

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 1 | 2025

HERR OBER!

Die Wiener Kaffeehauskultur



**NÖM LIFE AWARD:
EINE BÜHNE FÜR
STARKE FRAUEN**

**MINOR FIGURES:
PFLANZLICHE INNOVATION
IN BARISTA-QUALITÄT**

**TRINK MEER TEE!
INSPIRIERT VON
DEUTSCHLANDS KÜSTEN**



Nimm's leicht!



fasten

MEHR INFO:



100% GENUSS
0% ZUCKERZUSATZ

Liebe Leserin lieber Leser!

Willkommen zur neuen Ausgabe von nöm Gast! Auch diesmal haben wir spannende Themen für Sie zusammengestellt - von inspirierenden Erfolgsgeschichten bis hin zu neuen, genussvollen Produkten.

Freuen Sie sich auf die strahlenden Gewinnerinnen des NÖM Life Award, die mit ihrem Engagement und ihrer Leidenschaft beeindrucken. Tauchen Sie ein in die traditionsreiche Wiener Kaffeehauskultur und lernen Sie das Café Engländer als unseren NÖM Frischebotschafter kennen.

Für alle, die auf innovative Getränke setzen, haben wir großartige Neuigkeiten: Hafermilch von Minor Figures und Trink Meer Tee! bereichern ab sofort unser Sortiment. Auch Käseliebhaber dürfen sich freuen - mit dem Original Enger Bergkäse bringen wir echte Alpentradition auf den Teller.

Zum Abschluss noch ein besonderer Service für Sie: Unser neuer Frühstücksfolder steht als PDF bereit - perfekt zum Schmökern und Inspirieren.

Viel Freude beim Lesen und Entdecken!

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Stefan Lintner
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH



Inhaltsverzeichnis Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.	NÖM Life Award  04	Die Wiener Kaffeehauskultur  06	Café Engländer  10	
Minor Figures  12	Original Enger Bergkäse  15	Trink Meer Tee!  16	Porridge: Ein wahres Powerfrühstück  20	Frühstücksfolder  22

IMPRESSUM Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NÖM Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien, www.noem-gast.at, Geschäftsführer: Thomas Tirmantinger, Stefan Lintner, Firmenbuchnummer: FN 174182a, Gerichtsstand: Handelsgericht Wien, UID: ATU 45427202, Unternehmensgegenstand: Lebensmittelgroßhandel. Der Frischespezialist erscheint 4x pro Jahr. Preisänderungen, Irrtümer & Druckfehler vorbehalten. Corporate Publishing: FELLNER-HAFERL Agentur für integrierte Kommunikation www.fellner-haferl.at, Fotos: Ben Leitner www.benleitner.com, Hersteller: NÖM AG, nöm Gast Lebensmittel GmbH, www.stock.adobe.com, elements.envato.com, pexels.com, Druckerei: 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: WienTourismus/Julius Hirtzberger



Eine Bühne für starke Frauen

MIT DER INITIATIVE NÖM LIFE AWARD WÜRDIGT DIE NÖM AG FRAUEN, DIE MIT AUSSERGEWÖHNLICHEM ENGAGEMENT, DURCHHALTEVERMÖGEN UND HERZ BEEINDRUCKENDE LEISTUNGEN ERBRINGEN

„Unser Ziel ist es, starke Frauen zu unterstützen und zu würdigen, indem wir sie in den Mittelpunkt stellen, inspiriert von Geschichten voller Stärke, Zusammenhalt und Durchhaltevermögen, die ermutigen und motivieren“, beschreibt Veronika Koch, Marketingleiterin der NÖM AG, den Beweggrund zum NÖM Life Award.

„Wir wollen diese beeindruckenden Frauen ins Rampenlicht rücken und sie bei ihren Herzensprojekten unterstützen“, ergänzt sie mit dem klaren Vorhaben jenen Damen eine Bühne zu bieten, die diese Möglichkeit nicht einfach zur Verfügung hätten.

Mit der Marke NÖM fasten wurde ein Aufruf in ganz Österreich umgesetzt: Wer auch immer eine starke Frau in seinem Umfeld ortet, wurde ermutigt diese zu nominieren. Es galt Frauen, die Außergewöhnliches vollbringen und leisten, in drei Kategorien zu finden. Sei es nun in der Kategorie „Soziales Engagement“ bei der Pflege einer kranken Person oder besonderer ehrenamtlicher Beteiligungen. Oder in der Kategorie „Karriere & Business“, hier könnte sich eine engagierte Führungskraft bis hin zu einer aufstrebenden Künstlerin zeigen. Aber auch in

der Kategorie der „Alltagsheldin“. Eine Frau für die das Organisieren von Kind, Haushalt und Job ein Kinderspiel ist und sie dann eventuell noch Zeit für eine Ausbildung findet, denn eigentlich müsste ihr Tag 48-Stunden haben. Diese drei Kategorien standen zu Verfügung.

