

# Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 1 | 2023



Schweizer Deutsch

Frohi Oschtere!

Ungarisch

Kellemes Húsvéti Ünnepeket!

Veselé Velikonoce!

Tschechisch

**FROHE OSTERN!**

Slowakisch

Šťastnú Velkú noc!

Italienisch

Buona Pasqua!

Slowenisch

Vesele velikonočne praznike!

TEIL 2: FRISCHEPATRIOTEN  
DER ERSTEN STUNDE  
– DAS ZEICHNET SIE AUS

ZENTRALEINKAUF NÖM AG:  
DREH- UND ANGELPUNKT

GANZ UND GAR  
NICHT VER-WIRR-T!  
GASTRO VOM FEINSTEN



# Nimm's leicht!



noemfasten.at



Bleib frisch.



## Liebe LeserInnen!

In unserer ersten Ausgabe des Jahres dreht sich alles um die Kulinarik zur Osterzeit. Wir stellen Köstlichkeiten der Bäckereien und Gastronomen vor und werfen einen genüsslichen Blick auf unsere Nachbarländer und deren Gebräuche. Sie werden weitere NÖM-Frischebotschafter kennenlernen und erfahren, was ihre Beweggründe dafür sind, den Erhalt der regionalen Milchkultur sicherzustellen.

Die Preiserhöhungen von 2022 in allen Sektoren der Wirtschaft tragen zu einer starken Belastung der unternehmerischen Strategie bei. Wir haben den Zentraleinkäufer der NÖM Lukas Assmair zu Entwicklungen und Perspektiven für 2023 interviewt.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!  
Mit frischen Grüßen

**Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer**  
Geschäftsleitung NÖM Gast Lebensmittel GmbH

<b>Inhaltsverzeichnis</b> Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.	<b>Frischepatrioten der ersten Stunde</b>  04	<b>Bio Energy von Höllinger</b>  08	<b>Frische Säfte und Ostereier zum Osterfrühstück</b>  09
<b>Der Zentraleinkauf der NÖM AG</b>  10	<b>Österliche Köstlichkeiten unserer Nachbarländer</b>  14	<b>Ganz und gar nicht ver-WIRR-t!</b>  18	<b>Schmäh ohne!</b>  21

**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: stock.adobe.com | Comofoto



## Frischepatrioten der ersten Stunde

TEIL 2: UNSERE FRISCHEBOTSCHAFTER UND WAS SIE AUSZEICHNET

Fotos: Ben Leitner

### Pollaks Wirtshaus – der Retzbacherhof

Sonja und Harald Pollak führen seit mehr als 15 Jahren das legendäre Wirtshaus. Die Familie Pollak erfreut sich nicht nur ihrer traditionellen Weinviertler Küche wegen größter Beliebtheit – die Gastgeber leben und lieben Gastfreundlichkeit. Diese Leidenschaft verspürt man bereits beim Eintritt in die Gastwirtschaft. Das stilvoll eingerichtete Lokal lässt bereits erahnen, dass hier Könner und Kenner am Werk sind. Ein Großteil der in der Küche verarbeiteten Rohstoffe stammen aus der direkten Umgebung. Harald Pollak ist Obmann des Vereins Niederösterreichische Wirtshauskultur und lebt nachhaltige und regionale Gastronomie. Manch einer heftet sich die Lorbeeren der bedingungslosen Regionalität auf die Brust und verarbeitet dann im Stillen günstigere Ware mit ausländischer Herkunft. Im Retzbacherhof werden keine Kompromisse eingegangen: Hier wird niederösterreichische Qualität gekauft, verarbeitet und liebevoll offeriert. Kein Wunder also, dass die Familie Pollak die Auflagen der Frischebotschafter mit Bestnote erfüllt. Unser Tipp: Die gekochten Gustostücker! (Tafelspitz, Schulterscherzlerl mit Kren) sind eine Liga für sich. Diese lassen, im traumhaft romantischen Gastgarten genossen, das Genießerherz höher schlagen.



### s'Pfiff

Michaela Huber heißt die charismatische und stets lachende Gastgeberin. Und ja, sie entstammt der Heurigendynastie Fuhrgassl-Huber und ist hier in Neustift am Walde groß geworden. Die Powerfrau gibt sich jedoch mit alten Erfolgen nicht zufrieden und hat es geschafft, diesen Traditionsstandort mit innovativen Angeboten modern zu halten. Der Preis für ein 3-Gang-Menü ist mit 12,00 € mehr als fair. Vor allem macht die Wirtin bei der Beschaffung ihrer Lebensmittel keine Abstriche bei Qualität oder Herkunft. Sie sieht das außerordentlich günstige Mittagsangebot als „Dienstleistung“ für ihre langjährigen und zufriedenen Stammkunden. Diese Fairness spiegelt sich allgemein auf ihrer Karte wider. So kann man im s'Pfiff einen Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel, den kultverdächtigen Altwiener Tafelspitz vom heimischen Rind oder ein gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille bekommen, zum guten Preis und in tollem Ambiente. Logischerweise produziert die Frischebotschafterin ihre täglich frisch gekochten Speisen ausnahmslos mit NÖM-Milchprodukten und bleibt auch hier ihrer Überzeugung auf ganzer Linie treu. Unser Tipp: Ob für große oder kleine Feiern, das s'Pfiff bietet Platz für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder Familienfeiern in allen Größen. Eine sympathischere und authentischere Gastgeberin werden Sie in Neustift am Walde nicht finden.

### Café Leopold

Kultur und Kulinarik gefällig? Das Café Leopold befindet sich im Haus des Leopold Museums im MuseumsQuartier. Mit der weltgrößten Werksammlung von Egon Schiele kann man hier höchsten Kunstgenuss inhalieren. Unbedeutend weniger Aufmerksamkeit verdient sich das gastronomische Highlight am Platz, das Café Leopold. Mit einem breiten Angebot an Speisen und Getränken begeistert das Lokal seine Gäste. Hier werden Wiener Schmankerl und asiatische Spezialitäten offeriert, die das Herz höher schlagen lassen. Das Ambiente bietet die perfekte Kulisse für ungezwungene Geschäftsessen, Familienausflüge oder ein urbanes Frühstück mit Freunden. Die Frischebotschafter verarbeiten ausschließlich Milchprodukte aus niederösterreichischer Herkunft und achten bei all ihren Lieferanten auf den regionalen Bezug. Unser Tipp: Die Rooftop Bar ist über den Dächern Wiens schon ein Erlebnis für sich, für besonders charmant befanden wir jedoch die Wasserbar. Hier kann man neben Mojito, Gin Tonic und hausgemachtem Eistee auch leckere Dim Sum direkt am Wasser genießen.



