

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 4 | 2023



CHEERS!

PRICKELNDE GETRÄNKE
FÜR EINE FUNKELNDE PARTY

125 JAHRE NÖM:
IM AUFTRAG DER
MILCHWIRTSCHAFT

MILCHHOF STEINER:
PIONIERARBEIT FÜR
TIERWOHL

DER LETZTE MOHIKANER:
NÖM GAST ALS PIONIER
IN DER FRISCHLOGISTIK





Liebe Leserin lieber Leser!

Diese Ausgabe lädt Sie zu einer faszinierenden Reise durch die Vielfalt unserer Region ein – von traditionsreichen Meilensteinen bis zu innovativen Entwicklungen.

Im Fokus steht ein besonderes Jubiläum: 125 Jahre NÖM. Gemeinsam begeben wir uns auf eine spannende Zeitreise durch die Geschichte dieser traditionsreichen Marke. Erfahren Sie, wie fru fru von Österreichs ältestem Fruchtyoghurt zur Kultmarke avancierte und sich durch Tradition und Innovation gleichermaßen überzeugend präsentiert.

Ein Blick hinter die Kulissen des Milchhofs Steiner zeigt, wie Menschen mit Hingabe und Fachkenntnis für frische Milchprodukte höchster Qualität sorgen. Die Schulküche De La Salle präsentiert sich als Frischespezialist, der mit Leidenschaft ausgewogene und schmackhafte Mahlzeiten für unsere jüngsten Mitbürger zaubert.

Eine Vielzahl weiterer spannender Themen und fesselnder Einblicke wartet in dieser Ausgabe auf Sie. Wir hoffen, dass Sie die Lektüre genauso sehr genießen, wie wir es beim Gestalten dieser Ausgabe getan haben.

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH



Inhaltsverzeichnis Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.	125 Jahre NÖM  04	fru fru wird zur Kultmarke  06	Milchhof Steiner  08
Frischebotschafter: Schulküche De La Salle  11	Frischelogistik auf höchstem Niveau  12	Prickelnde Getränke für eine funkelnde Party  14	Von Champagner bis Prosecco  17
Franziskas junge Weinvielfalt  18	Eislauf-Guide  20	Verschönern Sie Ihre Gemeinde  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 Auersthal. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare stimmen nicht unbedingt mit der Meinung des Herausgebers überein. Blattlinie: Informationen zu den Angeboten von NÖM Gast Lebensmittel GmbH

Titelbild: Pexels | WENDY WEI

NÖM Höchstädtplatz 5
im 2. Bezirk in Wien



125 Jahre NÖM!

DIE VERSORGUNG DER BEVÖLKERUNG WAR UND IST AUCH HEUTE DER KLARE AUFTRAG DER MILCHWIRTSCHAFT

Bis heute hat sich am Versorgungsauftrag nichts geändert, wohl um einiges effizienter, organisierter und innovativer, aber der Grundgedanke blieb bestehen, nämlich alle KonsumentenInnen mit einem hochwertigen Nahrungsmittel zu versorgen und darüber hinaus aus etwas Gutem etwas Besonders zu machen.

Aber blicken wir noch einmal 125 Jahre zurück

„Es fehlte noch gänzlich jene Einrichtung, die heute als selbstverständlich und unentbehrlich erscheinen und welche dazu dienen, die aus entlegenen Gegenden herbeigeführte Milch vor dem Verkauf einer entsprechenden Behandlung zu unterziehen, aus ihr Produkte in bestmöglicher Güte zu gewinnen ...“, so beschreibt der Herausgeber Franz J. Kaiser die Gegebenheiten vor 1900 in dem Buch „Die Milchversorgung Wiens“ welches schließlich 1935 erschien.

Mit der Tatsache, dass sich die Hauptstadt rasant entwickelte und die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln kaum Schritt halten konnte, war zu dieser Zeit eine dringende Lösung unumgänglich.

1989 war die Situation unhaltbar

Die Landwirte nahmen die Sache in die Hand, schlossen sich zu einer Genossenschaft der umliegenden Region zusammen und der Landwirtschaftsfachmann Franz von Pirko gründete so die "Niederösterreichische

Molkerei reg. Genossenschaft mbH" am Höchstädtplatz im 20. Wiener Bezirk - die NÖM war geboren.

Anfänglich lieferten 13 Genossenschaften frische Milch aus der Umgebung, heute ist die NÖM nach Baden bei Wien gezogen und wird von der „Niederösterreichischen Milchgenossenschaft“ kurz MGN, in welcher 2.300 generationsübergreifende Bauernfamilien aus Niederösterreich, dem Burgenland und der Oststeiermark zusammengeschlossen sind, beliefert. Von anfänglich 7.500 Liter Milch zu 1,2 Mio. kg Milch pro Tag.

Seitdem ist viel passiert

Der Umzug nach Niederösterreich, Börsengänge, unzählige innovative Konzepte, Pionierarbeit, Expansionen in ganz Europa und darüber hinaus, und noch vieles mehr.

So werden auch nach 125 Jahren aus bester regionaler Milch wertvolle



1935 vor dem NÖM Stallgebäude



Vorstand der NÖM AG:
links Alfred Berger, rechts Josef Simon

Basisprodukte der NÖM für jede Küche geboten. Als besonders trendbewusste und innovative Molkerei reihen sich nun aber auch erfolgreiche Konzepte wie ein Sortiment für Ernährungsbewusste mit „NÖM fasten“ oder proteinreiche Produkte für sportbegeisterte Genießer mit „NÖM PRO“ in das Produktsortiment ein. Die NÖM war es auch die Meilensteine in der Milchwirtschaft setzte und war so die erste Molkerei, die gentechnikfrei oder klimaneutral produzierte.

