Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 3 | 2023

Gas1



DAS CHATTANOOGA: ÜBER EIN HALBES JAHRHUNDERT DER HIT DAS GEHEIMNIS DES WEINVIERTLER HEURINDS HERBSTZAUBER IN DER WACHAU: WANDERROUTEN, RESTAURANTS & HEURIGEN







Liebe Leserin lieber Leser!

Der Herbst ist da, und mit ihm kommen nicht nur bunte Blätter und gemütliche Abende, sondern auch aufregende Genusserlebnisse. In dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch verschiedene Regionen und Themen, die den Herbst zu einer besonderen Jahreszeit machen.

Erfahren Sie mehr über das Chattanooga, das traditionsreiche Gastronomie-Lokal am Graben in Wien, die nachhaltige Milchsammlung der NÖM AG und die Leidenschaft für das Weinviertler Heurind der Familie Ebner für regionalen Genuss.

Unser köstliches Kürbis-Menü bringt Herbstzauber auf Ihren Teller, und wir entführen Sie in die faszinierende Geschichte von Punsch und Glühwein. Abschließend präsentieren wir die zauberhafte Wachau mit ihren malerischen Wanderrouten, gemütlichen Restaurants und traditionellen Heuriaen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre und eine herrliche Herbstzeit!

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH









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-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





Das Chattanooga

ÜBER EIN HALBES JAHRHUNDERT DER HIT AM GRABEN IN WIEN

Die Geschwister Isabella und Michael Funk sind Betreiber des Chattanooga Café und Restaurants, das sich am Graben in Wien befindet. Während Michael für die Bereiche Einkauf, Qualitätssicherung und Finanzen verantwortlich zeichnet, liegt die Verantwortung für das operative Geschäft, die Personalführung sowie das Marketing in den Händen von Isabella Funk.

Als neuestes Mitglied in der Familie der NÖM Frischebotschafter haben wir die beiden zu einem Interview gebeten.

Könnten Sie uns mehr über die Geschichte und die Philosophie Ihres Restaurants erzählen? Was hat Sie dazu inspiriert, ein Restaurant und Kaffeehaus zu eröffnen?

Isabella und Michael Funk: Unser Restaurant ist ein Familienbetrieb, der auf eine lange Geschichte zurückblickt. Die Liebe zum Gast und zur Gastronomie wurde uns praktisch in die Wiege gelegt. Unser Wunsch, Menschen glücklich zu machen, hat uns inspiriert, ein Restaurant und Kaffeehaus zu eröffnen.

Als Vertreter der regionalen Milchkultur und Frischebotschafter der NÖM AG, wie wichtig ist Ihnen die Verwendung von regionalen Produkten in Ihrer Küche?

Die Verwendung von regionalen Produkten ist für uns immer wichtiger geworden. Wir legen großen Wert auf kurze Lieferketten, da sie die beste Qualität ermöglichen.

Qualität ist ein zentrales Merkmal Ihres Restaurants. Könnten Sie uns etwas über Ihre Qualitätsstandards und -prozesse bei der Auswahl von Lebensmitteln und Zutaten erzählen?

Qualität steht bei uns an erster Stelle. Wir führen regelmäßige hausinterne Kontrollen durch und überprüfen unsere Zulieferanten auf Einhaltung der Kühlkette und unserer Qualitätsstandards. Außerdem verlangen wir einen Herkunftsnachweis für Fleisch, Gemüse und Milch-

Wie setzen Sie Ihre Herkunftsgarantie bei Lebensmitteln um? Welche Bedeutung hat die Herkunft von Lebensmitteln für Ihre Gäste?

Um unsere Herkunftsgarantie sicherzustellen, arbeiten wir eng mit den Herstellern zusammen und beziehen viele Produkte direkt von ihnen. Dadurch können wir eine lückenlose Herkunftsnachweis liefern, was für unsere Gäste von großer Bedeutung ist.

Inwiefern sind Sie innovativ und zukunftsorientiert in Bezug auf Ihre kulinarischen Angebote und das Restaurantmanagement? Gibt es aktuelle Projekte oder Entwicklungen, die Sie teilen möchten?

Wir sind stolz auf unsere traditionellen Werte als Familienbetrieb, aber wir erkennen auch die Notwendigkeit von Innovation und Moderne in der Gastronomie. Michael ist besonders stark in den Einkauf involviert und sucht ständig nach passenden Produktinnovationen. Wir glauben jedoch, dass das Service an sich keine Innovation benötigt. Für uns ist es wichtig, dass sich unsere Gäste liebevoll und respektvoll behandelt fühlen.

6 DER FRISCHESPEZIALIST — DER FRISCHESPEZIALIST 7





Das Küchenteam im Chattanooga

Der Kaffee ist zu 100% aus Arabica-Bohnen und wird frisch für das Chattanooga geröstet.

