

Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 1 | 2024



GELATISSIMO!
GELATO NATURALE
IN DER GELATERIA ARNOLDO

Hernalser Hauptstraße 145
1170 Wien | www.arnoldo.at

EXPORT & B2B IN DER
NÖM AG: INTERVIEW
MIT PETER SALZINGER

AMA GÜTESIEGEL
TIERHALTUNG PLUS:
FÜR DAS WOHL DER TIERE

GEFRORENES VERGNÜGEN:
EISDESSERTS FÜR JEDEN
ANLASS



Wir suchen starke Frauen



MACH MIT!
NOMINIERE EINE STARKE
FRAU UND WIR
UNTERSTÜTZEN EIN
HERZENSPROJEKT.



Alle Infos unter
www.noemlifeaward.at



Bleib frisch.

NÖM FASTEN & STYLE UP YOUR LIFE! rücken außergewöhnliche Frauen ins Rampenlicht. Wir suchen starke Frauen für die nächste NÖM fasten Kampagne.

Liebe Leserin lieber Leser!



Herzlich willkommen zur neuen Ausgabe unserer Kundenzeitung!

Wir präsentieren Ihnen spannende Themen, die unser Engagement für Qualität und Service unterstreichen.

In dieser Ausgabe erfahren Sie, warum wir stolz darauf sind, uns als führender Frischelieferant im Bereich Eis zu positionieren. Unsere langjährige Erfahrung und Leidenschaft für Milch und Milchprodukte ermöglichen es den besten Eissalons, perfektes Eis zu produzieren. Erfahren Sie auch mehr über unseren einzigartigen Kübel-Retour-Service, der umweltfreundlich und nachhaltig ist.

Entdecken Sie den exklusiv produzierten Sigismund Bio-Kaffee und lassen Sie sich von seinem unvergleichlichen Geschmack verführen. Außerdem präsentieren wir ein Interview mit Peter Salzinger, dem Leiter unseres B2B- und Exportbereichs, der Einblicke in unsere Unternehmensphilosophie gibt.



Die Auszeichnung mit dem AMA Gütesiegel Tierhaltung Plus unterstreicht unser Engagement für verantwortungsvolle Tierhaltung und höchste Qualitätsstandards. Erleben Sie das gemütliche Ambiente und die köstlichen Spezialitäten des Stadtgrabens - Das Beisl. Und lassen Sie sich von unseren kreativen Eisrezepten inspirieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken unserer Kundenzeitung!

Mit frischen Grüßen

Thomas Tirmantinger & Andreas Hofbauer
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH

Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

Frischespezialist in Sachen Eis



04

Kübel retour!



05

Export & B2B in der NÖM AG Interview mit Peter Salzinger



06

Sigismund Bio-Kaffee Der Vollmundige



8

AMA Gütesiegel Tierhaltung Plus



10

Bio- und Freiland- Eierprodukte von Landgold



11

Stadtgraben - Das Beisl



12

Gefrorenes Vergnügen



14

Kleiner Newcomer, großer Genuss Oatly Portionsgrößen



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 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: Riedel Druck 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: Ben Leitner



Der Frischespezialist in Sachen Eis

INNOVATIVE LÖSUNGEN UND HÖCHSTE
QUALITÄTSSTANDARDS
FÜR EIN EINZIGARTIGES EIS-ERLEBNIS

Für Eissalon-Betreiber ist es von entscheidender Bedeutung, ihren Kunden stets ein einzigartiges und frisches Eis-Erlebnis zu bieten. Dieser Anspruch wird durch die Partnerschaft mit nöm Gast auf eine neue Ebene gehoben. Mit kurzen Lieferwegen und einem Höchstmaß an Zuverlässigkeit erleben Eissalons eine Belieferung, die sich nahtlos in ihren Betriebsablauf einfügt.

Eine der herausragenden Leistungen von nöm Gast ist die Rückholung der gewaschenen Leerkübel, die nicht nur eine Umweltentlastung darstellt, sondern auch Zeit und Aufwand für die Eissalon-Betreiber spart. Darüber hinaus ermöglicht das längste Mindesthaltbarkeitsdatum der Produkte, das durch den direkten Bezug zum Herstellungswerk in Baden gewährleistet wird, eine optimale Lagerhaltung und Planungssicherheit für die Eissalons.

Besonders an sonnigen Tagen, an denen der Eisverkauf florieren lässt, zeigt sich die Flexibilität von nöm Gast. Kunden können bereits am Abend für den nächsten Tag ihre Ware bestellen und können sich darauf verlassen, dass sie pünktlich am Morgen geliefert wird – sei es direkt in den Eissalon oder zur Eisproduktion.

Ein weiterer unschätzbare Vorteil für Eissalon-Betreiber ist die transparente und saisonal gesicherte Preisgestaltung von nöm Gast. Bereits im Februar wird die Eispreisliste unter Berücksichtigung des normalen Milch-

geldauszahlungswertes erstellt, was es den Betreibern ermöglicht, ihre Verkaufspreise zuverlässig und wirtschaftlich nachhaltig zu kalkulieren.

Doch nöm Gast bietet mehr als nur eine zuverlässige Belieferung – die Verkaufsmannschaft steht den Herstellern mit Innovationsvorschlägen und Produktneugkeiten zur Seite. Von innovativen Getränkekarten bis hin zu ergänzenden Rohstoffen mit 100% Herkunftsnachweis wird eine Vielfalt an Möglichkeiten geboten, um das Angebot der Eissalons stets attraktiv zu gestalten.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal, das die Zusammenarbeit mit nöm Gast auszeichnet, sind die Tierwohlsiegel, das AMA Gütesiegel und das Tierwohl Plus Zertifikat, mit denen alle nöm Artikel ausgeliefert werden. Dies unterstreicht nicht nur das Engagement für Tierwohl und Qualität, sondern bietet den Kunden zusätzliche Sicherheit und Vertrauen in die Produkte.

