Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 3 | 2022

FRAUENPOWER!

STARKE FRAUEN IN DER (MILCH)WIRTSCHAFT

Foto: Ben Leitner

THE FUTURE IS FEMALE: STARKE FRAUEN IM INTERVIEW

FRANZISKA SCHMIDT UND IHRE SCHNECKEN-WEINE

SÜSSE BUCHTELN MIT POWIDL AUS OMAS KÜCHE

Kaffeegenuss > to go!

100 % NATUR

verbesserte Rezeptur

100% Arabica Kaffee

recyclingfähige rePET-Flasche

nöm

Bleib frisch.

nöm Gast

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

In unserer aktuellen Ausgabe beschäftigen wir uns ausnahmslos mit dem starken Geschlecht: den Frauen. Wir stellen Ihnen erfolgreiche Frauen in verschiedenen Positionen vor. Ob im Dienstleistungs- oder Produktionsbereich: Es hat klare Vorteile, Schlüsselpositionen mit dem weiblichen Geschlecht zu besetzen.

Bei nöm Gast versuchen wir nicht krampfhaft, eine verpflichtende Frauenquote zu erfüllen. Wir erkannten früh: „Frauenpower" bedeutet, einen Wettbewerbsvorteil zu haben. Wir besetzen unsere Positionen mit qualifizierten Persönlichkeiten und oftmals sind das gerade erfolgreiche und starke Frauen.

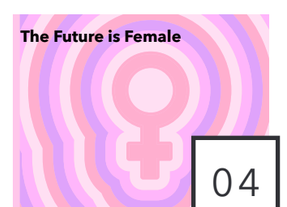
Es freut uns, diese Damen in das verdiente Rampenlicht stellen zu dürfen.

Mit frischen Grüßen

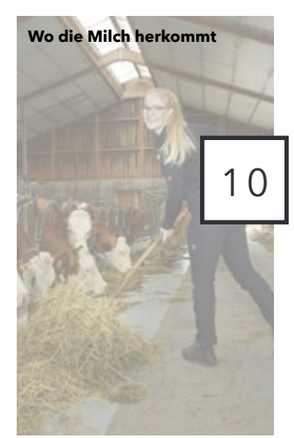
Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH

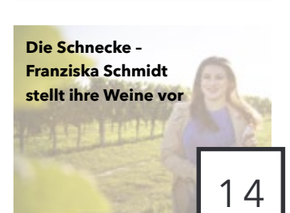
Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.


The Future is Female 04

Österreichische Schmankerlbox zum Verschenken 09


Wo die Milch herkommt 10


Die Schnecke – Franziska Schmidt stellt ihre Weine vor 14

Süße Buchteln aus Omas Küche 16

Das Öl der Göttin 18

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 im 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

Foto: stock.adobe.com | InnaPoka

THE FUTURE IS FEMALE

In dieser Ausgabe des Frischespezialisten widmen wir uns im Speziellen den Frauen. Wir haben mit Veronika Breyer von der NÖM AG, Susanne Knopf und Natascha Ritschka von nöm Gast sowie Sigrid Fellner-Haferl, unserer Marketing-Agenturchefin, über ihre Karriere und ihre Rolle als Frau in der Branche gesprochen.

Liebe Veronika, du leitest seit einigen Jahren erfolgreich die Geschicke der NÖM-Marketingabteilung. Der Frauenanteil in deiner Abteilung ist auffallend hoch. Warum setzt du auf Frauenpower im Marketingbereich?

Veronika Breyer: Stimmt – wir haben im Marketing und Verkauf bei der NÖM eine super Frauenpower. Ich hoffe sehr, dass wir in Zukunft auch auf Führungsebene und in anderen Fachabteilungen ein ausgewogeneres Geschlechterverhältnis erreichen. In meinem Fall ist es nicht so, dass ich gezielt Frauen ins Team hole – im Gegenteil: Ich wünsche mir mehr Diversität in meinem Team. Es ist aber nach wie vor so, dass wir mehr und sehr gut qualifizierte weibliche Bewerberinnen im Marketing haben, die dann oft das Rennen um die freien Stellen machen.

Wo liegen die kreativen Stärken deines Teams?

Wir haben im Marketing einen abwechslungsreichen Aufgabenmix zwischen Kreativität, zahlengetriebener Analyse, Betriebswirtschaft und Projektmanagement. Wir müssen oft viele Bälle gleichzeitig in der Luft halten – daher brauchen wir motivierte Multitasker, die auch zwischen Aufgaben flexibel springen können und in stressigen Zeiten Ruhe bewahren. Vor allem im Produktmanagement agieren wir als Schnittstelle zu den anderen Fachabteilung im Haus sowie zu den externen Partnern – daher braucht es echte Teamplayer, die den Überblick behalten, empathisch sind und dabei das Projektziel nicht aus den Augen verlieren. Ich bin sehr stolz, dass wir einen starken Teamgeist bei mir in der Abteilung haben und dadurch auch seit Jahren ein starkes und beständiges Marketingteam sind.