Als zertifizierter Leitbetrieb in Niederösterreich, der mit Leidenschaft regionale Milch zu besten Produkten veredelt, nachhaltiges Wirtschaften von der Landwirtschaft bis zur Veredelung in den Vordergrund stellt, die Marktbedürfnisse bestens bedient und dabei immer den innovativen Genuss für alle Menschen im Blick behält - bietet die NÖM auch heute noch köstliche NÖM-Milchprodukte für alle an.

NÖM blickt Dank großer Investments zuversichtlich in die Zukunft

„Nur durch konsequente Fokussierung konnten wir uns erfolgreich ent-

wickeln. Die NÖM steht mittlerweile stark auf drei Säulen, dem Kernmarkt in Österreich, Export und B2B. Wir haben in den letzten 20 Jahren die Mitarbeiteranzahl verdreifacht, sind mit über 50% Exportanteil in 27 Ländern als Spezialist für Milchprodukte in Flaschen tätig und damit ein sicherer Abnehmer der Milch für unsere Bauern in Niederösterreich, der Steiermark und dem Burgenland“, blickt Alfred Berger, Vorstand der NÖM AG zufrieden auf die letzten Jahre zurück.

„Wir lenken unser Business mit der Stärkung des Standorts in Baden in eine sichere Zukunft für unsere Mitarbeiter und unsere Bauern, und deren Familien. Im Jahr 2023 wurde eine 4.000 m² topmoderne Abfüllhalle in Betrieb genommen, die bereits innovative Flaschenkonzepte über zwei Füllanlagen abfüllt. Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und werden auch die nächsten Jahre mit Innovationskraft und Teamgeist für wirtschaftlichen Erfolg sorgen“, bekräftigt Josef Simon, Vorstand der NÖM AG die klare Zielsetzung als österreichischer Leitbetrieb mit Blick in die Zukunft. ///



© Bezirksmuseum Favoriten.

fru fru

ÖSTERREICHS ÄLTESTES FRUCHTJOGHURT WIRD ZUR KULTMARKE

Von den 30er-Jahren bis heute - Die einzigartige 2-Schichtigkeit, emotionale Benefits und innovative Produkte machen fru fru zur Ikone auf dem österreichischen Joghurtmarkt

Die Kultmarke „fru fru“

fru fru ist das mit Abstand älteste Fruchtojoghurt Österreichs. Das erste fru fru wurde in den 30er-Jahren in Wien verkauft. Aus diesen Jahren existiert ein Werbeplakat, das den Fußballstar Matthias Sindelar beim fru fru Löffeln zeigt. Sindelar war zu seiner Zeit einer der größten österreichischen Fußballidole und Spieler des legendären „Wunderteams“.

fru fru ist hinsichtlich seiner Rezeptur einzigartig. Es besteht aus Sauermilch, die entweder cremig gerührt oder stichfest ist und zudem eine unterlegte Schicht Fruchtspiegel bietet. Diese einmalige 2-Schichtigkeit ist das Markenzeichen von fru fru und aus diesem Grund auch bereits Kult.

Viele KonsumentInnen begleitet fru fru seit ihren Kindertagen und ist so an erlebte Momente geknüpft, die Erinnerungen an unbeschwerte, kindliche Lebensfreude freisetzen. Diesen echten Spaß verbinden wir in der jetzigen Kampagne mit dem Genuss- und Erlebnismoment eines fru fru Fruchtojoghurts mit dem aussagekräftigen Claim: Fad oder fru fru? Dies kann nur funktionieren, wenn eine Marke auch auf eine entsprechende History zurückblicken kann.

Die Marke wird zu einer Kultmarke

Um eine Marke zu einer Kultmarke zu machen, müssen mehrere Faktoren ineinander greifen, die nicht zuletzt durch Marketingeinflüsse getrieben sind. Ein einzigartiges Produkt, mit einem besonderen Benefit für den Konsumenten ist hier die Basis. Eine ansprechende Verpackung und schließlich, der Einsatz von Marketinginstrumenten, die eine Identifikation mit der Marke zulassen und zudem eine Lebensphase prägen und so die Bildung einer Kultmarke abrunden.

Bei fru fru bieten wir ein rationales Benefit und ein emotionales Benefit:

Aus dem rationalen Benefit der 2-Schichtigkeit leitet sich der emotionale Benefit ab. Denn die einzigartige Produktzusammensetzung führte zu unterschiedlichen „Philosophien“ wie man sein fru fru genießt. Es gibt Konsumenten, die schütteln es, andere wiederum verrühren es, um die zwei Schichten zu vermengen. Wieder andere genießen fru fru Schicht für Schicht. Und weil es uns schon seit unserer Kindheit begleitet, steckt fru fru auch voller Lebensfreude. Denn mit fru fru werden Erinnerungen an die unbeschwerte Kindheit wach. Der emotionale Benefit also: Fad oder fru fru?

Hinter der Rezeptur und der kontinuierlich hohen Qualität steckt viel Know-how und jahrelange Expertise aus dem Hause NÖM. fru fru bringt aber auch laufend Neuheiten auf den Markt. Von saisonalen Sorten, Limited-Editions bis hin zu Nostalgie-Produkteinführungen reicht hier die bunte Palette. All das macht fru fru absolut einzigartig und gibt der Marke eine echte Sonderstellung am österreichischen Joghurtmarkt. Produkteinführungen

Zu den fru fru Joghurts fügten sich 2006 fru fru Drinks und 2013 fru fru Shakes hinzu. Hier fehlte den Konsumenten der gelernte fru fru Benefit, der mit der geliebten 2-Schichtigkeit in den Joghurts gegeben war, jedoch in den Drinks und Shakes verloren ging. Der Erfolg war mäßig und passte schließlich auch nicht zur Marke. 2013 wurden die fru fru Getränke schließlich wieder vom Markt genommen.