Insgesamt bietet die Frischebelieferung von Eissalons durch NÖM Gast eine rundum sorglose Lösung für Betreiber, die ihre Kunden mit hochwertigem und frischem Eis verwöhnen möchten. Mit Zuverlässigkeit, Innovation und höchsten Qualitätsstandards setzt nöm Gast Maßstäbe in der Gastronomiebelieferung und unterstützt Eissalons dabei, ihre Erfolgsgeschichte weiterzuschreiben. //



Kübel retour!

NÖM GAST REVOLUTIONIERT DIE GASTRONOMIE MIT IHREM INNOVATIVEN MEHRWEGSERVICE

In einer Welt, die zunehmend um Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit ringt, setzt nöm Gast einen neuen Standard in der Gastronomie. Mit ihrem wegweisenden Mehrwegservice "Kübel retour" bieten sie ihren Kunden nicht nur eine Lösung für Platzprobleme, sondern auch einen effektiven Weg, um Müll, Zeit und Geld zu sparen.

Der Service ist so einfach wie genial: Kunden haben die Möglichkeit, ihre nöm-Kübelware bei jeder Anlieferung kostenlos und bereits ausgewaschen zurückzugeben. Diese einfache Handhabung bedeutet nicht nur, dass wertvoller Lagerplatz nicht mehr blockiert wird, sondern auch, dass keine zusätzlichen Arbeitsbereiche für die Entsorgung von Müll eingerichtet werden müssen. Dadurch können Mitarbeiter effizienter eingesetzt werden, während gleichzeitig die Umwelt geschont und Plastikmüll vermieden wird.

Die sauberen Kübel werden von nöm Gast direkt zum Hersteller transportiert, dort zerkleinert und wieder dem Produktionskreislauf zugeführt. Dieser nachhaltige Ansatz schließt den Kreislauf der Ressourcennutzung und trägt dazu bei, die Umweltbelastung zu minimieren. Die Win-Win-Situation für Kunden und Umwelt ist unverkennbar.



"Unser Ziel ist es, nicht nur ein führender Anbieter von hochwertigen Produkten zu sein, sondern auch ein Vorreiter in Sachen Umweltschutz", erklärt Thomas Tirmantinger, Geschäftsführer von nöm Gast. "Mit unserem Service 'Kübel retour' gehen wir diesen Weg konsequent und bieten unseren Kunden gleichzeitig einen herausragenden Service."

In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und Umweltschutz immer wichtiger werden, setzt nöm Gast mit ihrem Mehrwegservice "Kübel retour" ein deutliches Zeichen für eine umweltbewusste Zukunft in der Gastronomie. //



Möchten Sie diesen Service in Anspruch nehmen?

Melden Sie sich per E-Mail an office@noem-gast.at oder telefonisch unter 01 688 80 60.

Alternativ können Sie es uns bei Ihrer nächsten Bestellung mitteilen.

Export & B2B bei der NÖM AG

PETER SALZINGER IM INTERVIEW

Mit einer beeindruckenden Karriere, die mehr als drei Jahrzehnte umspannt, hat sich Peter Salzinger als Experte im Molkereisektor etabliert. Seit nunmehr 12 Jahren leitet er erfolgreich den Verkauf Export und B2B bei der renommierten NÖM AG. Seine Erfahrung und sein Engagement machen ihn zu einer treibenden Kraft hinter dem Erfolg des Unternehmens.



Könntest du kurz beschreiben, welche Aufgabenbereiche du in deiner Position als Bereichsleiter für den Verkauf Export und B2B bei der NÖM AG verantwortest?

Peter Salzinger: Unser Verantwortungsbereich umfasst den Verkauf innovativer Milchmoder Getränke in Flaschen an Kunden im Ausland. Diese Kunden lassen sich in drei Hauptgruppen unterteilen:

1. B2B-Kunden:

Dieser Bereich ist ein aufstrebender Markt mit großem Potenzial und dynamischem Wachstum. Hierbei handelt es sich um internationale Markenartikel wie Mars, erfolgreiche Startups wie NJIE in Schweden oder Y-Food in Deutschland sowie internationale Molkereiunternehmen. Wir bieten diesen Kunden unsere Kompetenz in der Flaschenabfüllung für ihre Produkte an.

2. Exportkunden in Europa:

In Europa beliefern wir alle großen Handelsunternehmen mit unseren Produkten. Wir haben uns einen Namen als Innovationstreiber erarbeitet und sind Spezialisten für Handelsmarken. In der Regel erfolgt die Belieferung direkt.

3. Exportkunden in Asien und im Mittleren Osten:

Wir sind dabei, neue Märkte außerhalb Europas mit unseren lang haltbaren Milchgetränken zu erschließen.

Welche Mitarbeiter arbeiten in deinem Team?

Den B2B-Bereich und den Kundenbereich außerhalb von Europa leitet Barbara Haderer. Sie betreut die Kunden gemeinsam einem Key Account Manager und wird dabei mit einem Team im Verkaufssendienst unterstützt. Den Bereich Retail Europe betreue ich gemeinsam mit zwei selbstständig agierenden Key Account Managern mit Unterstützung eines Teams im Verkaufssendienst.

Auf welche Produkte konzentriert ihr euch im Besonderen?

Bei den Produkten konzentrieren wir uns auf das Segment Milchgetränke in Flaschen und lasten mit unseren Kunden 10 Abfüllanlagen aus.

Führend sind wir in der Kategorie der funktionalen Joghurt Drinks. Neben dem führenden Markenartikel aus Frankreich liefern wir L.Casei Drinks - früher als probiotische Drinks bezeichnet - an alle großen Händler in Europa.