Du hast einen der wichtigsten Bereiche der NÖM AG in deiner Verantwortung. Wie konntest du dich gegenüber anderen, vielleicht sogar männlichen, Bewerbern behaupten?

Ich hatte immer Chefs, die weder nach Alter noch Geschlecht, sondern nach Leistung beurteilt haben und mir aufgrund dessen ein gutes Vorankommen in meiner Laufbahn ermöglicht haben. Diese Leistungsorientierung führe ich auch in meiner Rolle als Führungskraft so weiter.

Verkaufen sich Frauen manchmal unter Wert bei Vorstellungsgesprächen?

Das ist meiner Meinung nach eher Typsache und hat weniger mit dem Geschlecht zu tun. Oft habe ich aber den Eindruck, dass Männer schneller in die höheren Positionen drängen – unabhängig von der oft fehlenden Berufserfahrung. Ich frage mich auch: Wo sind die männlichen Kollegen in den Assistenzrollen, die für jedes Team so wertvoll sind und auch oft eine nachhaltige Absprungbasis für weitere Karriereschritte sein können?

Wie lässt sich Karriere und Familie vereinbaren? Schließt das eine das andere aus?

Diese Frage wird meist nur Frauen in Interviews gestellt, auch wenn es doch in den meisten Fällen zwei Elternteile gibt. Das zeigt schon gut, wo wir in Österreich bezüglich Gleichberechtigung stehen. Hier haben wir noch großen Aufholbedarf in Österreich. Engagierten Eltern, die auch beruflich ambitioniert sind, wird sehr viel abverlangt. In der NÖM arbeiten wir gezielt an einem familienfreundlichen Arbeitsumfeld und machen dabei auch große Fortschritte.

Welchen Rat möchtest du jungen, engagierten Frauen mitgeben, die gerne eine Karriere wie die deine anstreben?

Such dir ein Aufgabenfeld, das dir wirklich Freude bereitet, und dann gib Gas, übernimm aktiv Verantwortung (auch für Misserfolge) und spiel im Team! Ellbogentaktik ist nie nachhaltig. Wer hingegen bereit ist, mehr als die Pflichtübungen einzubringen, und versteht, dass der Weg ans Ziel immer nur im Teamwork klappt, wird auch Erfolg haben. ///

Steckbrief: Sigrid Fellner-Haferl

Position: Inhaberin der Agentur für integrierte Kommunikation FELLNER-HAFERL

Hobbies: ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht, verbringe gerne meine Freizeit in geselliger Runde zusammen mit Freunden und Familie und versuche mich mit etwas Sport fit zu halten.

Motto: Man muss das Unmögliche versuchen, um das Mögliche zu erreichen. (Hermann Hesse)

Als Eigentümerin der Kommunikationsagentur Fellner-Haferl hast du dir in der Lebensmittel- und IT- Branche einen hervorragenden Ruf geschaffen. Worin liegen die Stärken deines Unternehmens?

Sigrid Fellner-Haferl: Die Stärken unserer Agentur liegen mit Sicherheit darin, dass wir immer nahe am Kunden arbeiten. Wir versuchen, uns in das Unternehmen und dessen Herausforderungen und Problemstellungen einzufühlen, und werden selbst zu einem Teil davon. Das klingt jetzt vielleicht seltsam, aber ich bin überzeugt, dass man nur dann gute Arbeit leisten kann, wenn man selbst versteht, um was es denn eigentlich geht. Die Lösungen, die wir dann anbieten können, brauchen weniger Korrekturläufe und die Kunden sind in der Regel schnell mit dem Ergebnis zufrieden.

Gerade im Bereich Lebensmittelerzeugung bist du eine Fixanlaufstelle der Kreativabteilungen. Hast du einen besonderen Bezug zu dieser Branche?

Die Lebensmittelbranche begleitet mich ja selbst schon mein ganzes Leben. Ich bin in einer Großfamilie aufgewachsen, wo das Geschäftliche im Vordergrund stand – unser Familienbetrieb beherbergte verschiedene Gewerke. Wir hatten eine Bäckerei, eine Konditorei, ein Kaffeehaus und auch eine Landwirtschaft. Zudem besuchte ich eine höhere Schule für Tourismus und Gastgewerbe. Dennoch hat mich das Marketing immer am meisten fasziniert und so konnte ich auch in der IT-Branche Fuß fassen und meine Karriere dort starten. Mittlerweile liebe ich die gute Mischung, die Vielfalt der Branchen macht es so spannend und bringt einen immer wieder auf neue Ideen.

Worin siehst du die größten Herausforderungen am Arbeitsmarkt für eine karriereorientierte Frau?