## Gasthaus Stern

Erfrischend ehrlich, geradlinig und zu 100 % herkunftstransparent: Der Eigentümer und Spitzenkoch Christian Werner hat in einem „Ur-Wiener Grätzel“ (Braunhubergasse 6) in Simmering ein Gasthaus der kulinarischen Oberklasse entstehen lassen. Der Tradition und Regionalität verpflichtet, wird hier Wiener Küche auf höchstem Niveau geboten. Die Speisekarte begeistert mit Klassikern ebenso wie mit Neuinterpretationen der K&K-Küche. So sind neben dem original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb, einer gebackenen Bio-Kalbsleber, einem serbischen Karpfenfilet oder Specklinsen mit Serviettenknödel ebenfalls Gerichte mit außerordentlicher Kreativität zu finden. Vom Kürbis-Rübengröstl mit Ziegenkäse oder dem Rieslingbeuschel vom Bio-Kalb werden Sie begeistert sein. Der Frischebotschafter Christian Werner ist nicht nur passionierter Koch und Wirt, er geht respektvoll und nachhaltig mit Rohstoffen um. So ist es kein Wunder oder Zufall, dass der Spitzengastronom darauf achtet, dass nicht ausschließlich vermeintliche „Edelteile“ des Tieres auf Topniveau verarbeitet werden, sondern auch bereits teilweise in Vergessenheit geratene Rezepte mit Innereien ihren Platz in seiner Karte finden. Unser Tipp: Hier jagt der Wirt selbst. Der erfahrene Jäger bietet je nach Jagderfolg und Saison frische Wildgerichte auf seiner Wochenkarte an.



## Gasthaus Möslinger

Inmitten des Stuwerviertels wird der Traditionsbetrieb Gasthaus Möslinger seit mehr als 30 Jahren erfolgreich von der Familie Taudes geführt. Nahe dem Wiener Prater haben Roman und Richard Taudes einem wahren Juwel der Wiener Küche zu neuem Glanz verholfen. Die beiden setzen auf absolute Herkunftstransparenz, nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und regionale Wertschöpfung. Das Kultwirtshaus wurde liebevoll restauriert und hat einen kaum noch zu findenden Wirtshauscharakter mit modernem Schick. Das gemütlich gestaltete Ambiente lädt zum längeren Verweilen bei regionalen Köstlichkeiten ein. Ob Edelkirsch-Rindsrouladen, Wiener Backfleisch, herzhaften Käsespätzle oder hausgemachte Eiernockerl: Roman und Richard Taudes zaubern teils vergessene Spezialitäten in feinsten Qualität auf Ihre Teller. Sie legen ein besonderes, fast schon akribisches Augenmerk auf die Herkunft ihrer Rohstoffe, deshalb wundert es nicht, dass sich die Auszeichnungen der beiden wie das „Wunschzeugnis“ eines jeden Gastes liest. Das Gasthaus Möslinger wurde mehrmals zum GenussWirt des Jahres gewählt, ist Gründungsmitglied der NÖM-Frischebotschafter, 1. Wiener AMA GenussWirt und Erhalter der österreichischen Rezeptvielfalt. Unsere Empfehlung für die überaus gastfreundliche Wirtschaft: Das Filet vom Waldviertler Karpfen mit Waldviertler Graumohn paniert und echt bombastischem Wiener Erdäpfelsalat zur Hauptspeise.

## Judith und die Torten

Badens süßeste Versuchung. In der Grabengasse 30 und am Brusattiplatz 1 in Baden bei Wien kommen Schleckermäuler auf ihre Kosten. Die Eigentümerin Judith Walli produziert ihre süßen Kunstwerke per Hand und vorwiegend mit regionalen Rohstoffen. Feinste Schokolade ist in Niederösterreich noch nicht zu bekommen, doch sämtliche in ihren Torten verarbeiteten Milchprodukte kommen direkt frisch vom NÖM-Werk. In dieser Konditorei entstehen wahre Kunstwerke. Ob Torten für festliche Anlässe, kreativ gestaltete Cupcakes oder süße Häppchen für die kleine, süße Belohnung zwischendurch, bei Judith und den Torten kommt man voll auf seine Kosten. Bei der Preisgestaltung achtet die junge Konditorin darauf, dass ihre Süßspeisen erschwinglich bleiben. Unser Tipp: Der Onlineshop von Judith bietet eine erlesene Auswahl an Backmischungen, Dekorationen und Silikonmotiven an. Wer möchte, bäckt damit leicht und unkompliziert nach oder kauft hier direkt Kokoskuppeln, Cupcakes oder Punschkräpferl.



## Zur Goldenen Kugel

Es hat seine Gründe, warum der erlesene Kreis der Frischebotschafter durchwegs erfolgreich ist. Ein Spitzenkoch/Spitzengastronom achtet in jedem Detail auf die Qualität seiner Dienstleistung. Christian Berger ist einer davon. Der erfahrene Wirt hat in der Lazarettgasse 6 im 9. Wiener Gemeindebezirk ein durchgehend stimmiges Gastronomiekonzept geschaffen. Hier wird alles geboten, was ein beliebtes Gasthaus in der heutigen Zeit benötigt: Gemütlichkeit in der Ausstattung, aufmerksamer Service, ein angemessenes Preis-Leistungsverhältnis, eine ordentliche Getränkeauswahl und ein kreativer, qualitätsbewusster Küchenchef. Letztere Rolle gibt der Chef Christian Berger nicht aus der Hand. Er achtet auf die wesentlichen Dinge selbst, wie auf das Handwerk. Ausschließlich die besten Rohstoffe werden bei dem Frischebotschafter verarbeitet, es gibt kein „Bisserl“ für den Kultgast. Er hat sich der Leidenschaft voll verschrieben. So ist es auch nicht verwunderlich, dass sich auf seiner Speisekarte neben Wiener Klassikern wie Kalbsbries auf Selleriecreme, einem fascierten Kalbsbutterschnitzel oder gebackenem Wiener Kalbsschnitzel auch ein Seeteufel-Filet auf Safran-Chili-Risotto oder Asiatische Glasnudeln auf einem Gemüse-Sugo wiederfinden. Natürlich dürfen bei Christian Berger Wildgerichte nicht fehlen. Das Duett vom Reh oder die gebackenen Wildschweinschnitzel mit Kürbiskern-Rosmarin-Thymianpanade sind eine willkommene saisonale Spezialität des Hauses. Die beliebten Desserts werden selbstverständlich ebenfalls aus niederösterreichischen Milchprodukten hergestellt. Die handgemachten Mohnnudeln oder der Apfelstrudel im Glas sind ein Muss bei einem Besuch im Restaurant zur Goldenen Kugel. Unser Tipp: Innereien sind eine besondere Passion des Spitzenkochs. Ausgezeichnet als eines der besten Lokale Wiens in dieser Kategorie, überzeugt die Goldene Kugel mit traumhaft inszenierten Gerichten. Dazu ein perfekt gezapftes Krügerl Bier, was braucht das Herz mehr?

