

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 2 | 2024



**CAFÉ ENGLÄNDER
PRATERSTERN**

NEUER NÖM FRISCHEBOTSCHAFTER

**DANONE IM FOKUS:
FÜR EINE GESÜNDERE
ZUKUNFT**

**BRIMI MOZZARELLA:
SÜDTIROL IN KULINARISCHER
REINFORM**

**SOMMERDRINKS:
FRUCHTIGE KLASSIKER
& KREATIVE KREATIONEN**



FÜR MEHR GENUSS



high
protein

ohne
zucker
zusatz

fett
arm

laktose
frei

jetzt
neu!



**Proteinpower,
die schmeckt.**

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.



Liebe Leserin, lieber Leser!

Wir freuen uns, Sie zu einer neuen Ausgabe unserer Kundenzeitung begrüßen zu dürfen!

Im Fokus steht diesmal der Hersteller Danone. Erfahren Sie mehr über die Geschichte und die Innovationskraft dieses traditionsreichen Unternehmens, das seit Jahrzehnten für Qualität und Nachhaltigkeit steht. Besonders stolz sind wir, Ihnen den renommierten Gastronomen Christian Wukonigg und sein neuestes Projekt, das Café Engländer am Praterstern, zu präsentieren. Als neuer NÖM Frischebotschafter repräsentiert er sich als Förderer der regionalen Milchkultur in bester Qualität mit höchstem Augenmerk auf nachhaltige Ressourcen. Ein weiteres Highlight ist der Brimi Mozzarella aus Südtirol. Dieser Käse überzeugt nicht nur durch seinen einzigartigen Geschmack, sondern auch durch seine erstklassige Qualität. Für die heißen Tage haben wir eine Auswahl an erfrischenden Sommerdrinks zusammengestellt. Ob fruchtig, spritzig oder exotisch – unsere Rezepte sorgen für die perfekte Abkühlung und machen jeden Sommertag zu einem Genuss.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die schönen Seiten des Lebens – mit unseren Produkten und den Geschichten dahinter.

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH



Inhaltsverzeichnis Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.	Danone im Fokus 04	Café Engländer am Praterstern 06	NÖM Frischebotschafter 10
	Brimi: Mozzarella aus Südtirol 12	Sommerdrinks für heiße Tage 16	Mozzarella ohne Tomate 22

IMPRESSUM Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: nöm Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien, www.noem-gast.at, Geschäftsführer: Thomas Tirmantinger, Andreas Hofbauer, 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-hafnerl.at, Fotos: Ben Leitner www.benleitner.com, Hersteller, NÖM AG, nöm Gast Lebensmittel GmbH, www.stock.adobe.com, elements.envato.com, 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: Ben Leitner



Danone im Fokus

NACHHALTIGE INNOVATIONEN UND PARTNERSCHAFT
FÜR EINE GESÜNDERE ZUKUNFT

In einem exklusiven Interview mit Danone erhalten wir Einblicke in die strategischen Ziele des Unternehmens. Danone verbessert die Lebensqualität durch gesunde Ernährung, von der Geburt bis ins hohe Alter. Mit über 1.000 optimierten Produkten und innovativen Initiativen entlang der Wertschöpfungskette nutzt Danone lokale Esskulturen und Ernährungsbedürfnisse als Grundlage.

Welche strategischen Ziele verfolgt Danone im Bereich der Lebensmittelherstellung und -verteilung?

Danone möchte durch gesunde Ernährung und Beratung die Lebensqualität möglichst vieler Menschen verbessern – von der Geburt bis ins hohe Alter. Mit diesem Ziel vor Augen bieten wir ein Portfolio mit mehr als 1.000 verschiedenen hochwertigen Produkten für jedes Lebensalter an, das wir kontinuierlich nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen optimieren und ergänzen. Mit unseren Partner*innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette treiben wir dabei verschiedenste Initiativen voran. Dabei hilft uns nicht zuletzt unsere elementare Kenntnis von lokalen Esskulturen und speziellen Ernährungsbedürfnissen.

Wie beschreiben Sie die Zusammenarbeit zwischen Danone und nöm Gast und welche Vorteile sehen Sie für beide Unternehmen daraus?

Danone schätzt die langjährige Zusammenarbeit mit nöm Gast sehr und freut sich mit ihr einen Partner gefunden zu haben, der auch jeglichen Institutionen im Gesundheitswesen die Produkte zur Verfügung stellt. Unsere Produkte erfreuen sich an langjähriger Bekanntheit und Beliebtheit und fügen sich demnach optimal in das Sortiment und das Angebot von nöm Gast ein.

Inwiefern unterstützt Danone nöm Gast mit Produkten?

