

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 2 | 2021



EIN KAFFEE ZUM VERLIEBEN

SIGISMUND BIO-KAFFEE



**NEU IM SORTIMENT:
PIZZOLATO SPUMANTE –
BIO-PROSECCO**

**TOP-GASTRONOMEN AM
WERK: ZU GAST IM CAFÉ
LEOPOLD**

**MAX CATERING –
CATERING FÜR GROSS
UND KLEIN AUS OBERLAA**





Schärdinger

Mit Schärdinger
schmeckt das Leben



Schärdinger
Grieskirchner Butterkäse

0,9kg | 45% F.i.T.
BE=Block

Art.-Nr. 53041



Schärdinger
Bergbaron

5kg | 45% F.i.T.
BE=Laib

Art.-Nr. 53064



Schärdinger
Pizzano Käsemischung

4kg | 45% F.i.T.
BE=Beutel

Art.-Nr. 53083



Schärdinger
Rahm-Brie-Torte

1,3kg | 65% F.i.T.
BE=Stück

Art.-Nr. 53314



Herbstzeit ist Genusszeit!



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

So schnell vergehen die Tage und schon liegt die zweite Ausgabe unseres Kundenmagazins „Der Frischespezialist“ in Ihren Händen. Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen auch heute viel Wissenswertes, Informatives und Neues vorstellen können.

Wie immer stehen Produkte aus Österreich bei uns im Mittelpunkt. Lebensmittel, die hier hergestellt, verarbeitet oder veredelt werden. Unsere Kunden lassen Sie hinter die Kulissen schauen und erläutern ihre Entscheidung für den Einkauf regionaler und transparent nachhaltiger Produkte bei nöm Gast.

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH

Inhaltsverzeichnis

Diese und viele weitere Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

Der Vollmundige Sigismund Bio-Kaffee



04

Wie nöm Gast auf den Kaffee kam



05

Unsere Baristas - Kaffeekompetenz auf höchstem Niveau



06

Honey&Bunny - Honig, Konfitüren und Chutneys



07

Das Wiener Rösthhaus stellt sich vor



09

Café Leopold - im Interview mit Adam Gortvai



12

Prosecco meets Cheese!



14

Max Catering begeistert



16

Salate von Wiegert



19



DER VOLLMUNDIGE

Sigismund Bio-Kaffee

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN....
UNSEREM SIGISMUND BIO-KAFFEE, DER UNSER SORTIMENT
ABRUNDET UND JEDES BARISTA-HERZ
HÖHER SCHLAGEN LÄSST.



Sigismund Bio-Kaffee: Herkunft und Qualität

Sigismund wird in naturbelassenen Bestandswäldern im Norden von Peru auf einer Höhe von 1.200 Meter angebaut. Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand. Beim sogenannten Picking suchen die Kaffeebauern von Hand die besten, bereits reifen Kaffeeirschen heraus und pflücken nur diese. Alle unreifen Früchte verbleiben am Baum und werden bei der nächsten Ernterunde nach etwa 14 Tagen nochmals begutachtet. Bei dieser schonenden Erntemethode kommt es lediglich in geringem Umfange zu Verletzungen der Pflanzen und die gewonnene Qualität unterscheidet sich grundlegend von einer maschinell geernteten Kaffeebohne.

Durch die besondere schattige Lage unserer peruanischen Kaffeefelder läuft der Wachstumsprozess der Pflanze langsam ab und somit haben unsere Früchte alle Zeit, die sie brauchen, um die höchste Qualitätsstufe zu erreichen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten

Auf diese Weise erreichen unsere Bohnen eine einzigartige Geschmacksintensität. Die Bildung von Zucker während der Reifung der Kirsche sorgt für eine einzigartige natürliche Süße mit einem feinen, fruchtigen, an Schokoladennoten erinnernden Geschmacksbild in der Tasse. Sigismund Bohnen werden bei geringen Rösttemperaturen und einer gegenüber dem Standard längeren Röstdauer über einen Zeit-

raum von 23 Minuten schonend aufbereitet. Durch das aufwendige Trommelröstverfahren können unerwünschte Frucht- und Aromastoffe vermieden werden und unser Sigismund entfaltet seinen charmanten Geschmack, der dem Gaumen schmeichelt.

Der für den Sigismund typische mild-cremige Charakter erfordert eine Röstung in kleineren Mengen. Auf diese Weise können wir eine beständige frische Qualität garantieren und unsere KundInnen zuverlässig auf höchstem Niveau verwöhnen. Sigismund ist als ganze Bohne oder frisch gemahlen erhältlich.

