

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 2 | 2023



SOMMERGLÜCK PERFEKT
mit einer Eistüte in der Hand!

TEIL 3: FRISCHEPATRIOTEN
DER ERSTEN STUNDE
– DAS ZEICHNET SIE AUS

NÖM AG: EINBLICK IN
DIE PRODUKTION IN
BADEN BEI WIEN

REZEPTVORSCHLÄGE
FÜR EINE GELUNGENE
GRILLEREI





Liebe LeserInnen!

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen einen spannenden Einblick in die Produktion der NÖM AG geben. Erfahren Sie von Thomas Leitner, Produktionsleiter der NÖ AG, wo unsere hochwertigen Milchprodukte entstehen und welchen hohen Qualitätsstandards sie unterliegen.

Außerdem freuen wir uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir nun die Sirupe von Ehrenwort in unserem Sortiment führen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmackserlebnisse und lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren. Ebenfalls stellen wir Ihnen im dritten und letzten Teil unsere NÖM Frischebotschafter vor, die mit uns ihre Leidenschaft für Frische und Qualität teilen.

Und natürlich dürfen in dieser Ausgabe die Rezepte für den Sommer nicht fehlen! Entdecken Sie außergewöhnliche Grillrezepte, die den Sommer noch genussvoller machen.

Viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren!
Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH

Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

Frischepatrioten der ersten Stunde



04

NÖM AG: Einblick in die Produktion



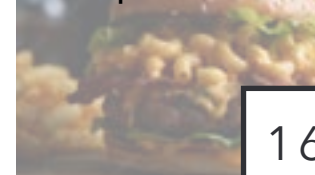
08

Hochwertige Barista Sirupe von Ehrenwort



12

Außergewöhnliche Grillrezepte



16

Eiszeit: Gab es ein Leben vor dem Stanitzel-Eis?



20

Schmäh ohne!



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-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 Auerthal. 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: Pexels | Rachel Claire



Frischepatrioten der ersten Stunde

TEIL 3 VON 3: UNSERE FRISCHEBOTSCHAFTER UND WAS SIE AUSZEICHNET

Fotos: Ben Leitner

Stadtcafé

Das Stadtcafé gegenüber dem Kunstforum Wien ist ein besonderes Juwel der Frischebotschafter. Mit seinem Gastgarten lädt es ein, das Flair des "alten Wiens" zu genießen. Das moderne Interieur begeistert die Besucherinnen. Das Stadtcafé bietet eindrucksvolle Frühstückskreationen, darunter klassische Gerichte wie Eierspeise mit Bergkäse, Feta und mariniertem Jungspinat sowie beliebte Frühstücks Bowls wie die Quinoa-Kale-Avocado Bowl mit Süßkartoffeln und die Oriental Bowl mit Tabouleh und hausgemachtem Humus. Die Speisen werden mit hochwertigen Zutaten zubereitet und können optional mit Fisch oder Fleisch ergänzt werden.

Der erstklassige Kaffee stammt aus der hauseigenen Rösterei (Röstraum). Das Stadtcafé legt großen Wert auf zuvorkommenden und freundlichen Service. Trotz des hohen Touristenaufkommens ist die persönliche Beratung fast schon familiär. Neben dem Frühstück können auch die zahlreichen Barkreationen genossen werden.

Das Stadtcafé ist ein bedeutender Vertreter der regionalen und kulinarischen Genusslandschaft in Wien und einer der Hot Spots der Frischebotschafter.



Eissalon Tuchlauben

Der Eissalon Tuchlauben ist ein weiterer Star der Frischebotschafter. In der Altstadt Wiens begeistert er seine Kunden mit hochwertigem Eis, das aus frischen Milchprodukten der Niederösterreichischen Molkerei hergestellt wird. Der Traditionseissalon legt großen Wert auf Qualität, was sich deutlich auf den Erfolg des Unternehmens auswirkt. Das Interieur ist hochwertig und gediegen gestaltet, und die Vielfalt der Eissorten zeigt, dass sich die Eisköche intensiv mit ihrem Handwerk auseinandersetzen.

Das Team des Eissalons Tuchlauben begeistert seine Gäste mit etwa 30 Eisspezialitäten, die je nach Saison und Verfügbarkeit der Rohstoffe hergestellt werden. Ob Topfen-Feige, Kornelkirsche oder spezielle Nougatkreationen - dieser Eisproduzent beherrscht sein Handwerk einwandfrei. Der Schanigarten mit etwa 40 Sitzplätzen bietet eine besondere Atmosphäre mitten in der Stadt, wo man neben dem geschäftigen Großstadttreiben einen der legendären Eisbecher genießen kann.

Dank der täglichen Frischebelieferung durch das nöm Gast Team kann der Eissalon Tuchlauben seine Eissorten mit maximaler Frische garantieren. Als Gründungsmitglied der Frischebotschafter steht er nicht nur für Qualität, sondern auch für eine regionale Wertschöpfungskette.

J. Hornig Café

Im 7. Wiener Gemeindebezirk befindet sich das charmante Kaffeehaus in der Siebensterngasse 29, der Flagshipstore der Grazer Kaffeeirma J.Hornig. Hier können Sie die neuesten Kaffeevariationen probieren oder einfach einen cremigen Cappuccino genießen. Das Kaffeehaus besticht durch sein unkompliziertes Gastronomiekonzept und eine puristisch anmutende Einrichtung, die den Fokus auf das Wesentliche legt - den Kaffee selbst. Hier haben Sie die Möglichkeit, alle Rösttypen von J.Hornig zu verkosten und zu kaufen. Die zertifizierten Baristas sind hervorragend geschult und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Neben den klassischen Kaffeehausgetränken gibt es auch spezielle Kreationen, wie zum Beispiel den interessanten Cold Brewed Coffee, insbesondere der Japanese iced Coffee ist ein wahres Erlebnis. Die Bagels können nach Ihren Wünschen individuell gestaltet werden und lassen keine Wünsche offen.

Als Traditionsrösterei und Gründungsmitglied der Frischebotschafter setzt J.Hornig auf regionale Produkte und verwendet ausschließlich Milchprodukte von NÖM. Dadurch unterstützt das Kaffeehaus einerseits die regionale Wertschöpfung und andererseits die hohe Produktqualität der eigenen Kaffeeröstungen.



Gelateria Arnoldo

Im 17. Wiener Gemeindebezirk befindet sich ein Stück Italien: Die Gelateria Arnoldo, die bereits seit 1907 Eis produziert. Vincenzo Arnoldo, ein junger Italiener aus den Dolomiten, eröffnete damals ein Straßenkaffee in Wien und die Familie hat bis heute an dieser Tradition festgehalten. Inzwischen produziert die Familie Arnoldo in der vierten Generation ihre vielfältigen Eissorten nach streng gehüteter Familienrezeptur. Michela und Fausto Arnoldo haben die Familientradition bewahrt und gleichzeitig Innovationen zugelassen, was ihnen zu einem der erfolgreichsten und renommiertesten Eissalons Wiens verholfen hat.