Leider haben manche Unternehmer noch nicht verstanden, dass Frauen nicht nur arbeiten gehen, um ein bisschen das Haushaltsbudget aufzubessern, sondern um ihre Persönlichkeit zu unterstreichen und unabhängig zu sein. Frauen als Chefin sehen das vielleicht anders. Meiner Meinung nach sind es oft die Frauen, die unglaubliche Leistungen erbringen, ehrgeizig sind und in keiner Weise den Männern nachstehen. In männerdominierten Branchen haben es Frauen dennoch schwer, sich zu behaupten, müssen oft viel mehr leisten, um anerkannt und akzeptiert zu werden. Die Zeit wird es hoffentlich mit sich bringen, dass diese veralteten Ansichten bald der Vergangenheit angehören.

Warst du schon jemals von Diskriminierung betroffen?

Ich wurde so erzogen, dass ich mich selbst als Mädchen und dann als Frau niemals als weniger wert empfunden habe als Männer. Und mit dieser Einstellung, ohne überhaupt darüber nachzudenken, welches Geschlecht in welche Rolle gedrängt wird, welche Vorurteile man haben könnte, bin ich die Berufswelt hinaus. In der freien Wirtschaft hatte ich immer das Gefühl, gleichberechtigt behandelt zu werden, als Individuum gesehen zu werden und nicht auf etwas reduziert zu werden. Doch ist es schon mal vorgekommen, dass ich aufgrund meines Geschlechts und meiner sozialen Rolle anders behandelt wurde und auch gegen Wände gelaufen bin. Ich wohne ja am Land und dort, so habe ich die Erfahrung gemacht, ist die Zeit in vielerlei Hinsicht stehen geblieben.

Deine Büros in Schönkirchen und Wien sind auffällig stilvoll und originell eingerichtet. Haben Frauen einen besseren Blick für das Schöne und Kreative?

Vielen Dank, es ist ja auch mein Wunsch, dass sich die Kunden bei uns in der Agentur rundum wohlfühlen. Aber haben Frauen einen besseren Blick? ich würde eher sagen, Geschmäcker sind verschieden und diese Talente sind nicht unbedingt den Frauen zuzuschreiben. Dafür haben mir viele Männer schon das Gegenteil bewiesen. Eventuell ist es manchen Männern einfach nicht so wichtig.

Du bist selbst Mutter von zwei Töchtern, wie bringst du Familie und Karriere unter einen Hut?

Das frage ich mich selbst oft. In Wirklichkeit ist es ein täglicher Kampf, eine Art Zerrissenheit, die man nicht ablegen kann. Es sei denn, man gibt das eine oder das andere auf. Ich wollte beides und meine Töchter kennen mich nicht anders, auch wenn ich nicht immer präsent bin, haben wir eine sehr innige und offene Beziehung. Ich versuche ihnen eine gute Mutter zu sein, ein Vorbild, und möchte ihnen ein gutes Beispiel sein. Dass es Phasen gibt, wo die Arbeit über einen hereinbricht und dann die Familie leidet, das kommt natürlich auch schon vor. Aber umgekehrt habe ich die Flexibilität, Dinge mit den Kindern zu unternehmen und mir die Zeit einteilen zu können. ///

Liebe Susanne, seit wann bist du für die NÖM am Markt unterwegs?

Susanne Knopf: Seit 15 Jahren bin ich mit unseren Milchprodukten am Markt unterwegs, deshalb kann ich mit Stolz behaupten, schon so ziemlich alles erlebt zu haben (lacht).

Hattest du in der Vergangenheit das Empfinden, gegenüber männlichen Kollegen anders behandelt oder gar benachteiligt worden zu sein?

Nein, niemals. Ich denke, dass man sich als professionelle Verkäuferin oder Verkäufer am Kunden beweisen muss. Zuverlässig, lösungsorientiert und beständig arbeiten. Respekt und Anerkennung verdient man sich nicht, man erarbeitet sich das.

Ihr werdet ehrfürchtig als die Amazonen des Verkaufs betitelt, wie konntet ihr diesen Ruf erlangen?

(Lacht) Ja, den Spitznamen haben wir uns hart erarbeitet. Um sich bei der NÖM so nennen zu dürfen, muss man vollen Einsatz bringen, Erfolg erzielen und eine extrem hohe Motivation mitbringen.

Welche Vorteile bringen Frauen im Verkauf mit?

Ich denke, dass Frauen in der Milchbranche die Notwendigkeit des Fortbestandes derselben besser kommunizieren können. Unsere Produkte werden super regional und unter Einhaltung der höchsten Tierwohlstandards produziert. Hinter unseren Milchprodukten stehen Menschen, Tiere und ganze Regionen, da kann man nicht alles auf den billigsten Preis reduzieren. Das muss man den Kunden erklären. Frauen, so denke ich, können diese Emotionen besser transportieren. ///

Steckbrief: Susanne Knopf

Position: Verkäuferin im Außendienst der nöm GV und nöm Gast

Hobbies: Reiten und Wandern

Motto: Gib niemals auf, du weißt nie, wie nah du deinem Ziel bist!