Aktuell vertreiben wir über nöm Gast eine große Auswahl unserer Milchfrische-Produkte wie Fruchtzwerg, Dany & Sahne und Obstgarten. Zudem dürfen wir ein breites Sortiment an Milchalternativen anbieten.

Können Sie uns Einblicke in die Forschungs- und Entwicklungsarbeit von Danone geben?

In unseren Forschungszentren arbeiten wir seit über 100 Jahren an

der kontinuierlichen Weiterentwicklung unseres Produktportfolios. Was heute ungewöhnlich klingt, waren die Anfänge unserer Danone Milchfrischeprodukte. Schon 1919 begann unser Gründervater Isaac Carasso mit der Herstellung von Joghurt für Kinder mit Darminfektionen unter Verwendung von Kulturen des Pasteur-Instituts. In den 1920er Jahren verkaufte er seine ersten Joghurts in Apotheken in Barcelona, bevor er in Lebensmittelgeschäfte expandierte.

So stehen wir seit über 100 Jahren für ausgezeichnete Forschungs-kompetenz und -erfahrung im Bereich Milchsäurebakterien. Weltweit haben wir über 1.250 Mitarbeitende, die in der Wissenschaft und der Forschung in unserem Auftrag tätig sind. Das Herz der Danone-Forschung befindet sich in Saclay bei Paris: Das „Daniel Carasso Research & Innovation Center“ verbindet Innovation und Trendentwicklung mit modernster Grundlagenforschung und Qualitätssicherung.

Unsere rund 550 hochspezialisierten Mitarbeitenden garantieren höchste Qualität – unabhängig von Produkt oder Produktionsstandort. Damit dies auch weiterhin so bleibt, steht unser Forschungs- und Entwicklungsteam mit rund 200 international renommierten Gesundheits- und Ernährungsexpertinnen und -experten weltweit in Kontakt.

Wie beurteilen Sie die Bedeutung von Innovation und Produktanpassung für Danone?

Wir stellen Verbraucher*innen und unsere Kund*innen konsequent in den Mittelpunkt aller Aktivitäten. Daher haben deren spezifische Anforderungen eine hohe Bedeutung für uns. Es geht dabei nicht immer nur um Produktinnovationen, sondern auch darum, bestehende Potenziale zu erkennen, das Kernportfolio zu stärken und bessere Wege zu finden, unsere Marken und Produkte stark aufzustellen für die Zukunft.

Welche langfristigen Pläne hat Danone für die Zusammenarbeit mit Unternehmen im Bereich der Pflegeernährung?

Wir wollen durch Ernährung und Beratung die Lebensqualität möglichst vieler Menschen verbessern – von der Geburt bis ins hohe Alter. Dabei spielen natürlich auch Partnerschaften mit relevanten Akteuren in der Lebensmittelversorgung eine wichtige Rolle und werden dies auch weiterhin tun.

Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit in der Produktions- und Lieferkette von Danone?

Unsere Gesundheit und die des Planeten sind untrennbar verbunden. Ernährungsgewohnheiten beeinflussen unser Wohlbefinden und die Umwelt. Daher setzt Danone auf nachhaltige Produktionsmethoden, minimale Verschwendung und Wiederverwendung von Rohstoffen. Mit unserer Vision „One Planet. One Health“ streben wir ein harmonisches Miteinander von Mensch und Natur an.

Unser Ziel ist es, bis 2050 keine Emissionen mehr zu verursachen, unterstützt durch die „Science-Based Targets“-Initiative. Bis 2030 wollen wir die Kohlenstoffemissionen deutlich reduzieren. Danone wurde mehrfach vom „Carbon Disclosure Projekt (CDP)“ ausgezeichnet und plant, die Methanemissionen in der Frischmilch-Lieferkette bis 2030 um 30 % zu senken. Wir arbeiten eng mit Landwirten und Partnern wie dem „Environmental Defense Fund“ zusammen, um diese Ziele zu erreichen.

Wie reagiert Danone auf die sich verändernden Bedürfnisse und Anforderungen des Gesundheitswesens und der Pflegeindustrie?

Indem wir nahe bei unseren Kund*innen und Partner*innen sind. In Situationen, in denen Menschen auf eine besondere Ernährung angewiesen sind, kommen häufig Fragen auf. Seien es Unsicherheiten bezüglich der richtigen Produktwahl, der Anwendung oder der Inhalts-

stoffe – Eltern, Patienten, Angehörige und auch Fachkräfte im Gesundheitswesen brauchen oftmals fachliche Unterstützung, einen Rat oder hin und wieder einfach nur ein offenes Ohr.