Die Familie Arnoldo verwendet hochwertige Zutaten und legen großen Wert auf Frische und Qualität ihrer Rohstoffe, weshalb die NÖM ein treuer Lieferpartner ist. Täglich wird die Eisproduktion direkt vom Werk in Baden beliefert. Die Familie ist zudem Pate einer Milchkuh aus dem Waldviertel und setzt sich für die regionale Milchkultur ein.

Die Eisauswahl in der Gelateria Arnoldo ist riesig, aber wer die Grundlagen des Eishandwerks probieren möchte, ist hier genau richtig. Vincenzo Arnoldo sei herzlich dafür gedankt, dass er vor 116 Jahren die Entscheidung getroffen hat, sein schönes Italien für das charmante Wien zu verlassen und in Währing die Grundlagen einer Eisdynastie zu legen. Ohne ihn wäre Wien um ein bedeutendes Stück Eiskulinarik ärmer.



Eispeter

Doris Resch, die Eiskönigin aus Baden, ist eine Frischebotschafterin mit dem kürzesten Milchlieferweg überhaupt. Beim Eispeter in Baden wird seit über 35 Jahren feinstes Eis hergestellt. Doris legt großen Wert auf natürliche Rohstoffe und authentische Geschmackserlebnisse. Bei Eispeter enthalten die Fruchtessorten einen Fruchtanteil von 30% bis 40%, während der Mindestanteil nach dem Lebensmittelkodex lediglich 20% beträgt. Doris Resch achtet auf höchste Qualitätsstandards und bezieht alle Milchprodukte direkt von der benachbarten NÖM Molkerei. Sie persönlich überwacht die Einhaltung der höchsten Qualitäts- und Hygienestandards für alle 27 Eissorten.

Ein besonderes Highlight in den Sommermonaten ist die Möglichkeit, eine individuell gestaltete Eistorte bei Doris Resch zu bestellen. Sie können Ihre Lieben mit einer Vorbestellung beim Eispeter zwei Tage im Voraus überraschen. Die Eistorte ist für 4 bis 8 Personen erhältlich und wird ganz nach Ihren Wünschen frisch hergestellt.

Der Eispeter ist auch über die Grenzen von Baden hinaus für seine handgemachten Eisknödel-Spezialitäten bekannt. Neben den klassischen Sorten mit Marille und Topfen werden hier auch Mango-Raffaello und Mohn-Himbeer-Eisknödel produziert. Wenn Sie in der Nähe sind, sollten Sie sich diese Köstlichkeiten auf keinen Fall entgehen lassen.



Reinbacher: Das Eis

In dieser Ausgabe darf die sympathische Eisfamilie Reinbacher nicht fehlen. Mit Filialen in Mauer und Perchtoldsdorf begeistern sie nicht nur mit hervorragenden Eissorten, sondern auch mit freundlichem Service. Die Reinbachers stellen ihr Eis mit viel Liebe und Hingabe her und legen großen Wert auf regionale und nachhaltige Zutaten. Der Graumohn stammt aus dem Waldviertel, Zwetschken, Ribiseln und Walnüsse werden im eigenen Garten angebaut. Die Milch kommt direkt von der Molkerei in Baden. Als NÖM Frischebotschafter unterstützen sie die heimische Milchkultur.

Die Familie Reinbacher setzt bei der Herstellung ihrer Eissorten auf höchste Qualität und Hygienestandards. Mit etwa 60 verschiedenen Eissorten bieten sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Besonders zu empfehlen sind der "South Africa" (Fruchteis, Panna Cotta Eis, verschiedene Früchte und Schlagobers) und der Steirer Becher (Vanilleeis, Kürbiskernöl, karamellisierte Kürbiskerne und frisches Schlagobers).



Foto: Reinbacher DasEis



Helli & Leo: Das Wiener Bio-Eis

Einer der wohl kreativsten und originellsten Eissalons dieser Stadt ist zweifellos dieser hier. Der gesamte Eissalon ist in Schwarz-Weiß gehalten, wodurch die Farben der Bio-Eissorten besonders stark leuchten. Der Bio-Eisproduzent verzichtet auf überzuckerte Sorten und künstliche Zusatzstoffe. Stattdessen wird das Eis ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt. Die veganen Fruchtessorten haben einen überdurchschnittlich hohen Fruchtanteil, was ein besonders fruchtiges Geschmackserlebnis garantiert. Die Milcheissorten werden ausschließlich mit Waldviertler Bio-Frischmilch hergestellt und stammen aus der eigenen Wiener Eisproduktion in der Taborstraße.

Mit einer konstanten Auswahl von 25 verschiedenen Bio-Eissorten bietet dieser Eissalon den Gästen eine große Vielfalt. Für Hundeliebhaber gibt es die Möglichkeit, ein "WAU!" zu bestellen. Helli&Leo haben sich etwas ganz Besonderes für die Vierbeiner ausgedacht. Während Frauen oder Herren ihre Tüte genießen, kann der geliebte Vierbeiner ebenfalls ein Leckerli schlecken. Das Bio-Eis besteht aus frischem Joghurt, Haferflocken, Banane und Chiasamen und hat eine feste Konsistenz, was dem Hund langanhaltenden Schleckspaß ermöglicht.

Ponykarussell - Das Café

Danke, Danke, Danke! Was für ein Lokal! Das Ponykarussell im Wurstelprater gegenüber dem Schweizerhaus ist wirklich etwas Besonderes. Silvia und Helmut haben aus dem früheren Pferdekarsell ein wahres Prunkstück des Praters geschaffen. Das Gebäude wurde liebevoll restauriert, sogar die Orgel wurde in ihren Originalzustand zurückversetzt. Das Ponykarussell ist ein kulinarisches Highlight im Herzen des Praters und lädt zum Verweilen ein. Der Kuppelbau ist wie ein exotisches Palmenhaus eingerichtet und beeindruckt nicht nur optisch.

Hier kann man ausgezeichnet essen. Die große Frühstückskarte bietet für jeden Geschmack etwas, wie zum Beispiel das Orgelfrühstück "Easy Cheesy" mit Bio-Krustenbrot, Waldviertler Bio-Butter, verschiedenen Käsesorten, hausgemachtem Chutney, Nüssen, Trauben und weichem Ei. Auch Shakshuka mit Feta-Käse, Chorizo und Fladenbrot oder der vegane Vollstart mit orientalischem Fladenbrot, Grillgemüse, Pink Onion, hausgemachter Guacamole, klassischem Hummus und Gemüsesticks sind empfehlenswert. Hier kann man auch perfekt gemixten Gin Tonic oder ein gutes Glas Frizzante genießen. Natürlich werden alle Kaffeeaktionen aus dem Rösthäus direkt neben dem Ponykarussell bezogen. Die äußerst aufmerksamen und freundlichen Baristas bereiten den Kaffee mit großer Sorgfalt zu und garantieren absoluten Genuss. Es empfiehlt sich, im Voraus zu reservieren, da aufgrund des fairen Preis-Leistungs-Verhältnisses und der hohen Qualität spontane Besuche kaum einen freien Platz ermöglichen.