Nachhaltigkeit ist heutzutage ein wichtiger Aspekt in der Gastronomie. Welche Schritte unternehmen Sie, um nachhaltiger zu agieren, sei es in der Auswahl von Lebensmitteln oder im Betrieb des Restaurants?

Wir achten darauf, wenig zu verschwenden, indem wir clever und gut kalkuliert einkaufen. Produkte vom Vortag werden verarbeitet und unseren Mitarbeitern kostenlos zur Verfügung gestellt.

Welche Rolle spielt die österreichische Kaffeekultur in Ihrem Kaffeehaus? Gibt es bestimmte Kaffeesorten oder Zubereitungsmethoden, die Sie besonders hervorheben?

Die österreichische Kaffeekultur ist ein wichtiger Teil unseres Kaffeehauses. Unser Kaffee besteht zu 100% aus Arabica-Bohnen und wird frisch für uns geröstet. Wir verwenden modernste Kaffeemaschinen und schulen unsere Mitarbeiter kontinuierlich. Die Qualität der Milch ist ebenfalls entscheidend, sowohl für die Konsistenz des Aufschäumens als auch für den Geschmack. Die NÖM Vollmilch ESL erfüllt diese Kriterien am besten.

Können Sie uns einige Ihrer beliebtesten Gerichte oder Spezialitäten im Chattanooga Restaurant Kaffeehaus am Graben vorstellen?

Natürlich! Zu unseren beliebtesten Gerichten gehören unsere Spare Ribs, die wir mit unserem eigenen Rub 12 Stunden lang marinieren und dann auf dem Lavasteingrill zubereiten. Da wir uns in einem Touristen-Hotspot befinden, sind das Wiener Schnitzel vom Kalb und hausgemachte Burger-Variationen ebenfalls wichtige Bestandteile unserer Speisekarte. Selbstverständlich bieten wir auch fleischlose Gerichte an.

Wie reagieren Ihre Gäste auf Ihre betonte Qualität und Herkunftsgarantie? Haben Sie Feedback oder Geschichten von zufriedenen Kunden, die Sie teilen können?

Das ehrlichste Feedback erhalten wir direkt von unseren Gästen. Wir haben festgestellt, dass selbst Touristen, die 7 Tage in Wien verbringen, mindestens 2 Mal zu uns zurückkommen. Das spricht für sich.



Das Lokal erhielt seinen Namen in Anlehnung an den berühmten Hit "Chattanooga Choo Choo" von Glenn Miller.

Wir haben auch treue Stammgäste, die uns teilweise täglich besuchen. Einige von ihnen waren bereits Gäste unseres Vaters und sehen das Chattanooga zu Recht als ihr zweites Wohnzimmer. Sie schätzen unsere Herkunftsgarantie und die gleichbleibende Qualität.

Welche Zukunftsvision haben Sie für Ihr Restaurant? Gibt es Pläne für Erweiterungen oder neue kulinarische Initiativen?

Wir haben bereits eine Erweiterung in Angriff genommen, indem wir den Richardhof in Gumpoldskirchen übernommen haben. Die Umbauarbeiten laufen auf Hochtouren, und ab Oktober werden wir den Pop-Up-Betrieb aufnehmen. Nach einigen Wochen Umbau planen wir die Eröffnung im neuen Jahr.

Wie sieht dort das gastronomische Konzept aus?

Das gastronomische Konzept für den Richardhof wird etwas Einzigartiges für dieses Gebiet sein. Mehr Details werden bald enthüllt, also bleiben Sie gespannt bis zur nächsten Ausgabe des Frischebotschafters.

Chattanooga, Graben 29a, 1010 Wien Öffnungszeiten: Mo bis So 8:00 - 24:00 Uhr www.chattanooga.at









8 DER FRISCHESPEZIALIST — DER FRISCHESPEZIALIST 9



Fossilfreie Milchsammlung für eine genussvolle Zukunft

BIOGENER KRAFTSTOFF DER NÖM-MILCHSAMMELWÄGEN ERMÖGLICHT 90% WENIGER CO2-AUSTOSS

Die Umstellung auf HVO-Treibstoff macht es möglich. Denn von nun an wird die Milch von 30% der NÖM-Bauernfamilien mit Sammelwägen abgeholt, die ausschließlich mit fossilfreien Diesel HVO100 Treibstoff betankt sind. Realisierbar wurde das alles durch die langjährige starke Logistikpartnerschaft mit dem Unternehmen BICHLER, welches vorausschauend die komplette Flotte auf den synthetischen Kraftstoff umgestellt hat und damit schon heute einen wichtigen Beitrag für den Klimaschutz leistet. Als erste klimaneutrale Molkerei setzt die NÖM mit dieser Zusammenarbeit bewusst einen weiteren nachhaltigen Schritt entlang der Wertschöpfungskette, um über den Standort in Baden hinaus in eine klimapositive Zukunft blicken zu können.