Aus diesem Grund bieten wir seit über 35 Jahren aktive Unterstützung durch Expertenteams, die nicht nur Fragen zu den Produkten beantworten, sondern auch kompetente Berater für die wichtigsten Themen rund um spezielle medizinische Ernährung für Kinder und Erwachsene im Krankheitsfall sind.

Unsere Gesundheits- und Krankenpfleger sind beispielsweise voll und ganz auf medizinische Ernährungsempfehlungen spezialisiert. Sie unterstützen alle Beteiligten bei der Erstellung von individuellen Ernährungsempfehlungen, erleichtern das Entlassmanagement (Überleitungsmanagement) in Kliniken und sichern so einen reibungslosen Übergang in den ambulanten Bereich. Mit diesem Service tragen wir dazu bei, dass sich Patient*innen und Angehörige leichter in der neuen Situation zurechtfinden und sich jederzeit gut aufgehoben fühlen.

Welche Innovationen und Entwicklungen plant Danone?

Qualität steht bei Danone an erster Stelle. Von der Milch unserer Landwirte bis zu allen Rohstoffen unterziehen wir den gesamten Produktionsprozess strengen Kontrollen. Diese enden nicht an den Werkstoren, sondern erstrecken sich auch auf unsere Logistikzentren, um Hygiene, Kühlketten, Verpackungsschäden und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Produkte werden nur dann an den Handel geliefert, wenn alle Analysen erfolgreich abgeschlossen sind.

Unsere langjährige Präsenz und lokale Verwurzelung in Österreich ermöglichen uns ein präzises Forecasting und schnelle, individuelle Lösungen bei Problemen. //



CAFÉ ENGLÄNDER

Namensgebung und kulturelles Erbe

Der Name „Café Engländer“ ist eine Hommage an die Wiener Kaffeehauskultur und ehrt den Schriftsteller Peter Altenberg, dessen Geburtsname Richard Engländer war.

Foto: Stadtgraben



Café Engländer Praterstern

NEUZUGANG IM ERLESENEN KREISE DER NÖM FRISCHEBOTSCHAFTER

Fotos: Ben Leitner



Christian Wukonigg hat mit dem Café Engländer eine Wiener Institution geschaffen, die für ihre hohe Qualität und traditionelle Atmosphäre bekannt ist. Mit der Eröffnung eines zweiten Café Engländer hat er einen weiteren Schritt gewagt, und zwar am Praterstern.

Eine neue Herausforderung am Praterstern

Christian Wukonigg hatte ursprünglich nicht geplant, ein zweites Café Engländer zu eröffnen. Doch als die Gelegenheit kam, ein neues Lokal am Praterstern zu eröffnen, änderte er seine Meinung schnell. „Im ersten Moment habe ich auch gedacht: Praterstern? Naja“, gibt Wukonigg zu. Aber als er den Platz besuchte, war er sofort begeistert. „Die Lage ist großartig, mitten im zweiten Bezirk, mit 100.000 Menschen im direkten Einzugsgebiet. Der Praterstern hat eine neue, positive Energie und bietet eine freie, luftige Atmosphäre“, erklärt Wukonigg.

Ein lebendiges Wiener Kaffeehaus

Das Café Engländer entstand aus dem Wunsch heraus, die Wiener Kaffeehauskultur wiederzubeleben. Wukonigg wollte einen Ort schaffen, an dem Menschen sich treffen, diskutieren und das Leben

genießen können. Eine Bar war für ihn ein wesentliches Element, um diesen lebendigen Raum zu gestalten. Diese Philosophie hat er auch am Praterstern umgesetzt. Das neue Lokal befindet sich in einem denkmalgeschützten Gebäude, das früher eine Polizeistation war, und bietet eine einzigartige Architektur mit einem sternförmigen Grundriss. Inmitten der Straßenbahngleise und den brummenden Wiener-Linien-Bussen wird hier traditionelle Wiener Küche serviert, einschließlich vegetarischer Optionen. Das Lokal bietet insgesamt rund 80 Plätze im Innenbereich und weitere 80 Plätze im Außenbereich.

Die logische Weiterentwicklung

Wukonigg erklärt, dass das zweite Café Engländer eine natürliche Weiterentwicklung seines Konzepts sei. Die Bar wurde verbreitert, um eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen, und aus dem Take-Away-Teil des ehemaligen Lokals wurde ein Gastraum.