Für jeden Geschmack: Espresso, Filter, ganze Bohne und gemahlen

Für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Espresso-Trinker haben wir die Espresso-Röstung entwickelt. Die Filter-Röstung hingegen kommt den Bedürfnissen des anspruchsvollen Filterkaffee-Liebhabers entgegen. Dabei können Kaffee-Fans zwischen bereits fein gemahlendem Kaffee oder ganzer Bohne wählen. Sigismund erlaubt Experimente, sie sind aber kein Muss. Die besten Baristas Österreichs haben diese Mischungen fein abgestimmt und sorgfältig zusammengestellt.

100 % Arabica in zertifizierter Bio-Qualität

Die Herkunft dieses sortenreinen 100%igen Arabica-Kaffees aus nachhaltigem Bio-Anbau wird seit dem Jahr 2002 im Rahmen von jährlichen Audits von „Austria BIO Garantie“ unter der Nummer 4-01558.2011 zertifiziert.

GEWINN-
SPIEL

Mitmachen & gewinnen!

GEWINNEN SIE EIN KAFFEE-PACKAGE, GEFÜLLT MIT SIGISMUND BIO-KAFFEE SOWIE MILCHSPEZIALITÄTEN UND -ALTERNATIVEN.

BESUCHEN SIE UNS AUF EINEM UNSERER SOCIAL-MEDIA-ACCOUNTS UND NEHMEN SIE DORT AM GEWINNSPIEL TEIL.



[www.facebook.com/
derfrischespezialist](https://www.facebook.com/derfrischespezialist)



[www.instagram.com/
noem.gast/](https://www.instagram.com/noem.gast/)



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen,
der Gewinn kann nicht in Bargeld ausgezahlt werden.

Wie nöm Gast auf den Kaffee kam

EIN GESPRÄCH MIT THOMAS TIRMANTINGER, GESCHÄFTSFÜHRER NÖM GAST LEBENSMITTEL GMBH



Warum hat nöm Gast bewogen, einen eigens produzierten Kaffee ins Sortiment zu nehmen?

Tirmantinger: Milch und Kaffee gehören zusammen, wie Bud Spencer und Terence Hill :-). Als Spezialist für Coffee Foodpairing am österreichischen Markt war es für uns naheliegend, unseren hohen Qualitätsansprüchen im Bereich Milchprodukte auch im Segment Kaffeebohnen gerecht zu werden. Mit NÖM stehen wir für 100 % Nachhaltigkeit, Herkunftstransparenz und Qualität. Wir können die Herkunft jedes einzelnen Produktes nicht nur lückenlos nachweisen, sondern halten auch unsere eigenen strengen Auflagen ein. Die ehrliche Bio-Produktion hat für uns einen hohen Stellenwert. Es ist nicht sehr konsequent, wenn die Nachbarplantagen mit Gift bespritzt werden und mein Produkt offiziell das Zertifikat „Bio“ erhält. Aus diesem Grunde haben wir uns für Peru entschieden, einen vergleichbar kleinen Kaffeebohnen-Produzenten. Auf einer Höhe von 1300 Metern wird in diesem Anbaugebiet ausschließlich biologisch gearbeitet. Eine Win-Win-Win-Situation. Die Umwelt wird geschont, die Kaffeebauern erfahren eine faire Behandlung und der Kunde erhält die beste Qualität, die am Markt zu finden ist.

Der Name Sigismund ist doch außergewöhnlich. Wie ist der Name entstanden?

Tirmantinger: Sigismund kommt von „sigu - der Sieg“ und „munt - der Schutz“. Der Name an sich sagt schon viel über unser Produkt aus. Ein bevorstehender Siegeszug der Nachhaltigkeit und Qualität, mit einem Beschützer der natürlichen Ressourcen und des Menschen. Darüber hinaus ist der Hedonist Sigismund aus dem Weißen Rössel ein Wegbegleiter meiner Kindheit. Mit diesem Namen verbinden wir ausschließlich positive Emotionen. Perfekt.

Wie genießen Sie Ihren Sigismund am liebsten?

Tirmantinger: Ich liebe Filterkaffee am Morgen. Er ist bekömmlich, aber ich möchte keinerlei Abstriche beim Genuss machen. Ich brühe ihn mit meinem Moccamaster auf und genieße gerne die ausgewogenen Säuren der Sigismund-Röstung für Filterkaffee. Untertags dann einen klassischen Cappuccino mit der Sigismund Espresso-Röstung. Natürlich, wie könnte es anders sein, mit einer gut aufgeschäumten Vollmilch von NÖM.

Herzlichen Dank für das Gespräch, Herr Tirmantinger!



Was macht für Dich den perfekten Kaffee aus?

THOMAS STEHNO:

Ich trinke meinen Kaffee am liebsten mit Milch. Insbesondere sind mir, wie bei all unseren Produkten, die Herkunft und die Nachhaltigkeit am wichtigsten. In der Tasse bevorzuge ich eine 100%ige Bio-Arabica-Bohne. Ich genieße die ausgewogene Säure der Bohne, ein bisschen Frucht soll auch sein. Ob gepflegter Vollautomat oder Espresso-Maschine, das ist mir einerlei.