Leistungsstarker Akku statt Dieselmotor

Zusätzlich kommt bereits bei zwei Milchsammelwägen ein leistungsstarker Akku von SCHWARTE JANSKY während des Pumpbetriebs zum Einsatz. Damit gehören Lärm und Dieselabgase während der Milchsammlung der Vergangenheit an. Die Milchpumpe, die zur Absaugung der Rohmilch dient, wird so mittels Akku anstelle eines Dieselmotors betrieben, reduziert den CO2-Ausstoß erheblich und schont damit die

Starke Partnerschaften investieren in die Erreichung der Klimaziele

Mit einem starken Logistikpartner wie BICHLER und einer langjährig gelebten guten Geschäftsbeziehung zur NÖM sind innovative Maßnahmen flächendeckend umsetzbar und zukünftig ausbaufähig.

"Wir tragen große Verantwortung gegenüber unserem NÖM-Team, unseren Bauern und deren Familien, und unserer schönen Region, damit diese auch in vielen Jahren noch lebenswert für unsere Kinder und Enkelkinder bleibt", bekräftig Ing. Josef Simon, Vorstand der NÖM AG die Vorbildrolle als klimaneutrale Molkerei. "Unsere Innovationskraft zeigt sich nicht nur anhand unserer Produkte und im technischen Bereich, sondern bildet sich auch entlang der Supply Chain ab. Wir haben keine Scheu davor gute Systeme zu übernehmen oder mitzuentwickeln. In enger Kooperation mit unserem Logistikpartner, ist es uns möglich innovative und klimafreundliche Wege zu beschreiten und damit einen weiteren Schritt in eine nachhaltige Zukunft zu setzen", so Simon weiter.

"Die komplette BICHLER Flotte fährt bereits mit fossilfreiem Diesel HVO100 Treibstoff. Alle Trucks entsprechen zudem modernsten Euro 6-Standards und gelten damit aufgrund des derzeit möglichst niedrigen Ausstoßes an Luftschadstoffen und Treibhausgasen, als sauberste und ökologischste Straßenverkehrsmittel-Lösung", bekräftigt Manfred Bichler, Geschäftsführer der Bichler Spedition und Logistik GmbH den wertvollen Beitrag zum Klimaschutz.

Gut zu wissen:

HVO100 ist die Abkürzung für hydrierte Pflanzenöle "Hydrotreated Vegetable Oils". Ein synthetischer Dieselkraftstoff der zu 100% aus pflanzlichen und tierischen Reststoffen wie Pflanzen, Pflanzenresten und biogenen Abfällen oder Gülle hergestellt wird. Aufgrund seiner Zusammensetzung kann er herkömmlichen Diesel vollständig ersetzen und bietet eine bessere Performance durch bessere Verbrennung bzw. Verbrauchsreduktion.

Die Zahl "100" gibt an, dass es sich um die reine Form von HVO handelt. Mit diesem Kraftstoff können auch bestehende Dieselfahrzeuge betankt werden, da er eine ähnliche chemische Zusammensetzung wie herkömmlicher Dieselkraftstoff aufweist und so die Motoren oder Verteilersysteme nicht angepasst werden müssen.

Der Kraftstoff HVO100 ist damit ein fossilfreies Premium-Dieselprodukt aus 100% nachwachsenden Rohstoffen, die keine neuen Kohlendioxide in die Atmosphäre abgeben. //





Das Geheimnis des Weinviertler Heurinds

VON TRADITION UND TIERWOHL: 300 JAHRE EBNER1713 - WEINVIERTLER HEURIND

In einer Welt, die sich ständig wandelt, gibt es immer noch Orte, an denen Tradition und Tierwohl Hand in Hand gehen. Die Familie Ebner aus dem malerischen Stetten im Weinviertel ist ein lebendiges Beispiel dafür. Die Geschichte dieser Familie und ihrer Mission, erstklassiges Fleisch zu produzieren, ist eine beeindruckende Reise durch die Zeit.

Das Weinviertel, bekannt für seine sanften Hügel und fruchtbaren Böden, bietet die ideale Umgebung für die Rinderzucht. Hier, in der kleinen Gemeinde Weingarten, begann die Geschichte der Familie Ebner im Jahr 1713. Seitdem hat sich das Anwesen von Generation zu Generation weiterentwickelt und ist zu einem Symbol für Tradition und Qualität geworden.