Highlights in der Geschichte der Marke

- ... Einzigartige Rezeptur: gerührte Sauermilch mit unterlegter Frucht
- ... 2005 Umstellung der gesamten Range von stichfest auf cremig gerührte Sauermilch-Grundmasse
- ... 2009 Einführung „fru fru wie damals“ stichfeste Sauermilch mit unterlegter Frucht
- ... 2013 Einführung „fru fru fresh“ mit verfeinerter Grundmasse. Vorreiter der Subrange fru fru Sommerspaß und fru fru Winterspaß
- ... 2015 Start der neuen Kampagne mit dem Claim „Fad oder fru fru?“
- ... 2016 Start der fru fru Rutschpartie - diese ging bis 2018 auf Österrichtour
- ... 2015/2016 Einführung der Subrange fru fru Sommerspaß und fru fru Winterspaß
- ... 2019 neue fru fru Werbekampagne
- ... 2020 fru fru konzentriert sich wieder auf das Standardsortiment:
- ... fru fru wie damals und fru fru Löffelprodukte - Die Konsumenten zeigen bei Griff ins Regal ihre Liebe zur Kultmarke.

In jeder Schicht fru fru steckt nicht nur Joghurt, sondern auch eine einzigartige Zeitreise durch Österreichs Genussgeschichte - ein Löffel, der nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage weckt. ///





Pionierarbeit für Tierwohl

MILCHHOF STEINER IN NEUSIEDL BEI HERNSTEIN

Fotos: Ben Leitner

In Neusiedl bei Hernstein, Niederösterreich, leistet der Familienbetrieb Milchhof Steiner Pionierarbeit im Bereich der Hornlos-Zucht. Unter der Leitung der Brüder Martin und Hannes Steiner hat sich der Betrieb zu einem Vorreiter in Sachen Tierwohl und nachhaltiger Landwirtschaft entwickelt. Das etwa 40 km von Wien entfernte Anwesen im Triestingtal zeichnet sich durch kleinststrukturierte Flächen aus, die im Durchschnitt etwa 1 Hektar je Feldstück betragen.

Die Wurzeln der "Milchhof Steiner"-Dynastie reichen zurück bis ins Jahr 1968, als die Großeltern Helene und Adolf Steiner dem Landeskontrollverband (LKV) und dem Zuchtverband beitraten. Der Grundstein für die moderne Ära wurde 1971 gelegt, als ein neuer Kuhstall für 24 Kühe errichtet wurde. Dieser Schritt markierte den Beginn einer kontinuierlichen Entwicklung, die den Fokus auf Tierwohl, Innovation und familiären Zusammenhalt setzte.

Im Jahr 2001 wurde ein Laufstall für Milchkühe auf Tiefbuchten und Spalten mit 138 Liegeplätzen fertiggestellt. 2013 folgte der Bau eines Kalbinnenstalls auf Hochbuchten mit 44 Liegeplätzen, und 2020 wurde eine Halle für 50 Kälber auf Tiefstreu und Tränkeautomaten umgebaut.

Diese stetigen Investitionen spiegeln den unerschütterlichen Einsatz der Familie Steiner für das Wohlbefinden ihrer Tiere wider. Besonders hervorzuheben ist die Umstellung vom 2x8 Side-by-Side-Melkstand auf drei Melkroboter. Diese Entscheidung, die nicht nur den Komfort der Kühe, sondern auch den Stress für die menschlichen Betreuer reduziert, unterstreicht die konsequente Ausrichtung des Betriebs auf Tierwohl und Effizienz.

Die Familie Steiner legt großen Wert auf die Kälberentwicklung und betreibt einen hellen, luftigen Kälberstall mit freiem Zugang zum Tränkeautomaten und selbstgemischtem Kälber-Futter. Die Tiere werden bis zu einem Gewicht von etwa 250 kg auf Stroh gehalten, was zwar nicht die kostengünstigste, aber die tierfreundlichste Haltungsform darstellt.

Die harmonische Zusammenarbeit der Familie ist ein weiterer Eckpfeiler des Erfolgs von Milchhof Steiner. Die Brüder Martin und Hannes leiten den Betrieb gemeinsam, unterstützt von ihren Frauen, den Eltern und den Kindern. Diese enge familiäre Bindung ermöglicht nicht nur eine optimale Auslastung des Fuhrparks, sondern auch eine effiziente Arbeitsteilung und die Bewältigung der vielfältigen Aufgaben des Hofes.



Ein weiteres Highlight des Betriebs ist die Umsetzung der Hornlos-Zucht. Als einer der ersten Betriebe in Niederösterreich setzte die Familie Steiner genetisch hornlose Besamungsstiere ein, um das schmerzhafteste Enthornen der Kälber zu vermeiden. Tierwohl ist hier nicht nur ein Schlagwort, sondern wird in der Praxis gelebt.

Die sechs Kinder der Familie sind ebenfalls aktiv in den Betrieb eingebunden, und drei von ihnen absolvieren derzeit eine landwirtschaft-

liche Ausbildung. Diese nachhaltige Ausrichtung und das Engagement der jungen Generation versprechen nachhaltigen Erfolg. Der Betrieb hat nicht nur die Zukunft der Milcherzeugung im Blick, sondern auch das Wohl der Tiere und die Vermittlung der Freude an der Landwirtschaft an die kommenden Generationen. In Niederösterreich und darüber hinaus wird man sicherlich noch einiges von der nachhaltigen und innovativen Landwirtschaft des Milchhof Steiners hören und sehen. ///



Schulküche auf höchstem Niveau

FRISCHE BOTSCHAFTER: SCHULVEREIN DE LA SALLE SETZT AUF REGIONALE MILCHKULTUR

Seit 2018 trägt der Schulverein De La Salle stolz den Titel des offiziellen NÖM Frischebotschafters. Diese Auszeichnung unterstreicht das Engagement des Schulvereins für die Förderung der regionalen Milchkultur und die Unterstützung von Molkerei-Produkten aus städtischer Produktion.