Patrick Pannosch, Küchenchef und gastronomische Leitung mit Christian Wukonigg



Vom Buchhändler zum Gastronom

Christian Wukonigg begann seine berufliche Laufbahn als Buchhändler. Nach einer Phase als Antiquar in der Schönlaterngasse wechselte er ins Gastronomiefach. Er übernahm das damals angesagte Lokal „Panigl“ und eröffnete 1991 schließlich das Café Engländer. Für Wukonigg war das Kaffeehaus stets ein Ort der menschlichen Begegnung und des lebendigen Austauschs.

CAFÉ ENGLÄNDER PRATERSTERN

1020 Wien, Praterstern 9
www.cafe-englaender.com

Qualität und Tradition als Markenzeichen

Das Café Engländer zeichnet sich durch hohe Qualität bei Speisen, Getränken und Service aus, gepaart mit einer entspannten Atmosphäre. Wukonigg betont die Wichtigkeit traditioneller Servicekultur, bei der die Gäste gesiezt und professionell bedient werden. Diese Kombination hat das Café zu einem beliebten Treffpunkt in Wien gemacht. Als NÖM Frischebotschafter kann Wukonigg die Qualität seines Cafés nach außen tragen. Er lobt die hervorragende Zusammenarbeit, die großartige, flexible und schnelle Logistik sowie die immer freundlichen MitarbeiterInnen von nöm Gast. Diese Partnerschaft passt perfekt in das Konzept des Café Engländer und trägt zur hohen Qualität der angebotenen Produkte bei. Eine besondere Herausforderung sind die begrenzten Lagerkapazitäten. Daher ist es besonders wichtig, einen Partner zu haben, der täglich kleinere Mengen liefert, sodass keine zusätzlichen Lagerkosten anfallen. Außerdem kann nöm Gast eine geschlossene Kühlkette garantieren und somit höchste Frische und Qualität sicherstellen.

Ein neues Kapitel für das Café Engländer

Christian Wukonigg sieht großes Potenzial im Praterstern, der durch geplante Verbesserungen und das Alkoholverbot wieder zum lebendigen Treffpunkt des Bezirks werden soll. Er möchte zeigen, dass auch dieser Platz die gleiche hohe Qualität wie der erste Bezirk bieten kann.

*Mitmachen
& gewinnen!*

Beantworten Sie diese Frage & gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von EUR 100,- vom Café Engländer Praterstern.

Wer ist der Namenspatron des Café Engländer?

Schicken Sie uns Ihre Antwort bis 31. Juli 2024 an office@noem-gast.at. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.

Klare Formen, helles Ambiente

Das Café Engländer am Praterstern besticht durch sein modernes und stilvolles Ambiente. Das Interieur ist klar und hell gestaltet, kombiniert edle Materialien mit einer minimalistischen Linienführung und schafft so eine einladende und gemütliche Atmosphäre. Besonders reizvoll ist der Außenbereich, der einen schönen Blick auf den belebten Praterstern bietet, was vor allem an sonnigen Tagen sehr geschätzt wird.

Frühstück zelebrieren

Besonders das Frühstücksangebot ist vielfältig und köstlich, was das Café zu einem beliebten Treffpunkt für Frühstücksliebhaber in Wien macht. Ob für ein entspanntes Frühstück am Wochenende oder ein schnelles Frühstück vor der Arbeit, das Café Engländer bietet für jeden Geschmack das Richtige.



Foto: Ben Leitner



Der Schulverein De La Salle setzt auf regionale Milchkultur, als NÖM Frischebotschafter hat er eine Kuhpatenschaft am Milchhof Steiner in Neusiedl bei Hernstein übernommen und überzeugt sich selbst vom Tierwohl.

Frische inspiriert.

NÖM Frischebotschafter

WO QUALITÄT UND REGIONALITÄT AN ERSTER STELLE STEHT.

Was zeichnet einen NÖM Frischebotschafter aus?

Die NÖM Frischebotschafter verstehen sich als Förderer der regionalen Milchkultur in bester Qualität mit höchstem Augenmerk auf nachhaltige Ressourcen. Die enge Zusammenarbeit zwischen Gastronom und Lieferant gewährleistet außerdem die 100 %ige Nachvollziehbarkeit der NÖM Milch aus Niederösterreich, dem angrenzenden Burgenland sowie aus der östlichen Steiermark.

In den Partnerbetrieben der offiziellen Frischebotschafter mit Zertifikat und Kuhpatenschaft werden ausschließlich Milchprodukte der NÖM verarbeitet. Eine Karte mit einer exklusiven und kreativen Auswahl an köstlichen Rezepten aus der NÖM Produktpalette, die der Gastronom frisch zubereitet, eröffnet dem Gast ein besonderes Geschmackserlebnis. Dank punktgenauer Lieferung mit den frischen NÖM Produkten wird der Frischebotschafter seinem Namen auch gerecht. Dafür sorgen wir – der Frischespezialist von NÖM! Dank der Flexibilität unserer Logistik und der maßgeschneiderten und kundenorientierten Frishekonzepete sind wir der perfekte Partner für die NÖM Frischebotschafter und aller kreativen und engagierten Gastronomiebetriebe.