## Café Frida

Was hat dieser Yppenplatz so Besonderes an sich, dass sich hier so ungemein sympathische Gastronomen wiederfinden? Ist es das alternative, internationale Flair? Wie auch immer, wir dürfen stolz unseren Frischebotschafter Café Frida vorstellen. Die Namensgeberin des Lokals ist Frida Kahlo. Die mexikanische Malerin war eine leidenschaftliche Patriotin, hatte einen revolutionären Eifer und wurde zum nationalen Kulturgut Mexikos. Eine Vielfalt an Emotionen begleitete die Künstlerin. Liebe, Freude, Begeisterung, Leidenschaft. All diese Kriterien finden sich im gastronomischen Konzept des Eigentümers Onur Eyer wieder. Am Grill werden die Burger vor den Augen seiner Gäste frisch zubereitet, die südamerikanischen Gewürze lassen die Sensorik des Genießers jubeln und das Risotto mit roten Rüben begeistert nicht nur das Auge. Das Lokal lebt nicht vom Treiben des Yppenmarkts, vielmehr ist das Frida eine Bereicherung desselben. Der ausnahmslos freundliche und zuvorkommende Service ergänzt das lateinamerikanische Gesamtkonzept. Selbstverständlich lässt sich eine südamerikanisch beeinflusste Speisekarte nicht mit ausschließlich österreichischen Lebensmitteln produzieren. Durch die Marktnähe gelingt es dem Küchenteam jedoch, Transportwege kurz zu halten. Dadurch wird das höchste Maß an Frische erreicht. Die Hauptbestandteile der Speisen kommen aus Wien und Niederösterreich. Lediglich Gewürze, Früchte und spezielles Gemüse kommen aus Übersee. Der Frischebotschafter erster Stunde macht nicht viel Aufsehen um seine Bemühungen und sein Engagement. Für Onur ist es selbstverständlich, seinen Gästen die beste Qualität zu bieten, und die geht unweigerlich mit einem regionalen Bezug einher. Unser Tipp: Nehmen Sie sich in den ersten Sommertagen Zeit, das Frida zu besuchen. Bestellen Sie sich im gemütlichen Schanigarten am Yppenmarkt einen Milchkaffee oder ein kühles Punk IPA von Brewdog und lassen Sie sich in den Tag tragen. Beobachten Sie das geschäftige Treiben am Markt und inhalieren Sie die Leidenschaft dieses Ortes.

//



## Verträgt der Markt noch einen Energy Drink?

### Höllinger lanciert Bio Energy Drink mit ORIGINAL-Geschmack

Braucht es einen weiteren Energy Drink im Regal? Ja! - meinen die internationalen Kunden von Höllinger. Der expliziten Nachfrage der Partner kommt Höllinger nun nach und entwickelte den ersten Bio Energy Drink mit ORIGINAL-Geschmack. Beim Höllinger Bio Energy Drink setzt der Gründer und Geschäftsführer Gerhard Höllinger auf natürliches Koffein aus Bio-Kaffeebohnen.

#### Bio, vegan und originaler Energy-Geschmack

Die ausgewählte Rezeptur aus rein biologischen Zutaten sorgt für den originalen Energy-Geschmack. Für alle Bio-Käufer, die bislang oft vergeblich nach einem Bio-Energy

Drink gesucht haben, gibt es nun den Energy Boost in der Intensität von einem doppelten Bio-Espresso. Der Höllinger Bio Energy Drink enthält natürliches Koffein aus Bio-Kaffeebohnen und ist zudem vegan und natürlich gentechnikfrei. „Ob der Markt noch einen weiteren Energy Drink verträgt? Ja, denn unsere internationalen Kunden haben explizit danach gefragt. Bislang fehlte am Markt ein Energy Drink in Bio-Qualität, der geschmacklich und preislich mithalten kann. Diese Tatsache ändern wir nun“, begründet Gerhard Höllinger seinen Neuzugang. Höllinger exportiert in rund 40 Länder weltweit, darunter Katar, Südkorea und Mauritius.

#### Höllinger erschließt weitere neue Kategorie

Höllinger ist seit 24 Jahren Vorreiter im Bio-Getränkereich und auch Vollanbieter in diesem Segment. Bereits zum dritten Mal in diesem Jahr überzeugt man mit einem Produktneuzugang. „Mit unserer Neuheit betreten wir eine weitere neue Kategorie, die der Energy Drinks. Mit dem Höllinger Bio Energy Drink wollen wir eine echte Alternative bieten, die dem bekannten Original geschmacklich in nichts nachsteht und dabei rein biologisch ist“, verrät Gründer und Geschäftsführer Gerhard Höllinger. Für den Endkonsumenten bedeutet die höhere Bio-Qualität nicht unbedingt einen Preisnachteil im Regal, da in der Bio Landwirtschaft zur Gänze auf Kunstdünger und Pestizide verzichtet wird und so der Preis mit den konventionellen Marken vergleichbar ist.

#### Trendgetränk Energy Drink: Über 96 Mio. verkaufte Liter pro Jahr

Laut Nielsen erreichten Energy Drinks im österreichischen Lebensmittelhandel - Diskonter noch nicht einmal mit eingerechnet - im Jahr 2020 einen Absatz von 96 Millionen Liter, Tendenz steigend. Dazu Gerhard Höllinger: „Wie aus den Zahlen und vielen Studien ersichtlich ist, sind Energy Drinks aus dem Alltag vieler Menschen nicht mehr wegzudenken. Gekühlt bieten sie einen schnellen, unkomplizierten Genuss, der gleichzeitig rasch Energie bringt. Um unseren Unternehmens-Grundwerten gerecht zu werden, war uns bei der Rezeptentwicklung wichtig, auf eine natürliche Energie-Quelle zu setzen. Daher haben wir uns für Koffein aus Bio-Kaffeebohnen entschieden, denn nur so können wir unser Versprechen - ‚Einfachheit, Natürlichkeit und Beweglichkeit‘ - einhalten.“ Energy Drinks verzeichnen einen Umsatzanteil von 19 Prozent innerhalb der alkoholfreien Getränke und zählen damit zu den Top-Kategorien. Eine vielversprechende Tatsache für das heimische Fruchtsaftunternehmen.