„Wir wurden nicht enttäuscht: Rund 1.700 Nominierungen fanden ihren Weg zu uns. Geschichten, die uns beeindruckten, in Staunen versetzen oder auch zu Tränen rührten. Wir haben sie alle gelesen und konnten es kaum fassen“, erzählt Veronika Koch. „Jede Frau hätte es verdient vor den Vorhang geholt zu werden und ihre Geschichte zu schildern, wir sind dankbar, dass so viele tolle Geschichten mit uns geteilt wurden.“

Rund 1.700 Nominierungen wurden einer Jury vorgelegt, die die schwierige Aufgabe hatte, aus den vielen unglaublichen Geschichten 9 starke Frauen als Finalistinnen ins Rennen zu schicken. Aus jeder der 3 Kategorien sind 3 Frauen angetreten, um in ihrer Kategorie als Gewinnerin hervorzugehen. In einem großen Online-Voting konnte die Community für die Frauen in den Kategorien „Soziales Engagement“, „Business & Karriere“ und „Alltagsheldin“ abstimmen.

Drei inspirierende Gewinnerinnen des NÖM Life Award erfüllen sich ihren Herzenswunsch - und werden die Gesichter der nächsten NÖM fasten Kampagne.

V.l.n.r. Astrid Eldflug, Lisa Buchner, Valerie Blesky



Foto: Marcel Gonzalez-Ortiz

Kategorie: Soziales Engagement VALERIE BLESKY

Sie ist Mutter von drei Söhnen und hat es sich zur Aufgabe gemacht, anderen Familien zu helfen. Als zertifizierte Kinder- und Babyschlafberaterin unterstützt sie Familien, die an ihre Grenzen stoßen. Zusätzlich hat sie den Podcast »Villa Muttermund«, der die Themen Schwangerschaft und Familie thematisiert.

Valeries Herzenswunsch: ... professionelle Unterstützung bei der Umsetzung ihres Podcasts »Villa Muttermund«.

Kategorie: Business & Karriere LISA BUCHNER

Als erfahrene Fallschirmspringerin hat sie sich als Österreichs erste und einzige Wingsuit-Trainerin etabliert. In einer stark männerdominierten Sportart hat Lisa sich durchgesetzt und dient nun als Vorbild für alle Mädchen und jungen Frauen, ihren eigenen Weg zu gehen, auch wenn dieser nicht „klassisch weiblich“ ist.

Lisas Herzenswunsch: ... als Keynotespeakerin auftreten, um noch mehr junge Frauen zu ermutigen, ihre Träume zu verfolgen.

Kategorie: Alltagshelding ASTRID ELDFLUG

Seit Astrid im Alter von 28 Jahren Mutter eines Kindes mit besonderen Bedürfnissen wurde, ist sie rund um die Uhr für Theodor im Einsatz. Sie pflegt ihn mit Liebe und Hingabe und sorgt dafür, dass er die bestmögliche Betreuung und Entwicklungsförderung erhält. Darüber hat sie ein Buch geschrieben: "Fußspuren. Die Geschichte von Theodor und der Löwenmutter"

Astrids Herzenswunsch: ... einen behindertengerechten Umbau ihres Autos, um Theodor jederzeit mitnehmen zu können. //

And the winner is...

Unter vielen beeindruckenden Geschichten haben drei Frauen den begehrten NÖM Life Award geholt und bekommen ihren Herzenswunsch erfüllt. Und nicht nur die Erfüllung des Herzensprojektes rückt in greifbare Nähe: Alle drei Damen werden auch die Kampagnengesichter der nächsten NÖM fasten Kampagne.

Hier die drei Frauen mit den meisten Stimmen, ihre Geschichten und ihre Herzenswünsche.

Sie sind Vorreiterinnen in ihrem Gebiet, inspirieren andere Frauen und stehen für viele weitere beeindruckende Geschichten, die es dieses Mal nicht bis ganz an die Spitze geschafft haben. Dennoch ist es gelungen mit dieser Aktion allen Frauen, die täglich Unglaubliches leisten eine Bühne zu geben und sichtbar zu machen, und ihre Leistung würdigen.



Der Demel ist nicht bloß ein Kaffeehaus, sondern ein kulturelles Erlebnis mit jahrhundertealtem handwerklichem Backwissen.

Die Wiener Kaffeehauskultur

EIN ERBE AUS KAFFEE UND MILCH

Die Wiener Kaffeehauskultur ist weit mehr als nur ein gastronomisches Phänomen – sie ist eine Institution, die seit Jahrhunderten die Seele der Stadt prägt. Hier treffen sich Literaten, Künstler, Politiker und Touristen, um bei einer Melange oder einem Einspanner dem Geist der Stadt nachzuspüren. Doch wie entstand diese einzigartige Tradition, und welche Rolle spielt die Milch dabei?

Die Anfänge der Wiener Kaffeehauskultur: Zwischen Legende und Wahrheit

Die Geschichte der Wiener Kaffeehäuser beginnt oft mit einer Legende, die eng mit dem Namen Georg Franz Kolschitzky verbunden ist. Kolschitzky, ein Dolmetscher und Abenteurer, spielte während der Zweiten Türkenbelagerung 1683 eine Rolle als Verbindungsmann zwischen den Wiener Verteidigern und den kaiserlichen Truppen. Der Legende nach soll er als Dank für seine Dienste Säcke voller unbekannter Kaffeebohnen erhalten haben, die die Osmanen beim Rückzug zurückließen.