NÖM Frischebotschafter bieten ihren Gästen nur das Beste.

Mit kulinarischer Expertise und handwerklichem Können zaubern sie aus den Milchprodukten der NÖM eine exklusive Auswahl an Speisen, Gerichten und Getränken. Dabei entsteht Neues oder wird Traditionelles neu interpretiert.



NÖM Frischebotschafter sind Gastronomen aus Leidenschaft und mit Begeisterung. Sie sind kreativ und modern, setzen auf Bewährtes und probieren Neues aus, sie verwöhnen ihre Gäste und sorgen für das perfekte kulinarische Erlebnis. Vom frühen Frühstück über den Snack zwischendurch bis hin zum Late-Night-Dinner. Sie achten dabei stets auf frische Produkte, saisonale Angebote und arbeiten mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln und Zutaten.

Alles frisch.

Handwerkliches Können macht das Gute der Milch zu etwas Besonderem. NÖM Frischebotschafter wissen, wo ihre Milch herkommt. Sie sind Top-Gastronomen und arbeiten ausschließlich mit NÖM-Milchprodukten: weil sie größten Wert auf Qualität, exzellenten Geschmack und Frische legen. Und weil die liebevoll veredelten Milchprodukte der NÖM immer aus regionaler Milch, erlesenen Zutaten und nach ausgewählten Rezepturen hergestellt werden.

Regionale Spitzengastronomie

NÖM Frischebotschafter sind Restaurants, Gaststätten, Wirtshäuser, Eisalons, Bars und Cafés – eine bunte Mischung aus urbaner, moderner und anspruchsvoller Gastronomie. Mit viel Liebe kreieren und bereiten sie aus frischen NÖM-Milchprodukten außergewöhnliche Köstlichkeiten zu. Und setzen sich damit auch für den Erhalt der regionalen (Land-) Wirtschaft ein. Das hat die NÖM inspiriert, sie zu Frischebotschaftern zu ernennen.

Sie möchten mehr darüber erfahren oder selbst NÖM Frischebotschafter werden? Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
office@noem-gast.at | Tel.: +43 1 688 80 60

Foto: Brimi

*Brimi setzt auf beste Bergbauermilch
aus den Südtiroler Alpen*



Mozzarella aus Leidenschaft

MIT JEDEM BISSEN SÜDTIROL IN SEINER REINSTEN FORM



Seit Jahrzehnten gehört Brimi zu den führenden Mozzarellaherstellern Italiens. Im Interview mit Zeno Staffler, Export Manager Brimi.

Guten Tag, Herr Staffler. Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für dieses Interview nehmen. Brimi ist bekannt für seine hochwertigen Milchprodukte. Können Sie uns etwas über die Herkunft der Milch erzählen, die für Ihre Produkte verwendet wird?

Zeno Staffler: Die Milch für unsere Brimi-Marke stammt zu 100% von unseren ca. 1000 Mitgliedsbauern, die sich im Umkreis von ca. 30 Kilometern vom Milchhof in Vahrn/ Brixen befinden. Sie liefern uns an 365 Tagen im Jahr gentechnikfreie Bio-, Heu-, und Bergbauermilch.

Wie stellen Sie sicher, dass die Qualität Ihrer Produkttests auf höchstem Niveau bleibt?

Um sicherzustellen, dass die Qualität unserer Produkte stets auf höchstem Niveau bleibt, setzen wir auf ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem. Dieses umfasst zahlreiche Maßnahmen und fängt bereits bei Vorgaben zu Aufzucht und Haltung der Tiere unserer Mitgliedsbauern an. Unsere Mitglieder besitzen jeweils eine nur kleine Anzahl an Milchkühen, um sie artgerecht halten zu können. Die Herkunft sowie die artgerechte Haltung der Milchkühe werden regelmäßig kontrolliert, genauso wie die Rohmilch, welche wir tagtäglich beziehen. Für die Rückverfolgbarkeit der Milch werden modernste Techniken aufgewendet: Jährlich werden über 75.000 mikrobiologische und 260.000 chemische Analysen und 19.500 Verkostungen durchgeführt, welche die Qualitätsgrundlage für die folgende Milchverarbeitung bilden. Ebenso

wird die Milchgewinnung – also der Melkvorgang – vom zuständigen Amtstierarzt überwacht. Brimi kontrolliert laufend die Qualität der Milch und stellt sie durch qualitätsabhängige Bezahlung sicher.