Neben den funktionalen Joghurt Drinks beliefern wir die Kunden in Europa mit klassischen Joghurt Drinks. Dazu haben wir in Österreich mit dem Fasten Joghurt Drink ein echtes Vorzeigeprodukt. Nach dem Erfolg in Italien bauen wir aktuell in Europa mit Kefir eine attraktive und moderne Art eines Molkereigetränks auf.

Mit den Proteindrinks haben wir nach dem Erfolg mit der Marke PRO in Österreich im Ausland viele neuen Kunden gefunden und liefern Proteindrinks nach Italien, Deutschland, Polen, Spanien, England, Schweden, Frankreich, Ungarn, Slowenien, Kroatien und in die Schweiz.

Welche der neuesten Produktinnovationen der NÖM AG kommen deinem Bereich am meisten zugute?

Die Produktpalette der NÖM AG umfasst verschiedene innovative Produkte:

Proteindrinks sind eine neue Kategorie, die den wachsenden Bedarf an proteinreichen Getränken abdecken. Kefir repräsentiert eine moderne und gesunde Variante des klassischen Molkereigetränks und spricht Verbraucher an, die natürliche und gesundheitsfördernde Produkte suchen. Mahlzeigersatzprodukte stellen eine Weiterentwicklung der Proteindrinks dar und bieten eine praktische Lösung für Verbraucher, die unterwegs sind oder bewusst ihre Ernährung gestalten möchten. Ayran zielt darauf ab, einen wachsenden Markt zu bedienen, der nach erfrischenden und kulturell vielfältigen Getränkeoptionen sucht.

Was sind eure größten Erfolge im B2B-Sektor?

Die Produktpalette der NÖM AG umfasst verschiedene Artikel, die jeweils auf unterschiedliche Zielgruppen und Märkte ausgerichtet sind: Proteindrinks werden hauptsächlich an B2B-Kunden und große Handelsunternehmen verkauft, und sie werden auch in Märkte außerhalb Europas exportiert. Funktionale Drinks in großen Einheiten sind speziell für Kunden konzipiert, die Wert auf Funktionalität und Bequemlichkeit legen. Bio-Kefir wird gezielt als Leitprodukt in Spanien, Portugal und Polen platziert, um die steigende Nachfrage nach hochwertigen Bio-Produkten in diesen Märkten zu bedienen.

Wie siehst du die Zukunft des Marktes?

Im Rahmen der Strategie 2030 sehen wir in den Exportmärkten ein solides Wachstum. Da gibt es die Möglichkeiten von neuen Ländern. Einerseits schlummern in bekannten Ländern noch Potenziale, andererseits gibt es die Möglichkeiten mit neuen Ländern. Daneben haben wir in unseren Exportmärkten die Möglichkeiten noch lange nicht ausgenutzt.

Welche Exportmärkte sind für euch überhaupt interessant?

Unser wichtigster Exportmarkt ist heute Italien. In Italien haben wir mit der Latteria NÖM eine eigene Organisation für Marketing und für Vertrieb. Das Team rund um den Geschäftsführer Bernhard Tschurtschenthaler ist enorm innovativ. So wurden Kefir und High Protein als erstes von NÖM in Italien eingeführt. Mit der Marke Milk sind wir in einigen Kategorien Marktführer in Italien.

Deutschland ist nach wie vor ein wichtiger Markt. Bietet nach wie vor viele Möglichkeiten. In Polen arbeiten wir mit den größten Handelsorganisationen zusammen und haben uns eine starke Position erarbeitet und in Skandinavien sind wir traditionell gut vertreten. Nach längerer Abwesenheit sind wir seit einem Jahr wieder stark auf den britischen Inseln vertreten.

Wie wichtig ist die Zusammenarbeit mit dem gesamten NÖM-Team für den Erfolg im Verkauf Export?

Die großartige Zusammenarbeit mit dem gesamten NÖM-Team ist unerlässlich für unseren Erfolg im Verkauf Export. Ich möchte besonders das Projekt zur Errichtung unserer zwei neuen Abfüllanlagen für Milch-/Proteingetränke hervorheben. Die Errichtung eines Produktionsgebäudes und die finale Inbetriebnahme innerhalb von 8 Monaten sind eine herausragende Leistung, die nur möglich war, weil alle an einem Strang gezogen haben. Dieser "NÖM Spirit" ist es, der uns zu einem führenden Unternehmen macht.

Vielen Dank, Peter, für das Interview!





Der Vollmundige

UNSER SIGISMUND BIO-KAFFEE LÄSST JEDES BARISTAHERZ
HÖHER SCHLAGEN

Sigismund Bio-Kaffee: Herkunft und Qualität

Sigismund wird in bestehenden und naturbelassenen Wäldern im Norden von Peru auf einer Höhe von 1.200 Meter angebaut. Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand. Beim sogenannten Picking können sich die Kaffeebauern per Hand die besten und tatsächlich reifen Kaffeekirschen herausuchen und pflücken. Alle unreifen Früchte verbleiben am Baum und werden bei der nächsten Ernterunde nach etwa 14 Tagen noch einmal begutachtet. Bei dieser schonenden Erntemethode werden die Pflanzen kaum verletzt und die geerntete Qualität unterscheidet sich wesentlich von einer maschinell gewonnenen Kaffeebohne.

Auf Grund der besonderen schattigen Lage unserer peruanischen Kaffeefelder, wird der Wachstumsprozess der Pflanze verlangsamt und gibt somit unseren Früchten die nötige Zeit, die höchste Qualitätsstufe zu erreichen.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten

Dies verleiht unseren Bohnen eine einzigartige Geschmacksintensität. Die hohe Zuckerentwicklung während der Reifung der Kirsche, ermöglicht in der Tasse eine einzigartige natürliche Süße mit einem feinen, fruchtigen an Schokoladennoten erinnernden Geschmacksbild. Sigismund Bohnen werden bei niedrigen Rösttemperaturen und einer längeren Röstdauer (23 Minuten) als gewöhnlich, schonend aufbereitet.