Möchten auch Sie NÖM Frischebotschafter werden?

Dann melden Sie sich bei uns unter office@noem-gast.at!

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

NÖM AG: Einblick in die Produktion

THOMAS LEITNER, PRODUKTIONSLEITER DER NÖM AG, FÜHRTE DIE NEUEN VERTRIEBSMITARBEITER JENS KLEINOWITZ UND DANIEL HOLZTRATTNER PERSÖNLICH DURCH DIE PRODUKTIONSSTÄTTE IN BADEN. ER PRÄSENTIERTE STOLZ DIE MODERNEN ANLAGEN UND ERKLÄRTE DEN HOCHWERTIGEN PRODUKTIONSPROZESS. DIE MITARBEITER WAREN BEEINDRUCKT UND MOTIVIERT, DIE PRODUKTE DER NÖM BESSER ZU VERSTEHEN UND ZU VERMARKTEN.

Fotos: Ben Leitner

Auf dem Dach der Produktion 5



Korrekt adjustiert geht's ab in die Produktion



Abtanken eines Rohmilch-Sammel-LKWs



Im Labor



Milchzentrifuge zum Trennen der Rohmilch in Magermilch und Rahm



Schaltwarte-Bildschirme, Rohmilchannahme und Verarbeitung



Homogenisator, verhindert das Aufrahmen von Milch in der Packung



Ventilknoten, ca. 12.000 Stück im Betrieb



Mischtank der Produktion 5: hier wird Milch mit pulverförmigen oder flüssigen Komponenten zu einem Milchlischgetränk eingemischt



Tanklager



Probenahme, Qualitätskontrolle der Halbfertigprodukte



Thomas Leitner erklärt den Ablauf einer PET-Abfülllinie



Besichtigung des Fruchtcontainer Lagers, ca. 250 Container reichen für max. 1 Woche



Sleeverollen



Der Produktionsleiter prüft die abgepackten NÖM Vollmilch-Packungen



Thomas Leitner mit den Vertriebsmitarbeitern von nöm Gast im Packmittellager



Die Auftragsinformationen werden dem Mitarbeiter über einen Bildschirm übergeben



Der Prozessverantwortliche Johannes Zöchling erklärt die Herstellung des Bäckertopfens



Im Schulenburgraum wird der Bäckertopf hergestellt



Übersicht über das NÖM Areal

Interview mit Thomas Leitner, Produktionsleiter der NÖM AG: Einblick in die hochwertige Milch- und Milchproduktproduktion

Können Sie uns einen Überblick über die Produktionsprozesse in den Niederösterreichischen Molkereien (NÖM AG) geben?

Thomas Leitner: Die NÖM ist spezialisiert auf die weiße Linie. Ein Drittel der Produktion besteht aus generischen Artikeln, während der größte Teil hochveredelte Molkereiprodukte in Bechern und Flaschen sind. Diese werden als Frisch-, H- und Sterilprodukte angeboten.

Die Rohmilch wird vom Milchsammelwagen abgetankt, kontrolliert und kalt gelagert. Anschließend wird die Milch je nach Verwendungszweck standardisiert, das heißt, der Fettgehalt wird auf einen gewünschten Wert eingestellt. Die Milch wird entweder zu Trinkmilch, Joghurt oder Topfen bzw. Cottage verarbeitet. Eine Besonderheit ist der NÖM Bäckertopf, der aufgrund seines personalintensiven Herstellungsprozesses im industriellen Bereich selten zu finden ist.

Trinkjoghurt und Kefir werden in einem mehrstufigen Fermentationsprozess hergestellt, mit heimischen Früchten gemischt und abgefüllt.

Ein wichtiges Merkmal aller NÖM Frischeprodukte ist die Einhaltung der "Kühlkette". Das bedeutet, dass alle relevanten Verarbeitungs- und Lagerprozesse kalt durchgeführt werden.

Was macht die NÖM AG zu einem Frischespezialisten im Bereich Milchprodukte?

Rund 2.500 Bauernfamilien versorgen die NÖM täglich mit über 1,2 Mio. kg bester Milch aus Niederösterreich, dem Burgenland und der Oststeiermark. So werden täglich 800 verschiedene Produkte mit 220 Rezepten produziert. - Denn am nächsten Tag wiederholt sich die gleiche Menge der Lieferung des wertvollen Rohstoffs. Das macht die NÖM zu einem wahren Frischespezialisten, denn die Zeitfester der Anlieferungen sind kurz und auch Haltbarkeit ist bei einem frischen Produkt ein wesentlicher Faktor.

Welche Maßnahmen ergreift die NÖM AG, um sicherzustellen, dass die verwendete Milch von höchster Qualität ist?

Die Sicherheit und Qualität von NÖM-Produkten haben höchste Priorität. Das NÖM-Labor überwacht jede Produktionscharge rund um die Uhr. Es werden chemische und mikrobiologische Tests durchgeführt, um die Versprechen des Produkts zu überprüfen. Zusätzlich werden Gewicht, Farbe, Verpackung und Geschmack kontrolliert. Proben werden bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum aufbewahrt, um Veränderungen zu dokumentieren. Regelmäßige Audits, intern und extern, finden statt. NÖM geht über gesetzliche Vorgaben hinaus und setzt eigene Standards.

Gibt es spezielle Technologien oder Verfahren, die in der Produktion eingesetzt werden, um die Frische und Qualität der Produkte zu gewährleisten?

Die NÖM verwendet Schulenburgwannen zur Herstellung von hochwertigem NÖM Bäckertopfen, was sie von anderen Topfenerzeugern abhebt. Der Käsebruch wird manuell hergestellt, was von Bäckern und Konditoren geschätzt wird. Zudem setzt die NÖM Filtrationstechnologie ein, um die Keimreduktion in der Trinkmilch zu gewährleisten und eine schonende Verarbeitung sicherzustellen. Die NÖM erforscht kontinuierlich neue und alte Technologien, um die Qualität ihrer frischen Produkte zu gewährleisten, jedoch sind weitere Details als Betriebsgeheimnis geschützt.

Wie wichtig ist Ihnen die Nachhaltigkeit in der Produktionskette der NÖM AG? Welche Initiativen gibt es in Bezug auf Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit?