In dieser Erzählung wird Kolschitzky zugeschrieben, das erste Wiener Kaffeehaus eröffnet und den Kaffee durch die Zugabe von Milch und Zucker für den europäischen Geschmack verfeinert zu haben. So charmant diese Geschichte auch ist, sie bleibt eine Legende. Historische Quellen belegen, dass der Armenier Johannes Diodato, ein kaiserlich privilegierter Handelsmann, der tatsächliche Pionier des Wiener Kaffeehauses war. Er eröffnete 1685 das erste nachweisbare Kaffeehaus in Wien und machte das exotische Getränk zu einem festen Bestandteil des Wiener Lebens. Sein Kaffeehaus befand sich am Haarmarkt, der

heutigen Rotenturmstraße, in der Nähe des Stephansdoms. Die zentrale Lage trug maßgeblich dazu bei, dass es schnell zu einem beliebten Treffpunkt für die Wiener Bevölkerung wurde.

Milch: Ein unverzichtbarer Bestandteil der Wiener Kaffeekultur

Die Einführung von Milch in den Kaffee wird jedoch durchaus Kolschitzkys Legende zugeschrieben. Ob er tatsächlich die Melange erfand oder nicht, bleibt unklar, doch die Idee, Kaffee durch Milch und Zucker zu verfeinern, traf den Geschmack der Wiener Bevölkerung. Dies führte zur Entwicklung ikonischer Getränke wie der Melange (Kaffee mit Milch und Milchschaum), dem Kapuziner (kleiner Schwarzer mit Schlagobers) oder dem Einspanner (schwarzer Kaffee mit Obershaube im Glas).

Die Rolle der Milch ging über den bloßen Geschmack hinaus: Sie verlieh dem Kaffee eine neue Eleganz und machte ihn zu einem vielseitigen Genussmittel. In den traditionsreichen Kaffeehäusern Wiens wurde schon früh auf die Qualität der Milch und deren perfekte Zubereitung geachtet – ein Anspruch, der bis heute erhalten geblieben ist.

Berühmte Wiener Kaffeehäuser

Die Wiener Kaffeehäuser sind nicht nur Orte des Genusses, sondern auch Stätten der Kultur und Geschichte. Zu den bekanntesten gehören:

Café Central:

Gegründet 1876, war es ein Treffpunkt für Größen wie Sigmund Freud, Leon Trotski und Stefan Zweig. Noch heute besticht es durch seine prachtvolle Architektur und sein reichhaltiges Angebot an Kaffee- und Mehlspeisen.

Café Landtmann: Als „elegantestes Kaffeehaus Wiens“ bezeichnet, wurde es 1873 eröffnet. Es ist bis heute ein beliebter Ort für Politiker, Schauspieler und Intellektuelle.

Café Sacher:

Berühmt für seine Sachertorte, ist dieses Kaffeehaus ein Symbol für Wiener Eleganz. Die Verbindung von Kaffee und Kuchen ist hier eine Kunstform.

Café Hawelka:

Dieses Kaffeehaus im Bohème-Stil der 1950er Jahre zog Schriftsteller und Künstler an. Es bietet bis heute eine authentische Kaffeehaus-Atmosphäre.

Café Schwarzenberg:

Eines der wenigen traditionellen Kaffeehäuser, das noch die typische Wiener Kaffeehauskultur in ihrer ursprünglichen Form bewahrt.

Café Diglas:

Ein Familienbetrieb mit mehreren Standorten, das für seine gemütliche Atmosphäre und seine köstlichen Mehlspeisen bekannt ist.

Café Prückel:

Direkt am Stubenring gelegen, besticht es durch sein Interieur im Stil der 1950er Jahre und seinen Charme.

Café Engländer:

1860 eröffnet, war es ein Treffpunkt für Diplomaten und Geschäftsleute und ist heute ein charmantes Café, das ein historisches Ambiente und eine britische Atmosphäre vereint.

Schwarzes Kameel:

Eine Institution seit 1618, bekannt für seine exzellente Auswahl an Kaffee- und kulinarischen Spezialitäten.

Café Demel:

Ein kaiserlich-königlicher Hofzuckerbäcker, der für seine eleganten Patisseries und seine erlesene Kaffeeauswahl berühmt ist.



Café Diglas | Foto: WienTourismus/Christian Stemper



Café Landtmann | Foto: WienTourismus/Christian Stemper

Moderne Kaffeehäuser und der Wandel der Kaffeehauskultur

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Wiener Kaffeehauskultur stark verändert. Neben den traditionellen Cafés haben moderne Locations Einzug gehalten, die den Bedürfnissen einer jüngeren, dynamischen Kundschaft gerecht werden. Beispiele hierfür sind:

Le Bol:

Dieses französisch inspirierte Café bietet ein modernes Flair und frische, innovative Speisen, die perfekt mit hochwertigen Kaffeespezialitäten harmonieren.

Freiraum:

Ein urbanes Café, das durch seine vielseitige Karte und die entspannte Atmosphäre besticht. Hier wird Kaffee zu einem Lifestyle-Element.

Rochus:

Dieses stilvolle Lokal verbindet traditionelle Elemente mit modernem Design und bietet sowohl klassische Kaffeevariationen als auch trendige Neuinterpretationen.

Baltashar:

Ein gehobenes Café mit internationalem Touch, das auf exquisite Kaffeezubereitung und außergewöhnliches Ambiente setzt.

Pony Karussell:

Ein kleines, charmantes Café, das durch seinen Retro-Look und seine kreative Getränkekarte auffällt.

Adlerhof:

Ein stilvolles Café, das modernes Ambiente mit traditionellem Wiener Charme verbindet und eine breite Palette an Kaffeevariationen sowie innovative Speisen anbietet.