Als frische Botschafter setzen wir uns aktiv für hochwertige Milchprodukte ein, die nicht nur den Geschmack, sondern auch die Werte unserer Region repräsentieren. Diese Partnerschaft mit NÖM ist ein weiterer Schritt in unserer Bemühung, qualitativ hochwertige und nachhaltige Lebensmittel in den Fokus unserer Verpflegung zu stellen.

Der Schulverein De La Salle freut sich darauf, diese Zusammenarbeit weiter zu vertiefen und unseren Schülerinnen und Schülern auch weiterhin die besten Produkte aus unserer Region zu präsentieren. Als Frischebotschafter unterstützen sie die regionalen Milchprodukte und fördern die Werte von Qualität und Nachhaltigkeit in unserer Gemeinschaft.

In der Küche ist die Wertschätzung der Herkunft der Lebensmittel ein grundlegender Wert, dem mit Leidenschaft und Überzeugung gefolgt wird. Die Schule ist fest davon überzeugt, dass die Qualität und Frische



der Lebensmittel, die in den Mahlzeiten Verwendung finden, einen unmittelbaren Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Schülerinnen und Mitarbeiterinnen haben. Daher setzt sich die Küche nachdrücklich dafür ein, Lebensmittel aus vertrauenswürdigen Quellen zu beziehen, indem sie eng mit regionalen Lieferanten und Produzenten zusammenarbeitet.

Die Herkunft der Lebensmittel beeinflusst nicht nur die Qualität, sondern hat auch ökologische und soziale Auswirkungen. Daher unterstützt die Schule nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken und setzt sich aktiv dafür ein, Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Der Bezug von lokalen Produkten trägt nicht nur zur Förderung der Gemeinschaft bei, sondern reduziert auch den CO₂-Fußabdruck, der mit langen Transportwegen einhergeht.

Diese klaren Herkunftsangaben gewährleisten nicht nur die Transparenz der Küche, sondern spiegeln auch das Engagement für hochwertige, lokale Produkte wider. Die Schulküche der De La Salle Strebersdorf ist stolz darauf, einen Beitrag zur Unterstützung lokaler Landwirte zu leisten und gleichzeitig einen positiven Effekt auf die Umwelt zu haben. ///



- ... Tägliche Belieferung ab 80,-€
- ... 24 Stunden Lieferservice
- ... Höchsten Qualitätsauflagen bei Beschaffung und Zustellung
- ... Einzelkommissionierung von Frischeprodukten
- ... Persönliche Betreuung durch kompetentes Personal
- ... Transparenter Herkunftsnachweis von jedem Produkt
- ... Konzeptionierung von Logistikdienstleistungen auf individuelle Bedürfnisse zugeschnitten
- ... Innovationsberatung bei gastronomischen Betriebskonzepten

Der letzte Mohikaner

NÖM GAST: PIONIER IN DER LEBENSMITTEL FRISCHLOGISTIK SETZT NEUE MASSSTÄBE

Fotos: Ben Leitner

In einer Zeit, in der Lebensmittelqualität und -frische an oberster Stelle stehen, erweist sich nöm Gast als wegweisender Pionier in der Lebensmittel Frischlogistik. Als der einzige Citylogistiker, der sich auf Molkereiprodukte spezialisiert hat, setzt das Unternehmen täglich Maßstäbe in der Lieferung von hochwertigen Lebensmitteln an Bäckereien, Krankenhäusern und gehobene Gastronomie und Hotellerie.

Mit einem klaren Fokus auf kleine Mengen und einem Mindestbestellwert von 80 Euro hebt sich nöm Gast deutlich von der Konkurrenz ab und liefert seinen Kunden einen erstklassigen Service. Hier wird Dienstleistung großgeschrieben, und das zeigt sich in jedem Aspekt des Unternehmens.

Modernste Flotte für höchste Ansprüche

Das Herzstück der nöm Gast Frischlogistik sind 27 Kühlsprinter und 2 große Lkw, die auf dem modernsten technischen Stand sind. Diese Fahrzeuge ermöglichen es dem Unternehmen, seine Kunden in Wien, Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark rund um die Uhr zu beliefern. Eine besondere Herausforderung in Ballungsräumen, wo Lagerkapazitäten knapp sind und Anlieferzeiten streng reglementiert werden.

Kunden legen großen Wert auf Qualität und verlangen eine lückenlose Einhaltung der geschlossenen Kühlkette sowie einen nachvollzieh-

baren Herkunftsnachweis der Lebensmittel. nöm Gast erfüllt diese Anforderungen mit Bravour und hat sich auf die speziellen Bedürfnisse von Ballungsräumen spezialisiert.

Entschlossenheit für die Zukunft der Citylogistik

Geschäftsführender Logistikleiter Andreas Hofbauer und Geschäftsführer Verkauf und Marketing Thomas Tirmantinger sind entschlossen, die Citylogistik von nöm Gast weiter auszubauen. Sie verstehen die Bedeutung von Frische und Qualität in der Lebensmittelversorgung und setzen alles daran, die Erwartungen ihrer Kunden zu übertreffen.

In einer Zeit, in der Verbraucher immer anspruchsvoller werden und höhere Standards für ihre Lebensmittel verlangen, ist nöm Gast ein herausragendes Beispiel dafür, wie Lebensmittel Frischlogistik die Branche verändern kann. Mit ihrem Fokus auf Molkereiprodukte und ihrem Engagement für höchste Servicequalität setzen sie einen neuen Standard für die Lebensmittellogistik und tragen dazu bei, die Versorgung der Menschen mit hochwertigen und frischen Lebensmitteln sicherzustellen.

nöm Gast beweist, dass Frischlogistik nicht nur eine Notwendigkeit, sondern auch ein Motor für Innovation und Kundenzufriedenheit sein kann. ///

Citylogistik und Feinlogistik im Lebensmittelbereich sind spezialisierte Ansätze, um die Herausforderungen der Lieferung von Lebensmitteln in städtischen Gebieten und an Kunden mit individuellen Anforderungen zu bewältigen. Sie tragen dazu bei, die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln in städtischen Gebieten sicherzustellen und die Bedürfnisse der Kunden zu erfüllen.