Duftendes Heu & saftiger Klee

Die Ernährung der Weinviertler Heurinder der Familie Ebner ist ein wahres Fest für die Sinne. Sie beziehen ihr duftendes Heu und den saftigen Klee von den eigenen üppigen Wiesen, die sich rund um Stetten erstrecken. Dabei legen sie besonderen Wert auf die Kultivierung seltener Kleesorten, die in ihrer ursprünglichen Pracht erstrahlen. Die Nahrung bleibt unbehandelt, ist frei von Gentechnik und Silage, was die Reinheit der Fütterung sicherstellt.

Die Ernte des Kleeblatts erfolgt schonend und die Sonnentrocknung verläuft energiesparend. Zudem erfolgt die ressourcenschonende Lagerung direkt am Hof. Diese sorgfältige Auswahl und Pflege der Fütterung gewährleistet, dass die Weinviertler Heurinder mit bester Nahrung versorgt sind.

Darüber hinaus erhalten die Rinder zusätzlich Kraftfutter aus der eigenen Landwirtschaft und Rapsschrot als hochwertige Eiweißguelle, um sicherzustellen, dass ihre Ernährung ausgewogen ist und sie optimal gedeihen

Jedem Stier sein Revier

Die Weinviertler Heurinder erleben eine Umgebung, die höchsten Standards gerecht wird. Diese Standards umfassen über 25 % mehr Freilauffläche als üblich, was das Tierwohl auf ein Höchstmaß hebt. Die Rinder werden in artgerechten Kaltluft-Freilaufställen gehalten, die ihnen ein Maximum an Komfort bieten. Zusätzlich wird für eine moderne und staubfreie Stroheinbringung gesorgt, um das Wohlbefinden der Tiere zu gewährleisten. In dieser Umgebung können die Rinder ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben und in einer stressfreien Umgebung aufwachsen, was sich positiv auf ihre Gesundheit und die Qualität des Fleisches auswirkt.

Durch eine langsame Aufzucht von etwa 20 Monaten wird sichergestellt, dass die höchstmögliche Fleischqualität erreicht wird, und jedes Stück Fleisch mit Zartheit und Geschmack verwöhnt.



Jedes unserer Tiere verdient einen respektvollen Umgang zu Lebzeiten und einen nachhaltigen und verantwortungsbewussten Umgang mit seinem Fleisch nach der Schlachtung.

Franz Ebner jun.

Jedes Stück ein Genuss

Die stressfreie Schlachtung stellt einen Schlüssel zur unübertroffenen Fleischqualität dar. In diesem Prozess wird jedes Stück Fleisch mit äußerster Sorgfalt verarbeitet und es werden verschiedene Aspekte berücksichtigt. Dazu gehören kurze Transportwege von unter 15 Minuten, um den Stress für die Tiere auf ein Minimum zu reduzieren. Ebenso erfolgt das Schlachten respektvoll und stressfrei, inklusive einer Übernachtung im eigenen Wartestall beim benachbarten Fleischer.

Eine weitere wichtige Komponente ist die kontrollierte Reifung des Fleisches, bekannt als Wet Aged, in hauseigenen Kühlräumen. Diese Methode ermöglicht es, das Fleisch perfekt zur Entfaltung zu bringen und seinen vollen Geschmack zu entwickeln.

Zusätzlich werden die Kunden aktiv beraten, um Cuts und Teilstücke individuell zu wählen und die bestmögliche Zubereitung in der eigenen Küche zu ermöglichen. Diese persönliche Betreuung stellt sicher, dass die Kunden das Fleisch in vollen Zügen genießen können und ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis erleben.

Gelebte Tradition seit 1713

Im Jahr 1713, dem Gründungsjahr des Nachhaltigkeitsprinzips von Carl von Carlowitz, und zugleich der ersten urkundlichen Erwähnung der Familie Ebner in Stetten, begann diese beeindruckende Geschichte. Die Familie Ebner ist seit über 300 Jahren in der Aufzucht heimischer Rinder-

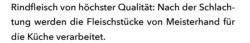
rassen tätig und verfolgt seit mehr als 80 Jahren eine kompromisslose Tierwohl-Haltung.

Die Weinviertler Heurinder der Familie Ebner genießen wesentlich mehr Bewegungsfreiheit als von einem österreichischen Tierwohl-Siegel gefordert wird. Doch die höchste Fleischqualität erfordert mehr als nur Raum für die Tiere. Die ausschließliche Versorgung der Stiere mit feinsten Kleesorten und Heu, sowie die langsame Aufzucht, sind entscheidend für ihr gesundes Verhalten, ihren guten Gesundheitszustand und die beeindruckende Fleischqualität.