Die modernen Kaffeehäuser haben die Kaffeehauskultur in Wien um neue Facetten bereichert. Sie setzen vermehrt auf Third-Wave-Kaffee, innovative Milchalternativen wie Hafer- oder Mandelmilch und bieten einen Raum für kreative Zusammenkünfte. Dabei bleibt die Verbindung zur Wiener Tradition oft spürbar, sei es durch die Gestaltung der Räume oder die bewusste Pflege klassischer Kaffeevarianten.

Milch und die Zukunft der Kaffeehauskultur

Die Bedeutung von Milch in der Wiener Kaffeehauskultur bleibt auch in modernen Zeiten ungebrochen. Heute legen viele Kaffeehäuser besonderen Wert auf die Auswahl hochwertiger Milchsorten - von Bio-Milch bis hin zu pflanzlichen Alternativen. Die traditionelle Melange hat sich weiterentwickelt und wird neben Klassikern wie Latte Macchiato und Flat White angeboten.

Trotz moderner Einflüsse bleibt das Wiener Kaffeehaus ein Ort der Entschleunigung in einer hektischen Welt. Mit einem Kaffee, verfeinert durch einen Schuss Milch, lässt sich die Zeit hier wunderbar vergessen - ganz so, wie es seit Jahrhunderten Tradition ist.

Ein Erbe, das bewahrt werden muss

Die Wiener Kaffeehauskultur wurde 2011 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die Bedeutung einer Tradition, die durch die Symbiose aus Geschichte, Gastfreundschaft und kulinarischer Perfektion geprägt ist.

Auch wenn Georg Franz Kolschitzky vielleicht nicht der „Vater“ des Wiener Kaffeehauses war, hat seine Legende dazu beigetragen, den Mythos um diese besondere Institution zu bereichern. Und so bleibt das Wiener Kaffeehaus - mit oder ohne Milch - ein unvergleichliches Symbol der Stadt.

//



Adlerhof | Foto: WienTourismus/Julius Hirtzberger



Ponykarussell | Foto: Ben Leitner

Café Hawelka | Foto: WienTourismus/Julius Hirtzberger

Christian Wukonigg genießt selbst gerne die Atmosphäre an der Theke im Café Engländer



Café Engländer

1010 Wien, Postgasse 2
www.cafe-englaender.com

Foto: Ben Leitner

Café Engländer

TREFFPUNKT DER BOHÈME UND TRADITION.

Das Café Engländer zählt zu den besonderen Wiener Kaffeehäusern, die es schaffen, die klassische Kaffeehauskultur mit modernen Elementen zu verbinden. Mit seiner bewegten Geschichte und charmanten Atmosphäre hat sich das Café zu einer Institution entwickelt – ein Ort, an dem sich Künstler, Kulturschaffende und Genießende gleichermaßen wohlfühlen.

Von der Vergangenheit in die Gegenwart

Der Name „Café Engländer“ hat eine spannende Entstehungsgeschichte, die tief in der Wiener Kaffeehauskultur verwurzelt ist. Ursprünglich befand sich an der Adresse das Café Windhaag, bekannt für seine langen Öffnungszeiten und seine Stammgäste aus der Kultur- und Medienwelt. Berühmtheiten wie Maxi Böhm und Karl Farkas zählten zu den regelmäßigen Besuchern. Auch wenn das Café Windhaag nie den Status einer Kaffeehauslegende erreichte, prägte es dennoch die lokale Szene.

Mit der Umbenennung in „Café Engländer“ begann eine neue Ära. Der Name soll einerseits eine Hommage an die Wiener Kaffeehauskultur der Jahrhundertwende sein, andererseits verweist er auf die Kaffeehaus-Ikone Peter Altenberg, der eigentlich Richard Engländer hieß.

trotz großer Ambitionen scheiterte das Projekt zunächst an finanziellen Hürden.

2002 kehrte Wukonigg mit seinem Partner Wolfgang Jelinek zurück und ließ das Café Engländer erneut aufleben. Mit einer klareren Vision und solideren Grundlagen entwickelte sich das Lokal zu dem, was es heute ist: ein lebendiger Treffpunkt für die Bohème und Liebhaber der Wiener Kaffeehauskultur.



Ein Zuhause für Künstler und Kreative

Das Café Engländer zieht durch seine Nähe zum Kabarett Simpl und seine authentische Atmosphäre eine vielfältige Gästeschar an. Neben Kulturschaffenden wie John Malkovich oder Yoko Ono sind auch lokale Persönlichkeiten regelmäßige Besucher. Die charmanten Oberkellner, wie einst der legendäre Herr Walter, tragen mit Wiener Schmääh und diskretem Charme zur besonderen Atmosphäre bei.

Kulinarik trifft Gemütlichkeit

Die Speisekarte bietet eine einzigartige Mischung aus klassischer Kaffeehausküche und gehobener Gastronomie. Täglich wechselnde Mittagsmenüs überraschen mit kreativen Kreationen, während Klassiker wie Schinken-Käse-Toast, Weißwurst oder das englische Frühstück den traditionsbewussten Gast glücklich machen. Cocktails am Abend und ein gehobenes Ambiente runden das Angebot ab – das Café ist weit mehr als nur ein Kaffeehaus.