Erhältlich in der klassischen 250 ml Dose. //

 **HÖLLINGER**  
FROM NATURE WITH LOVE!

**NATURAL  
ENERGY  
ORIGINAL  
TASTE!**



VEGAN



## LANGOLD EIER UND RAUCH FRUCHTSÄFTE MACHEN JEDES OSTERFRÜHSTÜCK KOMPLETT



### Willi Dungal BIO Munter & Aktiv

1 l  
BE=Karton zu 12 Packungen  
**€ 2,99**  
Preis pro Packung  
Art.-Nr. 62689



### Willi Dungal BIO Kraft für den Tag

1 l  
BE=Karton zu 12 Packungen  
**€ 2,99**  
Preis pro Packung  
Art.-Nr. 62691



### Rauch Happy Day Immun Plus

diverse Sorten | 1 l |  
BE=Karton zu 12 Packungen  
**€ 2,29**  
Preis pro Packung  
Art.-Nr. Immun Plus 62686, Immun Eisen 62687,  
Immun Aktiv 62688



### Landgold Ostereier intensiv

lose  
BE=Packung zu 30 Stück  
**€ 0,37**  
Preis pro Stück  
Art.-Nr. 58048



### Landgold Ostereier marmoriert

lose  
BE=Packung zu 30 Stück  
**€ 0,35**  
Preis pro Stück  
Art.-Nr. 58068





## Der Zentraleinkauf der NÖM AG Dreh- und Angelpunkt der Molkerei

THOMAS TIRMANTINGER IM INTERVIEW MIT LUKAS ASSMAIR, LEITER ZENTRALEINKAUF BEI NÖM

**Der Zentraleinkauf der Niederösterreichischen Molkerei nimmt mehr denn je eine besonders wichtige Rolle in der Molkerei ein. Die Marktsituation der letzten Jahre ist geprägt durch Krisen und Teuerung. Kein Wunder also, dass diese unsicheren Zeiten besonderes Fingerspitzengefühl erfordern. Wie der Zentraleinkauf bei der NÖM AG funktioniert, haben wir keinen Geringeren als Lukas Assmair gefragt. Er ist der Leiter des Zentraleinkaufs und ist uns Rede und Antwort gestanden.**

**Lieber Lukas, du bist nun seit 3,5 Jahren für den Zentraleinkauf der Niederösterreichischen Molkerei zuständig. Was ist hier genau deine Aufgabe?**

**Lukas Assmair:** Wir im Einkauf verhandeln alle unsere Rahmenverträge, machen Ausschreibungen und regelmäßige Preisvergleiche, beobachten den Markt in allen für uns relevanten Bereichen, suchen neue Lieferanten und pflegen die Geschäftsbeziehung zu den aktuellen Lieferanten. Auch das regelmäßige Reporting und die Kontrolle der Einhaltung unserer Vereinbarungen stehen auf dem Programm, ebenso wie unangenehme Reklamationen und Eskalationen. Das operative Tagesgeschäft, wie etwa die täglichen Bestellungen, macht eine andere Abteilung.

**Was kauft denn die NÖM alles ein?**

Wir kaufen so gut wie alles ein. Alle Rohstoffe wie Zucker, Fruchtzubereitungen, Kaffee und Kakao, sämtliche Verpackungsmittel wie Becher, Kartonagen, PET-Rohlinge (wir erzeugen unsere Flaschen vor Ort in Baden selbst), Hilfs- und Betriebsstoffe, Strom & Gas, diverse Dienstleistungen ... die Liste könnte noch um einiges ergänzt werden.

**Was für ein Einkaufsvolumen kann man sich hier vorstellen?**

Wir haben derzeit ein Einkaufsvolumen im dreistelligen Millionenbereich.

**Welche Herausforderungen haben dich die letzten zwei Jahre begleitet?**

Eigentlich waren sogar die letzten drei Jahre von Heraus-

forderungen begleitet. Die Pandemie im Jahr 2020, in der wir von heute auf morgen zu 100 % ins Home-Office wechselten und sich Bedürfnisse abrupt geändert haben, nur ein Jahr danach die Lieferengpässe, die 2021 nahezu alle Bereiche geprägt haben, und im Jahr 2022 haben uns der Krieg und die damit verbundenen massiven Preissteigerungen begleitet.

**Wie siehst du die Preisentwicklung in den Jahren 2023 und 2024?**

Ich gehe davon aus, dass wir einen Peak erreicht haben. Die letzten Jahre haben uns jedoch gelehrt, dass innerhalb kürzester Zeit die Welt eine andere sein kann. Aber ich schaue optimistisch in die Zukunft.

**Sind alle Preiserhöhungen der Zukaufartikel gerechtfertigt oder haben hier die einen oder anderen Lieferanten ihre Chance auf bessere Profite erkannt?**

Nein, definitiv sind nicht alle Preiserhöhungen gerechtfertigt, aber wir haben mit den meisten Partnern an einer fairen Lösung gearbeitet und diese in den meisten Fällen auch erreichen können. Es gibt natürlich auch die schwarzen Schafe, aber es wird die Zeit kommen, wo ein anderer Wind wehen wird.

**Hat sich des Berufsbild des Einkäufers in den letzten Jahren verändert?**

Ich bin mir sogar sicher! Das Marktumfeld ist dynamischer geworden und wir müssen schneller darauf reagieren und in allen Bereichen am besten immer einen Plan B auf Lager haben. Ich denke auch, dass das Thema Einkauf mit allen Begleiterscheinungen wichtiger geworden ist.