In der Familie Ebner erhalten die Tiere die Zeit, die sie benötigen. Schnelles Aufmästen ist hier untersagt und würde der Familienehre widersprechen. Die lückenlose Herkunft des Endprodukts beginnt bereits bei der Geburt der Kälber. Franz Ebner Junior selektiert die robustesten Stiere Niederösterreichs aus. Nur die gesündesten Tiere, aus nachweislicher Herkunft, dürfen nach etwa 24 Monaten feinster und respektvollster Aufzucht das Siegel "Ebner 1713 - Weinviertler Heurind" tragen.

Die Familie Ebner bleibt ihren Werten und ihrer Tradition treu und schreibt damit eine Geschichte von Hingabe, Tierwohl und erstklassiger Qualität fort. Ihr Fleisch ist ein wahres Juwel, das in jedem saftigen Bissen die 300 Jahre Leidenschaft und Engagement widerspiegelt. Genießen Sie die Tradition und das Herzblut, das in jedem Stück "Ebner 1713 -Weinviertler Heurind" steckt. //

Das Weinviertler Heurind erhält Heu und Klee von selbstangebauten, saftigen Wiesen rund um Stetten. Zudem bekommen die Rinder Kraftfutter aus eigener Landwirtschaft und Rapsschrot als Eiweißträger verfüttert.









Ebner 1713 | Weinviertler Heurind

Hauptstraße 27 2100 Stetten, Niederösterreich heurind@ebner1713.at

www.ebner1713.at/shop

Überzeugen Sie sich selbst von der erstklassigen Fleischqualität des Weinviertler Heurinds und bestellen Sie online. Sie haben die Wahl aus verschiedenen Kategorien:

- Kochen, Smoken & Dutch
- Schnitzel, Rouladen & Braten
- Steaks & Grillen
- Suppe, Knochen & Innereier
- Gulasch & Faschiertes
- Hundefutter & Leckerli

Erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack des Weinviertler Heurinds.







Kürbisgenuss für Feinschmecker

Dieses herbstliche Kürbis-Menü ist reich an Aromen und perfekt für gemütliche Mahlzeiten im Herbst.

Steirische Kürbiscremesuppe

- Kürbis, entkernt und gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- Karotte, geschält und gewürfelt
- Gemüsebrühe
- gemahlener Kreuzkümmel

1/2 TL gemahlener Ingwer

150 ml NÖM Schlagobers

Salz und Pfeffer

Geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl

ZUBEREITUNG: Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf mit etwas Öl anschwitzen, bis sie glasig sind. Den gewürfelten Kürbis, die Kartoffeln und die Karotte hinzufügen und kurz anbraten. Gemüsebrühe, Kreuzkümmel und Ingwer hinzufügen. Zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Suppe pürieren, bis sie glatt ist. Schlagobers hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Würzen Sie mal anders

<u>Curry:</u> Fügen Sie einen Hauch von Exotik hinzu, indem Sie einen Teelöffel Currypulver erst kurz vor dem Aufgießen in die Suppe einstreuen und für einen Augenblick mitrösten.

Orangensaft: Verleihen Sie Ihrer Suppe eine fruchtige Note, indem Sie etwa die Hälfte der Flüssigkeit durch Orangensaft ersetzen. Experimentieren Sie auch mit Apfelsaft oder Ananassaft für neue Geschmackserleb-

Chili: Für eine leicht scharfe Note können Sie am Ende der Kochzeit eine oder mehrere Chilischoten in die Suppe geben und alles pürieren.

Kurkuma: Für gesunde Ergänzungen können Sie entweder frische Kurkumawurzel oder Kurkumapulver verwenden. Rösten Sie es wie Curry kurz mit.

Muskat: Ob feine Muskatblüte oder kräftige Muskatnuss, Muskat passt hervorragend zu Kürbis, insbesondere wenn Sie Muskatkürbis ver-

<u>Zitrone</u>: Frischen Sie die Suppe mit der Schale einer Bio-Zitrone oder einem Spritzer Zitronensaft auf. Beachten Sie, dass der Zitronensaft vor dem Legieren in die Suppe gegeben werden sollte, um das Gerinnen des Schlagobers zu verhindern.

Kreativität: Experimentieren Sie mit Gewürzen, Kräutern und Zutaten, die Ihren persönlichen Geschmack ansprechen, und entfalten Sie Ihre kreative Kochkunst!



16 DER FRISCHESPEZIALIST — DER FRISCHESPEZIALIST 17

Kürbisrisotto mit gerösteten Walnüssen & Speck

300 g Arborio-Reis

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

400 g gekochter und pürierter Kürbis

1 | Gemüsebrühe, warm gehalten

100 ml trockener Weißwein

50 g Parmesan, gerieben

50 g geröstete Walnüsse, grob gehackt

100 g Speckwürfel angebraten

40 g NÖM Waldviertler Bio-Butter

Salz und Pfeffer

4 Personen

ZUBEREITUNG: In einem großen Topf die Butter schmelzen lassen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anbraten. Den Arborio-Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren leicht anrösten. Mit Weißwein ablöschen und rühren, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist. Das Kürbispüree hinzufügen und nach und nach die warme Gemüsebrühe hinzufügen, jeweils eine Kelle auf einmal, und dabei ständig rühren, bis der Reis al dente gekocht ist. Den geriebenen Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gebratenen Speckwürfel und gerösteten Walnüssen garnieren und servieren.