Ein lebendiges Kapitel Wiener Geschichte

Ob beim Zeitunglesen mit einer Melange, beim Netzwerken oder bei Gesprächen über Kunst und Kultur – das Café Engländer ist ein Ort, an dem Geschichten geschrieben und erzählt werden. Es ist eine Hommage an die Wiener Kaffeehauskultur, ein lebendiges Denkmal, das gleichzeitig Tradition und Moderne vereint. //



Architektonische Eleganz und Kaffeehausgeschichte

Das Gebäude in der Postgasse 1-3 wurde 1938 vom Architekten Hermann Heinrich Stiegholzer im Stil der „Neuen Sachlichkeit“ errichtet. Es verbindet Funktionalität mit ästhetischem Anspruch und bietet den idealen Rahmen für ein Kaffeehaus, das die Traditionen der Vergangenheit aufgreift und in die Gegenwart transportiert.

Zwei große Anläufe zur Perfektion

Das heutige Café Engländer nahm Anfang der 1990er-Jahre seinen ersten Anlauf. Christian Wukonigg und Attila Corbaci, ehemalige Türsteher des „Oswald & Kalb“, wagten sich in die Selbstständigkeit und eröffneten das Café mit Billardzimmer, Bar und Loungebereich. Doch



Brown Sugar Shaken Espresso Oat Latte

Zutaten

Doppelter Sigismund Bio Espresso
 Minor Figures Barista Oat
 2 Teelöffel brauner Zucker
 Vanilleextrakt
 Eiswürfel

ZUBEREITUNG: Den doppelten Espresso, Zucker und Vanilleextrakt in einen Shaker geben und kräftig schütteln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend die Barista Oat in ein Glas mit Eiswürfeln füllen, die Espresso-Mischung langsam darüber gießen und genießen!

Minor Figures

PFLANZLICHE INNOVATION FÜR BESSEREN KAFFEE UND EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

Minor Figures entwickelt innovative pflanzliche Produkte für Kaffeeliebhaber, Baristas und eine nachhaltigere Zukunft. Das Unternehmen stellt sich eine Welt vor, die es wert ist, gerettet zu werden, und folgt der Überzeugung, dass eine bessere Party gefeiert werden muss, um die Welt zu retten – anstelle derjenigen, die sie zerstört. Alles, was Minor Figures tut, ist gut für den Kaffee, besser für den Planeten und geprägt von einer starken Gemeinschaft. Dabei kümmert sich das Unternehmen um die eigene Seite der Tasse, damit Partner sich auf ihre konzentrieren können.

Der Barista Oat wurde speziell entwickelt, um jeden Espresso perfekt zu ergänzen. Er überlagert das Geschmacksprofil nicht, sondern hebt einzelne Aromen hervor. Zudem lässt er sich ideal aufschäumen und erzeugt einen seidigen Mikroschaum mit einem samtigen Mundgefühl. Durch seine leichte Bekömmlichkeit verführt er oft zu einer zweiten oder sogar dritten Tasse.

Minor Figures wird bis heute von seinen Gründern geführt und legt großen Wert auf die Zusammenarbeit mit Akteuren der Kaffeebranche, um



gemeinsam eine größere Wirkung zu erzielen. Das Unternehmen organisiert gemeinschaftsorientierte Events und nutzt seine Plattform, um Menschen zu vernetzen und bedeutungsvolle Verbindungen zu schaffen.

Das Unternehmen spricht insbesondere ein Millennial- und Gen Z-Publikum an, das den steigenden Konsum von Hafermilch vorantreibt. Bereits ein Drittel aller gekauften Kaffees wird mit Hafer zubereitet – eine Zahl, die Minor Figures weiter steigern möchte, indem es den Kaffee in den Mittelpunkt rückt. //

Barista Hafer

10 % Haferanteil.
 Entwickelt, um den Kaffeegeschmack mit einer neutralen Basis perfekt zur Geltung zu bringen – für eine ausgewogene Tasse. Schäumt ideal und hält stabil. Gerinnt oder flockt niemals, cremiges Mundgefühl, aber leicht verdaulich – für den Genuss einer zweiten Tasse.

nöm Gast Art.Nr. 64355



Barista Hafer (Bio)

11 % Haferanteil.
 100 % zertifizierte Bio-Zutaten.
 Leicht erhöhte Säurepufferung, seidige, aufschäumfähige Textur. Entwickelt, um die spezifischen Noten von Espresso hervorzuheben – für köstliche, aromatische und ausgewogene Kaffees.

nöm Gast Art.Nr. 64357



PLANT-BASED

BARISTA STANDARD

SHELF STABLE
 (12 MONTH SHELF LIFE)