Citylogistik

Citylogistik bezieht sich auf die Logistikprozesse und -dienstleistungen, die speziell für den Transport von Waren in städtischen Gebieten entwickelt wurden. Im Lebensmittelbereich bedeutet Citylogistik die Organisation und Durchführung von Lebensmittellieferungen in Großstädte und dicht besiedelte Gebiete. Dies umfasst die Planung von Routen, die Berücksichtigung von Verkehrsbedingungen, die Einhaltung von Lieferzeiten und die Minimierung von Umweltauswirkungen, da die Zustellung in städtischen Gebieten oft mit Verkehrsproblemen und Umweltbelastungen verbunden ist. Citylogistik zielt darauf ab, die Effizienz der Warenlieferungen in der Stadt zu steigern und die Belastung der Verkehrsinfrastruktur zu reduzieren.



Feinlogistik im Lebensmittelbereich

Die Feinlogistik im Lebensmittelbereich konzentriert sich auf die detaillierte Planung und Ausführung der Lebensmittellieferungen in kleinen Mengen, oft an spezialisierte Empfänger wie Bäckereien, Krankenhäusern und gehobene Gastronomie und Hotellerie. Im Gegensatz zur Großlogistik, bei der große Mengen an Lebensmitteln an Supermärkte oder Lagerhäuser geliefert werden, setzt die Feinlogistik auf die Belieferung von Kunden mit individuellen Anforderungen, die kleine Bestellmengen benötigen. Dies erfordert oft eine präzise Koordination und Planung der Routen, um sicherzustellen, dass die Produkte frisch und in der richtigen Menge ankommen. Unternehmen in der Feinlogistik sind auf die Lieferung von Qualitätsprodukten und einen erstklassigen Kundenservice spezialisiert, was in Bereichen wie der gehobenen Gastronomie und Hotellerie von großer Bedeutung ist.



*Cheers auf ein funkelndes neues Jahr
voller Genuss und gute Zeiten!*



Foto: pexels.com | Mathias Reding

Cheers!

PRICKELNDE GETRÄNKE, DIE DIE PARTY FUNKELN LASSEN

Kein Fest ist vollständig ohne die passenden Getränke, die den Abend zum Funkeln bringen. Entdecken Sie erfrischende Vorschläge für Getränke, die Ihre Party zu einem sprühenden Fest der Sinne machen.

Klassiker mit einem Twist:

Champagner-Cocktails

Starten Sie das neue Jahr mit einem Klassiker, aber mit einem aufregenden Twist. Verleihen Sie Ihrem Champagner mit frischen Früchten, Kräutern oder Likören eine individuelle Note. Ein Himbeer-Minz-Champagner oder ein Pfirsich-Basilikum-Spritz werden Ihre Gäste sicher beeindrucken.

Himbeer-Minz-Champagner

1 Flasche Champagner
1/2 Tasse frische Himbeeren
Ein paar frische Minzblätter

ZUBEREITUNG: Die Himbeeren für 15 Minuten ins Eisfach legen. Den Champagner in die Gläser füllen, die Himbeeren dazu geben und die frische Minze hinzugeben.

Mango-Basilikum-Champagner

1 Flasche Champagner
1 Mango
1 Säckchen Vanillezucker
Ein paar frische Basilikumblätter

ZUBEREITUNG: Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In einem hohen Gefäß Fruchtfleisch mit Vanillezucker fein pürieren. Eiswürfel, Basilikumblätter und Mangopüree auf Gläser verteilen und mit Champagner aufgießen.



Raffinierter Genuss:

Mocktails

Für diejenigen, die auf Alkohol verzichten möchten, bieten sich alkoholfreie Alternativen an, die genauso festlich sind. Probieren Sie einen Virgin Mojito oder eine alkoholfreie Beeren-Basilikum-Sprudel. Diese erfrischenden Mocktails sorgen für prickelnde Freude ohne den Kater am nächsten Tag.

Virgin Mojito

Limettensaft
Ein paar frische Minzblätter
Brauner Zucker
Soda
Eiswürfel

ZUBEREITUNG: Die Minzblätter gemeinsam mit braunem Zucker in einem Glas mit einem Mörser zerdrücken. Den Limettensaft darübergießen. Das Glas mit Eiswürfel auffüllen und mit Soda aufgießen. Vorsichtig alle Zutaten verrühren.

Beeren-Basilikum-Sprudel

Gemischte Beeren (Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
Ein paar frische Basilikumblätter
Zitronensaft
Soda
Eiswürfel

ZUBEREITUNG: Die Beerenmischung zusammen mit den Basilikumblättern und Zitronensaft mischen, anschließend mit Soda auffüllen. Mit Eiswürfel und Beeren im Glas anrichten.





Funkelnde Drinks: *Fruchtcreationen*

Geben Sie Ihrem Partydrink mit frischen Früchten den letzten Schliff. Versuchen Sie einen Granatapfel-Prosecco-Cocktail oder einen Beeren-Minz-Fizz. Die knisternden Fruchtaromen in Kombination mit sprudelndem Sekt sorgen für eine Explosion des Geschmacks auf Ihrer Party.

Granatapfel-Prosecco-Cocktail

1 Teil Granatapfelsaft
2 Teile Prosecco
Granatapfelkerne als Garnitur
Eiswürfel

ZUBEREITUNG: Prosecco in Glas gießen und den Granatapfelsaft nach Belieben hinzufügen. Mit Granatapfelkernen garnieren. Wer es gerne kühl hat, kann dazu auch Eiswürfel hinzufügen.

Beeren-Minz-Fizz

Gemischte Beeren
Einige Minzblätter
2 Teile Prosecco
1 Teil Soda
Zitronenscheiben

ZUBEREITUNG: Beeren und Minzblätter in einem Glas mischen. Prosecco hinzufügen. Damit das Getränk eine wunderbare Spritzigkeit bekommt, mit Soda nach Belieben auffüllen. Mit Zitronenscheibe garnieren.