Rindsgulasch mit Kürbis

300 g gekochter und pürierter Kürbis
500 g Rindfleisch vom Ebner1713 Heurind

(z. B. Gulaschfleisch), gewürfelt

Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

400 g Kürbis (z. B. Hokkaido-Kürbis), gewürfelt

2 Paprikaschoten, gewürfelt

2 EL Tomatenmark

2 TL Paprikapulver

1 TL Kümmel

1 Lorbeerblatt

500 ml Rinderbrühe

2 EL Öl

Salz und Pfeffer Petersilienblätter

250 g NÖM Sauerrahm

4 Personen

ZUBEREITUNG: In einem großen Schmortopf das Öl erhitzen. Die gehackte Zwiebel darin glasig anbraten, dann den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Die gewürfelten Rindfleischstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie rundherum braun sind. Das Tomatenmark, Paprikapulver und Kümmel hinzufügen. Gut umrühren, damit sich die Gewürze gleichmäßig verteilen. Die Rinderbrühe und das Lorbeerblatt hinzufügen. Den Topf abdecken und das Gulasch bei niedriger Hitze für etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Rindfleisch zart ist. Den gewürfelten Kürbis und die Paprikaschoten in den Topf geben und noch ca. 15 Minuten mit dem Fleisch schmoren lassen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen. Mit einem Esslöffel Sauerrahm und frisch gehackter Petersilie garnieren und servieren. Traditionell wird Gulasch mit Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln serviert.

Butternuss-Quiche wit Spinat und Ziegenkäse

Für die Fülle

0,5 Butternuss-Kürbis

200 g TK-Blattspinat

100 g Ziegenfrischkäse

1 TL Olivenöl

2 Eier

200 ml NÖM Waldviertler Bio-Milch

Salz und Pfeffer

1 Prise Muskat

Für den Teig

150 g Dinkelmehl

170 g Weizenvollkornmehl

150 g NÖM Waldviertler Bio-Butter

1,5 EL NÖM Waldviertler Bio-Milch

1 TL Salz

1 Knoblauchzehe



4-6 Personen -

ZUBEREITUNG: In einer Rührschüssel Mehl, Salz und gehackten Knoblauch vermengen. Kalte Butterstücke über die trockenen Zutaten verteilen. Mit einem Rührgerät solange kneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Schrittweise Milch hinzufügen, bis der Teig zusammenhält. Anschließend den Teig mit den Händen durchkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kürbis in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Olivenöl vermengen, auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten rösten, bis sie weich sind. Spinat auftauen. Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, und etwas Ziegenfrischkäserollen zerdrücken und unter die Milch-Ei-Mischung rühren. Den Teig ausrollen, in die gefettete Tarteform legen und andrücken. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen. Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Für etwa 8 Minuten bei 180 °C blind backen.

Die Tarteform aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Kürbiswürfel und der aufgetaute Spinat auf dem Teigboden verteilen und mit der Ei-Masse übergießen. Die halbierten Ziegenkäsetaler auf der Tarte verteilen. Für 30 Minuten bei 180 °C im Ofen backen, bis der Teigrand goldbraun und die Ei-Masse fest ist.



Kürbiskuchen

300 g gekochter und pürierter Kürbis

200 g Zucker

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1TL Zimt

1/2 TL gemahlene Nelken

1/2 TL gemahlene Muskatnuss

100 ml Pflanzenöl

100 ml NÖM Waldviertler Bio-Milch

250 ml NÖM Schlagobers

Puderzucker nach Geschmack

8-10 Portionen

ZUBEREITUNG: Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und eine Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. In einer Schüssel das Kürbispüree, Zucker und Eier gut vermengen. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken und Muskatnuss in einer separaten Schüssel vermengen. Die trockenen Zutaten in die Kürbismischung einrühren, dann das Öl und die Milch hinzufügen. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen und etwa 40-45 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt. Für das Zimt-Schlagobers zunächst das Schlagobers steif schlagen und dann den Zucker und Zimt hinzugeben und fertig schlagen. Den ausgekühlten Kuchen damit anrichten.



Aufwärmen mit Tradition und Geschmack

DIE GESCHICHTE VON PUNSCH UND GLÜHWEIN

Ein Heißgetränk, das die Herzen erwärmt

In der kalten Jahreszeit gibt es nichts Besseres, um sich von innen heraus aufzuwärmen, als eine dampfende Tasse Punsch oder Glühwein. Doch wussten Sie, dass diese köstlichen Getränke eine lange Geschichte der Tradition und Gemütlichkeit hinter sich haben?