Können Sie uns etwas über die Herkunft der Rohstoffe, die in Ihren Produkten verwendet werden, erzählen? Woher beziehen Sie diese?

Da Mozzarella zum größten Teil aus Milch besteht, ist Milch auch unser Hauptrohstoff. Diese beziehen wir, wie oben bereits beschrieben, von unseren knapp 1000 Mitgliedsbauern.

Wie unterscheidet sich Brimi Mozzarella von konventionellen Produkten der Mitbewerber?

Im Vergleich zu unseren Mitbewerbern kontrollieren wir die gesamte Wertschöpfungskette selbst, angefangen vom Rohstoff, über den Transport der Milch, die Verarbeitung und die Auslieferung unserer Produkte an den Kunden. Unsere Milch beziehen wir von kleinstrukturierten Bergbauernhöfen, die durchschnittlich 15 Kühe halten. Unsere Bauern kennen ihre Tiere beim Namen und haben noch einen persönlichen Bezug zum Tier. Diese Hingabe und Leidenschaft unserer Bauern schlägt sich in der Qualität der Milch und somit in unseren Produkten nieder. Als Brimi leben wir unser Markenversprechen "Genuss mit Verantwortung" Tag für Tag. Bei allem, was wir tun, behalten wir immer Mensch, Tier und Umwelt fest im Auge.

Nachhaltigkeit ist ein immer wichtigeres Thema. Wie stellt Brimi sicher, dass seine Produktionsprozesse nachhaltig sind?

Nachhaltig handeln ist für uns als Genossenschaft von Anbeginn in unserer DNA und unseren Werten verankert und nicht aus einer Markenstrategie entstanden. Nachhaltigkeit fängt bei uns bereits bei unseren Mitgliedern an. Wie anders könnten unsere Mitglieder auf ihren Höfen handeln, flächenbezogen als so, dass die Natur intakt und die Basis der Bewirtschaftung für ihre Kinder erhalten bleibt.

Mit der Umweltzertifizierung ISO 14001 verpflichtet sich unser Milchhof, verantwortungsbewusst mit den natürlichen Ressourcen umzugehen. Im Zentrum der ISO 14001 steht der systematische Aufbau eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses, welcher unter anderem einen effizienten Energie- und Rohstoffeinsatz sowie die Abfallminimierung und eine gezielte Risikovorbeugung umfasst. Im Rahmen der integrierten Umweltgenehmigung kontrollieren wir unsere Emissionen bezüglich Luft, Lärm, Wasser und Abfall.

Mit der flächenbezogenen Landwirtschaft haben wir auch Maßnahmen zum Klimaschutz eingeführt. Die Regelung zur flächenbezogenen Milchproduktion ist seit 01.01.2019 in Kraft und im Statut des Milchhofs verankert. Erklärtes Ziel ist dabei, die Anzahl der Tiere mit der Futterfläche in Einklang zu bringen. Ein gesunder Lebensraum ist für alle wichtig. Nicht nachhaltige Entwicklungen wie z.B. hohe Nährstoffüberschüsse und der Rückgang der Artenvielfalt in intensiv genutzten Landschaften werden daher besonders kritisch hinterfragt. Für uns ist es von großer Wichtigkeit zu wissen, woher die Produkte kommen und wie sie hergestellt werden. Um daher auf dem globalen und auf industrielle Produktion ausgerichteten Markt der landwirtschaftlichen Produkte bestehen zu können, ist die lokale, kleinstrukturierte Landwirtschaft gefordert, auf eine nachhaltige Grünlandbewirtschaftung und eine qualitativ hochwertige Produktionsweise zu setzen. Einerseits kann bei entsprechender Kundennachfrage durch eine solche Marktdifferenzierung die Wertschöpfung des Produktes gesteigert werden, andererseits sind wir unserer Umwelt eine derartige Produktionsweise schuldig.

Gerade unsere Südtiroler Bergbauern versuchen seit vielen Generationen das begrenzte und kostbare Gut „Boden“ nachhaltig zu bewirtschaften. Um diesen neuen Markt- und Umweltaforderungen gerecht zu werden, verpflichtet sich unsere Genossenschaft und ihre Mitglieder zu einer nachhaltigen Produktionsweise, und zwar indem sie sich klare Regeln für eine flächenbezogene Milchproduktion setzen.

Brimi hat kürzlich laktosefreien und fettarmen Mozzarella in sein Programm aufgenommen. Welche Vorteile bieten diese neuen Produkte?