Espresso oder Filterkaffee?

KARL MÜLLNER:

Bisher ganz klar Espresso. In der Barista-Ausbildung habe ich jedoch auch den Filterkaffee schätzen gelernt. Mir war zuvor nicht klar, dass die richtige Bohne mit dem korrekten Mahlgrad und der richtigen Zubereitung solch unglaublich fruchtige Aromen hervorbringen kann. Das ist mit einer Espresso-Maschine gar nicht zu bewerkstelligen.

KAFFEEKOMPETENZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU

UM UNSEREM RUF ALS FRISCHESPEZIALIST GERECHT ZU WERDEN, HABEN WIR UNSERE AUSSENDIENSTMITARBEITER ZU ZERTIFIZIERTEN BARISTA AUSBILDEN LASSEN. AB SOFORT BERATEN SIE AUCH KAFFEESPEZIALISTEN.

Hast du einen Tipp für unsere Kunden, wie sie ihre Kaffeequalität verbessern können?

NATASCHA RITSCHKA:

Bei einem guten Kaffee kommen viele Faktoren zusammen. Zuerst das Rohprodukt selbst, dann die Einstellung des richtigen Mahlgrades, die korrekte Dosierung der Kaffeeportion und schließlich die Hygiene der Maschine. Insbesondere letztere lässt sich direkt und unkompliziert verbessern. Wir haben eine einfache Checkliste für unsere Kunden zusammengestellt, damit diese ihrem Personal die wichtigsten Schritte zeigen können.

Wo bietest Du Deinen Bio Kaffee an?

SUSANNE KNOPF:

Ich betreue viele Bäckereien in Niederösterreich und in Wien. Die großen Bäckerei-Ketten haben oft Verträge mit industriellen Herstellern. Hier haben die Kunden kaum Möglichkeiten, auf ihrer Kaffeemaschine nachhaltige Alternativen anzubieten. Da gerade im Zusammenhang mit Covid-19 die Bedeutung der Bäckereien als Nahversorger wieder gestiegen ist, hat sich das B2B-Geschäft im Bereich Kaffee-Bohne stark ausgeweitet. Meine Kunden bieten den Sigismund in der Packung zu 250 g als Espresso- und Filter-Variante an. Die Verbraucher sind auf der Suche nach nachhaltigen und biologischen Top-Produkten, deren Herkunft transparent und lückenlos nachweisbar ist.





Schleckermäuler aufgepasst!

HIER GIBT ES FEINSTEN HONIG, FRUCHTIGE KONFITÜREN UND KÖSTLICHE CHUTNEYS VON HONEY&BUNNY.



Biologisch, österreichisch & unschlagbar im Geschmack.

Die Honig- & Feldfruchtmanufaktur hat sich auf die Herstellung von österreichischen Bio-Honigprodukten und die Verarbeitung von regionalen Bio-Feldfrüchten spezialisiert. Honey&Bunny produziert im sonnigen Burgenland Chutneys, Marmeladen, Konfitüren, Flüssig- und Creme-Honig. Alles zu 100 % biologisch gewachsen, geerntet und verarbeitet.

Welcher Unterschied besteht zu konventionell hergestelltem Honig?

Bio-Imker dürfen nur ökologisch unbedenkliche Baumaterialien und Anstriche verwenden, während eine konventionelle Imkerei Kunststoffbeuten (Behausung der Bienen) und Pestizid-haltige Anstriche einsetzen darf. Der Bio-Imker darf ausschließlich Mittelwände aus Bio-Wachs verbauen, seine Bienen im Winter nur mit Bio-Honig und -Zucker füttern und unterliegt auch sonst bei der Produktion den strengsten Auflagen. Die Herstellung von Bio-Honig ist zwar aufwendiger und erheblich teurer, unterstützt jedoch maßgeblich den Schutz der Artenvielfalt der wertvollen Lebensräume. Eine Biene weidet auf einer Fläche von ca. 30 bis 80 km².

Honey&Bunny stellt seinen Bienen sorgfältig ausgewählte Weiden zur Verfügung, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden.

Schaffung von Lebensräumen, Förderung von Biodiversität, Verarbeitung der Produkte und nachhaltige Vermarktung.

Die enge Zusammenarbeit mit regionalen burgenländischen Bio-Landwirten macht es möglich. Honey&Bunny hat eine nachhaltige und regionale Symbiose zwischen Bio-Bauern und Bio-Imkern geschaffen. Die Bio-Bienen brauchen die artenreichen Bio-Weideflächen der Bio-Landwirte. Diese wiederum liefern die Feldfrüchte für die Chutneys, Marmeladen und Konfitüren. Durch die zunehmende Intensivierung der Landwirtschaft verlieren Bienen immer mehr Lebensraum und leiden vermehrt unter Futtermangel. Mehr als 400 Arten von Feldfrüchten sind auf die Bestäubungsleistung von Insekten angewiesen, davon 13 ausnahmslos auf die der Bienen. Österreich braucht Produkte mit einzigartiger Qualität, die auch für unsere Umwelt und unsere Kinder Gutes tun. Aus diesem Grund produziert Honey&Bunny zu 100 % biologisch, zu 100 % österreichisch und zu 100 % herkunftstransparent.