Steckbrief: Natascha Ritschka

Position: Key Account Managerin NÖM GV und NÖM Gast

Hobbies: Golf und Familie

Motto: Stillstand ist tödlich – Bewegung ist Leben

Natascha, du betreust die größten Kunden im Bereich Großkundenverbraucher bei der niederösterreichischen Molkerei. Gib doch bitte unseren Lesern einen kurzen Einblick in deinen Werdegang.

Natascha Ritschka: Ich habe eine fast schon klassische Außendienst-Karriere hingelegt. Nachdem ich die Hotelfachschule in Krems absolviert habe, war ich bei namhaften Gastronomiestätten beschäftigt. Im Ambassador, Do&Co und Fadinger. Danach war ich bemüht, in den Verkauf-Außendienst zu gehen. Leicht wurde es mir nicht gemacht, die Jobs waren vergriffen und eine alleinverdienende Mutter einzustellen, war nicht besonders populär. Also habe ich mich selbstständig gemacht und habe für Getränke Bayer die Gastronomie betreut. Ich habe meinen Ehrgeiz mit Taten untermauert und wurde dann von der Brauerei Hirt angesprochen, den Verkauf in Wien und NÖ zu übernehmen. Das war eine schöne Zeit, ich konnte viele Neukunden gewinnen und habe mir einen Namen in der Branche gemacht. Inzwischen hat Thomas Tirmantinger, mit dem ich viele Jahre am Markt zusammengearbeitet habe, die Geschicke der nöm Gast (damals noch Haas Lebensmittel) als Geschäftsführer übernommen. Er war dabei, die gesamte Vertriebsstruktur bei NÖM GV und Haas neu aufzustellen und sein Team ausnahmslos mit Top-Profis zu stärken. So kam ich zur NÖM. Mittlerweile betreue ich unsere Schlüsselkunden.

Was unterscheidet deiner Meinung nach ein von Frauen geführtes Verkaufsgespräch von einem von Männern geführten?

Eine Top-Verkäuferin muss zuhören können und eine Bindung zum Kunden aufbauen. Man muss die Bedürfnisse der Kunden erkennen und individuell auf deren Wünsche und Bedürfnisse eingehen. Eine strukturierte Arbeitsweise mit lösungsorientiertem Agieren ist hierfür notwendig. Ich denke, dass sich oftmals männliche Verkäufer zu wichtig nehmen, sich darstellen wollen und dabei vergessen, dass nicht sie, sondern ihr Kunde im Mittelpunkt steht. Das kann man natürlich nicht pauschal abtun, aber Frauen können, so denke ich, besser zuhören.

Gibt es viele erfolgreiche Frauen in deiner Branche?

In der Branche gibt es einige Powerfrauen, die Erfolg haben. Im Verkauf-Außendienst fällt mir nur meine Kollegin ein. Susanne und ich sind schließlich die „Gründungsmitglieder" der Verkaufs-Amazonen. (lacht)

Du bist alleinerziehende Mutter eines Sohnes, inwiefern hat das deinen Karriereweg beeinflusst?

Ich habe gelernt, mich konsequent zu strukturieren und für mein Handeln vollste Verantwortung zu übernehmen. Zeitliches Management ist das A und O. Nach jedem Rückschlag gehe ich noch stärker aus der Situation raus.

Dein Rat an junge, ambitionierte Damen mit Karrierewunsch?

Eine gute Basis an Grundausbildung und Allgemeinwissen ist notwendig. Das 1x1 der Benimmregeln sollten sie unbedingt beherrschen. Beherztes und engagiertes Streben nach Erfolg und Selbsterfüllung öffnet viele Türen und bietet enorme Möglichkeiten in der Arbeitswelt. Sie sollten offen für Neues sein und ein ehrliches Interesse an Mitmenschen zeigen. ///

SCHENKEN SIE REGIONAL

FERTIG VERPACKTE GESCHENKSBOXEN
FÜR GESCHÄFTSPARTNER, FREUNDE & FAMILIE

Österreichische Schmankerl-Geschenksbox klein

Geschenkbox mit Klarsichtstülpdeckel

MKM Camembert mild Bio 65% ST=160g
MKM Typ Bergkäse Bio 45% ST=180g
MKM Gouda mild Bio 45% ST=180g
Honey&Bunny Puszta Chutney GL=210g
Sigismund Bio Filterkaffee Bohne PG=250g

Art.-Nr. 64726
€ 17,50
Preis pro Box
ab 20 Boxen
€ 15,70

Österreichische Schmankerl-Geschenksbox groß

Geschenkbox mit Sichtfenster

MKM Camembert mild Bio 65% ST=160g
MKM Typ Bergkäse Bio 45% ST=180g
Honey&Bunny Bio Honig GL=250g
Honey&Bunny Feigen Konfit. GL=210g
Grüner Veltliner Gobelsburg FL=0,75l
Sigismund Bio Espresso Bohne PG=250g