#### Welche Fähigkeiten sollte ein Einkäufer mitbringen und gibt es sowas wie einen ethischen Verhaltenskodex?

Ein gutes Auftreten und immer gut informiert sein, bevor man in eine Verhandlung geht. Wichtig ist auch, dass man mit Menschen zusammenarbeiten mag und nicht nur allein vor seinem Computer sitzt. Einen generellen Verhaltenskodex zu definieren wäre schwer, aber ja klar, dieser entwickelt sich mit der Dauer einer Geschäftsbeziehung und kann daher auch ganz unterschiedlich sein. Wir versuchen immer partnerschaftlich und fair zu handeln und natürlich das Beste für die NÖM und unsere Konsumenten zu bewirken.

#### Was waren die großen Preistreiber der letzten Jahre? Vom Plastikwürfel, Computerchip bis zu den Käsnockerln hat sich gefühlt jeder auf den Ukraine-Krieg oder die Pandemie berufen. Ist das eine Ausrede?

Wir haben in nahezu allen Bereichen massive Preisveränderungen gesehen. Angefangen von den Rohmaterialien wie Kunststoffe und Papiere, welche teilweise nicht verfügbar waren, so dass wir auf den Spotmärkten oftmals Phantasiepreise bezahlen mussten, um lieferfähig zu bleiben. Die Energiekosten stiegen massiv. Die Strom- und Gaspreise schlagen seit Beginn 2023 erst so richtig durch und sind sowohl für uns als auch für alle energieintensiven Vorlieferanten ein extremer Kostentreiber. Das bedeutet: Über die gesamte Supply-Chain sind die Kosten für Energie nun auch in Vor- und Hilfsprodukte eingepreist, das kann man sich wie so einen Dominoeffekt vorstellen. Eine Ausrede war die Pandemie und nun der Krieg nicht für all das, was derzeit passiert. Die Krisen zeigen aber auf, dass der Markt wie ein Uhrwerk funktioniert, und wenn ein Rädchen mal nicht so funktioniert, wie wir es uns vorstellen, hat dies Auswirkungen auf viele andere Bereiche.

**Trotz Corona, Krieg und verstopften Handelskanälen sollten wir doch auch zur Rettung unseres Klimas beitragen. Was kannst du als Ent-**

#### scheidungsträger in deiner Funktion dagegen tun?

Wir besprechen regelmäßig mit unseren Lieferanten, wie wir gemeinsam besser werden können. Wir schauen uns alternative Verpackungsmittel an, reduzieren permanent Verpackungsgewichte und schauen natürlich auch auf den Transportweg bei allen Anlieferungen, dass dieser optimiert werden kann. Besser und nachhaltiger zu werden, bedeutet immer auch Veränderung, welche wir bei NÖM aktiv vorantreiben.

#### Widerspricht sich umweltschonende Produktion und günstiger Einkauf?

Teilweise, wobei das eine das andere nicht ausschließt. Verpackung zum Beispiel darf de facto nichts kosten. Wobei hier die Transportkosten eine wesentliche Rolle spielen. Hier kann man etwa zu gleichen Kosten in der Region einkaufen und muss damit nicht unnötig CO<sub>2</sub> auf dem Transportweg produzieren. Fakt ist aber auch, dass umweltschonende Produktion auch mehr kostet. Wir setzen in Baden zum Beispiel auch auf 100 % österreichische Wasserkraft bei unserem Strom. Für diesen bezahlen wir auch einen zusätzlichen Aufschlag, da wir überzeugt sind, damit nachhaltig zu agieren.

#### Wie siehst du aus Perspektive des Einkaufs die Globalisierung? Chance oder Gefahr?

Ich sehe sowohl eine Chance als auch Gefahren, die damit einhergehen. Es gibt definitiv Bereiche, wo ein globaler Einkauf von Vorteil ist. Man darf dabei aber nicht die Anforderungen von einzelnen Standorten, Ländern, Kunden- und Lieferantenstrukturen, Mengengerüsten und Transportwegen außer Acht lassen. Daher ist immer eine Bewertung für das große Ganze zu machen und man sollte - wie immer im Leben - über den Tellerrand schauen.

**Viele Mittel- und Kleinbetriebe können sich keinen professionellen Einkäufer leisten bzw. haben nicht das Volumen, um bei Preisverhandlungen gut argumentieren zu können. Hast du einen Tipp oder Leitfaden für ein solches Gespräch? Worauf sollte man besonders achten?**

Wichtig ist zu erkennen, dass der Einkauf in jedem Unternehmen eine sehr zentrale Rolle einnimmt. Alles, was wir am Beginn der Wertschöpfungskette auf der Strecke „liegen lassen“, werden wir später nicht mehr wieder bekommen. Mein Tipp an Unternehmen ist daher, das Thema Einkauf ernstzunehmen und sich damit zu befassen. Und wenn man sich mit dem Thema Einkauf ernsthaft beschäftigt und sich inhaltlich damit auseinandersetzt, ergeben sich viele Argumente in einem Verhandlungsgespräch wie von selbst. Ein Leitfaden ist somit die gute Vorbereitung auf den Inhalt und das authentische Auftreten.

**Eine sehr sympathische Eigenschaft von dir ist es, geradlinig und ohne Umschweife Fragen zu beantworten. Wir möchten dich bitten, mit wenigen Worten die folgenden Fragen zu beantworten:**

Das ist schwierig, ich werde es versuchen :-)

#### Milchpreise 2023 - teurer oder billiger?

Sie werden im Jahresverlauf fallen.

#### Energiepreise 2023 - teurer oder billiger?

Sie werden ebenfalls im Jahresverlauf fallen.

#### Verpackungsmaterial 2023 - teurer oder billiger?

Wird im Jahresverlauf billiger.

#### Ist eine Erholung der Preise in den ersten 2 Quartalen 2023 realistisch? Ja oder nein?

Ja.

#### Werden österreichische Hersteller gestärkt oder geschwächt aus den Kostensteigerungen hervorgehen?

Wir müssen „Krisen“ als Chance betrachten, daher sage ich, wir gehen gestärkt daraus hervor.