Durch dieses aufwendige Trommelröstverfahren, werden unerwünschte Frucht- und Aromastoffe vermieden und unser Sigismund kann seinen charmanten, am Gaumen schmeichelnden Geschmack entfalten.

Um den für den Sigismund typisch, mild-cremigen Charakter zu erhalten, ist die Röstung in kleineren Mengen notwendig. So können wir eine frische und beständige Qualität garantieren und unsere Kundinnen auf höchstem Niveau zuverlässig verwöhnen. Den Sigismund gibt es in ganzer Bohne oder frisch gemahlen.

Für jeden Geschmack: Espresso, Filter, ganze Bohne und gemahlen

Für den umweltbewussten und geschmacksverwöhnten Espresso-Trinker haben wir die Espresso-Röstung entwickelt und für den verwöhnten und anspruchsvollen Filterkaffee-Trinker die Filter-Röstung. Dabei können die Kaffegenießer auf bereits fein gemahlene Kaffeebohnen oder die ganze Bohne zurückgreifen. Bei Sigismund kann man, muss man aber nicht experimentieren. Die besten Baristas Österreichs haben diese Mischungen fein abgestimmt und zusammengestellt.

100% Arabica in zertifizierter Bio-Qualität

Die Herkunft von diesem sortenreinen 100% Arabica Kaffee aus biologisch, nachhaltigem Anbau, wird seit dem Jahr 2002 durch jährliche Audits von „Austria BIO Garantie“ mit der Nummer 4-01558.2011 zertifiziert.



Wie der Kaffee zu nöm Gast kam

IM GESPRÄCH MIT THOMAS TIRMANTINGER, GESCHÄFTSFÜHRER NÖM GAST LEBENSMITTEL GMBH

Warum hat sich nöm Gast entschieden, einen eigens produzierten Kaffee ins Sortiment aufzunehmen?

Thomas Tirmantinger: Milch und Kaffee gehören zusammen, wie Bud Spencer und Terence Hill. :) Da wir der Spezialist am österreichischen Markt sind, was Coffee Foodpairing betrifft, war es naheliegend, unseren hohen „Qualitätsansprüchen im Bereich Milchprodukte im Kaffeebohnensegment ebenfalls gerecht zu werden. Wir stehen als NÖM für 100% Nachhaltigkeit, Herkunftstransparenz und Qualität. Wir können die Herkunft jedes einzelnen Produktes nicht nur lückenlos nachweisen, sondern die Einhaltung aller von uns selbstaufgetragenen strengen Auflagen erfüllen. So ist uns eine ehrliche Bioproduktion wichtig. Es macht nicht viel Sinn, wenn die Nachbarplantagen mit Gift bespritzt werden und mein Produkt offiziell das Zertifikat „Bio“ erhält.

Deshalb wurde es auch Peru, ein vergleichbar kleiner Kaffeebohnen Produzent. In diesen Höhen (1300 Meter Anbaugesbiet), wird ausschließlich biologisch angebaut. Eine Win - Win - Win Situation. Die Umwelt wird geschont, die Kaffeebauern fair behandelt und der Kunde erhält die beste Qualität, die am Markt zu finden ist.

Der Name Sigismund ist doch außergewöhnlich. Wie ist der Name entstanden?

Sigismund kommt von „sigu - der Sieg“ und „munt - der Schutz“. Der Name an sich sagt schon viel über unser Produkt aus. Ein bevorstehender Siegeszug der Nachhaltigkeit und Qualität, Beschützer von natürlichen Ressourcen und Menschen. Außerdem ist der Hedonist Sigismund aus dem Weißen Rössel ein Wegbegleiter meiner Kindheit. Mit diesem Namen verbinden wir nur positive Emotionen. Perfekt.

Wie genießt du den Sigismund am liebsten?

Ich liebe Filterkaffee am Morgen. Er ist bekömmlich, jedoch möchte ich keinen Zentimeter Genuss missen. Mit meinem Moccamaster gebrüht, genieße ich gerne die ausgewogenen Säuren der Sigismund Röstung für Filterkaffee. Unter Tags einen klassischen Cappuccino der Sigismund Espresso Röstung. Natürlich, wie könnte es anders sein, mit einer gut aufgeschäumten Milch von der NÖM Vollmilch.

Herzlichen Dank für das Gespräch!



Ohne Export nach Deutschland ist eine Milchwirtschaft in Österreich nicht vorstellbar.

Die Umsetzung ist daher eine Überlebensfrage für die heimischen Milchbäuerinnen und Milchbauern.

AMA Gütesiegel Tierhaltung Plus

EINE WEITERENTWICKLUNG ZUR ABSICHERUNG DES EXPORTES

Der Exportanteil in der österreichischen Milchwirtschaft beträgt knapp 50%. Der Export von Milch- und Milchprodukten ist dabei nicht nur wegen der Absatzmengen relevant, sondern auch ein enorm wichtiges Wertschöpfungsthema. Die Milchwirtschaft in Österreich weist seit Jahren eine positive Handelsbilanz auf!

Um diesen Export, vor allem nach Deutschland abzusichern, gab es in den letzten Monaten enorme Bemühungen seitens der Verantwortungsträger in der Branche. Besonders wesentlich waren dabei die Gespräche mit den Vertretern von ITW- Initiative Tierwohl in Deutschland. Es ging dabei um die Anerkennung der österreichischen Tierwohlprogramme in Deutschland.