Art.-Nr. 64725
€ 29,99
Preis pro Box
ab 20 Boxen
€ 25,99

nöm Gast

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!
Telefon: 01 / 688 80 60 | Fax: 01 / 688 80 60 - 15 | bestellungen@noem-gast.at
nöm Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien **www.noem-gast.at**

Wo die Milch herkommt

THOMAS TIRMANTINGER IM INTERVIEW MIT FAMILIE WASNER AUS GÖLLERSDORF IM WEINVIERTEL

Der Bauernhof der Familie Wasner liegt im idyllischen Göllersdorf im Weinviertel. Eingebettet zwischen saftig-grünen Wiesen steht der moderne Freilaufstall, in dem die weit über 100 Kühe der Familie beheimatet sind. Heute kommt Gerald Geier von der gleichnamigen Weinviertler Bäckerei Geier zu Besuch. Er hat als regionaler Unterstützer der niederösterreichischen Milchkultur die Patenschaft einer Kuh namens Rapunzel übernommen. Das nahmen wir gleich zum Anlass eines offenen Gesprächs mit den Produzenten der köstlichen Milch.

Liebe Familie Wasner, danke für die Einladung auf euren Hof und die Möglichkeit, einen tiefen Einblick in euren Alltag zu bekommen. Wie lange seid ihr schon Milchbauern?
Gottfried Wasner Senior: Noch recht kurz, mit Gottfried Junior, meinem Sohn, sind wir in vierter Generation. Ein Onkel hatte keinen Nachfolger, so ist der Hof in unseren Teil der Familie übergegangen.

Euer Sohn Gottfried ist mit seinen 22 Jahren sehr jung in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Die Nachfolge ist somit bei euch gesichert?
Birgit Wasner: Gottfried hat eine tolle Partnerin, Julia. Gemeinsam sind die beiden eine richtige Bereicherung am Hof. Es ist ihnen keine Arbeit zu schwer oder zu spät, außerdem bringen sie neue Ideen und Umsetzungsvorschläge ein.
Gottfried Wasner Senior: Unsere Tochter ist auch unglaublich ambitioniert, sie möchte sich mit ihren 19 Jahren ebenso am Hof einbringen. Unsere Kinder wollen beide den Bauernhof erhalten und voranbringen. Das macht uns sehr stolz und glücklich.

Ihr habt 45 Milchkühe und verwendet fast ausschließlich Futter, das aus eurem eigenen Anbau gewonnen wurde. Wie sieht so ein Arbeitsalltag bei euch aus?
Birgit Wasner: Um 06.00 Uhr wird aufgestanden, dann gehen mein Mann und ich in den Stall, die Tiere füttern. Um 07.00 Uhr kommt dann unser Sohn dazu, er hilft uns dann noch mit den körperlich schweren Arbeiten. Um 08.15 Uhr frühstücken wir alle gemeinsam und besprechen den Tag. Um 09.00 Uhr gehen die Männer auf das Feld, während ich mich um meine Rinder kümmere. Mittags gibt's dann ein kräftigendes Essen und dann dreht sich wieder alles voll und ganz um den Hof. So gegen 19.00 bis 20.00 Uhr sind wir fertig.
Gottfried Wasner Senior: Die Julia ist Zahnarzthelferin, sie hilft bei uns nach ihrer Arbeit tatkräftig mit, dann wird's manchmal doch nicht so spät.

Was sind die Herausforderungen, mit denen ihr euch aktuell konfrontiert seht?
Gottfried Wasner Junior: Puh, da gibt's leider gerade einiges. Aktuell sind alle unsere drei Brunnen trocken. Aufgrund der außerordentlichen Trockenheit führt keiner unserer Nutzwasserbrunnen Wasser. Jetzt müssen wir teurer das Ortswasser zuleiten.
Gottfried Wasner Senior: Ihr müsst bedenken, dass ein Rind ca. 120 Liter Wasser pro Tag braucht, da kommt schon was zusammen.

Die Klimaerwärmung fällt dieses Jahr besonders auf, trifft euch diese Veränderungen auch in anderer Hinsicht?
Birgit Wasner: Wir leben von und mit der Natur. Da merkt man besonders stark diese Veränderungen.
Gottfried Wasner Senior: Aktuell ist der Mais ein Riesenthema. Durch die anhaltende Hitze konnte sich der Mais nicht befruchten. Die männlichen Samen wachsen auf den braunen Fäden, fallen dann ab und bestäuben den Kolben. Es war so heiß, dass die Bestäubung nicht ausreichend stattfinden konnte. Jetzt haben viele Kolben gerade 10 Körner drauf. Hier fehlt uns wieder ein wichtiger Rohstoff zur Verfütterung, den wir mit Getreide ausgleichen müssen.
Gottfried Wasner Junior: Generell wird es immer schwieriger abzuschätzen, welche Frucht sich am besten entwickeln könnte. Deshalb bauen wir viele verschiedene Sorten an, das macht die Bewirtschaftung schwieriger und kostenintensiver.