Die Anfänge von Punsch

Punsch, das ursprünglich aus Indien stammt, fand seinen Weg nach Europa im 17. Jahrhundert. Ursprünglich als "Panch" bezeichnet, wurde dieses Getränk aus Wasser, Gewürzen, Zucker, Zitrone und Arrak, einer Spirituose aus Palmenblüten, hergestellt. Im Laufe der Zeit wurden die Zutaten angepasst, und Punsch entwickelte sich zu einem begehrten Genussmittel in ganz Europa.

Der Glühwein: Eine deutsche Tradition

Der Ursprung des Glühweins ist eng mit Deutschland verbunden. Im 19. Jahrhundert begannen deutsche Winzer, Wein mit Gewürzen wie Zimt, Nelken und Sternanis zu erhitzen, um es in den kalten Wintermonaten zu genießen. Diese Tradition verbreitete sich rasch über die Grenzen hinaus und fand Einzug in die Herzen und Tassen von Menschen auf der ganzen Welt

Ein Hauch von Weihnachten

Punsch und Glühwein sind heute untrennbar mit der kalten Jahreszeit verbunden. Die wohltuende Wärme und die verlockenden Aromen von Zimt und Gewürznelken tragen dazu bei, die Kälte draußen zu vergessen und die Magie der Feiertage zu spüren.

Genießen Sie die Tradition

Egal, ob Sie Punsch oder Glühwein bevorzugen, eines ist sicher: Diese köstlichen Getränke sind mehr als nur Heißgetränke. Sie sind ein Stück Geschichte, ein Hauch von Tradition und ein Grund, sich in Gesellschaft von Familie und Freunden zu versammeln. Probieren Sie diese wärmenden Köstlichkeiten in der gemütlichen Atmosphäre unserer Weihnachtsmärkte und erleben Sie die Magie der Jahreszeit.

Schlussgedanken

Punsch und Glühwein sind nicht nur Getränke, sondern ein Teil unserer kulturellen Geschichte und Tradition. Mit ihren reichen Aromen und wärmenden Eigenschaften haben sie die Herzen unzähliger Menschen im Laufe der Jahrhunderte erwärmt. Genießen Sie also die kommenden Feiertage mit einem Glas Punsch oder Glühwein und lassen Sie sich von der Magie dieser Tradition verzaubern. //



Allacher
Früchte Punsch
alkoholfrei trinkfertig

Preis pro Kanister Art.-Nr. 63129



Allacher Bratapfel Punsch trinkfertig

10 | | BE=Kanister € 28,49

Preis pro Kanister Art.-Nr. 63135



Allacher Waldbeeren Punsch trinkfertig

Preis pro Kanister Art.-Nr. 53132



Allacher

Orangen-Rum-Punsch trinkfertig

10 | | BE=Kanister

€ 28,49

Preis pro Kanister Art.-Nr. 63130



Allacher
Glühwein rot
trinkfertig

10 | | BE=Kanister € 25,99

Preis pro Kanister Art.-Nr. 63132



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



Der Herbst in der Wachau ist eine Zeit, in der die Natur in voller Pracht erstrahlt und Wanderungen zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Auch die Kulinarik kommt dabei nicht zu kurz.



Warum repräsentiert die Marille die Wachau, wie kamen Mariandl und die Römer hier her? Hier finden Sie spannende Geschichten und Fakten über die Wachau für Ihre Smalltalk-Gespräche.



www.1000things.at/blog/9-dinge-diedu-ueber-die-wachau-nicht-wusstest/

Wanderrouten für jeden Geschmack

Ob Sie ein erfahrener Wanderer oder ein Anfänger sind, die Wachau hat Wanderwege, die Ihren Anforderungen entsprechen. Von gemütlichen Spaziergängen entlang der Donau bis zu anspruchsvolleren Bergwanderungen gibt es für jeden etwas Passendes.

Diese drei Wanderrouten bieten für jeden Geschmack und jedes Fitnesslevel etwas Passendes und ermöglichen es Ihnen, die Schönheit der Wachau in verschiedenen Längen zu genießen. Denken Sie daran, sich vor jeder Wanderung gut vorzubereiten und die örtlichen Wanderkarten oder Apps zu konsultieren.