Mit dem AMA Gütesiegel Tierhaltung Plus gelingt es, die Anforderungen von ITW -Stufe 2 zu erfüllen. Somit ist es weiterhin möglich, Milch und Milchprodukte aus Milchviehbetrieben mit Kombinationshaltung nach Deutschland zu exportieren! Ohne Export nach Deutschland ist eine Milchwirtschaft in Österreich nicht vorstellbar! Die Umsetzung ist daher eine Überlebensfrage für die heimischen Milchbäuerinnen und Milchbauern!

In der NÖM AG wurde dieser Weg bereits 2020 eingeschlagen. Für die 2.300 Milchbäuerinnen und Milchbauern, die die NÖM täglich mit rund 1,2 Mio. kg frischer Milch versorgen, ist die NÖM Tierwohlgarantie seit 2020 Vorgabe. Viele Bereiche die mit dem Modul „Tierhaltung Plus“ einhergehen, sind daher für sie keine Neuerung mehr.

Unsere Bäuerinnen und Bauern tragen die Verantwortung für das Wohlergehen ihrer Tiere. Und jeder Bäuerin und jedem Bauern ist es wichtig, dass es ihren Tieren gut geht. Die Ansprüche in der öffentlichen Diskussion entsprechen jedoch nicht unbedingt dem Kaufverhalten in den Geschäften. Gefordert werden höchste Standards, welche sich jedoch oftmals im Regal nicht in einem höheren Wert wiederfinden. Es ist daher auch wichtig und wesentlich, dass diese Mehrleistungen auch an die Bäuerinnen und Bauern abgegolten werden.

In der NÖM wurde 2022 ein Tierwohlbonus eingeführt, hierbei gibt es für die jeweilige Haltungsform einen Zuschlag in unterschiedlicher Höhe.

Wesentliche Inhalte

- ... Jährliche Kontrolle des Moduls „Tierhaltung Plus“
- ... Die Anforderungen gelten **für alle Kälber, weiblichen Jungrinder und Milchkühe**.
- ... Die Haltung der Tiere erfolgt ausschließlich in Lauf-ställen oder in Kombinationshaltung.
- ... Bei Kombinationshaltung müssen mindestens 120 Tage Auslauf oder Weide gewährt werde.
- ... Die Bewegungsfläche hat pro Tier mindestens 4,5 m² zu betragen und aus einer mindestens 16 m² großen, zusammenhängenden Fläche zu bestehen.
- ... Der Einsatz von Futtermitteln ist in der Richtlinie geregelt. Es werden 100% gentechnikfreie Futtermittel aus Europa eingesetzt. Futtermittel die Palmöl oder Palmkernöl enthalten sind verboten.
- ... Pro 60 Tiere muss mindestens eine Scheuermöglichkeit vorhanden sein.
- ... Ein Tierärztlicher Betreuungsvertrag mit dem Tiergesundheitsdienst ist verpflichtend.
- ... Verpflichtendes Tiergesundheits-Monitoring: Ein Monitoring und Benchmarking des Antibiotikaeinsatzes sowie der Schlachtbefunddaten und das Monitoring der Eutergesundheit.

Bio- und Freiland-Eierprodukte aus Österreich

FRISCHE VIELFALT AUF DEM TELLER

In einer Welt, die sich zunehmend auf nachhaltige Praktiken und gesunde Ernährung konzentriert, spielen hochwertige Eiprodukte eine entscheidende Rolle in der gastronomischen Landschaft. Großverbraucher, sei es in Restaurants, Hotels oder Catering-Services, suchen verstärkt nach Bio- und Freiland-Eiprodukten, um ihren Gästen nicht nur exzellenten Geschmack, sondern auch ethisch verantwortliche Optionen zu bieten.



Bio-Eiprodukte: Qualität aus natürlicher Haltung

Bio-Eiprodukte stammen von Hühnern, die nach strengen ökologischen Standards gehalten werden. Diese Tiere haben Zugang zu Freilandflächen, auf denen sie sich frei bewegen können. Ihre Nahrung besteht aus biologisch angebautem Futter, das frei von Pestiziden und gentechnisch veränderten Organismen ist. Das Resultat sind

Eier von höchster Qualität mit einem intensiven Geschmack und einer ausgeprägten Farbe der Dotter.

Freiland-Eiprodukte: Natürliche Lebensräume für artgerechte Haltung

Freiland-Eier stammen von Hühnern, die zwar nicht ausschließlich im Stall gehalten werden, jedoch zusätzlich zu ihrem Stall Zugang zu einem Außengehege haben. Dies ermöglicht den Hühnern, ihre natürlichen

Verhaltensweisen auszuleben und sich im Freien aufzuhalten. Die Eier zeichnen sich durch einen intensiveren Geschmack und eine robuste Schale aus.

Die Verwendung von Bio- und Freiland-Eiprodukten bietet zahlreiche Vorteile. Es unterstreicht die Entscheidung für diese Produkte das Engagement für Qualität und Ethik. Gäste schätzen immer mehr Produkte, die nicht nur köstlich sind, sondern auch den Respekt vor Tierwohl und Umwelt zeigen.