Wie viel frisst denn eine Kuh am Tag?
Birgit Wasner: Ca. 40 kg Futter.
Gottfried Wasner Senior: Wenn wir unser eigenes Futter verwenden können, ist das auch kein großes Problem. Aber wenn wir zugekauftes Futter verwenden müssen, dann wird es teuer.

Teuer, ein gutes Stichwort. Die Milchpreise sind deutlich gestiegen. Konntet ihr hiermit eure Mehrkosten kompensieren?
Gottfried Wasner Senior: Der bessere Milchpreis hilft, die Kosten für unseren Betrieb sind ebenso wie beim Bäcker, Gastronomen oder jeder Privatperson empfindlich gestiegen. Gerade die Kosten für Energie und Futtermittel sind explodiert. Ich habe große Sorge, wie sich die Preise weiterentwickeln.

Du meinst weitere Erhöhungen?
Gottfried Wasner Senior: Nein, das können wir ohnehin nicht beeinflussen. Angst habe ich vor der Zeit danach. Auf jedes Preishoch, wo wir dachten, jetzt können wir endlich was verdienen, folgte eine lange Phase des absoluten Niedrigpreises. Genau in dieser Phase geben die meisten Landwirte auf, es ist sehr frustrierend, nichts für sein Produkt zu bekommen. Der durchschnittliche Stundenlohn eines Bauern beträgt ca. 2,60 €.
Gottfried Wasner Junior: Dafür kannst du als Bauer aber auch alle paar Jahrzehnte einige Tage auf Urlaub fahren (schmunzelt).

Die Patenkuh Rapunzel posiert für das Kuhpatenschaft-Foto. V. l. n. r.: Birgit Wasner, Jungbäuerin Julia, Gottfried Wasner Junior, Milchkuh Rapunzel, Gottfried Wasner Senior, Gerald Geier von der Bäckerei Geier, Thomas Tirmantinger von nöm Gast.

Fotos: Ben Leitner

Gerald Geier informiert sich bei den Jungbauern über die Qualität der Futtermittel, die in eigener Landwirtschaft angebaut und geerntet werden.

Fotos: Ben Leitner

Zertifikat für die Bäckerei Geier: Patenschaft mit Kuh Rapunzel.

Wir leben von und mit der Natur. Da merkt man besonders stark diese Veränderungen.

Birgit Wasner

Wann war denn euer letzter Urlaub?
Birgit Wasner: (lächelt) Jetzt vor ein paar Wochen. Wir waren für vier Tage in Hamburg, weil der Junior und die Julia den Hof ganz alleine bewirtschaftet haben.

Und wie oft fährt eine Landwirtin so in den Urlaub?
Birgit Wasner: Seit 25 Jahren war das unser erster Urlaub. Wenn du niemanden für den Hof hast, kannst du nicht weg.
Gottfried Wasner Senior: Genau das mein ich, wenn du dann auch noch kein Geld mit deinem Produkt verdienst, kann man es dann den Jungen verübeln, wenn sie sagen, dass sie sich das sicher nicht antun? Dann wird Österreich ein Problem bekommen, denn wenn niemand mehr anbaut, erntet und die Versorgung aufrechterhält, wird nur ein teurer Rohstoffimport übrigbleiben.

Die Bäckerei Geier ist Frischebotschafter, ein Vertreter der regionalen und nachhaltigen Milchkultur. Für eine eurer Kühe, Rapunzel, hat der Herr Geier die Patenschaft übernommen. Er verarbeitet und verkauft ausschließlich NÖM-Milch und steht voll und ganz hinter kurzen Transportwegen, nachhaltiger Landwirtschaft und transparenter Tierhaltung. Wie seht ihr diese Partnerschaft?
Gottfried Wasner Junior: Die Bäcker haben doch ein ähnliches Los wie wir gezogen. Aufgrund schlechter Preise und anspruchsvoller Dienstzeiten hören immer mehr auf. Wenn sich dann zwei Idealisten wie Herr Geier und mein Papa treffen, können dann schon mal die Emotionen hochgehen. Die Bäckerei Geier bezieht 80 % ihrer Rohstoffe aus einem Umkreis unter 50 km, achtet auf die Herkunft, die Rohstoffqualität und die traditionelle Verarbeitung. Nur gemeinsam können wir unseren Kunden klar machen, dass das nicht selbstverständlich ist. Billiger zu produzieren, geht natürlich. Als Bauer wie als Bäcker. Dann bleibt jedoch viel auf der Strecke. Die Qualität, die Nachhaltigkeit, das Tierwohl, der CO2-Ausstoß, damit die Umwelt und letztendlich wir alle.