Die NÖM ist Europas erste Molkerei mit ausschließlich gentechnikfreier Produktion. Seit 2009 hat sie ihre gesamte Produktpalette und die Fütterung aller Bauern auf gentechnikfreie Standards umgestellt. Als erste klimaneutrale Molkerei Österreichs seit 2016 setzt die NÖM Maßnahmen zur Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks um, wie den Einsatz von Ökostrom, Energieeffizienztechnologien und Wärmerückgewinnung. Ihr CO₂-Fußabdruck wurde von 13.148 Tonnen im Jahr 2016 auf 7.557 Tonnen im Jahr 2021 reduziert. Die NÖM verwendet recyceltes PET und setzt auf Elektromobilität. Sie hat eine moderne Produktionshalle mit innovativen Füllanlagen errichtet und wird 2023 eine Photovoltaikanlage in Betrieb nehmen. Die NÖM engagiert sich für Nachhaltigkeit und innovative Technologien.

Welche Rolle spielt die Innovation in der Produktentwicklung bei der NÖM AG? Gibt es aktuelle Entwicklungen oder neue Produkte, auf die wir uns freuen können?

Die NÖM ist bestrebt, starke Marken zu entwickeln und hat die Markenlandschaft in Österreich geprägt. Die Marke "fru fru" feiert ihr 90-jähriges Bestehen und hat einen Kultstatus erreicht. Die NÖM war die erste Molkerei, die 1999 eine Low-Fat-Range unter der Marke "fasten" auf den Markt brachte. Sie reagiert auf die Bedürfnisse der Konsumenten und war Vorreiter im Convenience-Trend mit den "nöm > to go"-Produkten und der Protein-Range "nöm PRO".

Die neuen NÖM-Cremix Innovationen beinhalten feinste Bourbon-Vanille, Schokokügelchen, Schokostückchen, Kuchenstückchen, Zitrusnoten, Dessertjoghurt und Topfencreme. Eine neue Sorte der NÖM fru fru Linie mit fruchtiger Banane ist ebenfalls erhältlich. Für einen kraftvollen Start in die sonnige Jahreszeit gibt es den Ready-To-Drink-Genuss mit Peanut-Choc-Geschmack und zarte FAIRTRADE Schokosplits in zuckerreduzierter und fettarmer Topfencreme von NÖM PRO.

Gibt es besondere Qualitätsstandards oder Zertifizierungen, auf die die NÖM AG stolz ist?

Alle Qualitätsstandards sind wichtig: IFS, BRC, Sedex, das AMA Gütesiegel, BIO, Ohne Gentechnik und jetzt neu auch Fairtrade. Doch auch unsere B2B- und Handelspartner haben ihre eigenen Anforderungen. In den letzten Jahren gewinnt das Thema Tierwohl zunehmend an Bedeutung und wird von den Konsumenten aufmerksam verfolgt.

Wie engagiert sich die NÖM AG in der Zusammenarbeit mit Landwirten und Milchlieferanten, um eine nachhaltige und qualitativ hochwertige Milchproduktion sicherzustellen?

Die NÖM-Bauern, organisiert in der MGN, sind zu 35% an der NÖM beteiligt und pflegen eine enge Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung. Sie produzieren gentechnikfrei, obwohl dies im europäischen Export einen Wettbewerbsnachteil bedeutet. Die Bauern spielen eine wichtige Rolle in der Landschaftspflege und erhalten die natürlichen Ressourcen durch die Pflege von Weidegebieten und Futterwiesen. Sie beteiligen sich freiwillig am ÖPUL-Programm, das eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft fördert. Die NÖM-Bauern halten ihre Kühe artgerecht entweder im Laufstall oder auf der Weide, und die Kombinationshaltung ermöglicht die Erhaltung der klein strukturierten bäuerlichen Landwirtschaft. Die NÖM-Bauern agieren sogar strenger als das Gesetz, da die dauerhafte Anbindehaltung in allen Betrieben verboten ist.

Wie reagiert die NÖM AG auf Kundenfeedback und wie fließt dieses in die Weiterentwicklung der Produkte ein?

Das Konsumentenservice der NÖM ist ein wichtiger Kommunikationskanal, der darauf abzielt, das Vertrauen in die Produkte der Molkerei aufrechtzuerhalten. Es wird schnell auf Anfragen reagiert, richtige Informationen werden bereitgestellt und eine sensible Kommunikation gepflegt. Kundenfeedback wird als Möglichkeit zur Verbesserung genutzt, um die Qualitätsstandards kontinuierlich zu verbessern. Der Wandel der Konsumenten zu ernährungsbewussten Spezialisten wird beobachtet und Trends werden bei der Produktentwicklung berücksichtigt. Der ständige Austausch mit den Konsumenten ist ein wichtiger Faktor für den Erfolg der NÖM.

Vielen Dank für das Gespräch und die Einblicke! //





Thomas Gigl, Geschäftsführer und Gründer von Ehrenwort, legt besonderen Wert auf die besonderen Genussmomente im Leben. Das spiegelt sich in seinen Produkten wieder.

Fotos: Ehrenwort

Hochwertige Barista Sirupe von Ehrenwort

NATÜRLICHE VIELFALT FÜR IHRE KAFFEEKREATIONEN UND DESSERTS

Entdecken Sie jetzt die Vielfalt der Barista Sirupe von Ehrenwort und verleihen Sie Ihren Getränken und Desserts einen einzigartigen Geschmack!

Mit den Barista Sirupen von Ehrenwort zaubern Sie im Handumdrehen beste Kaffeevariationen, Milchshakes und Desserts. Ehrenwort arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Bio-Zutaten, einem hohen Fruchtanteil und echten Gewürzen. Künstliche Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker finden Sie bei Ehrenwort selbstverständlich nicht!

In unserer heutigen schnelllebigen Welt ist es oft schwierig, Zeit für aufwendige Zubereitungen zu finden. Doch mit den Barista Sirupen von Ehrenwort wird die Zubereitung von köstlichen Kaffeevariationen, Milchshakes und Desserts zu einem mühelosen Vergnügen. Egal, ob Sie ein erfahrener Barista oder ein passionierter Hobbykoch sind - die Sirupe von Ehrenwort sind das perfekte Werkzeug, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Was die Barista Sirupe von Ehrenwort von anderen Marken abhebt, ist die Verwendung hochwertiger Bio-Zutaten. Ehrenwort legt großen Wert darauf, dass die Sirupe nicht nur köstlich schmecken, sondern auch von herausragender Qualität sind. Sorgfältig ausgewählte biologische Früchte und Gewürze werden verwendet, um den bestmöglichen Geschmack zu erzielen. Mit einem hohen Fruchtanteil und echten Gewürzen verleihen die Sirupe von Ehrenwort Ihren Getränken und Desserts eine natürliche und intensive Geschmacksnote.