PRODUCED IN EUROPE

CLEAN INGREDIENTS

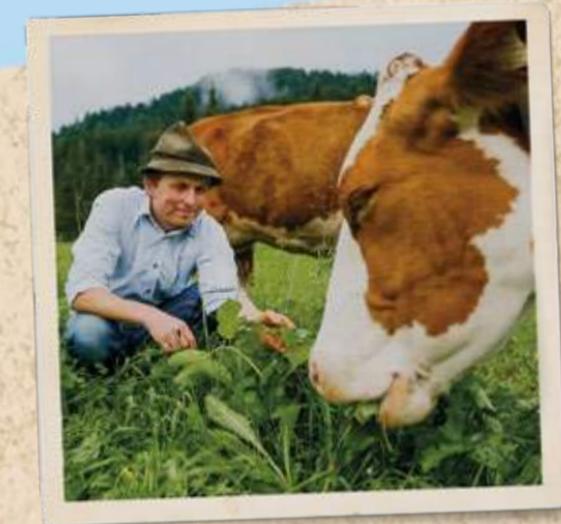
CERTIFIED B-CORP

SalzburgMilch

**PREMIUM GENIEßEN
& VIELFALT SCHMECKEN**

*mehrfach
als bester
Frischkäse
Österreichs
ausgezeichnet*

*aus bester Bio-Milch
von rundum
gesunden Kühen*



**BIO PREMIUM –
EINFACH BESSER BIO**

Die Bio-Milch für den **SalzburgMilch Bio Premium Frischkäse** stammt von kontrollierten Bio-Bauernhöfen aus **Salzburg** und **Oberösterreich**. Ein harmonischer Kreislauf und gesunde Bodenkultur stehen im Fokus – natürlich, ohne Gentechnik und mit biologischer Düngung. Wie alle SalzburgMilch Höfe sind auch unsere Biomilch-Lieferanten Teil unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative, die Gesundheit und Wohlergehen der Milchkuhe ins Zentrum stellt.



**Nachhaltigkeit leben.
Tiergesundheit schmecken.**

milch.com



Käse aus dem Engtal

Die saftigen Almwiesen mit ihren vielfältigen Kräutern bieten den Kühen eine natürliche und gesunde Futterquelle. Gemeinsam mit reinem Quellwasser und der frischen Bergluft im Talschluss entsteht daraus ein herausragender Käse.

In der Schaukäserei wird nach traditionellem Rezept der schmackhafte Enger Bergkäse sowie der würzige Schnittkäse Ahornkönig hergestellt. Jeden Vormittag haben Besucher die Möglichkeit, dem Käser bei seiner Arbeit über die Schulter zu schauen. In einem großen Kupferkessel wird täglich die Milch von 241 Milchkuhen direkt vor Ort verarbeitet – pro Jahr entstehen so rund 1.600 Laibe feinsten Almkäse.

Der Original Enger Bergkäse
EIN GENUSS AUS DEN ALPEN

Der in der Käserei hergestellte Original Enger Bergkäse reift im Käselager, bevor er im nahegelegenen Bauernladen zur Verkostung und zum Verkauf angeboten wird. Die Vermarktung des prämierten Enger Käses erfolgt während der Sommermonate hauptsächlich über den Bauernladen der Eng Alm, während er ganzjährig durch die Agrargemeinschaft Eng Alm in Bauernläden, Feinkostgeschäften und anderen Vertriebskanälen erhältlich ist. Der Enger Käse genießt weit über die Grenzen hinaus einen exzellenten Ruf. Von Frankfurt über Wien bis nach Südtirol ist er sowohl in Feinkostläden, der Gastronomie und Hotellerie als auch in privaten Haushalten äußerst beliebt.

Der Original Enger Bergkäse ist in zwei Reifegraden erhältlich:
Jung (6-9 Monate Reifung)
Alt (12-15 Monate Reifung)

Die Varianten sind in folgenden Größen verfügbar:
300 g Stück
1,5 kg Zwickel
2,8 kg Zwickel
7,5 kg (1/2 Laib)



Der Original Enger Ahornkönig
TRADITION TRIFFT AUF AUSGEZEICHNETEN GESCHMACK

Der Ahornboden im Herbst, mit seiner beeindruckenden Färbung von rund 2.000 Bergahornen, symbolisiert die Verbundenheit zur Natur und Tradition. Die Eng Alm versteht es meisterhaft, ihr Erbe mit Leidenschaft weiterzugeben, ohne an überholten Konventionen festzuhalten. Dies zeigt sich sowohl in der Bewirtschaftung des Almbetriebs als auch in der kontinuierlichen Weiterentwicklung bewährter Rezepte, Produktionsmethoden und neuer Käsesorten. Mit dem Original Enger Ahornkönig ist dem Käsemeister ein besonders aromatischer, würziger Schnittkäse gelungen, der das Sortiment ideal ergänzt. Seine herausragende Qualität wurde mehrfach prämiert – darunter mit Medaillen bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür sowie weiteren Auszeichnungen.

Der Original Enger Ahornkönig ist erhältlich in den Größen:
300 g Stück
1,5 kg Zwickel
7,5 kg (1/2 Laib)





Foto: Trink Meer Tee

Mehr Meer im Tee Genuss

INSPIRIERT VON DEUTSCHLANDS KÜSTEN - JETZT FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Kann es wirklich Zufall sein, dass sich Tee und deutsche See reimen? Wohl kaum! Inspiriert von den rauen Küsten Deutschlands entstanden Teemischungen, die den Geschmack des Meeres einfangen: Meer Friesennerz, Meer Gummistiefel, Meer Schlick. Feine Aromen treffen auf nordische Frische - und das alles in bester Bioqualität.

Trink Meer Tee! Die Marke vereint hochwertigen Tee mit einem ganzheitlichen Konzept für die Gastronomie und Hotellerie. Außergewöhnliche Sorten, wahlweise als loser Tee oder im handgenähten Kissenbeutel, ergänzen das Angebot ebenso wie stilvolles Teegeschirr, Teekarten und Präsentationsmöglichkeiten.

Warum nicht den Gästen Trink Meer Tee auch zum Verkauf anbieten? So wird die Erinnerung an eine genussvolle Auszeit mit nach Hause genommen - und die Vorfreude auf den nächsten Aufenthalt gleich mit.