Brimi

Mozzarella lactosefrei

125 g | BE=Karton zu 8 Beutel
Art.-Nr. 53455

Mit dieser Entscheidung möchten wir den Bedürfnissen unserer vielfältigen Kundschaft gerecht werden und sicherstellen, dass jeder die Möglichkeit hat, leckere Produkte zu genießen, unabhängig von individuellen Ernährungsanforderungen. Mit einem Laktoseanteil von weniger als 0,01 % sind unsere laktosefreien Produkte ideal für diejenigen, die an Laktoseintoleranz leiden und trotzdem nicht auf ihre Lieblingsmilchprodukte verzichten möchten. Gleichzeitig bieten unsere fettarmen Varianten eine hervorragende Option für alle, die auf eine kalorienbewusste Ernährung achten und dennoch nicht auf Genuss verzichten möchten.

Können Sie näher erläutern, wie diese Produkte in Krankenhäusern und Pflegeheimen eingesetzt werden können?

Durch den Einsatz dieser speziellen Produkte können Krankenhäuser und Pflegeheime ihre Versorgungsqualität verbessern und eine patienten- und bewohnerorientierte Ernährung sicherstellen. Laktosefreie Produkte sind besonders wichtig für Patienten und Bewohner mit Laktoseintoleranz, die dadurch Beschwerden wie Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen vermeiden können. Dies fördert ihr allgemeines Wohlbefinden und trägt zur schnelleren Genesung bei.

Fettarme Produkte unterstützen eine kalorienbewusste und herzgesunde Ernährung. Dies ist besonders vorteilhaft für ältere Menschen und Patienten mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht oder anderen gesundheitlichen Einschränkungen, bei denen eine fettarme Diät empfohlen wird.

Zum Abschluss, wie sehen Sie die Zukunft von Brimi in Bezug auf Innovation und Produktentwicklung?

Innovation und Produktentwicklung sind zentrale Säulen unserer Unternehmensphilosophie. Wir sind stolz darauf, in der Vergangenheit immer wieder als Vorreiter neue Wege beschritten zu haben. Wir waren z.B. in Italien eines der ersten Unternehmen, das eine Heumilch-Mozzarella auf den Markt gebracht und sind bis heute eines der wenigen Unternehmen, das eine Heumilch-Mozzarella im Sortiment hat. Auch beim laktosefreien Mozzarella waren wir unter den Ersten, die dieses Produkt auf den Markt gebracht haben.

Auch in Zukunft werden wir bei Brimi auf Innovation setzen. Dabei behalten wir den Markt und Trends fest im Auge. Unser Ziel ist es jedoch immer, ein qualitativ hochwertiges Produkt herzustellen, das Erwartungen nicht nur erfüllt, sondern im Idealfall sogar übertrifft.

Vielen Dank für das Interview!



Brimi

Mozzarella Amonia -40%

100 g | BE=Karton zu 8 Beutel
Art.-Nr. 53456



Foto: Brimi

Mozzarella

Der Klassiker aus Italien

Herkunft

Mozzarella, ursprünglich aus Süditalien stammend, ist wohl einer der bekanntesten und beliebtesten Käsesorten weltweit. Der traditionelle Mozzarella wird aus Büffelmilch hergestellt und trägt den Namen Mozzarella di Bufala Campana, der ausschließlich in bestimmten Regionen Italiens produziert werden darf. Es gibt jedoch auch zahlreiche Varianten aus Kuhmilch, die als Fior di Latte bezeichnet werden.

Herstellung

Die Herstellung von Mozzarella umfasst das Erhitzen der Milch, das Hinzufügen von Lab und Milchsäurebakterien, um die Milch zu gerinnen. Der entstehende Käsebruch wird dann geschnitten, erhitzt und geknetet, bis eine elastische Masse entsteht. Diese wird in Kugeln oder Zöpfe geformt und in Salzlake eingelegt, um den charakteristischen milden und leicht salzigen Geschmack zu entwickeln.

Geschmack und Verwendung

Mozzarella zeichnet sich durch seine feste, aber dennoch weiche und elastische Textur aus. Der Geschmack ist mild und leicht milchig, was ihn zu einem vielseitigen Begleiter in der Küche macht.



Im Film »The Big Lebowski« ist der Schauspieler Jeff Bridges untrennbar mit einem Glas »White Russian« verbunden.



Sommerdrinks für heiße Tage

FRUCHTIGE KLASSIKER & KREATIVE KREATIONEN

Entdecken Sie eine Auswahl erfrischender Cocktails, die perfekt für warme Sommertage sind. Ob für die Gartenparty, den Strand oder einen entspannten Abend auf der Terrasse - hier finden Sie garantiert Ihren neuen Lieblingsdrink.