Tierwohl ist auch dem Geier besonders wichtig, heute besucht er seine Kuh Rapunzel. Habt ihr bestimmte Vorkehrungen getroffen?
Birgit Wasner: Na was glaubt's denn ihr? Meinen Viechern geht's immer gut. Unser Stall steht immer offen, wir pflegen unsere Tiere und passen darauf auf. Wichtig ist es, den Tieren in der Haltung Respekt zu schenken. Sie sollen ein gutes und würdiges Leben führen dürfen.
Gottfried Wasner Senior: Wir haben sehr viel Geld in den Stall gesteckt, um eine nutztiergerechte Haltung zu gewährleisten. So haben wir aktuell das Stalldach nach innen gedämmt, da unsere Rinder mit der Strahlungswärme nicht gut umgehen können. Wenn es zu warm wird, fühlen sie sich nicht wohl. Ihr seht, man muss sich anpassen und investieren, um sich ein Tierwohlsiegel zu verdienen.

Wir sagen besten Dank!

Jungbäuerin Julia kommt nach ihrer Arbeit als Zahnarzthelferin in den Stall und hilft tatkräftig mit.

INTERVIEW MIT DER JUNGBÄUERIN JULIA VOM MILCHHOF WASNER

Liebe Julia, du hast dich mit 22 Jahren an der Seite deines Lebensgefährten Gottfried Wasner Junior für ein Leben am Bauernhof entschieden. Wurde dir das in die Wiege gelegt?
Julia: Nein, eigentlich komme ich aus einer Winzerfamilie bei Retz. Hab jedoch immer schon am Bauernhof leben wollen.

Wo hast du den Gottfried kennengelernt?
Auf der landwirtschaftlichen Fachschule. Er hat mir gleich von Anfang an gesagt, dass es ihn nur gemeinsam mit 120 Rindern, einer Landwirtschaft und wenig Freizeit gibt. Da hat er wahrscheinlich geglaubt, dass ich davonrenne (lacht). Mir macht das Arbeiten nichts aus und ich liebe Tiere.

Deine Schwiegereltern waren jetzt nach 25 Jahren das erste Mal vier Tage auf Urlaub und haben euch den Hof überlassen. Wie ist es gelaufen?
Das war super spannend, wir hatten alles dabei, inklusive Geburt eines Kalbes.

Haben der Gottfried und du gut zusammengespielt? Gab es auch mal Diskussionen?
Wir haben uns die ersten zwei Tage gut auf einander eingespielt. Diskussionen gab's auch, aber am Abend sind wir zusammengesessen und waren unglaublich stolz aufeinander.

Warum wolltest du Landwirtin werden?
Ich bin sehr heimatbezogen, ich stelle gerne etwas her, schaffe etwas und kann mit dem Geschaffenen meine Mitmenschen vielleicht ein bisschen glücklicher machen.

Du bist Zahnarzthelferin und kommst direkt nach der Arbeit auf den Hof, wird dir das nicht zu viel?
Es gibt Tage, da frage ich mich, ob das alles zu schaffen ist. Aber die Anstrengung ist es wert und ich kann die Zeit mit dem Gottfried verbringen.

Wollt ihr etwas auf dem Hof verändern?
Der Gottfried und ich hätten gerne den Stall noch offener gestaltet und eine große Freilandhaltung ermöglicht. Der Schwiegerpapa prüft schon die Auflagen und örtlichen Möglichkeiten. Aber auf das freue ich mich schon.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Foto: Ben Leitner

DIE SCHNECKE
Franziska Schmidt

DIE WINZERIN FRANZISKA SCHMIDT PRODUZIERT DIE LIEBEVOLL BETITELTE „SCHNECKE“
ZU 100 % REGIONAL AUS EIGENEN WEINGÄRTEN, VEGAN UND ABSOLUT HERKUNFTSTRANSPARENT.

Franziska Schmidt entstammt der traditionsträchtigen Winzerfamilie Schmidt aus dem sonnigen Niederrußbach im Weinviertel. Roman Schmidt Senior hat mit seinen vielfach prämierten Weinen längst die besten Häuser Österreichs erreicht. Franziska nutzt die bestehende Infrastruktur des Hauses für ihre innovative und moderne Weinlinie „Die Schnecke“. Mit ihrem abgeschlossenem Wirtschaftsstudium hat sie viele Eindrücke aus Sicht einer Konsumentin sammeln können. Die Winzerin produziert zu 100 % regional aus eigenen Weingärten, vegan und absolut herkunftstransparent.

„Die Winzerwelt braucht eine Powerfrau“, antwortet Franziska selbstbewusst auf die Frage, warum sie in die Fußstapfen ihrer Vorfahren tritt. Eine nachhaltige, regionale und vegane Produktion schließt einen modernen und dynamischen Auftritt nicht aus, die einzigartige Qualität und das an Suchtgefahr grenzende Nachtrinkverhalten ist garantiert.

www.schneckenweine.at
franziska@schneckenweine.at

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.

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.

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.

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.

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.

Mitmachen & gewinnen!

Beantworten Sie diese Frage & gewinnen Sie eine von 3 Schnecken-Boxen gefüllt mit je 1 Flasche Grüne Schnecke, Rosa Schnecke und Rote Schnecke.

Welches Tier ziert die Etiketten der Schneckenweine von Franziska Schmidt?