PL-EKO-01 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft (Beutel)
DE-ÖKO-009 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft (Dosen)



DOSENDISPLAY FÜR LOSEN TEE

Das handgefertigte Holzdisplay bietet die Möglichkeit, neun Teedosen optimal zur Geltung zu bringen. Die grobe Holzstruktur von gebrauchtem Holz wurde bewusst erhalten und durch die Verwendung von Antikbeize stilvoll akzentuiert. Die schlichte Gestaltung lenkt das Augenmerk gezielt auf die Illustrationen der Teedosen und den Tee selbst.

So wird Trink Meer Tee zum stilvollen Hingucker auf jedem Buffet.

DISPLAY FÜR TEE IM KISSENBEUTEL

Das Metalldisplay bietet Platz für neun Schachteln der Trink Meer Tee Kissenbeutel und sorgt für eine ansprechende Präsentation. Gefertigt aus robustem Metall und veredelt mit einem mittelgrauen Strukturlack, erhält es eine schimmernde, lebendige Oberfläche.

Das dezente Design lässt die Illustrationen der Verpackungen besonders gut zur Geltung kommen und lenkt die Aufmerksamkeit der Gäste gezielt auf das Teesortiment. Abgerundet wird das Display durch das Trink Meer Tee Logo, das für Qualität und einzigartigen Genuss steht.

Teesorten im Überblick

Alle Teesorten erhalten Sie sowohl im Beutel (Schachtel zu je 15 Beutel) als auch in der Dose.



FLITZPIEPE
Aromatisierte
Rooibos-Teemischung
mit Holunder- und
Johannisbeere

Wat für en Flitzpiepe! Datschall man woll seggen. Da segelt der Pinguin tatsächlich verkehrt herum um die Welt. An Bord, ein Schatz aus seiner südafrikanischen Heimat: Rooibos, so schön karamellig und süß!



ALLE MANN AN BORD
Schwarzer Tee
Vollmundiger Assame

Dieser kräftige Assam zeichnet sich durch eine feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus. Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend mit Sahne und Zucker zu genießen.



DENN MAN TAU
Schwarzer Tee
Kräftiger English Breakfast

Dieser traditionelle Frühstückstee besticht durch einen vollmundigen Geschmack. Die kräftige Mischung eignet sich hervorragend dazu mit Milch und Zucker getrunken zu werden - na denn man tau.



WATT DENN HIER LOS
Aromatisierter Schwarzer Tee
Earl Grey mit Bergamotte

Hier ist was los! Dieser kräftige schwarze Tee ist mit natürlichem Bergamotte-Aroma verfeinert und besticht durch eine milde Zitrusnote.



ANKER LICHTEN
Grüner Tee
Fein, herb, süsslich

Lichtet die Anker und genießt diesen chinesischen grünen Tee mit feinerherben, süßlichem Charakter und floralen Noten. Nicht nur für Seemänner.



LAND IN SICHT
Aromatisierter Kräutertee
Mandarine und Vanille

Land in Sicht! Das Festland ruft mit diesem fruchtigen Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennnessel und Melisse. Verfeinert mit vanillem Mandarine Geschmack ist der Landgang perfekt.



FRISCHER FRIESE
Kräutertee
Pfefferminzmischung

Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft, bringt diese erfrischende und zugleich aromatische Pfefferminzmischung alles wieder ins Lot.



AUF TAUCHSTATION
Aromatisierter Früchtetee
Sanddorn,
Orange-Mandarine

Auf Tauchstation gehen und den Alltagsstress hinter sich lassen. Das geht besonders gut mit diesem spritzigen Früchtetee der mit Sanddornbeere und einem cremigen Orange-Mandarine Geschmack überzeugt.



NICHTSCHWIMMER
Aromatisierter Früchtetee
Holunder, Orange und Vanille

Dieser außergewöhnliche, helle Früchtetee ist sehr sanft und besticht Nichtschwimmer und Wasserratten durch seinen lieblich-fruchtigen Geschmack nach Holunder, Vanille und Orange.



RETTE MIT, WER KANN
Kräutertee
mit Ingwer und Kurkuma

Dieser Tee ist genau das Richtige nach einer aufregenden Rettung. Die wärmende Wirkung klassischer Kräuter wird durch exotische Gewürze wie Kardamom, Ingwer und Kurkuma verstärkt. Mangochips verleihen der Teemischung einen Hauch fruchtiger Süße.



WOGEN GLÄTTEN
Aromatisierter Grüner Tee
Zart und fruchtig

Was glättet die Wogen besser als eine liebevolle Komposition aus Sencha Grüntee und süßer Mango? Spritzige Zitrusaromen sowie Ringelblumenblüten runden diesen Tee harmonisch ab.



REIZKLIMA
Aromatisierter Kräutertee
Mit einem Hauch von Salz

Meersalz liegt in der Luft. Dank dieser besonderen Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und vielen weiteren Kräutern und Gewürzen hat jedes Klima seinen Reiz.



PUNKT 5 AM HAFEN
Schwarzer Tee
First Flush Darjeeling

Diese vollblumige und spritzige Frühlingspflückung aus den berühmten Teegärten Darjeelings ist besonders um Punkt fünf am Hafen ein Genuss. Und um halb drei auf dem Deich und um zwölf am Kai und um viertel vor vier...