Dürnstein und die Donauwferpromenade

Länge: Ca. 3 Kilometer Schwierigkeitsgrad: Leicht

Dieser entspannte Rundwanderweg beginnt im malerischen Dürnstein, einem der bekanntesten Orte in der Wachau. Sie schlendern entlang der Donauuferpromenade und genießen spektakuläre Ausblicke auf die Weinberge und die Donau. Besuchen Sie die berühmte Dürnsteiner Burgruine und probieren Sie unterwegs die regionalen Weine.

www.niederoesterreich.at/a-klassik-tour-duernstein



Vogelbergsteig Dürnstein Rundwanderweg

Länge: Ca. 4 Kilometer (Rundweg) Schwierigkeitsgrad: Mittel

Der Vogelbergsteig zur Burgruine Dürnstein in der Wachau bietet eine abwechslungsreiche Wanderung mit Panoramablick auf Dürnstein und Umgebung. Highlights sind die Felsenkanzel des Vogelberges (546 m) und die Starhembergwarte (564 m) auf dem Schlossberg. Der Aufstieg ist anspruchsvoll, mit steiler Steigung und gesicherten Passagen.

www.niederoesterreich.at/a-vogelbergsteigduernstein



Welterbesteig Wachau: Krems-Dürnstein

Länge: Ca. 12 Kilometer Schwierigkeitsgrad: Leicht

Der Welterbesteig Wachau ist eine großartige Möglichkeit, die Schönheit der Region intensiver zu erleben. Entdecken Sie das historische Stadtviertel in Krems und Stein, erkunden Sie Kellergassen und die Steinterrassen-Weinlandschaft. Am Etappenende erreichen wir die mittelalterliche Stadt Dürnstein mit ihrer berühmten Burgruine.

www.niederoesterreich.at/a-welterbesteigwachau-01-krems-duernstein

Gaumenfreuden und edle Tropfen

Die Wachau ist nicht nur für ihre beeindruckende Landschaft, sondern auch für ihre kulinarischen Genüsse bekannt. Hier sind einige Tipps für Restaurants und Heurigen, in denen Sie während Ihrer Wanderung in der Wachau einkehren können:

Landhaus Bacher in Mautern

Dieses mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant bietet eine exzellente österreichische Küche mit Schwerpunkt auf regionalen Zutaten. Das Ambiente ist elegant und perfekt für besondere Anlässe.

www.landhaus-bacher.at

Gasthof Prankl in Weißenkirchen

Hier erwartet Sie traditionelle österreichische Gastfreundschaft und hervorragende Küche. Probieren Sie lokale Spezialitäten und Weine in einem gemütlichen, familiengeführten Gasthaus.

www.gasthof-prankl.at

Weingut Jamek in Joching

Besuchen Sie diese gemütliche Weinstube, um die hervorragenden Weine des Weinguts Jamek zu probieren. Die Auswahl an Weinen und die traditionelle Atmosphäre machen diesen Heurigen zu einem beliebten Ziel.

www.jamekwein.at

Weingut Hirtzberger in Spitz

Dieser Heurige bietet nicht nur erstklassige Weine, sondern auch eine idyllische Umgebung direkt am Ufer der Donau. Genießen Sie Ihren Wein auf der Terrasse mit Blick auf die Weinberge.

hirtzberger.at

Für besondere Momente

UNSERE WEIHNACHTS-GESCHENKSBOXEN FÜR GESCHÄFSPARTNER, FREUNDE UND FAMILIE

Es gibt keinen besseren Weg, Ihre Liebe und Freude in dieser festlichen Jahreszeit zu teilen. Ganz gleich, ob es sich um Geschäftspartner, Freunde oder Familie handelt, unsere Geschenksboxen sind ein Symbol der Wärme und der Feierlichkeit, die Weihnachten ausmacht.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

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

Weihnachtsgeschenksbox süß klein

Geschenkbox mit Klarsichtstülpdeckel

Sigismund Bio Filterkaffee Bohne PG=250g Freixenet Prosecco Rose extra trocken FL=0,2l Zotter Bio Weihnachtsmix alkoholfrei ST=3 Kugelr Zotter Bio Trinkschokolade Winterzauber PG=110g

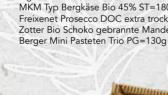


Art.-Nr. 64726

Weihnachtsgeschenksbox mix klein

Geschenkbox mit Klarsichtstülpdeckel

Sigismund Bio Filterkaffee Bohne PG=250g MKM Typ Bergkäse Bio 45% ST=180g Freixenet Prosecco DOC extra trocken FL=0,21 Zotter Bio Schoko gebrannte Mandeln ST=70g



Weilmachtsgeschenksbox groß

Geschenkbox mit Sichtfenster

MKM Typ Bergkäse Bio 45% ST=180g Freixenet Prosecco DOC extra trocken FL=0,751 Sigismund Bio Espresso Bohne PG=250g Zotter Bio Schoko Lebkuchen/Früchte ST=70g Zotter Bio Classic Frohe Weihnacht ST=70g Berger Preiselbeer Pastete PG=125g



Mehr Dolce für dein Vita!













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