Schicken Sie uns Ihre Antwort bis 31. Oktober 2022 an office@noem-gast.at. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.

Foto: stock.adobe.com | A_Lein

Wuchtel vs. Buchtel?

Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten – über Begrifflichkeiten ebenso. So manch einer kennt die köstlichen Buchteln nämlich unter dem Begriff Wuchteln. Beides ist richtig, auch damit ist das Hefegebäck gemeint. Aber Achtung: Die Wiener verstehen unter Wuchtel eher etwas anderes: einen Fußball oder einen Witz.

Süße Buchteln aus Omas Küche

BUCHTELN MIT POWIDL WECKEN IN UNS KINDHEITSERINNERUNGEN. UND MIT VANILLESAUCE SERVIERT SCHMECKT DAS KLEINE BÖHMISCHE HEFEGEBÄCK EINFACH NUR HIMMLISCH!

Buchteln mit Powidl

400 g	Mehl
40 g	**Waldviertler Bio-Butter**
4 EL	Zucker
2	Dotter
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Hefe (trocken)
1/4 l	**Waldviertler Bio-Milch**
	Salz
	Powidl
50 g	**Waldviertler Bio-Butter zum Bestreichen**

ZUBEREITUNG: Lösen Sie die Butter in lauwarmer Milch auf. Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Dazu die Butter-Milch-Mischung und die Dotter geben und mit dem Knethaken solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Zugedeckt bei warmer Temperatur zirka 30 Minuten gehen lassen.

Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Den Teig ein zweites Mal durchkneten und in gleichmäßige Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken, mit Powidl füllen und mit der verschlossenen Seite nach unten in die Form geben. Danach 30 Minuten rasten lassen und anschließend mit flüssiger Butter bepinseln. Bei 170 Grad (Heißluft) zirka 35 Minuten backen lassen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Unverzichtbares Detail: Die Vanillesauce!

Vanillesauce

400 ml	**Waldviertler Bio-Milch**
3 EL	Zucker
1	Vanilleschote
2	Eier
1/4 l	**nöm-Schlagobers**
1 TL	Speisestärke

ZUBEREITUNG: Kochen Sie Milch mit Zucker und dem Mark einer Vanilleschote auf. Die Eier mit einem Mixer schaumig aufrühren, Speisestärke und Schlagobers dazumengen und aufschlagen. Rühren Sie das Obers-Ei-Gemisch mit dem Schneebesen zügig in die kochende Milch und lassen Sie die Mischung kurz aufkochen. Noch warm oder kalt servieren.

Das Öl der Göttin

DIE GÖTTIN ATHENE UND IHR GESCHENK AN DIE MENSCHHEIT

Eine alte Sage besagt, dass Poseidon, der Gott der Meere, und die weise Athene einen Disput über die Herrschaft Attikas (Großraum Stadt Athen) ausfochten. Gottvater Zeus beschloss, diesem Streit Abhilfe zu leisten, und entschied, einen Wettkampf zwischen den beiden Göttern auszutragen. Beide Götter sollten dem Volk Attikas ein unvergängliches, überdauerndes und einzigartiges Geschenk machen, das den Menschen dabei helfen solle, ihr Leben auf Erden maßgeblich zu verbessern.

Poseidon zögerte nicht lange, stieß seinen mächtigen Dreizack in die fruchtbare Erde Attikas und ließ mit seiner göttlichen Kraft frisches und klares Trinkwasser aus dem kargen Felsen sprudeln. Siegessicher blickte er zu Athene und war erstaunt, als diese einen kleinen Baum in den Boden setzte. Sie pflanzte den ersten Olivenbaum für das griechische Volk.

Der Olivenbaum wurde das Lebenselixier der Bevölkerung. Von den Früchten des Baumes konnten sich die Menschen ernähren und daraus Körperöle zum Erhalt der Gesundheit und der Jugend gewinnen. Die nahrhaften Früchte spendeten mit ihrem Öl Licht und Wärme und wurden somit das wichtigste Handelsgut der Bewohner.
Für Zeus war der Wettstreit klar entschieden. Die allwissende Athene hatte den Menschen einen unvergänglichen Wert hinterlassen und wurde damit die Schutzherrin über Attika. Das Geschenk Athenes wird in Form einen Olivenzweiges bis heute als Zeichen des Friedens und des Glücks verwendet. Bei den olympischen Spielen wurde den Siegern und Siegerinnen ein Kranz aus Olivenzweigen aufgesetzt, um sie besonders zu ehren und an Fruchtbarkeit, immerwährendes Glück und die Unsterblichkeit zu erinnern.

Bertolli Olivenöl
1 l Flasche
Art.-Nr. 64122

Olivenöl besteht zum größten Teil aus Oleinsäure. Diese einfach ungesättigte Fettsäure wirkt sich laut Studien günstig auf den Cholesterinspiegel aus und Gefäßerkrankungen entgegen.

Foto: stock.adobe.com | fox17

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