Bei Ehrenwort finden Sie keine künstlichen Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. Das Unternehmen glaubt fest daran, dass die Natur die besten Geschmacksgeber bereithält und dass man diesen Geschmack nicht durch chemische Zusätze verbessern sollte. Deshalb

verzichtet Ehrenwort vollständig auf solche Inhaltsstoffe und setzt stattdessen auf die natürliche Kraft der Zutaten.

Das Sortiment der Barista Sirupe von Ehrenwort bietet eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen, die sowohl Kaffeeliebhaber als auch Naschkatzen begeistern werden. Von klassischen Vanille- und Karamellnoten bis hin zu exotischeren Varianten wie Kokosnuss und Zimt - bei Ehrenwort finden Sie sicherlich den perfekten Sirup für Ihre Kreationen. Egal, ob Sie Ihrem Morgenkaffee eine besondere Note verleihen möchten, einen erfrischenden Milchshake zaubern oder Ihre Desserts mit einem Hauch von Süße und Aroma bereichern möchten - die Barista Sirupe von Ehrenwort stehen Ihnen zur Seite.

Die Anwendung der Sirupe von Ehrenwort ist denkbar einfach. Ganz gleich, ob Sie sie in Ihren heißen Kaffee träufeln, über Ihr cremiges Eis geben oder in Ihrem Lieblings-Cocktail verwenden möchten - sie lassen sich spielend leicht dosieren und mischen. Sie können Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und neue Geschmackskombinationen entdecken.

Entdecken Sie jetzt die Welt der Barista Sirupe von Ehrenwort und lassen Sie sich von ihrer Vielfalt und Qualität überzeugen. Das Unternehmen ist stolz darauf, Ihnen Produkte anzubieten, die nicht nur Ihren Gaumen verwöhnen, sondern auch im Einklang mit der Natur stehen. Verwandeln Sie Ihren Kaffee, Ihre Getränke und Desserts mit den hochwertigen, natürlichen und köstlichen Barista Sirupen von Ehrenwort in wahre Meisterwerke.



BIO Barista Sirup Strawberry Spice

Fruchtige Erdbeere küsst Tonkabohne! Mit diesem Barista Sirup sind Sie für das Trendgetränk Strawberry Latte bestens gerüstet. Einfach 20-25ml Sirup mit 200ml aufgeschäumter Milch oder pflanzlicher Alternative und Espresso aufgießen und umrühren. Auch für Desserts und Eiscreme geeignet!



BIO Barista Sirup Kurkuma Latte Spice

Mit dem Barista Sirup Kurkuma Latte Spice können Sie das Trendgetränk noch einfacher zubereiten! Das Besondere: Ehrenwort arbeitet mit Ingwer- und Kurkumasaft, um ein ganz besonderes Geschmackserlebnis zu erzeugen. Für besten Kurkuma Latte 20-25ml Sirup mit 200ml aufgeschäumter Milch oder pflanzlicher Alternative aufgießen und umrühren. Auch für Desserts und Eiscreme geeignet!

Bei Ehrenwort ist der Name Programm

Von Anfang an war es für das Team von Ehrenwort von größter Bedeutung, hochwertige Lebensmittel vorzugsweise aus dem schönen Österreich zu beziehen und dabei idealerweise auf Bio-Qualität zu setzen. Besonderes Augenmerk legen sie dabei auf die genaue Herkunft der Produkte – denn woher das Essen stammt, ist ihnen ein wichtiges Anliegen.

Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, stellen sie sicher, dass ihre Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau stammen und bevorzugt von österreichischen Landwirten bezogen werden. Die Abfüllung erfolgt ausschließlich in Österreich. Transparenz steht bei Ehrenwort an erster Stelle, und sie informieren ihre Kunden immer über die genaue Herkunft der verwendeten Gewürze.

Die Verpackungen von Ehrenwort sind ein weiterer Ausdruck ihrer Verantwortungsbewusstsein. Bei Reingewürzen wird das Herkunftsland prominent aufgedruckt, und mithilfe einer Chargen-Nummer können die Kunden sogar noch detailliertere Informationen über die Bauern und die genaue Herkunft der Gewürze erhalten. Ehrenwort steht für Transparenz und ermöglicht es ihren Kunden, die Gewürze bis zum einzelnen Kräuterbauern zurückzuverfolgen.

Das Team von Ehrenwort besteht aus einer vielfältigen Gruppe von Gewürzliebhabern. Ihre unterschiedlichen Vorlieben und Erfahrungen ergänzen sich ideal und führen zu kreativen und innovativen Gewürzmischungen. Sie nehmen ihre Aufgabe sehr ernst und entwickeln mit viel Hingabe und Expertise die besten Gewürzreaktionen für ihre Kunden.

Ehrenwort legt zudem großen Wert auf Nachhaltigkeit, die über die Gewürze hinausgeht. Auch bei den Verpackungen setzen sie auf Regionalität und ökologische Verträglichkeit. In Zusammenarbeit mit dem österreichischen Hersteller Pratopac haben sie eine zu 100% recycelbare Dose entwickelt, die ohne Aluminium auskommt. Eine Beschichtung aus PET/Siox gewährleistet den optimalen Schutz der Gewürze. Die blickdichte Dose verhindert den schädlichen Einfluss von UV-Licht. Die Dosen können problemlos recycelt werden: Der Deckel wird zum Altmittel, der Boden aus PET wandert in den gelben Sack oder die Plastiktonne, und die Dose aus Karton mit PET/Siox-Beschichtung kann dem Altpapier zugeführt werden. Die Beschichtung wird dabei separat behandelt.

Herkunft

ehrenwort. Genussmomente haben nichts zu verbergen und gehen stets einen Schritt weiter. Neben dem Fokus auf kontrolliert biologischen Anbau legen sie großen Wert auf die Verwendung erstklassiger Qualitäten. Die Herkunftsländer ihrer Gewürze und Kräuter waren bereits auf den Frontetiketten transparent angegeben. Doch nun können sich Kunden auch mithilfe der Chargen-Nummer zusätzliche Informationen über die Bauern und die Herkunft der Gewürze einholen. Bei den reinsortigen Gewürzen und Kräutern aus Österreich können sie genau prüfen, von welchem der Bauernhöfe diese stammen. Für internationale Gewürze und Gewürzmischungen stellt ehrenwort. Genussmomente ebenfalls Zusatzinformationen über Herkunft und Anbaugebiete bereit. //

FÜR MEHR ERFRISCHUNG

jetzt
neu!

high
protein

ohne
zucker
zusatz

fett
arm

laktose
frei

Proteinpower,
die schmeckt.



PRO

Machen Sie aus Ihrer Grillparty
ein unvergessliches Sommerhighlight!