Fotos: Ben Leitner

Kaffee mit Schuss:

The Big Lebowski

6 cl Wodka

3 cl Kahlúa (Kaffeelikör)

3 cl NÖM Schlagobers oder NÖM Milch

Schlagobers leicht anschlagen, Tumbler mit Eiswürfeln füllen, Wodka und Kaffeelikör ins Glas geben und umrühren. Mit dem Obers toppen und nochmal kurz umrühren.

Man kann auch alle Zutaten in den Shaker geben und kräftig abshaken, dann in ein Glas ohne Eis einschenken. Hierbei entsteht ein schöner Schaum und der Drink schmeckt ebenso gut.



Erfrischend zitronig:
Limoncello Maracuja Spritz

5 cl Limoncello auf Eis
6 cl Rauch Maracuja Saft
Mit Frizzante aufgefüllt,
dekoriert mit Bio Zitrone
und Minze.



Beerig spritzig:
Lillet Wild Berry

5 cl Lillet blanc auf Eis
mit Schweppes Wildberry
aufgießen und
mit Orange dekorieren.



Erfrischend zitronig:
ViennaVerde Orange

5 cl ViennaVerde auf Eis
Mit Rauch Orangensaft
aufgießen und
mit Orange und Basilikum
garnieren.



Wienerisch karibisch:
Wiena Colada

4 cl Wien Gin
16 cl Rauch Cocos
1 cl NÖM Schlagobers

Den Shaker mit Eis füllen, Zutaten shaken
und mit Ananas oder Orange servieren.

Grüne Sommerbiese:
ViennaVerde Sprizz

5 cl ViennaVerde
1 cl Rauch Zitronensaft
Mit Frizzante auf Eis aufgießen
und mit Gurkenscheibe und
Basilikum garnieren.



Erfrischend zitronig:
Lavendelspritzer

3 cl Höllinger Bio Lavendelsirup
Mit Frizzante oder Prosecco aufgießen.
Leicht umrühren. Mit Minze, frischem
Lavendel oder Beeren garnieren.



Herber Klassiker:
Rosenspritzer

3 cl Höllinger Bio Rosenblütensirup
Mit Frizzante oder Prosecco aufgießen.
Leicht umrühren.
Mit Minze und frischen Beeren garnieren



Beerig spritzig:
Mojito Spritz

4 cl Höllinger Bio Mojito Sirup
Mit Frizzante oder Prosecco aufgießen.
Leicht umrühren.
Mit Minze und Limette garnieren



Alkoholfreier Genuss:
*Red Bull Summer Edition
Curuba-Holunderblüte*

Tumbler mit Eis und Minze.
Red Bull Summer Edition eingießen,
mit Minze und Limette garnieren.



**BEFLÜÜGELT
DURCH DEN SOMMER.**

Red Bull
BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

THE SUMMER EDITION
Red Bull ENERGY DRINK

NEU

Curuba-Holunderblüte

Mozzarella ohne Tomate

ES MUSS NICHT IMMER CAPRESE CLASSICO SEIN,
DENN MOZZARELLA PASST NICHT NUR GUT MIT TOMATE ZUSAMMEN.
ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

Mango-Mozzarella-Salat

Für das Dressing:

15 ml Himbeeressig
1 TL Senf
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Salat:

250 g **Brimi Mozzarella**
3 reife Mangos
200 g Rucola

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten für das Dressing verrühren. Mangos schälen und würfelig schneiden. Rucola waschen und abtrocknen. Mozzarella in Stücke zerreißen. Zusammen mit dem Dressing vermengen. Gut auch im Rex-Glas zum Mitnehmen.



Birnen-Carpaccio mit Mozzarella

Für das Dressing:

2 EL Himbeeressig
1 EL Senf
6 EL Olivenöl
0,5 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian

Für das Carpaccio:

2 Birnen
2 EL Honig
1 EL Senf
50 g Salzbrezeln
50 g Rucola
500 g **Brimi Mozzarella**
8 Parmaschinken-Scheiben
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten für das Dressing in einem hohen Gefäß pürieren bis die Flüssigkeit emulgiert. Birnen in 5 mm dünne Scheiben schneiden. In einer erhitzte Pfanne Honig und Senf schmelzen lassen, Salzbrezeln dazugeben, mischen, abkühlen lassen. Birnen anrichten, mit Marinade beträufeln, mit Rucola belegen, Mozzarella auf den Salat setzen, nochmals mit Dressing beträufeln. Mit Schinken und Brezeln garnieren.



Fotos: Adobe Firefly

Suche heiße Liebe

JETZT NEU
MIT VANILLE



gerührte Sauermilch
Vanille ♥ Himbeere



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