Bio- und Freiland-Eiprodukte als Wegbereiter für nachhaltige Kulinarik

In der Welt der Großverbraucher sind Bio- und Freiland-Eiprodukte längst nicht mehr nur eine alternative Wahl, sondern eine Investition in Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenzufriedenheit. Die Verwendung dieser hochwertigen Eiprodukte ermöglicht es Gastronomen, ihren Gästen nicht nur kulinarische Höhepunkte zu bieten, sondern auch eine bewusste und ethische Ernährung zu fördern. Für Konsumenten, die auf der Suche nach einer nachhaltigen und qualitätsbewussten gastronomischen Lösung sind, sind Bio- und Freiland-Eiprodukte zweifellos die richtige Wahl für eine frische und vielfältige Speisekarte. //

SICHER AUS ÖSTERREICH












www.landgold-fresh.at

Stadtgraben - Das Beisl

EINE OASE FÜR WILDGENIESSER MIT UNÜBERTROFFENER QUALITÄTSSICHERUNG

Das Stadtgraben - Das Beisl, ein traditionsreiches Restaurant im Herzen von Wien, hat sich einen wohlverdienten Ruf als eine der besten Adressen für Wildgerichte in der Stadt erarbeitet. Mit einer Leidenschaft für hochwertige Zutaten und einer unermüdlichen Hingabe zur Qualitätssicherung hat das Lokal einen festen Platz in den Herzen von Feinschmeckern und Liebhabern traditioneller Küche.

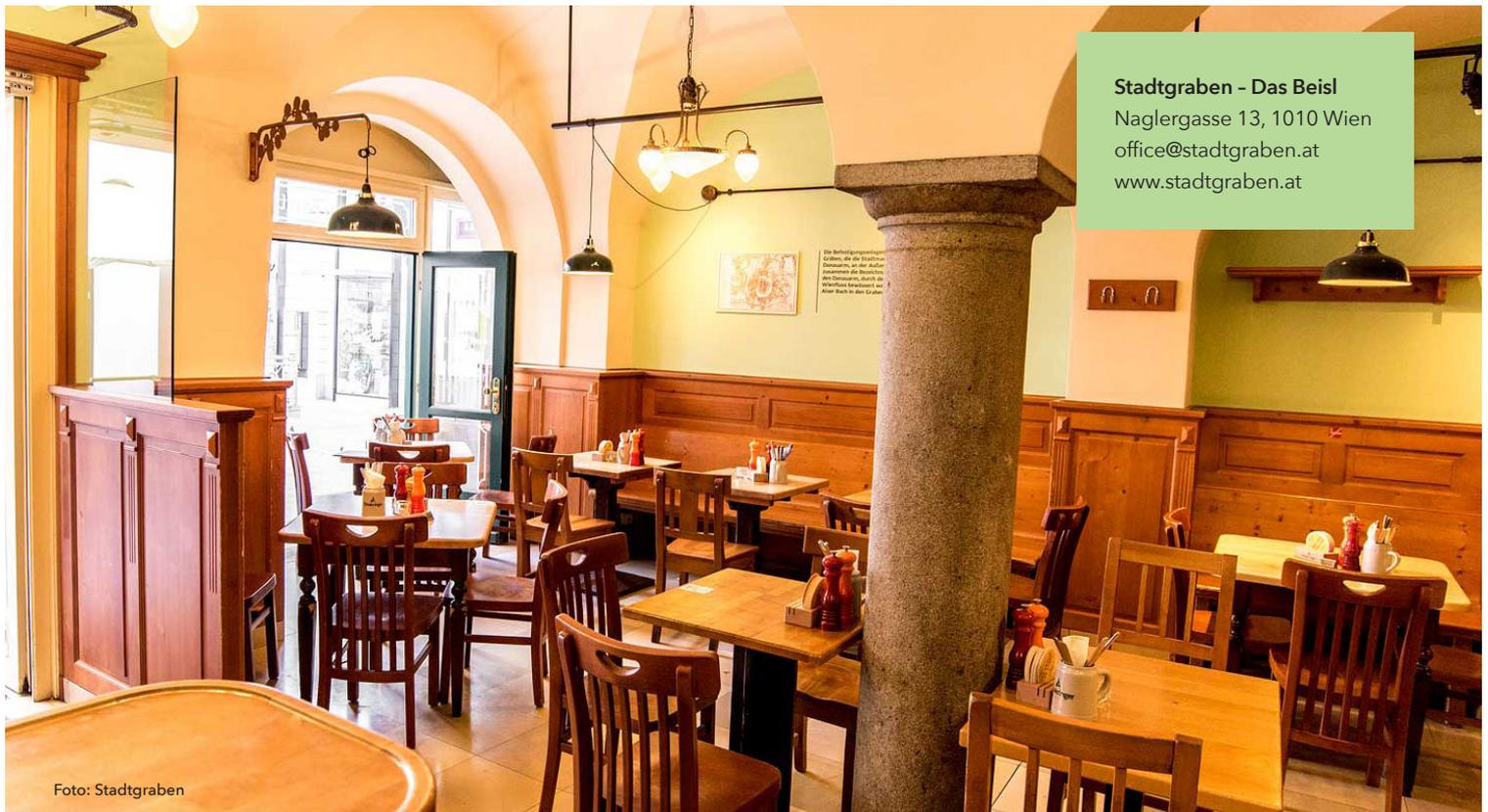
Was das Lokal besonders auszeichnet, ist sein Fokus auf Wildgerichte und die strenge Einhaltung höchster Standards bei der Herkunft seiner Zutaten. Die Küche des Restaurants bietet eine Vielzahl von delikaten Wildspezialitäten, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden. Von zartem Rehrücken über saftiges Hirschragout bis hin zu herzhaften Wildschweinbraten - hier findet sich für jeden Geschmack das passende Gericht.

Was das Stadtgraben jedoch wirklich von anderen Restaurants unterscheidet, ist sein Engagement für eine lückenlose Herkunft seiner Zutaten. Das Restaurant bezieht sein Wild ausschließlich von vertrauenswürdigen Lieferanten, die nachhaltige Jagdpraktiken und strenge Qualitätskontrollen gewährleisten. Dadurch können die Gäste des Lokals mit absoluter Gewissheit genießen, dass ihre Mahlzeit nicht nur köstlich ist, sondern auch ethisch und ökologisch verantwortungsbewusst zubereitet wurde.