Foto: pexels.com | Maria Orlova



Außergewöhnliche Grillrezepte

ENTDECKEN SIE UNSERE ERLESENEN GRILLKREATIONEN JENSEITS DES GEWÖHNLICHEN

Für einen Sommer voller Gaumenfreuden und eine unendliche Vielfalt
an Geschmackserlebnissen, die niemals versiegt.



Foto: stock.adobe.com | grinchh

Crispy Baked Chicken Wings

- 16 Hähnchenflügel
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL grobes Salz
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 150 g Mehl
- 1,5 l Öl zum Frittieren
- 50 g NÖM Butter
- 4 EL Ketchup
- 2 EL Chillisauce
- Ein Schuss Tabasco

4 Personen

ZUBEREITUNG: Paprika edelsüß, Pfeffer, grobes Salz, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer und braunen Zucker vermengen und mit Mehl vermischen. Die Hähnchenflügel damit panieren. Eine tiefe Pfanne oder einen Wok auf dem Grill mit etwa 1,5 Liter Öl erhitzen. Das Öl sollte eine Temperatur von ca. 180°C haben. Nun die Chicken Wings für ungefähr 7 Minuten goldbraun frittieren.

Währenddessen in einem kleinen Grillgefäß etwas Butter schmelzen lassen. Ketchup, Chillisauce und einen Schuss Tabasco in die geschmolzene Butter geben und gründlich vermischen.

Die goldbraunen Buffalo Wings auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann vollständig in die noch warme Sauce eintauchen.

Cheese Dip

- 6 EL fette Mayonnaise
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL gehackte Petersilie
- Saft von 2 Zitronen
- 1,5 BE NÖM Sauerrahm
- 250g Blauschimmelkäse
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz und Pfeffer

4 Personen

ZUBEREITUNG: In einer Schüssel die fette Mayonnaise, Weißweinessig, gehackte Petersilie, Zitronensaft, NÖM Sauerrahm, Blauschimmelkäse und gepresste Knoblauchzehen vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und gründlich vermischen.

Die Mischung mindestens 2 Stunden kaltstellen, damit die Aromen sich gut entfalten können. Die Sauce zusammen mit den knusprigen Buffalo Wings servieren.



Foto: stock.adobe.com | Richard Semik



Foto: stock.adobe.com | jambulart

Mac'n'Cheese Burger

- 800g Rinderhack pro Person
- 12 Speckstreifen pro Person
- Salz und Pfeffer
- 4 Burgerbrötchen
- Käsemasse aus dem Rezept Tornado Fireballs

4 Personen

ZUBEREITUNG: Die Basismasse des Mac'n'Cheese Burgers vorbereiten, wie im Rezept für Tornado Fireballs beschrieben. Die Masse kaltstellen. Die Gusseisenplatte auf dem Grill erhitzen. Die Speckstreifen darauf knusprig anbraten und warmstellen.

Das grobe Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig, aber gründlich, vermengen. Die Masse nicht zu stark durchkneten, um die Textur zu erhalten. Das Rinderhack zu Burgerpatties formen und auf der heißen Gusseisenplatte in dem Fett des Specks beidseitig braun anbraten. Die Burgerpatties bei indirekter Hitze auf dem Grill weiter garen lassen, bis sie die gewünschte Garstufe erreichen.

Die Burgerbrötchen ebenfalls kurz auf der Gusseisenplatte anrösten. Die Burgerbrötchen mit der vorbereiteten Käsemasse bestreichen. Darauf das Burgerpatty legen und mit 3 Speckstreifen belegen. Nochmals eine Schicht Käsemasse auf den Speckstreifen geben.

Den Mac'n'Cheese Burger servieren und genießen.

Hinweis: Die genaue Zubereitungszeit der Burgerpatties und die gewünschte Garstufe können je nach Vorlieben und Grilltemperaturen variieren. Stellen Sie sicher, dass das Rinderhack vollständig durchgegart ist, bevor Sie es servieren.

Tornado Fireballs

- 160 g Nudeln, (Maccheroni)
- 30 g Parmesan
- 50 g Cheddarkäse
- 50 g Edle Sophie Gouda
- 350 ml NÖM Milch, heiße und 1 EL extra
- 40 g NÖM Butter
- 22 g Mehl
- 0,67 TL Salz
- 2 Eier
- 100 g Paniermehl
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL scharfe Sauce
- Salz und Pfeffer
- Fett zum Frittieren

4 Personen

ZUBEREITUNG: In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren einrühren. Das Salz dazugeben. Die heiße Milch langsam in den Topf gießen und dabei kontinuierlich rühren. Die Mischung ca. 2-3 Minuten kochen lassen.

Die geriebenen Käsesorten hinzufügen und solange verrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Die gekochten Nudeln in die Sauce geben und weitere 2-3 Minuten umrühren, bis alles gut vermischt ist und die Nudeln mit der Käsesauce überzogen sind.

Die fertige Masse über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Am nächsten Tag aus der abgekühlten Mischung kleine Bällchen formen und diese für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Das Ei mit einem Esslöffel Milch verquirlen und das Paniermehl mit etwas Salz und der Gewürzmischung vermischen.

Die gekühlten Bällchen zuerst in die Ei-Milch-Mischung tauchen, so dass sie rundum damit bedeckt sind, und dann im Paniermehl wälzen, bis sie gleichmäßig damit überzogen sind. Die panierten Bällchen in heißem Fett frittieren, bis sie eine schöne braune und knusprige Farbe haben und die Käsesauce im Inneren geschmolzen ist (ca. 4 Minuten bei 170 °C).

Warm oder kalt mit Salsasauce servieren.



Foto: stock.adobe.com | vm2002

Halloumi-Burger mit herzhafter Sauce

- 1,5 kg Zwiebeln
- 1 Zucchini
- 1 Melanzani (Aubergine)
- Salz und Pfeffer
- Currypulver
- Pflanzenöl
- 750 g Halloumischeiben
- Senf
- 30 g Wiener Feinkristallzucker
- 40 g Honey & Bunny Honig
- 190 ml Pflanzenöl
- 4 Burgerbrötchen
- 4 Salatblätter

4 Personen

ZUBEREITUNG: Die Zwiebeln, Zucchini und Melanzani in Ringe schneiden. Salz, Pfeffer und Currypulver mit etwas Pflanzenöl in einem Gefrierbeutel gut vermengen. Den Beutel gut verschließen und kräftig schütteln. Die Halloumischeiben in den Gefrierbeutel geben und alles gut vermengen. Den Beutel verschließen und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl bei direkter Hitze erwärmen und die Melanzani- und Zuccinischeiben darin braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei indirekter Hitze warmstellen.