Röstfrisch!

Die Kaffee-Enthusiasten vom Wiener Rösthaus

KAFFEE IST NICHT GLEICH KAFFEE - DAS HABEN WIR IN UNSERER BARISTA-AUSBILDUNG GELERNT. IM INTERVIEW MIT HELMUT BREM VOM WIENER RÖSTHAUS HABEN WIR EBENFALLS HERAUSGEFUNDEN, WAS ES HEISST, DIE GANZE WELT IN EINER TASSE ZU GENIESSEN.

Das Vienna Coffee College ist ein autorisiertes Trainingszentrum (SCA Authorized Training Venue) der Specialty Coffee Association. Was steckt hinter dieser Vereinigung und welche Standards sind dadurch garantiert?

Brem: Der Vorteil der SCA-Ausbildung besteht in ihrem international anerkannten und normierten Abschluss. Dadurch kann der angehende Barista weltweit arbeiten. Da die Nachfrage nach Baristas recht groß ist, bietet eine zertifizierte Ausbildung einen weltweit vergleichbaren Abschluss. Das heißt aber nicht, dass andere Ausbildungen deswegen schlechter sein müssen.

Die Specialty Coffee Association (SCA) bietet verschiedene Zertifizierungsstufen an (Foundation, Intermediate, Professional). Der angehende Barista kann sich damit nach und nach zertifizieren lassen.

Welche Vision treibt Euch an? Was wollt Ihr Euren Kunden und Partnern vermitteln?

Brem: Dass eine hochwertige Ausbildung immer ganzheitlich ausgerichtet ist. Lerne KAFFEE bedeutet für uns, die gesamte Wertschöpfungskette zu kennen. Vom Anbaugelände über die Aufbereitung und die Röstung bis hin zur Zubereitung. Hier achten wir auf Effizienz, sehen uns die Trend an und bilden nach modernen Standards aus. Schnell, exakt und professionell. Der Kaffeegenuss hat in Wien ja schon eine lange Tradition.

Was hat sich Deiner Meinung seit den Anfangstagen geändert?

Brem: Unter die klassischen Wiener Kaffeehäuser mischen sich zahlreiche coole und moderne Kaffeebars. Die werden zumeist von jungen Leuten betrieben und von jungen Leuten besucht. Das ist eine ganz ei-

gene Kultur, aus der die neuen Kaffeetrends kommen. Dort werden sie entwickelt. Es werden Top-Kaffeequalitäten verarbeitet, die es vor einigen Jahren in Wien noch nicht einmal gab. Der Fokus liegt mehr auf dem Zelebrieren des Kaffeegenusses #brewing, #latteart ... Das steht aber für uns nicht im Widerspruch zur charmanten Wiener Kaffeehauskultur, die mehr auf Gemütlichkeit und Tradition setzt.

Was zeichnet einen Barista aus? Welche Qualifikationen muss er mitbringen?

Brem: Ein Barista ist längst nicht mehr einfach eine Person, die Kaffee macht. Für uns ist das jemand, der/die sämtliche Grundkenntnisse verinnerlicht hat. Angefangen beim Anbaugelände. Der die Prozesse kennt und, auch ganz wichtig, jemand, der oder die den Geschmack des Kaffees optimal austarieren kann. Stichwort: Einstellung von Mühle und Maschine. Dann natürlich auch Latte-Art. Die Muster erzeugen, ich sage da nur, Herz/Blatt/Tulpe müssen sitzen.

Was gibt es bei der Kaffeezubereitung zu beachten? Welche Unterschiede gibt es?

Brem: Drei Hauptkategorien: Maschine. Mensch. Produktqualität. Der Mensch muss die Maschine und die notwendigen Handgriffe beherrschen. Aber auch Kaffee- und Milchqualität müssen top sein, damit das Endprodukt gut wird. Optimalerweise verfügt der Mensch hinter der Maschine über ein gewisses Feingefühl, eine Kombination aus Leidenschaft, Detailverliebtheit und Geschmackssensorik. Das schulen wir beispielsweise in unserer Diplom-Ausbildung zum Kaffee-Sommelier.





Je frischer, desto besser! Ich halte Frischmilch für besser als H-Milch.

Helmut Prem, Marketing & Verkauf vom Wiener Rösthaus

Die Milch im Kaffee ist für viele von uns eine essentielle Zutat.

Was gibt es hier zu beachten? Welche Milch empfehlst Du?