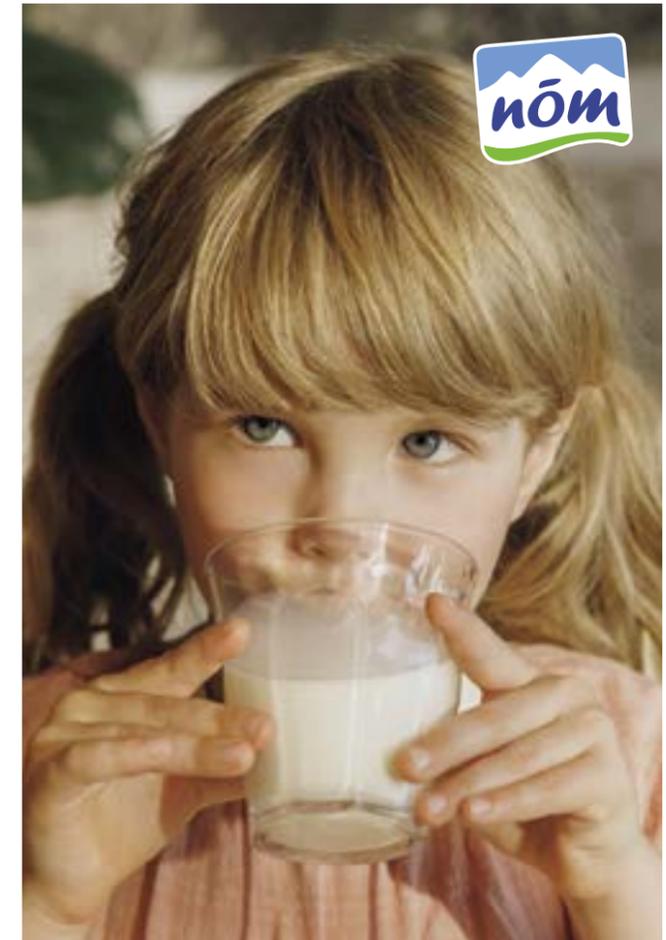
#### Kaffee: mit oder ohne Milch?

Ohne Milch.

#### Was ist nachhaltiger: RePet, Tetra Pack oder Glasflasche?

Natürlich unsere 100 % rePET-Flasche.

Herzlichen Dank für das aufschlussreiche Gespräch!



# Schmeckt nach Milch. Nicht wie Milch.



noem.at

Bleib frisch.



Nach der Fastenzeit  
fällt das Osteressen  
üppig und vielseitig aus!

Foto: pexels.com | Maria Orlova



## Österliche Köstlichkeiten unserer Nachbarländer

REZEPTE - NICHT NUR KÖSTLICH ZU OSTERN - VON UNSERER UNMITTELBAREN  
NACHBARSCHAFT ABGESCHAUT UND NACHGEKOCHT

### Slowakische Pirohy (Pirogen)

- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 200 ml warmes Wasser
- 100 g Erdäpfel
- 10 g Frischkäse
- 80 g Schnittlauch
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 50 g NÖM Butter
- 1 Becher NÖM Sauerrahm
- 200 g Bauchspeck
- Salz, Pfeffer



Foto: stock.adobe.com | Jacek Chabraszewski

4 Personen

**ZUBEREITUNG:** Die Erdäpfel kochen und stampfen, Schnittlauch fein schneiden, beides mit dem Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl, Ei, Salz und warmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ausrollen und Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen. Darauf ca. 20 g von der Erdäpfel-Füllung geben. Die Füllung in der Mitte eindrücken und die Ränder zusammenklappen. Anschließend die Ränder zusammen drücken, so dass die Füllung vollständig eingeschlossen ist. Die fertigen Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben und garen. Speck würfelig schneiden und knusprig anbraten. Die Teigtaschen auf einem Teller anrichten und Sauerrahm und Speckwürfel darübergeben.



Foto: stock.adobe.com | megakunstfoto

### Gelbe Paprikasuppe italienischer Art

- 4 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 l Gemüsesuppe
- 300 ml NÖM Schlagobers
- Curry, Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch
- 4 Grissini-Stangen



4 Personen

**ZUBEREITUNG:** Für die gelbe Paprikasuppe die Zwiebel fein hacken und in einem Topf anrösten. Paprika klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Gemüsesuppe aufgießen, Schlagobers dazugeben und alles kurz köcheln lassen. Die Suppe pürieren und mit Curry, Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen. Vor dem Servieren frischen Schnittlauch über die gelbe Paprikasuppe streuen. Mit Grissini-Stange servieren.



Foto: stock.adobe.com | HLPPhoto

## Ungarische Osterlammkeule gespickt an Rotweinjus

- 800 g ausgelöste Lammkeule
- 100 g Schinkenspeck
- 100 g NÖM Butter
- Salz



4 Personen

**ZUBEREITUNG:** Die Lammkeule gut abspülen und trockentupfen. Den Schinkenspeck in dünne Streifen schneiden und die Keule damit spicken. Backofen auf 180° C vorheizen. Fleisch im Bräter ordentlich salzen und mit flüssiger Butter übergießen. 40-60 Minuten im Backofen schmoren, dabei regelmäßig wenden und mit dem eigenen Saft begießen. Vor dem Aufschneiden ein wenig abkühlen lassen.

Für den Jus das Tomatenmark kurz erhitzen. Mehl hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und kalte Butter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotweinjus:

- 30 g Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 200 ml Rotwein
- 20 g NÖM Butter



Foto: stock.adobe.com | ExQuisine

4 Personen

**ZUBEREITUNG:** Speck in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebel würfeln und mit andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch unter stetigem Rühren hinzugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Gratin Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Erdäpfelscheiben abwechselnd mit der Spinat-Speck-Mischung in die Auflaufform geben. Béchamelsauce darüber gießen und geriebenen Bergkäse darauf verteilen. Gratin ca. 30 Minuten im Ofen bei 200° C Umluft auf mittlerer Schiene backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.

## Erdäpfelgratin mit Spinat und Speck

- 800 g Erdäpfel
- 400 g Babyspinat
- 1 Zwiebel
- 200 g Speckwürfel
- 100 g Bergkäse „Der feine Heinrich“
- Petersilie
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer
- etwas NÖM Butter für die Form

Béchamelsauce:

- 25 g NÖM Butter
- 25 g Mehl
- 500 ml NÖM Milch
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer



## Schweizer Osterküchli

- 50 g NÖM Butter, kalt
- 0,5 Stk Ei, verquirlt
- 1 Prise Salz
- 100 g Weißmehl
- 1 Stk Zitronenschale
- 1 EL Zucker

Zutaten für die Fülle

- 2 EL Akazienhonig
- 2 EL Honey&Bunny Honig Bio
- 25 g NÖM Butter, kalt
- 2 Stk Eier
- 2 EL Mandeln gerieben
- 200 ml NÖM Milch
- 1 Prise Salz
- 2 EL Weizengrieß
- 0,5 Stk Zitrone (Schale und Saft)



4 Personen

**ZUBEREITUNG:** Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und die kalte Butter mit dem Mehl zerbröseln. Zitronenschale hinzufügen.