Aperitifs mit Stil: *Spritz-Variationen*

Die Welt der Spritz-Getränke bietet unzählige Möglichkeiten. Erweitern Sie Ihren Horizont mit einem Grapefruit-Rosmarin-Spritz oder einem Aperol-Spritz mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Diese leicht bitteren und erfrischenden Aperitifs sind der perfekte Start für eine unvergessliche Partynacht.

Grapefruit-Rosmarin-Spritz

1 Teil Grapefruitsaft
2 Teile Prosecco
Ein Zweig frischer Rosmarin
Eiswürfel

ZUBEREITUNG: Grapefruitsaft und Prosecco in ein Glas mit Eiswürfel gießen, einen frischen Rosmarinzwig hinzufügen und leicht andrücken. Vorsichtig umrühren.

Aperol-Spritz mit einem Hauch von Zitrusfrüchten

3 Teile Prosecco
2 Teile Aperol
Ein Spritzer Orangen- oder Grapefruitsaft
Orangenscheibe als Garnitur

ZUBEREITUNG: In ein Glas mit Eiswürfel den Aperol gießen, anschließend mit Prosecco nach Geschmack auffüllen. Als besonderen Kick mit ein paar Spritzer Orangen- oder Grapefruitsaft verfeinern. Mit Orangenscheibe garnieren.



Von Champagner bis Prosecco

DIE WELT DES SCHAUMWEINS

Schaumwein, ein prickelndes Getränk, das festliche Anlässe feiert und den Alltag verschönert. Doch die Vielfalt dieses edlen Tropfens reicht weit über den klassischen Champagner hinaus. Von Crémant, Prosecco über Cava bis zu deutschen Sekten - jede Region hat ihre eigene Art der Schaumweinherstellung, die dem Getränk eine einzigartige Note verleiht.

Champagner: Das Elixier der Eleganz

Die Königin unter den Schaumweinen, der Champagner, stammt aus der gleichnamigen Region in Frankreich. Hier werden vorwiegend drei Rebsorten verwendet: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Besonderheit liegt in der sogenannten Méthode Champenoise, einem aufwändigen Herstellungsverfahren. Nach der Gärung in Tanks erfolgt die Zweitgärung in der Flasche, was dem Champagner seine feinen Perlen und den unvergleichlichen Geschmack verleiht.

Crémant: Geheimtipp!

Da Schaumwein, der in der Flasche fermentiert wird, nur den Namen Champagner tragen darf, wenn die Cuvée ausschließlich aus Wein der Champagne-Region besteht, werden alle anderen französischen Schaumweine, die nach dieser Méthode Champenoise hergestellt werden, als Crémant bezeichnet. Überzeugen Sie sich am besten selbst von der hervorragenden Qualität und dem herausragenden Geschmack, der zudem noch schonend für die Geldbörse ist.

Prosecco: Frische aus den italienischen Hügeln

Prosecco, das italienische Pendant zum Champagner, erfreut sich welt-

weit großer Beliebtheit. Hergestellt wird er hauptsächlich aus der Glera-Traube in der Region Venetien. Anders als Champagner erfolgt die zweite Gärung nicht in der Flasche, sondern in Drucktanks. Dieses Verfahren nennt sich Charmat-Methode und verleiht dem Prosecco seinen leichten und frischen Charakter.

Cava: Spaniens spritzige Vielfalt

Spanien, die Heimat des Cava, setzt auf autochthone Rebsorten wie Macabeo, Xarel-lo und Parellada. Die Methode, die hier angewendet wird, ähnelt der Méthode Champenoise, jedoch mit eigenen Variationen. Die Reifung in der Flasche erfolgt über neun Monate bis hin zu mehreren Jahren. Dies verleiht dem Cava eine komplexe Aromenvielfalt und einen Hauch von mediterranem Flair.

Deutscher Sekt: Handwerkliche Präzision

Sekt wird nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt, oft aus den Rebsorten Riesling, Pinot Noir und Chardonnay. Die Winzer legen großen Wert auf handwerkliche Präzision und Qualität. Die deutschen Sekte überzeugen mit ihrer Frische, Fruchtigkeit und einem feinen Säurespiel.

Die Welt des Schaumweins ist so vielfältig wie seine Herstellungsmethoden. Ob Champagner, Prosecco, Cava oder deutscher Sekt - jeder Schaumwein hat seine eigene Persönlichkeit und ist ein Fest für die Sinne. Begeben Sie sich auf eine genussvolle Reise durch die sprudelnde Welt des Schaumweins und entdecken Sie die Facetten dieses erlesenen Getränks. Cheers! ///



Foto: Ben Leitner

Franziskas junge Weinvielfalt

DIE "SCHNECKE" EROBERT DIE WEINWELT

In den malerischen Weinbergen, die das idyllische Landschaftsbild von Niederrussbach prägen, hat Winzerin Franziska Schmidt eine Weinlinie ins Leben gerufen, die nicht nur durch ihren einzigartigen Geschmack, sondern auch durch ihre nachhaltige und transparente Herstellung überzeugt. Unter dem liebevollen Titel "Die Schnecke" präsentiert sie stolz ihre neuesten Kreationen, die zu 100% aus eigenen Weingärten stammen, vegan sind und die Weinliebhaber mit einer beeindruckenden Vielfalt begeistern.

Franziska Schmidt, eine passionierte Winzerin mit einem klaren Blick für Qualität und Nachhaltigkeit, präsentiert ihre "Schnecke" mit einer beeindruckenden Auswahl von vier abwechslungsreichen Weinsorten und einem prickelnden Frizzante. Jede Sorte verkörpert nicht nur den einzigartigen Geschmack der Region, sondern auch die Philosophie einer entschleunigten und nachhaltigen Lebensweise, die durch die Weinberg-schnecke symbolisiert wird.