Brem: Das ist einfach, die Milch muss von guter Qualität sein! Ich bevorzuge Bio-Qualität, die ist geschmacklich gut und lässt sich gut verarbeiten. Je frischer, desto besser! Ich halte Frischmilch für besser als H-Milch. Der Trend geht für mich auch in Richtung Frischmilch/länger frische Milch.

Brem: Mythos oder Fakt? Lässt sich eine bestimmte Milch besonders leicht oder gut aufschäumen?

Unserer Erfahrung nach sind die Unterschiede marginal, es kommt vielmehr auf die Aufschäumtechnik an. Man kann wirklich jede Milch aufschäumen, wenn man es kann. Es gibt gewisse Unterschiede, aber die sind eher geringfügig. Du brauchst die richtige Technik.

Welche Trends kannst Du in den letzten Jahren feststellen?

Wie wird sich der Kaffeegenuss in der Zukunft entwickeln?

Brem: Der Trend geht zu helleren Röstungen, mit feineren Geschmacksnoten. Weniger bitter, eher in die leicht fruchtige Richtung. Der Barista steht dann vor der Herausforderung, zu ermitteln, zu welchen dieser Kaffees Milch passt. Dunkle Beerentöne etwa passen gut, auch Mango-Noten, nussig-schokoladige Töne gehen immer. Unpassend für die Kombination mit Milch sind Zitrus-Noten, die sollten schwarz getrunken

werden. Da muss ein guter Barista die passende Abstimmung finden. Latte-Art-Muster sind nach wie vor im Trend, die werden auch zunehmend komplexer. Beim Milchschaum wird viel Wert auf Cremigkeit gelegt. Die Milch wird dabei nicht mehr so heiß geschäumt. Das hebt nochmals die natürliche Süße der Milch hervor und macht das ganze Getränk süßer. Man braucht dann keinen Zucker.

Ihr habt euch für den täglichen Frischdienst von nöm Gast entschieden. Warum ist Euch die direkte Belieferung über die Molkerei so wichtig?

Brem: Ganz ehrlich - ganz einfach: Weil es besser schmeckt.

Danke für das Gespräch, Helmut!

Wiener Rösthaus im Prater
Straße des 1. Mai
Parzelle 80/2
1020 Wien
www.wienerroesthaus.at



Mein Verwöhnngenuss!



Bleib frisch.





Café Leopold

Im Interview mit Adam Gortvai

DAS CAFÉ LEOPOLD IM HAUS DES LEOPOLD MUSEUMS IST EINE URBANE MISCHUNG AUS CAFÉ, RESTAURANT UND BAR. INTERNATIONALE KÜCHE MIT ASIATISCHEM FOKUS, WIENER SCHMANKERL, FRÜHSTÜCK, SNACKS, ERLESENE WEINE, KAFFEESPEZIALITÄTEN, COCKTAILS UND VIELES MEHR: HIER GIBT ES FÜR JEDEN DAS RICHTIGE. OB FRÜHSTÜCK MIT DER FAMILIE, BUSINESS LUNCH ODER GEBURTSTAGSDINNER, DAS CAFÉ LEOPOLD BIETET FÜR JEDEN ANLASS DAS IDEALE AMBIENTE.

Sie haben das Café Leopold 2017 übernommen. Im Wien der 60er Jahre hat man immer wieder gehört, dass jemand ein Kaffeehaus beim Kartenspiel gewonnen hat. Wie kamen Sie zum Leopold?

Gortvai: Beim Kartenspiel, das würde zu uns passen ;-). Aber wir haben im Rahmen einer ordentlichen Ausschreibung das Museumsquartier und das Leopold Museum davon überzeugt, dass unser Konzept das Richtige ist und konnten uns so gegen die Mitbewerber durchsetzen.

Das Café Leopold lebt durch seine unmittelbare Nähe zum Leopold Museum auch von Touristen. Wie hoch ist der touristische Gästeanteil?

Gortvai: Aktuell in der Pandemie ist alles anders... momentan haben wir rund 20 % Gäste aus dem Ausland und 80 % heimische Kunden. Normalerweise ist im Café speziell untertags jeder zweite Gast ein Tourist. Wir hoffen wirklich, dass dies bald wieder so sein wird.

Welches Gericht wird im Leopold am liebsten gegessen?

Gortvai: Bestseller sind unsere Ura Makis, gedämpfte Teigtaschen, Poké Bowls, Curries und unser Bulgogi Korean Beef.

Welchen Stellenwert hat die tägliche Versorgung mit frischen Lebensmitteln bei Ihnen und wirkt sich das auf die Qualität des Angebots im Leopold aus? Spielt für Sie die regionale Herkunft eine wichtige Rolle?

Gortvai: Frische, regionale und qualitativ hochwertige Waren sind der Grundbestandteil von gutem Essen. Ohne professionelle Lieferanten wäre unser Business undenkbar.