"Für uns ist es von größter Bedeutung, dass unsere Gäste nicht nur ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis genießen, sondern auch wissen, dass sie mit gutem Gewissen essen", erklärt der Küchenchef und zugleich Besitzer des Lokals, Tomas Vojtko. "Deshalb legen wir großen Wert darauf, dass unser Wild aus nachhaltigen Quellen stammt und unsere Lieferanten strengen Qualitätsstandards entsprechen."

Diese Hingabe zur Qualität und zur Herkunft der Zutaten hat dem Lokal Stadtgraben eine treue Anhängerschaft von Stammgästen eingebracht, die nicht nur die exquisiten Aromen der Wildgerichte schätzen, sondern auch das Vertrauen haben, dass ihre Mahlzeit auf ethisch vertretbare Weise zubereitet wurde.

Das Stadtgraben - Das Beisl bleibt somit nicht nur ein kulinarischer Hotspot in Wien, sondern auch ein Vorreiter für verantwortungsvollen Genuss und nachhaltige Gastronomie. Für Liebhaber von Wildgerichten und anspruchsvolle Feinschmecker ist ein Besuch ein absolutes Muss. Hier können sie sich auf höchsten Genuss verlassen - ohne Kompromisse bei Qualität und Ethik. //



Stadtgraben - Das Beisl

Naglergasse 13, 1010 Wien

office@stadtgraben.at

www.stadtgraben.at

SalzburgMilch

WO DER ALMKÖNIG REGIERT...



...GIBT'S NUR ALLERBESTES ZU FUTTERN.

In jedem Bissen **Premium Original Almkönig** steckt nicht nur die allerbeste regionale Premium Milch, sondern auch das ganze Wissen erfahrener Käsemeister. Die Milch für die Produktion des Bio Premium Original Almkönigs stammt von streng kontrollierten, kleinstrukturierten alpinen Bio-Bauernhöfen. Alle Sorten werden mit Sorgfalt gekäst und sind dank des dezenten Aromas und des edlen, mild-feinen Geschmacks die ideale Käsebegleitung durch den Tag: am Frühstücksteller, als Snack, auf der Käseplatte oder als krönender Abschluss überbackener Gerichte.

milch.com/almkoenig

*In jeder Kugel Eis schmecken wir
den Sommer aufs Neue!*



Gefrorenes Vergnügen

TAUCHEN SIE EIN IN DIE ERFRISCHENDE WELT DER EISDESSERTS! ERLEBEN SIE DIE VIELFALT DER GESCHMACKSRICHTUNGEN UND ENTDECKEN SIE NEUE LIEBLINGSDESSERTS FÜR JEDE GELEGENHEIT.

Trendsetter 2024:

Pekannuss-Cremeeis

- 2 Vanilleschoten
- 500 ml NÖM Schlagobers
- 2 Bio-Eier
- 4 Bio-Eigelb
- 125 g Pecannusskerne (ersatzweise Macadamianüsse)
- 40 g Zucker
- 20 g NÖM Teebutter
- 75 g Zartbitter-Schokoladentäfelchen (z.B. von Lindt)

ZUBEREITUNG: Schlagobers und das Mark der Vanilleschoten langsam erhitzen. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Das Obers langsam einrühren, nachdem die Vanilleschoten entfernt wurden. Die Mischung durch ein Sieb in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis kurz vor dem Siedepunkt. Dabei darauf achten, dass das Ei bindet, aber nicht stockt. Die Masse wird cremig, und beim Pusten auf den Löffelrücken bildet sich ein rosenähnliches Muster. Anschließend im kalten Wasserbad abkühlen und in der Eismaschine einfrieren.

Pekannüsse grob hacken und Zucker goldbraun karamellisieren. Butter und Nüsse hinzufügen, Pfanne vom Herd nehmen. Schokotäfelchen grob hacken und kalt stellen. Nach 40 Minuten in der Eismaschine die Nüsse und Schokotäfelchen unter das Eis mischen. Falls die Nüsse zusammenkleben, kurz erwärmen. Das Eis mindestens eine Stunde im Gefrierfach fest werden lassen und servieren.



Foto: Adobe Firefly



Foto: envato elements | voltan1

Vitaminbombe am Stiel:

Heidelbeer-Vanille-Eis

- 125 g Heidelbeeren, TK oder frisch
- 10 g Honey&Bunny Honig
- 300 g Cremix Vanillejoghurt
- 30 ml NÖM Vollmilch

ZUBEREITUNG: Heidelbeeren werden in einer Pfanne mit Honig erhitzt. Sobald sie weich werden, werden sie mit einer Gabel zerdrückt und dann zum Abkühlen beiseite gestellt. Joghurt wird mit Milch vermengt. Die zerdrückten Heidelbeeren werden sanft untergehoben, bis kleine Wirbel entstehen. Dabei darauf achten, nicht zu stark zu mischen, um das schöne Muster zu erhalten.

Die Mischung wird in die Eisformen gegossen (je nach Größe etwa 6 Stück). Die Formen werden über Nacht oder für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Die Eisformen werden für etwa 20-30 Sekunden unter heißes Wasser gehalten, um das Herausziehen des Eises zu erleichtern.



Foto: envato elements | k_elvira

Lieber Kakao als Kaffee? Kein Problem. Ersetzen Sie einfach die Tasse Kaffee mit einer weiteren Tasse Milch und fügen Sie nach Belieben Kakaopulver hinzu.

Süßer Muntermacher:

Kaffee-Milchshake

1 Tasse frisch gebrühter Sigismund Bio-Filterkaffee

1 Tasse NÖM Vollmilch

2 Vanilleeiskugeln

NÖM Schlagobers und Schokoladensirup zum Garnieren

ZUBEREITUNG: Für die Zubereitung benötigen Sie einen Mixer. Sollten Sie keinen haben, können Sie auch eine Schüssel mit einem Handmixer verwenden. Geben Sie den abgekühlten Kaffee, die Milch und das Eis in den Mixer und mixen Sie alles, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Probieren Sie die Mischung und süßen Sie sie bei Bedarf nach. Gießen Sie den Milchshake in ein Glas und garnieren Sie ihn mit Schlagobers und Schokoladensirup.