STRANDMEUTEREI
Kräutertee
Kamillenblütenmischung

Meuterei? Kommt es zum Aufstand am Strand, besänftigt die milde Kamille mit ihren aromatischen Kräuterkomplizen die erhitzten Gemüter. Aye, aye Käpt'n - alles eitel Sonnenschein!



RÜCKENWIND
Früchtetee
Beerengeschmack

Wenn der Wind mal wieder von allen Seiten weht, kommt dieser kräftige und tief rote Früchtetee gerade recht. Er erinnert an den Geschmack von Beeren und Omas roter Grütze.

Ein wahres Powerfrühstück

PORRIDGE-REZEPTE FÜR EINEN GUTEN START IN DEN MORGEN

Porridge ist ein wahres Powerfrühstück! Die Haferflocken liefern langanhaltende Energie, Ballaststoffe und wichtige Nährstoffe wie Eisen, Magnesium und B-Vitamine. Sie fördern die Verdauung, stabilisieren den Blutzuckerspiegel und sorgen für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Zudem kann Porridge individuell angepasst werden - mit frischen Früchten, Nüssen oder Superfoods wird er noch nährstoffreicher.



Schoko-Bananen-Porridge

DIE GESCHMACKSKOMBI FÜR DIE SEELE

Zutaten:

50 g Haferflocken
250 ml NÖM Milch oder Oatly Haferdrink
 1 reife Banane, zerdrückt
 1 TL Kakaopulver (ungesüßt)
 1 TL Mandelmus
 1 EL Kakaonibs oder dunkle Schokolade (70 %)

ZUBEREITUNG: Haferflocken und Milch in einem Topf erhitzen. Zerdrückte Banane und Kakaopulver untarrühren, weiter köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, mit Mandelmus und Kakaonibs toppen.



Goldene Kurkuma-Porridge

PERFEKT FÜR EIN STARKES IMMUNSYSTEM

Zutaten:

50 g Haferflocken
250 ml NÖM Milch oder Oatly Haferdrink
 1 TL Kurkuma
 1 Prise Zimt und Pfeffer (fördert die Aufnahme von Kurkuma)
 1 TL Honig oder Ahornsirup
 1 EL gehackte Walnüsse

ZUBEREITUNG: Haferflocken mit Milch in einem Topf erhitzen und unter Rühren cremig kochen.

Kurkuma, Zimt und eine Prise Pfeffer untarrühren. In eine Schüssel geben, mit Honig und Walnüssen garnieren.



Protein-Porridge mit Erdnussbutter

IDEAL FÜR SPORTLER ODER NACH DEM TRAINING

Zutaten:

50 g Haferflocken
250 ml NÖM Milch oder Oatly Haferdrink
 1 EL Erdnussbutter (ungesüßt)
 1 TL Leinsamen oder Chiasamen
 ½ Banane in Scheiben
 1 TL Kakaonibs

ZUBEREITUNG: Haferflocken mit Milch aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Erdnussbutter und Leinsamen untarrühren. Mit Bananenscheiben und Kakaonibs toppen.



WIE SERVIERST DU DEINEN KAFFEE?



ACH, KEINE SORGE. WIR HABEN ALLES, WAS DU BRAUCHST.

Frühstück - der beste Start in den Tag!

IHR INDIVIDUELLES FRÜHSTÜCK-FRISCHEKONZEPT - JETZT ENTDECKEN!

Mit dem neuen Frühstücksfolder von nôm Gast erhalten Sie einen umfassenden Überblick über unser vielseitiges Frühstückssortiment. Ob klassische Frühstücksbegleiter wie Milchprodukte, Käse und Säfte oder trendige Alternativen wie vegane, laktosefreie und biologische Spezialitäten - wir bieten alles, was ein perfektes Frühstück ausmacht.

Dank unserer regionalen Partner garantieren wir höchste Qualität und absolute Frische. Unsere 7 Außendienstmitarbeiter - darunter ein Käse-Sommelier und eine Wein-Sommelière - stehen Ihnen mit Expertise und kreativen Ideen zur Seite. Zudem sorgen 23 moderne Kühlsprinter für eine zuverlässige Lieferung, ganz nach Ihrem Zeitplan.



Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie Ihr individuelles Frühstücksprogramm - der Folder steht jetzt als PDF zum Schmökern bereit!



LANDGOLD Eier aus der Region

**Landgold
Eigelb flüssig BH
BX=10 kg**

Art.-Nr. 58039

**Landgold
Eigelb flüssig BH
PK=1 kg**

Art.-Nr. 58028

**Landgold
Eigelb flüssig FL
BX=5 kg**

Art.-Nr. 58091



Fotos: envato.elements.com

FÜR MEHR SCHWUNG

jetzt
neu!

high
protein

lower
calories

fett
frei



PRO



**Proteinpower,
die schmeckt.**

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.



**BESTELLEN SIE JETZT ONLINE
BEI NÖM GAST!**

Entdecken Sie die Vorteile der Online-Bestelllösung:

- Schnell, bequem, jederzeit verfügbar
- Klare Produktübersicht
- Zeitersparnis durch einfache Nachbestellungen
- Exklusive Aktionen und Bestellübersicht

Registrieren Sie sich jetzt unter
<https://noem-gast.at/orderlion>

NÖM Gast Lebensmittel GmbH | Murbangasse 2 | 1100 Wien
Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15
bestellungen@noem-gast.at | www.noem-gast.at