Im Café spielt natürlich der Kaffee eine wichtige Rolle. Die Melange oder der Cappuccino sind die beliebtesten Kaffeeprodukte. Warum ist die Milch für einen perfekten Leopold-Kaffee so wichtig?

CAFÉ LEOPOLD

Schokoladenmousse mit Schlag und Beeren

EINE SÜSSE VERSUCHUNG FÜR ALLE SCHOKOLIEBHABER
VON GOE KRICAL, KÜCHENCHEFIN IM CAFÉ LEOPOLD

Schmelzen Sie die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad. Danach Eigelb und Ei über dem Wasserbad aufschlagen und mit der Kuvertüre verrühren. Schlagobers aufschlagen und unter die Ei-Schokoladenmasse heben. Füllen Sie die Mousse in Schüsseln und stellen Sie sie für drei Stunden kalt. Vor dem Servieren garnieren Sie die Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Schlagobers.

Zutaten für 4 Portionen

0,5 Liter NÖM Schlagobers, 1 Eigelb, 1 Ei, 200 Gramm dunkle Schokolade (Zartbitter-Kuvertüre), frische Beeren



Gortvai: Milch ist genau so wichtig, wie der Kaffee selbst. Dies gilt insbesondere in Bezug auf die Frische und die Temperatur. Unsere Baristas bereiten jede Melange und jeden Cappuccino mit Liebe zu.

Die ORF-Sommersgespräche finden ja dieses Jahr in der MQ-Libelle statt. Wofür sollten Ihrer Meinung nach PolitikerInnen stehen?

Gortvai: Politik, Religion und Herkunft sind bei uns kein Thema, das gehört nicht in der Gastronomie besprochen, sagt man ja. Persönlich wünsche ich mir von jedem Politiker Ehrlichkeit und das Ziel, Österreich kontinuierlich besser zu machen.

Ein Branchen-Insider hat uns verraten, dass Adam Gortvai wohl zu den legendärsten Partygrößen Wiens zählt, und dennoch stets zuverlässig und pünktlich seine Verantwortung am Tag danach wahrnimmt. Was ist Ihr Geheimnis? Haben Sie einen Tipp?

Gortvai: Ich glaube, ich bin keine legendäre Partygröße. Aber es ehrt mich gerade trotzdem und ich muss schmunzeln. Ich war immer überzeugt, dass es wichtig ist, sein Wort zu halten - und wenn die Nacht mal länger war, als geplant, dann heißt es eben Zähne zusammen beißen.

Wenn Sie die folgenden Schlagworte mit Eigenschaftswörtern kombinieren müssten, welche würden Sie wählen?

Gortvai:

Gastronomie - lebendig
Gast - glücklich
Gastgeber - freundlich
Produkte - qualitativ
Partner - wichtig
Milch - frisch
Café Leopold - leiwand

Herzliche Dank für die Einblicke, Adam!



Prosecco meets Cheese!

Pizzolato und Heinrich - eine sagenhafte Kombi



WENN DER PROSECCO MIT DEM KÄSE ... FOODPAIRING VOM FEINSTEN

Ob Schinken und Honigmelone, Apfel und Sellerie oder Haselnuss und Chili - beim Foodpairing werden verschiedene Geschmacksrichtungen kombiniert, die auf den ersten Blick (Bissen) gar nicht zusammenpassen. Die Hauptaromakomponente der beiden Lebensmittel ist jedoch die gleiche, und daher harmonisiert die besondere Kombination dann doch erstaunlich gut. Der Fantasie sind beim Foodpairing keinerlei Grenzen gesetzt.

Unsere Empfehlung sowohl für erfahrene und unerfahrene Foodpaier:
Pizzolato und Heinrich - garantiert sagenhaft.



Der feine Heinrich - Bergkäse

FEIN-WÜRZIG | 45% F.I.T.

Unser Heinrich ist ein feiner Pinkel. Als Hartkäse wird er aus thermisierter Bio-Heumilch hergestellt. Seine Oberfläche wird mit Rotschmiere behandelt. Reifezeit ca. 3-12 Monate. Mit zunehmendem Alter wird sein Aroma intensiver, kräftiger und würziger.



Pizzolato Spumante Rosé

CHARMANT-FEIN | TRINKTEMPERATUR: 4-6°

Der elegante Pizzolato in Zartrosa besitzt eine fruchtige Harmonie aus einem Hauch von Kirsche und Himbeere. Er ist elegant, frisch und saftig. Die besondere M-USE-Flasche aus einem Projekt von Sustainable Design kann als Vase, Teelicht oder Lampenschirm wiederverwendet werden.