In einer großen Schüssel Senf, Wiener Feinkristallzucker und Honey&Bunny Honig vermengen. Unter ständigem Aufschlagen langsam 190 ml Pflanzenöl in einem dünnen, aber stetigen Strahl hinzufügen. Weiter rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Burgerbrötchen halbieren, am Grill antoasten und warmstellen. Den marinierten Halloumi für etwa 3 Minuten pro Seite goldbraun anbraten. Die untere Hälfte der Burgerbrötchen mit der Honig-Senf-Sauce bestreichen. Zwei Salatblätter auf dem unteren Brötchen platzieren, den Halloumi darauf legen und die angebratenen Zucchini-, Melanzani- und Zwiebelscheiben darauf platzieren. Mit der Sauce beträufeln. Mit der oberen Hälfte der Burgerbrötchen abschließen.

Genießen Sie den leckeren Halloumi-Burger mit herzhaftem Gemüse und der köstlichen Honig-Senf-Sauce!



Foto: Fellner-Haferl | KI generiert

NATÜRLICH ERFRISCHEND

The Organics by Red Bull



Red Bull Organic
Simply Cola

250 ml | BE=Karton zu 24 Flaschen
Art.-Nr. 62434



Red Bull Organics
Easy Lemon

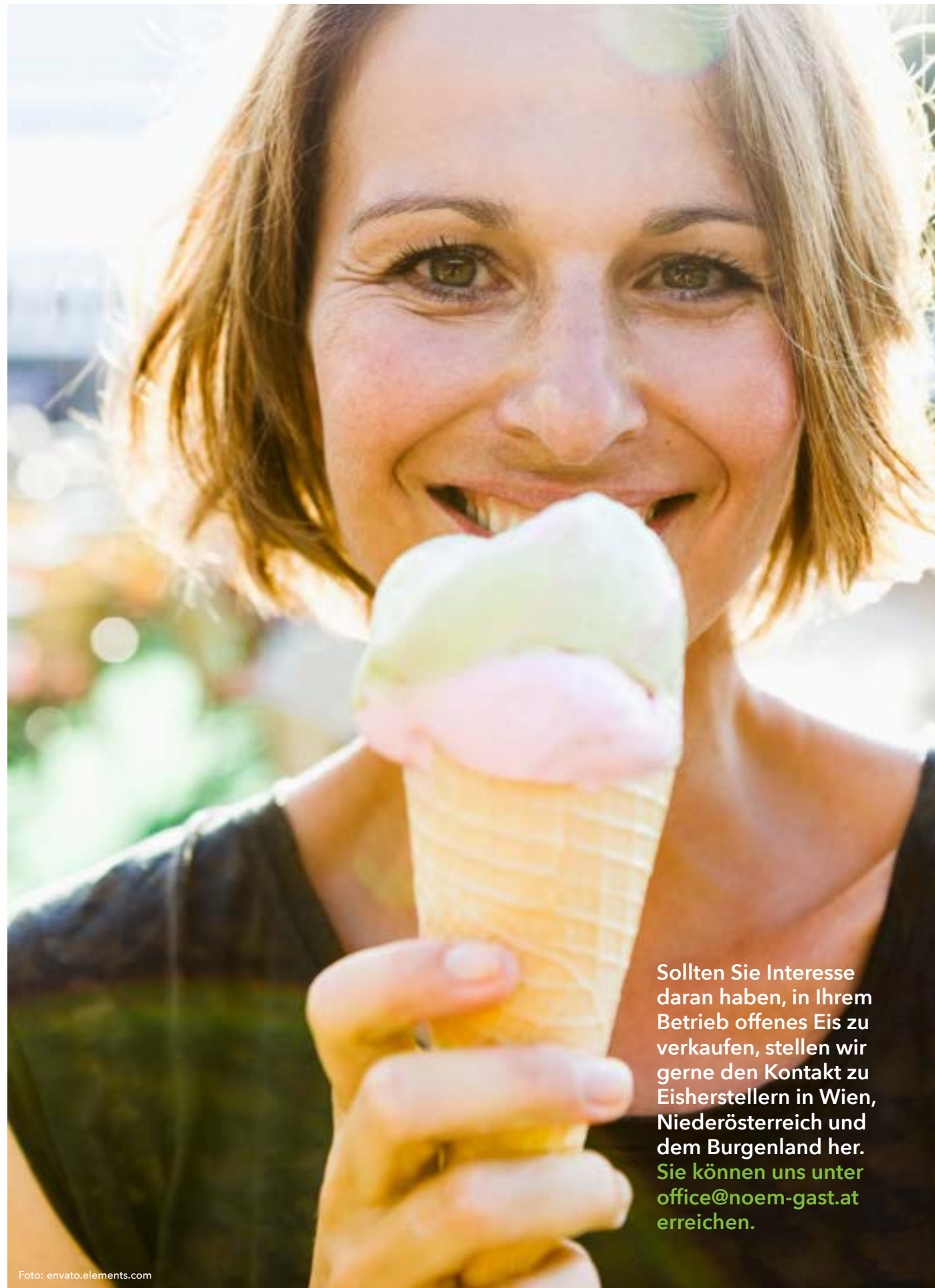
250 ml | BE=Karton zu 24 Flaschen
Art.-Nr. 62435



Red Bull Organics
Black Orange

250 ml | BE=Karton zu 24 Flaschen
Art.-Nr. 62433





Sollten Sie Interesse daran haben, in Ihrem Betrieb offenes Eis zu verkaufen, stellen wir gerne den Kontakt zu Eisherstellern in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland her. Sie können uns unter office@noem-gast.at erreichen.

Foto: envato.elements.com

Eiszeit

GAB ES EIN LEBEN VOR DEM STANITZEL-EIS?

Es ist kaum vorstellbar, einen Sommer ohne unsere süßen und geliebten Stanitzel mit feinstem Speiseeis zu ertragen. Doch wie entstand die Tradition des Speiseeis und welche Rolle spielt Österreich in der Welt des Eises?

Die römischen Kaiser und chinesischen Herrscher

Die römischen Kaiser ließen sich von Schnellläufern Gefrorenes von den Apenninen herbeibringen und verfeinerten es mit Honig, Früchten und Rosenwasser. Mit dem Untergang des römischen Reiches geriet jedoch das Wissen um die Zubereitung gekühlter Speisen in Vergessenheit. Die Ursprünge der Speiseeisherstellung dürften jedoch bereits wesentlich früher bei den chinesischen Herrschern liegen.

Die Wiederentdeckung durch Marco Polo und Verbreitung in Europa

Die vergessene Spezialität gelangte mit Marco Polo am Ende des 13. Jahrhunderts wieder nach Italien und verbreitete sich von dort aus über ganz Europa. Im deutschsprachigen Raum erschien um 1600 ein Kochbuch mit einem Rezept für eisgekühlten Milchrahm, eine Vorstufe von Milcheis.

