und der engen Partnerschaft mit NÖM wird aus der Rohmilch Lebensmittel, die nicht nur schmecken, sondern auch Vertrauen, Regionalität und Nachhaltigkeit vermitteln. Tag für Tag liefern sie das Beste – für uns alle.

Hightech auf dem Hof: Die Milchmelkmaschine weiß genau, wann welche Kuh wie viel Milch liefert.



Der Alltag am Hof der Lechners schläft nie – überall gibt es etwas zu tun.

## Zwei Regionen – ein starkes Sortiment

WIE DIE FUSION VON VORARLBERG MILCH UND NÖM AG NEUE VORTEILE  
FÜR KUNDEN IN OSTÖSTERREICH SCHAFFT



**Thomas Tirmantinger, Geschäftsführer der nöm Gast Lebensmittel GmbH und Sales Director der NÖM AG für Gastronomie und Großkunden in Österreich, beschreibt die positiven Effekte der jüngsten Fusion.**

Mit dem Zusammenschluss der Vorarlberg Milch und der NÖM AG wurde ein entscheidender Schritt gesetzt, um den österreichischen Markt im Bereich Frische noch umfassender und effizienter zu bedienen. Die Bündelung der Kompetenzen ermöglicht es, das gesamte Direktvertriebssortiment in Vorarlberg wie auch im restlichen Österreich abzurunden und authentisch zu vermarkten.

Besonders für Ostösterreich ergeben sich klare Vorteile: Mit den feinsten Käsespezialitäten aus Vorarlberg steht nun auch in dieser Region die oberste Qualitätsstufe zur Verfügung. Ergänzt wird das Sortiment durch Fruchtjoghurt im Großgebinde sowie Crème fraîche der Vorarlberg Milch. Gleichzeitig können Produkte, die im Westen nicht in ausreichenden Mengen erzeugt oder aus wirtschaftlichen Gründen nicht angeboten werden konnten, künftig von der NÖM AG ergänzt oder produziert werden. Umgekehrt profitieren Kunden im Osten von Artikeln, die bisher aus historischen oder produktionstechnischen Gründen nicht verfügbar waren und nun durch die Vorarlberg Milch bereitgestellt werden.

**Diese enge Zusammenarbeit stellt eine dreifache Win-Situation dar:**

- ... In Vorarlberg können Direktkunden ein noch breiteres Frische-sortiment beziehen.
- ... In Ostösterreich wird das Angebot durch Käsespezialitäten und fettreiche Artikel ausgebaut.
- ... Beide Kundengruppen profitieren von einem erweiterten Sortiment in gewohnter Servicequalität, fairen Preisen, garantierter Herkunft und der längsten Restlaufzeit am Markt.

Damit setzt die Fusion ein starkes Signal für die Zukunft der österreichischen Milchwirtschaft – zum klaren Vorteil für Gastronomie, Großküchen und Wiederverkäufer in allen Regionen.

//

# Cake it easy!



Kuh-R-Code  
scannen!



**Bleib frisch.**



## Rapid Saisonstartfest 2025 in Hütteldorf

NÖM PRO WAR MIT DABEI

Am Freitag, den 18. Juli, lockte das grün-weiße Saisonstartfest 2025 zahlreiche Rapid-Fans ins Allianz Stadion. Schon Wochen zuvor liefen die Vorbereitungen auf die neue Saison 2025/26 auf Hochtouren – die Vorfreude auf den Pflichtspielstart am 24. Juli in der UEFA Conference League war spürbar.

Neben Torschusswand, Fußball-Darts, Hüpfburgen, Glücksrad und Maskottchen Fuxiii gab es sportliche Highlights wie ein Show-Training, die Mannschaftspräsentation am Spielfeld und eine exklusive Autogrammstunde für die jüngsten Fans.

Für das leibliche Wohl war bestens gesorgt – und ein besonderes Highlight: NÖM war mit den beliebten nöm PRO Produkten vor Ort. Die Fans konnten die unterschiedlichen Sorten der Proteindrinks probieren und sich so für die Saison mit hochwertigem Eiweiß stärken.

Das Saisonstartfest war damit ein stimmungsvoller Auftakt für die neue Spielzeit – ein Fest der Begegnung, Begeisterung und Gemeinschaft.



Fotos: The Guardians of Social Media

**SalzburgMilch**

## PREMIUM GENIEßEN & VIELFALT SCHMECKEN

*eine einzigartige Mischung  
aus den besten SalzburgMilch  
Premium Schnittkäsesorten*



*aus bester Biomilch  
von rundum  
gesunden Kühen*

**Nachhaltigkeit leben.  
Tiergesundheit schmecken.**



**milch.com**



**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](mailto:bestellungen@noem-gast.at) | [www.noem-gast.at](http://www.noem-gast.at)