Pizzolato Spumante Pinot Grigio

KNACKIG-FRISCH | TRINKTEMPERATUR: 4-6°

Der freche Pinot Grigio aus Italien präsentiert sich lebendig und frisch. Er vergärt im Stahltank für mindestens 30 Tage. Mit seinem harmonischen Duft nach weißen Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten ist er die ideale Begleitung zu leichten Speisen wie Sushi oder Sashimi.



Pizzolato Spumante Bianco

EXTRA TROCKEN | TRINKTEMPERATUR: 6-8°

Der weiße Pizzolato ist eine prickelnd frische Mischung aus Glera und Chardonnay. Mit seinem Duft von grünen Äpfeln ist er am Gaumen saftig, fruchtig und gleichzeitig ausgewogen. Besonders gut eignet sich dieser italienische Schaumwein als Aperitif.



Die frischen Milchprodukte von NÖM dürfen in der Zutatenliste nicht fehlen.

Ein Catering, das Groß und Klein begeistert

Seit über 20 Jahren verwöhnt MAX Catering seine Kunden mit einer Vielfalt kulinarischer Highlights. Vom kleinen Sektempfang bis hin zu Großevents - der beste Partner in Sachen Catering.

Wir freuen uns sehr, MAX Catering als nöm Frischebotschafter vorzustellen!



MARKUS LAHMER, GESCHÄFTSFÜHRER MAX CATERING,
IM INTERVIEW MIT NÖM GAST

Regionalität wird bei MAX Catering großgeschrieben. Weshalb ist Ihnen der direkte Bezug von österreichischen Herstellern so wichtig?

Lahmer: Schon als Kinder wussten wir, dass die besten Erdbeeren in Omas Garten wachsen! Wir haben das große Glück, in einem Land zu wohnen, in dem fast alles wächst. Regionalität ist nicht nur gut für die Umwelt. Regionale Produkte schmecken meistens auch besser und es ist etwas Schönes, wenn man den Obstbauern seit Jahren persönlich kennt!

Max Catering ist ein Familienbetrieb, was macht diesen Titel so wertvoll für Sie?

Lahmer: Meine Eltern haben MAX Catering 1998 gegründet und ich bin quasi im Betrieb groß geworden. Viele unserer Mitarbeiter sind schon länger bei uns, als ich! Familienbetrieb bedeutet für uns ein respektvolles Miteinander, eine freundliche Atmosphäre und auch Spaß bei der Arbeit.



MAX Catering legt großen Wert auf die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte.



Bei MAX4kids werden 50 % Bio-Lebensmittel verarbeitet.



Unter www.buddy.at können Sie sich ein frisch gekochtes Mittagessen, Brötchen, Fingerfood u.v.m. für das Büro oder für Zuhause bestellen.



Mit viel Liebe gekocht schmeckt es am besten!

Wir sind sehr stolz auf unser Team und unsere Mitarbeiter sind einer der wichtigsten Pfeiler unseres Betriebes. Zudem geht es bei uns sehr persönlich zu und auch bei einer Mitarbeiteranzahl von über 100 sind wir einfach eine große MAX-Familie.

Wer sind Ihre Kunden? Hochzeiten ebenso wie Firmenfeiern?

Lahmer: Genau. Unter anderem. MAX Catering hat 3 Geschäftszweige: MAX4Kids kocht täglich frisch und mit viel Liebe für Schulen und Kindergärten. Unsere Eventcatering-Abteilung kümmert sich um das leibliche Wohl bei Hochzeiten, Firmenfeiern, Sektempfängen usw. buddy.at ist unser jüngstes Projekt und beliefert zum einen Büros in Wien und Umgebung mit täglich frisch gekochtem und einzeln verpacktem Mittagessen. Zudem können Brötchenplatten, Fingerfood, Getränke, warmes Buffet, Desserts, Kuchen usw. einfach online bestellt werden. Ein Catering zum selbst zusammenstellen und planen. Ohne Personal, aber mit der MAX-Qualität.

Welche Veranstaltungs-/Catering-Größen können Sie bewerkstelligen? Stoßen Sie manchmal logistisch an Ihre Grenzen?

Lahmer: Aufgrund unserer Größe sind Großveranstaltungen mit über 5.000 Personen kein Problem. Wir verköstigen aber auch kleinere Feiern und Events ab 50 Personen. An Grenzen stößt man immer ;-)

Das liegt aber meistens nicht an der Logistik! Oft ist es einfach eine fehlende Steckdose oder ein Eingang, den man nicht findet :D Mit unserem erfahrenen Team müssen wir uns darüber aber keine Sorgen machen. Jahrelange Erfahrung und Spaß bei der Arbeit lösen die meisten Probleme im Handumdrehen und wir machen gerne das „Unmögliche“ möglich, bzw. - wir versuchen es zumindest.

Wie viele Schulen und Kindergärten beliefern Sie täglich? Wie viele Kinder versorgen Sie täglich in den Kindergärten und Schulen?