Die Entscheidung, die Weine ausschließlich aus eigenen Weingärten zu produzieren, unterstreicht nicht nur die regionale Verwurzelung von Franziska Schmidt, sondern garantiert auch eine lückenlose Kont-

rolle über den gesamten Produktionsprozess. Die "Schnecke" steht für Authentizität und Transparenz, und diese Werte sind nicht nur auf dem Etikett zu finden, sondern durchziehen die gesamte Philosophie der Produktlinie.

Ein klares Alleinstellungsmerkmal (USP) der "Schnecke" ist ihre vegane Produktion, die nicht nur auf den bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen hinweist, sondern auch eine klare Botschaft für Tier- und Umweltschutz sendet. Die Weine von Franziska Schmidt sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Entscheidung für eine umweltbewusste und ethisch verantwortliche Wahl.

Als Weinliebhaber können sich auf eine faszinierende Reise durch Franziskas junge Weinvielfalt freuen. Die "Schnecke" ist mehr als nur eine Produktlinie - sie ist ein Statement für Qualität, Nachhaltigkeit und die Schönheit der Natur, eingefangen in jedem Schluck. Prost auf die "Schnecke" und auf eine nachhaltige Zukunft des Weingenusses!



GELBE SCHNECKE

GEMISCHTER SATZ - 0,75 L - 12,0 VOL.-% TROCKEN

Eine Fruchtexplosion am Gaumen, eine klar erkennbare Zitrusnote trifft auf die Fruchtaromen der reifen Holunderblüte und ergänzt sich perfekt mit zarten Noten von reifen Steinobstfrüchten.



ROSA SCHNECKE

ROSÉ - 0,75 L - 12,5 VOL.-% TROCKEN

Der Rosé von Franziska unterscheidet sich klar in der fruchtbetonten Harmonie seines Körpers. An Wassermelone, Rosenblätter und frische Erdbeeren erinnernd, zieht dieser Wein nicht nur optisch, sondern vor allem sensorisch seine Genießer in den Bann.



ROTE SCHNECKE

ROTWEIN-CUVÉE - 0,75 L - 14,0 VOL.-% TROCKEN

Eine Cuvée von den besten Trauben des Hausberges der Familie, gepaart mit der vollsten Traubenkraft der handverarbeiteten Merlot-Trauben. Seine tiefrote Farbe begeistert bereits im Glas, in der Nase vereinen sich kraftvolle Fruchtaromen, die am Gaumen und im Abgang alles halten, was sie zuvor versprochen haben.

GRÜNE SCHNECKE

GRÜNER VELTLINER - 0,75 L - 12,5 VOL.-% TROCKEN

Ein traumhaftes Traubenerlebnis. Dieser Grüne Veltliner ist das Flaggschiff der jungen Winzerin. Eine angenehm harmonische Säure gepaart mit Aromen des grünen Apfels ergänzen sich mit Noten von Pfirsich und Orange.

PERLENSCHNECKE

FRIZZANTE - 0,75 L - 12,0 VOL.-% TROCKEN

Dieser fruchtig-spritzige Frizzante wurde von Franziska produziert, um ein geselliges und harmonisches Beisammensein zu garantieren. Die Perlenschnecke begeistert mit einer wunderschönen Perlage und einem traumhaften Trinkgenuss.



Eislaufen im Sommer und im Winter?

GreenIce® Rinks hat synthetische Oberflächen entwickelt, die das Eislaufvergnügen auch ohne kalte Temperaturen ermöglicht. Somit ist man unabhängig von den klimatischen Voraussetzungen.

green-ice.ch



Foto: elements.envato.com | halfpoint

Eislauf-Guide

DER WINTER IN WIEN UND UMGEBUNG HAT MEHR ZU BIETEN ALS NUR EISKALTE TEMPERATUREN - ER ÖFFNET DIE TORE ZU EINER MÄRCHENHAFTEN WELT DES EISLAUFENS.

Entdecken Sie mit uns die zauberhafte Welt des Eislaufens - von traditionellen Eisbahnen bis hin zu malerischen Natureislaufplätzen. Hier präsentieren wir Ihnen eine handverlesene Auswahl an Orten, an denen Sie das winterliche Vergnügen auf dem glänzenden Parkett erleben können.

Wiener Eisraum

Auf einer beeindruckenden Fläche von insgesamt 8.500 m² haben Eislaufbegeisterte mitten in der Stadt die Möglichkeit, richtig in Fahrt zu kommen. Neben einem unvergleichlichen Ambiente erwartet die Besucher eine einzigartige Eislandschaft, die sich über vier große Flächen und malerische Pfade im Park erstreckt und sogar bis in den ersten Stock führt. Seit dem letzten Jahr ist der innovative SKY RINK dank einer neuen Aussichtsplattform noch spektakulärer geworden. Dadurch wird das Winterparadies zwischen Rathaus und Burgtheater zu einer weltweit einzigartigen Attraktion - mehr Eislaufvergnügen ist kaum möglich!

www.wienereisraum.com

Kunsteisbahn Engelmann

Man kann auf der Kunsteisbahn Engelmann tatsächlich über den Dächern Wiens seine Runden drehen. Dieser Ausblick ist einzigartig und wird nur von wenigen Eislaufplätzen in der Stadt erreicht. Alles Notwendige für dieses Freizeitvergnügen kann im Skate Shop vor Ort gekauft oder ausgeliehen werden. Im Buffet-Restaurant besteht die Möglichkeit, sich nach dem sportlichen Spaß oder zwischendurch kulinarische Leckerbissen zu gönnen. Die Kunsteisbahn steht außerdem zur Miete für Feiern oder andere Events zur Verfügung.