Die Verbreitung in die neue Welt

Die Eiscrème gelangte schließlich auch in die neue Welt, und selbst die amerikanischen Präsidenten George Washington und Thomas Jefferson waren bekennende Eisfans. Die first Lady des vierten Präsidenten James Madison führte sogar die Eisbombe bei offiziellen Staatsbanketten ein.

Die Zeit der Salons und der Hokey-Pokey-Men

Bis ca. 1870 wurde das feine Gefrorene ausnahmslos in Salons konsumiert. Doch dann hielt eine neue Art des Eiskonsums durch italienische Immigranten Einzug in Europa. Die Hokey-Pokey-Men verkauften in Großbritannien an kleinen fahrbaren Ständen ihre italienische Spezialität in Bechern oder Papphörnchen.

Die Ära des Stanitzels

Wann genau sich das Stanitzel als Behälter für den Straßenverkauf durchsetzte, ist nicht genau bekannt, aber höchstwahrscheinlich geschah dies in den 1920er Jahren.

Die Eissalonkultur in Österreich

Österreich besitzt die höchste Eissalondichte Europas. Allein in der Bundeshauptstadt Wien gibt es rund 160 Eisläden, und viele Gastronomen beziehen ihre Eissorten von den namhaftesten Eisherstellern Wiens, Niederösterreichs und dem Burgenland. In Wien gibt es zudem

rund 2000 Kaffeehäuser, die jedoch oft nicht über das nötige Know-how oder den Platz für eine eigene Eisproduktion verfügen.

Österreichische Eisproduzenten achten auf die Qualitätsstandards ihrer Lieferanten und ergreifen umfangreiche Maßnahmen zur Keimvermeidung in ihren Betrieben. Sie setzen moderne Anlagen mit ständiger Frischwasserzufuhr ein und zählen zu den Top 3 Nationen Europas in Bezug auf die Eisqualität.

Die Frischlieferung für den Eishandel erfordert maximale Flexibilität, da der Eiskonsum stark von der Saison und dem Wetter abhängt. Die nöm Gast bietet eine zuverlässige Belieferung mit maximaler Frische und Qualität bei Molkereiprodukten. Ein eigener Fuhrpark sorgt für eine tägliche Lieferung, während strenge Hygienevorschriften eine lückenlose und gekühlte Lieferkette gewährleisten. //

Hardfacts

Eiskonsum in Österreich:

Durchschnittlich rund 26 Kugeln pro Jahr pro Österreicher

Eissorten und ihre Anforderungen

- ... Vollmilcheis: Mindestens 2,1% Milchfett, etwa 60% Vollmilch
- ... Milcheiscreme: Mindestens 10% Milchfett - wird vorrangig industriell hergestellt
- ... Fruchtis: Mindestens 20% Fruchtgehalt. Bei sauren Früchten mindestens 10%
- ... Nusseis: Mindestens 40g auf 1 Liter Grundmasse
- ... Oberseiscreme: Mindestens 15% Milchfett
- ... Magermilcheis: Mindestens 60% Magermilch
- ... Topfeneis: Mindestens 20% Topfenteil und 40% Vollmilchanteil

Schmäh ohne!

Gschicht'In aus der Gastronomie

GEBURTSTAGSFEIER EINES GROSSEN GASTRONOMEN, DER BEKANNT FÜR SEINE SPONTANEN PARTYAKTIONEN WAR. FLORIAN (NAME VON DER REDAKTION GEÄNDERT), BIERVERKÄUFER VON BERUF, KAM MIT SEINEM KOLLEGEN BERNI (EBENFALLS NAME VON DER REDAKTION GEÄNDERT) VORBEI, UM KURZ ANZUSTOSSEN. AUS EINEM BIER WURDEN ZWEI, AUS ZWEI WURDEN VIER, UND SCHLUSSENDLICH WAR ES 2 UHR MORGENS UND ALLE WAREN GUT GELAUNT.



So oder ähnlich könnte der Dialog zwischen dem Gastronomen, dem Bierverkäufer Florian und seinem Kollegen Berni abgelaufen sein...

Gastronom:

Ich wollte schon immer mal nackt durch Baden laufen und in den Stadtbrunnen hüpfen.

Bierverkäufer Florian:

Na dann, alles Gute zum Geburtstag, alter Freund. (Zog sich aus)

Bierverkäufer Berni:

Ich weiß nicht, es ist nicht mehr so warm.

Gastronom:

Komm schon, sei nicht so unlustig.

Es dauerte nicht lange, bis er überredet war. Alle drei Männer standen nackt bereit, um durch Baden zu "flitzen". Gesagt, getan. Sie liefen quer durch die ehrwürdige Stadt und sangen dabei lautstark den Evergreen "La Cucaracha". Am Stadtbrunnen angekommen, sprangen sie hinein und wälzten sich im Wasser. Die Nacht war kurz, der nächste Tag hart. Nach zwei Tagen meldete sich der Gastronom bei Florian, um das Erlebte Revue passieren zu lassen.

Gastronom:

Was für eine verrückte Nacht, ich hatte so viel Spaß. Wie geht es deinem Kollegen Berni? Alles in Ordnung?

Bierverkäufer Florian:

Nicht ganz so gut. Den Hautausschlag, den er am nächsten Tag nach unserem Bad bekommen hat, hätte er noch ertragen können, aber seine Frau macht Stress.

Gastronom:

Warum? Hat er ihr nicht erzählt, dass wir im Brunnen waren?

Bierverkäufer Florian:

Doch, aber ihm war das Nacktflitzen peinlich, deshalb hat er behauptet, wir hätten ihn hineingestoßen.

Gastronom:

Na und?

Bierverkäufer Florian:

Na er kam mit trockenen Kleidern und einem echt bösen Hautausschlag im unteren Körperbereich nach Hause.



GENUSS AUS ÖSTERREICH

Proviant für den nächsten Urlaub



Höllinger
BIO Sirup Holunder

0,5 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 62728



Höllinger
BIO Sirup Ingwer

0,5 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 62794



Höllinger
BIO Sirup Himbeere

0,5 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 62729



Höllinger
Steirischer Apfel Spritzer

0,5 l
BE=Tray zu 12 Flaschen
Art.-Nr. 62508



Schäringer
Bojar Kräuter

100 g | 65 % Fett
BE=Karton zu 6 Becher
Art.-Nr. 53550



Schäringer
Bojar Kren-Karotte

100 g | 65 % Fett
BE=Karton zu 6 Becher
Art.-Nr. 53551



Schäringer
Bojar Liptauer

100 g | 65 % Fett
BE=Karton zu 6 Becher
Art.-Nr. 53554



Schäringer
Landfrischkäse Sweet Chilly

100 g | 65 % Fett
BE=Karton zu 6 Becher
Art.-Nr. 53577



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