Lahmer: Wir beliefern ca. 140 Standorte, das heißt, wir kochen täglich Essen für etwa 21.000 Kinder. Und das alles in unserer Küche in Oberlaa. Jeden Morgen um 4 wird dort gekocht und gebraten, geschnipselt und gebacken!

Was kommt in den Schulen und Kindergärten auf den Tisch? Wie sieht so ein klassisches Mittagessen aus?

Lahmer: Wie bereits erwähnt, kochen wir gerne mit qualitativ hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten. Unsere ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen arbeiten gemeinsam mit unseren Köchen an der Entwicklung von abwechslungsreichen, gesunden und schmackhaften Menüs



*Regionalität ist nicht nur gut für die Umwelt.
Regionale Produkte schmecken meistens auch besser ...*

Markus Lahmer,
Geschäftsführer MAX Catering

für die Kinder. Der absolute Renner bei den Kids sind unsere Linsen-Bolognese und die Gemüselasagne! Was uns sehr freut, denn so manche Eltern raufen sich die Haare, wenn es ums Thema Gemüse und Kinder geht! Unsere Rezepte und Tipps und Tricks werden auch auf unserem Instagram Kanal geteilt (@max_und_lotte)!

MAX Catering ist unter anderem durch die hochwertige Versorgung niederösterreichischer Schulen und Kindergärten bekannt geworden. Ein hartes und vor allem preislich sensibles Pflaster.

Wie schaffen Sie es, sich hier vom Markt abzuheben?

Lahmer: Schon mein Papa sagte immer: „Jeder zufriedene Gast ist besser als jede Werbung!“ und danach richten wir uns immer noch. Wir schauen, dass die Qualität passt und dass wir für unsere Kunden da sind. Natürlich ist es oft schwer, mit den großen Unternehmen mitzuhalten, aber wir bemühen uns sehr, ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis zu halten. Aus jeder Krise kann man etwas lernen.

Was nehmen Sie für Ihr Unternehmen aus der Corona-Pandemie mit?

Lahmer: Die Corona-Pandemie hat uns als Team sehr zusammengeschweißt. Unser Team hat super reagiert und mit all der Ungewissheit, den Unsicherheiten und oftmals sehr spontanen Änderungen ganz klasse zusammengearbeitet. Wir haben die Zeit genutzt, um für die Wiener

Tafel zu kochen. Wir haben viele neue Ideen gesammelt, Rezepte überarbeitet und die Zeit trotz Kurzarbeit, abgesagten Events, geschlossenen Schulen und Kindergärten mit viel positiver Energie überstanden. Wir freuen uns aber jetzt auf ein - hoffentlich - normales Schuljahr!

Die Partnerschaft zwischen nöm Gast und MAX Catering besteht schon seit vielen Jahren, was macht diese Beziehung für Sie so besonders?

Lahmer: Wir sind zum einen von der Qualität der Produkte überzeugt und vertreten die gleichen Werte. Regionalität und Qualität sind für uns sehr wichtig. Zudem ist nöm Gast ein verlässlicher Partner.

Herzlichen Dank für Ihre Zeit, Herr Lahmer!



Über MAX Catering

Als Familienunternehmen mit Sitz in Wien Oberlaa verwöhnt MAX Catering große und kleine Gäste seit fast 20 Jahren mit einer Vielzahl kulinarischer Highlights. Qualität, Regionalität und absolute Frische stehen dabei seit jeher an erster Stelle. _____



MAX - Catering GmbH
Friedhofstraße 6
A-1100 Wien, Oberlaa
www.max-catering.at

Es lebe die Frische!

Salate von Wiegert

WENN ES MAL WIEDER SCHNELL GEHEN MUSS UND WENIG ZEIT ZUM KOCHEN BLEIBT, DANN IST NICHT ZWANGSLÄUFIG UNGESUNDES FAST-FOOD DIE EINZIGE ALTERNATIVE. DIE FRISCHEN SALATMISCHUNGEN VON WIEGERT SIND DAS PERFEKTE BEISPIEL DAFÜR. GESUNDES ESSEN OHNE KOMPROMISSE - FÜRS BÜRO, DIE SCHULE ODER ZUHAUSE.



MARINIERTER BULGUR MIT MOZZARELLA

Marinierter Bulgur mit Mozzarella und verschiedenen Toppings.

Art.-Nr. 62638



MARINIERTER BULGUR MIT RÄUCHERTOFU

Marinierter Bulgur mit Räuchertofu und verschiedenen Toppings.

Art.-Nr. 62639



MARINIERTER COUSCOUS MIT HIRTENKÄSE

Marinierter Couscous mit Hirtenkäse und verschiedenen Toppings.

Art.-Nr. 62637



MARINIERTER QUINOA MIT HUHN

Marinierter Quinoa mit Huhn und verschiedenen Toppings.

Art.-Nr. 63636



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