www.engelmann.co.at

Wiener Eislaufverein

Der Wiener Eislaufverein, mit einer Geschichte von über 150 Jahren, ist kaum mit einem anderen Eislaufplatz vergleichbar. Die Eislauffläche gehört zu den größten der Welt und bietet auch Indoor-Eislaufmöglichkeiten. Als ein bedeutendes Kulturgut wurde der Verein im Jahr 1867 gegründet und ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Wiener Stadtbildes. Mit mehr als 6.000 Quadratmetern Eisfläche zählt er zu den größten Freiluftplätzen der Welt und ist einer der schönsten Eislaufplätze der Stadt.

www.wev.or.at

Eislaufen an der Alten Donau

Wenn die Temperaturen unter den Gefrierpunkt fallen und für längere Zeit dort verbleiben, gefrieren auch natürliche Wasserflächen zu Eis. Die Alte Donau in Wien ist in dieser Zeit einer der beliebtesten Natureislaufplätze der Stadt. Auf einer Fläche von 1,5 km² steht Eisläufern, Eishockeyspielern und allen anderen Eisbegeisterten eine große Eisfläche zur Verfügung. Der Zugang zum Eis ist besonders gut zwischen der Reichsbrücke (erreichbar mit der U1 Station Alte Donau) und der U6 Station Neue Donau möglich.

www.wien.gv.at/umwelt/gewaesser

Schlosspark Laxenburg

Der malerische Schlosspark Laxenburg ist ein faszinierendes Meisterwerk der Gartenbaukunst des 18. Jahrhunderts. Am idyllischen Schlossteich, wo es von April bis Oktober die Gelegenheit gibt, Boote zu mieten und den Park aus der Perspektive des Wassers zu entdecken, bietet sich im Winter bei passenden Bedingungen die Möglichkeit, auf dem See Schlittschuh zu laufen.

www.schloss-laxenburg.at

Neusiedlersee

Das Eislaufen am Neusiedler See ist gewissermaßen ein echter Klassiker. Doch wie es bei Klassikern häufig der Fall ist, haben sie ihren Status nicht grundlos erreicht. Sie sind nicht ohne Grund Kult und bleiben über die Jahre hinweg beliebt. Gerade bei solchen Klassikern sollte man also nicht zögern und sich wie schon Generationen zuvor aufs Eis begeben. Bei wirklich frostigen Temperaturen, um sicherzustellen, dass das Eis ausreichend gefroren ist, packt man also Eislaufschuhe, sich selbst und eine Thermoskanne Tee ein. Alles ab ins Auto und los geht's.

www.mcca.or.at/info/at/ndseew.htm



Foto: pexels.com

Mehr Informationen sind auf der Website des Vereins verfügbar:
www.noeregional.at/ueber-uns/organisation/verein-der-noe-dorf-und-stadterneuerung/

Für die Gründung eines Vereins können Sie sich an service@dorf-stadterneuerung.at wenden.

Verschönern Sie Ihre Gemeinde

BÜRGERENGAGEMENT FÜR LEBENSWERTE GEMEINDEN IN NIEDERÖSTERREICH

Niederösterreichs Dörfer und Städte bilden das Herz unserer Gesellschaft, doch finanzschwache Gemeinden stehen vor erheblichen Herausforderungen. Der NÖ Dorf- und Stadterneuerungsverein ruft dazu auf, Verantwortung zu übernehmen und aktiv die Zukunft mitzugestalten.

Finanzschwache Gemeinden kämpfen mit diversen Problemen, von Infrastruktur bis zur sozialen Unterstützung. Der NÖ Dorf- und Stadterneuerungsverein setzt sich seit Jahren für die Revitalisierung ländlicher Gebiete ein, nicht nur für Arbeitsplätze, sondern auch für Bildung, Kultur und sozialen Zusammenhalt.

Bürger können einen entscheidenden Beitrag leisten, indem sie lokale Projekte initiieren, die die Lebensqualität verbessern und die Gemeinschaft stärken. Durch aktive Teilnahme in der Kommune können sie die Zukunft ihres Heimatortes mitgestalten und sicherstellen, dass politische Entscheidungen den spezifischen Bedürfnissen vor Ort gerecht werden.

Der Verein ermutigt dazu, Verantwortung zu übernehmen, ohne unbedingt politisch aktiv zu sein. Bürger können durch Engagement in Gremien, Initiativen und Schulungen dazu beitragen, soziale Ungleichheiten zu reduzieren und die Lebensqualität in ihrer Gemeinde zu fördern.

Die Handlungsempfehlungen des Vereins für aktives Handeln sind:

- ... Informieren Sie sich: Setzen Sie sich mit aktuellen Themen in Ihrer Gemeinde auseinander und erfahren Sie mehr über die Bedürfnisse der Bürger.
- ... Engagieren Sie sich: Nehmen Sie Kontakt mit dem NÖ Dorf- und Stadterneuerungsverein sowie anderen lokalen Organisationen auf, die sich für die Entwicklung Ihrer Gemeinde einsetzen. Schließen Sie sich Gremien und Initiativen an.
- ... Bilden Sie sich weiter: Informieren Sie sich über gemeindepolitische Prozesse und Themen. Nehmen Sie an Schulungen, Gemeinderatssitzungen und Workshops teil, um Ihr Wissen zu erweitern.
- ... Kandidieren Sie: Erwägen Sie die Möglichkeit, bei den nächsten Kommunalwahlen zu kandidieren. Ihre politische Verantwortung kann einen positiven Einfluss auf Ihre Gemeinde haben.
- ... Der NÖ Dorf- und Stadterneuerungsverein lädt alle Bürger ein, Verantwortung zu übernehmen und aktiv an der Gestaltung ihrer Gemeinde mitzuwirken. Gemeinsam können wir die Zukunft finanzschwacher Gemeinden in Niederösterreich aufblühen lassen und eine lebenswerte Umgebung für unsere Bürger schaffen. ///

Coffee-Date?



Jetzt neu!



Kuh-R-Code scannen!



Bleib frisch.



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