In der Mischung eine Mulde formen, das Ei hineingeben und alle Zutaten zu einem Teig kneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Wasser hinzugeben. Die Schüssel abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Die Fülle: Das Eiweiß zu Schnee schlagen und ebenfalls kühlstellen. Die Milch in einem Topf aufkochen und eine Prise Salz hinzugeben. Den Grieß einrühren und die Hitze des Herdes reduzieren. Unter ständigem Rühren den Grieß nun etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe leicht köcheln lassen

Anschließend in die Grießmasse etwas Zitronenschale und -saft, Butter, Honig und geriebene Mandeln einrühren. Anschließend das Eigelb untermischen und dann den kühlgestellten Eischnee vorsichtig unterheben.

Feuerfeste Förmchen mit dem ausgewalkten Mürbeteig auslegen. Dann die Förmchen bis zum Rand mit der Grießmasse füllen. Die Küchlein bei 200° C 10-15 Minuten lang backen. Nach dem Backen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

## Kein Osterfest ohne Sigismund Bio-Kaffee

DER VOLLMUNDIGE SIGISMUND BIO-KAFFEE, EINE EXKLUSIVMARKE VON NÖM GAST



Bio-Espresso ganze Bohne

Bio-Filterkaffee ganze Bohne

Bio-Espresso gemahlen

Bio-Filterkaffee gemahlen



Alle Infos auf  
noem-gast.at/  
sigismund-  
bio-kaffee/



Auf der Sonnenseite des Lebens  
ist man bestimmt im Waldcafé  
Thalersee in Thal bei Graz

Foto: Waldcafé Thalersee



## Ganz und gar nicht ver-WIRR-t!

DER NÖM FRISCHEBOTSCHAFTER IM FOKUS

**Außerordentlich gute Küche und Liebe zum Detail - das findet sich an allen Standorten der beiden Gastronomen Andreas Künz und Manuel Köpf wieder. Mit frischen Lebensmitteln werden die Speisen originell zubereitet. Kommen Sie auf einen Besuch vorbei!**

### Wirr Burggasse 70

Das Wirr in der Burggasse Nr. 70 ist ein Fixpunkt des Bezirks. Der Bezirk ist bekannt dafür, der Hotspot der „Freigeister und Kreativen“ zu sein. Das Wirr stellt den Mittelpunkt dieser Community dar. Die Eigentümer betreiben den Standort nach wie vor mit viel Hingabe und Engagement.

Neben einer gut durchdachten Speise- und Getränkekarte bietet dieses Kultlokal noch wesentlich mehr. Regelmäßige Ausstellungen von jungen KünstlerInnen lassen das gemütlich eingerichtete Lokal zum künstlerischen Brennpunkt des Bezirks werden.

Damit noch nicht genug, denn der Club im Untergeschoß der Location gibt seinen Gästen die Möglichkeit, bis spät in die Nacht ausgelassen zu feiern. So kann ein Besuch im Wirr durchaus zum Tagesausflug werden. Das angebotene Frühstück kann von 08:00 bis 16:00 Uhr bestellt werden und ist außerordentlich empfehlenswert. Ob hausgemachte Waffeln mit Avocado und Räucherlachs, eine Smoothie Bowl mit Banane und Granola oder das Devils Breakfast (Baked Beans mit gebratenem Speck und Eiern - Vorsicht scharf!), hier kommt der frühstücksaffine Genießer voll auf seine Kosten. Nach ein paar gemütlichen Stunden könnte man dann bereits in den Mittag gleiten. Neben ausgewählten Biersorten bietet das Wirr-Team ein exzellentes Mittagessen an. Hier wollen wir unbedingt das „wirre Clubsandwich“ empfehlen. Ein mit Pankobrösel paniertes Frei-

Fotos: Ben Leitner



Von frühmorgens bis spätabends einen Besuch wert: WIRR Burggasse 70



Frühstück fast den ganzen Tag - täglich von 8:00 bis 16:00 Uhr im Adlerhof



Retro-Chic der Extraklasse: Waldcafé Thalersee in Thal bei Graz

landhuhn mit Bio-Spiegelei, knusprigem Speck, glacierten Zwiebeln, Tomatenchutney, leckeren Saucen und Babymangold. Dazu wird eine hausgemachte Waffel gereicht.

Das WIRR kalkuliert, abgestimmt auf seine Zielgruppe, mit sehr fairen Preisen (Wirres Clubsandwich 9,80 €). In Anbetracht der Tatsache, dass sie fast ausnahmslos Bio-Produkte verarbeiten, ist das Preis-Leistungsverhältnis als hervorragend zu bewerten. Als Gründungsmitglied der Frischebotschafter nehmen sie einen besonderen Stellenwert ein. Das WIRR ist eine Vorzeigegastronomie in Bezug auf die Verarbeitung von regionalen und nachhaltig erwirtschafteten Rohstoffen. Ein Gastronomiekonzept, mit Hirn und sehr viel Herz gestaltet.

### Adlerhof Burggasse 51

Ein besonders schönes Gastronomiekonzept der zwei Unternehmer verkörpert der Adlerhof in der Burggasse 51. Mit einem einzigartigem Blick für charmanten Chic haben Andreas und Manuel ein wahres Kleinod geschaffen. Das Interieur des Lokals kann man als einzigartig und durch und durch gelungen bezeichnen. Ein Teil des Lokals erinnert mit dem original Thonet-Möbiliar an ein typisches Wiener Kaffeehaus. Hier kann man gemütlich einen Kaffee genießen und danach an einem perfekt integrierten Verkaufsschrank feine, regionale Köstlichkeiten mitnehmen. Hier wird man auch bald Waldviertler Frischmilch vom Fass bekommen können. Die Originaltapeten aus den 60er Jahren beißen sich in keiner Weise mit den alten Holzvertäfelungen des legendären Beisls. Im Gegenteil: Hier können Sie eine gastronomische Zeitreise

genießen, die zur Gänze Gemütlichkeit, Stil und Harmonie vermittelt. Im hinteren Bereich ist ein überdachtes Atrium erhalten geblieben. Die dort befindliche Wendeltreppe hat früher in den Keller geführt und präsentiert sich nun den Gästen als grüner Blickfang. In diesem Ambiente bietet sich eine lange Verweildauer an. Selbst alleine findet man ständig neue Details und Besonderheiten. Deshalb ist es nur logisch, dass sich hier eine erfolgreiche Frühstücksszene findet. Der Adlerhof bietet bis 16:00 Uhr eine spannende und abwechslungsreiche Frühstückskarte an. Danach kann man sich durch das alte und neue Wien schlemmen. Böhmisches Knödelklassiker finden sich hier ebenso wie hippe Ceviche-Kreationen. Auch hier legen die beiden Gastronomen oberste Priorität auf regionale Herkunft und Produkte mit Spitzenqualität.

### Waldcafé Thalersee in Thal bei Graz

Sie suchen eine Location, die nahezu alles bietet? Sie sind mit Ihren Kindern auf Tagesausflug, möchten zu zweit ein romantisches Dinner genießen, sich ein ausgiebiges Frühstück am späten Vormittag gönnen, eine Hochzeit im Grünen feiern oder ein Firmenevent zur Mitarbeitermotivation ausrichten? Na, dann werden Sie vom Waldcafé begeistert sein. Die beiden Szenegastronomen haben es bei der Präsentation versprochen und haben das auch halten können: „Hier findet jeder seinen Platz“. Und Sie werden es lieben. Das Waldcafé ist gelegen am alten Eisteich nahe Graz, wo sie mit Kindern spazieren gehen und Tretbootfahren können. Auch unkomplizierte, kindertaugliche Gerichte werden angeboten. Am Abend schlägt dieses Freizeit-Flair in eine romantisch anmutende Stimmung um. In der Speisekarte erkennt man klar das volle

# IT'S LIKE MILK BUT MADE FOR HUMANS.

Know-how der beiden Vollprofis. Viele Gerichte ähneln dem erfolgreichen Konzept ihres Adlerhofs, sind jedoch auch wieder ganz anders. Junge, frische und durchgehend regionale Speisekreationen begeistern den Gast. Das Waldcafé-Team ist jeder Herausforderung gewachsen, eine 200-Personen-Hochzeit stellt die Profis ebenso wenig vor Probleme wie Produkteinführungen von Unternehmen vor Presse und Politik.

**Andreas Knünz und Manuel Köpf gehören zu den wohl kreativsten und am besten organisierten Gastronomen Österreichs. Wir sind stolz, diese beiden Gründungsmitglieder der Frischebotschafter unsere Partner, Freunde und Erhalter der regionalen Milchkultur nennen zu dürfen. //**



WIRR NEUBAU: Burggasse 70, 1070 Wien  
WIRR AM BRUNNENMARKT: Yppenmarkt, 1160  
ADLERHOF: Burggasse 51, 51/6, 1070 Wien  
WALDCAFÉ THALERSEE: Thalerseestraße 100, 8051 Thal

[www.adlerhof.wien](http://www.adlerhof.wien)  
[www.wirr.at](http://www.wirr.at)  
[www.instagram.com/waldcafe.thalersee/](https://www.instagram.com/waldcafe.thalersee/)

## Schmäh ohne!

GSCHICHT'LN AUS DER GASTRONOMIE

EIN MESSEGESPRÄCH ZWISCHEN ZWEI VERTRETERN EINER KAFFEERÖSTEREI UND EINES REINIGUNGSMITTELHERSTELLERS. DAS GESPRÄCH FAND AM MESSESTAND EINER SPIRITUOSENFIRMA STATT. GENAU SO GESCHEHEN UND NACHERZÄHLT ...

Nach einigen Kostproben der neuesten Après-Ski-Stamperl plauderten die beiden Vertreter über ihre Neukundenziele und die größtenwahnsinnigen Ziele ihrer Chefs. Das Gespräch wurde aufgrund des Alkoholpegels gut hörbar geführt.

Reinigungsmittel: „Die sind komplett fertig in der Birn, jetzt soll ich noch mehr bringen. Der Wasseranteil im Putzkübel ist schon geringer als der Anteil vom Putzmittel.“

Kaffee: „Geh, mi kann der Oide am wast eh scho wo ... Wir brauchen mehr Kunden, hat er g'sagt, der Gspritzte. Na i net bled, bin zum Zentralfriedhof, schreib die Namen auf und hob eam 50 Zielkunden abgeben.“

Beide lachen lauthals.

Ein Herr im Anzug stand längere Zeit amüsiert hinter den beiden. Mit einem Fingertippen auf die Schulter des Kaffeevertreters machte er sich bemerkbar.

Anzug: „Herr Schuster (Name geändert), na, bauen sie Kontakte auf?“

Der Kaffeeverkäufer wurde käseweiß, allerdings so ziegenkäseweiß, also so richtig.

Kaffee: „Hallo Herr Huber (ebenfalls geändert), ja, ja. Ganz tolle Kontakte. Da wird sich was Großes ergeben.“

Anzug: „Super, berichten Sie mir morgen drüber, hoffentlich lebt der Kunde da noch.“

Der Anzug zieht ab.

Kaffee: „Hat er was gehört?“

Reinigungsmittel: „Naaaa, ich glaub nicht.“

//



Handgemacht in Österreich



Honey&Bunny-  
Produktinfo auf  
noem-gast.at/  
honey-bunny



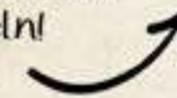
**SalzburgMilch**

DIE PREMIUM MILCHMACHER



ÖSTERREICH'S  
EINZIGER 1 LITER  
BIO SCHLAGOBERS

Vor Gebrauch gut  
schütteln!



## BIO PREMIUM – EINFACH BESSER BIO

Der SalzburgMilch Bio Premium Schlagobers mit 32 % Fett für den leicht fettreduzierten Genuss ist ideal für die Bedürfnisse von Gastronomie, Großverbrauchern und Eisdielen. Dieses reine Naturprodukt wird aus 100 % gentechnikfreier, regionaler Bio-Milch, die nach den Richtlinien der einzigartigen SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative gewonnen wird, hergestellt und ist die geschmackliche Krönung für pikante und süße Gerichte. Der Bio Premium Schlagobers wird ohne Stabilisatoren oder Zusätze hergestellt und wird im ungebleichten, klimaneutralen Getränkekarton verpackt.

**milch.com**

Nachhaltigkeit leben. Tiergesundheit schmecken.



NÖM Gast Lebensmittel GmbH | Murbangasse 2 | 1100 Wien

Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15

[bestellungen@noem-gast.at](mailto:bestellungen@noem-gast.at)

[www.noem-gast.at](http://www.noem-gast.at)