So können Sie den Kaffee-Milchshake geschmacklich abwandeln.

... **Gewürze:** Fügen Sie dem Shake Gewürze wie Zimt, Kardamom oder Muskat hinzu, um einen würzigeren Geschmack zu erzielen.

... **Sirup:** Experimentieren Sie mit verschiedenen Sirupsorten wie Karamell, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeer, um dem Shake eine süße Note zu verleihen.

... **Alkoholische Variation:** Für eine erwachsene Version des Milchshakes können Sie einen Schuss Likör wie Kahlua, Amaretto oder Baileys hinzufügen.

Erfrischende Leichtigkeit:

Grapefruit-Honig-Sorbet

8 Grapefruit frisch

4 EL Honey&Bunny Honig

80 g Rohrzucker

250 ml Wasser

ZUBEREITUNG: Die Grapefruits großzügig schälen, um die weiße Haut zu entfernen, und dann filetieren, dabei den Saft auffangen. Das Wasser mit Zucker und Honig zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann den Sirup abkühlen lassen. Die Grapefruitsfilets kurz mit einem Pürierstab mixen, so dass noch kleine Stückchen erhalten bleiben. Alternativ können sie auch direkt mit dem Handrührgerät in den Sirup eingearbeitet werden. Die Grapefruitsmischung gut mit dem Sirup vermengen und in einer flachen Schüssel mindestens 4-6 Stunden einfrieren, dabei mehrmals mit einer Gabel umrühren. Besitzt man eine Eismaschine, kann das Sorbet auch darin zubereitet werden, dennoch sollte während des Einfrierens gelegentlich umgerührt werden.



Foto: Adobe Firefly



Foto: envato elements | fahrwasser

Ciao Bella:

Granita di Caffè

500 ml **Sigismund Bio-Espresso**
 5 EL Zucker (je nach Geschmack)
 200 ml **NÖM Schlagobers**

ZUBEREITUNG: Für die Granita di Caffè bereiten Sie zunächst Espresso zu. Den fertigen Espresso in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und Zucker unterrühren.

Den süßen Espresso einfrieren und während des Gefrierens gelegentlich umrühren. Nach 3 bis 4 Stunden hat die Granita die richtige Konsistenz. Vor dem Servieren Schlagobers steif schlagen, auf die Granita geben und servieren.

Ein kühler Schokotraum:

Schokoladen-Parfait mit Krokant

225 g Zucker
 100 g Nüsse oder Kerne
 250 g Zartbitterkuvertüre
 2 EL Kakaopulver
 3 Eier
 2 Eigelb
 4 cl **Sigismund Bio-Espresso**
 450 g **NÖM Schlagobers**

ZUBEREITUNG: In einem kleinen Topf Zucker mit Wasser karamellisieren. Nüsse/Kerne hinzufügen, auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Anschließend grob hacken.

Wasser in einem Topf aufkochen, Metallschüsseln vorbereiten. Kuvertüre fein hacken, in einer Schüssel über dem Topf schmelzen, Kakaopulver einrühren und abkühlen lassen.

Eier, Eigelb, Zucker und Espresso über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine dickschaumige Masse entsteht. Mit der Schokomasse vermengen.

Schlagobers steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Krokant vorsichtig unterrühren, in kleine Glasförmchen füllen und tiefkühlen.

Das fertige Parfait nach Belieben garnieren und servieren.



Foto: Adobe Firefly



Kleiner Newcomer, großer Genuss

OATLY HAFERDRINK-PORTIONSGRÖSSEN

Wer außer Haus auf der Suche nach kleinen Portionsgrößen ist, um Tee oder Kaffee mit einem Spritzer zu verfeinern, muss bisher meistens auf Kuhmilch zurückgreifen. Oatly, Marktführer bei den pflanzlichen Milchalternativen in Österreich, möchte das ab sofort ändern. Die Neuheit von Oatly ist ein Haferdrink in der kleinen, praktischen Individual-Verpackung mit 20 ml Inhalt.

Oatly Haferdrink - jetzt auch extra kompakt für vielfältige Anwendungsanlässe

Der Oatly Haferdrink für Kaffee und Tee in Portionsgröße setzt neue Maßstäbe für den Out-of-Home-Bereich. Das bisher kleinste Format der Oatly Haferdrinks eignet sich perfekt für den

Einsatz in der Gastronomie: egal, ob im Zug, während eines Fluges, im Hotel, Büro oder Café. Die Portionsgrößen stellen auch die optimale Lösung dar, wenn reguläre Packungen zu groß sind und können so helfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Das Neuprodukt dient der schnellen und einfachen Handhabung in der Gastronomie und für unterwegs - einfach aufreißen und genießen.

Mehr als nur guter Geschmack: Oatly hilft, Emissionen einzusparen

Es ist die Mission von Oatly, dem weltweit größten Haferdrinkunternehmen, die pflanzenbasierte Revolution voranzutreiben: Als Produ-

zent mit fast 30-jähriger Expertise, patentierter Herstellungsweise und hoher Innovationsfreude setzt er sich dafür ein, einen gesellschaftlichen Wandel herbeizuführen - in der Art und Weise wie Menschen essen, wie Lebensmittel produziert werden und wie mit unserem Planeten umgegangen wird. Im Durchschnitt hat Haferdrink einen geringeren Klima-Impact als Kuhmilch. Die Haferdrinks von Oatly sind also nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Entscheidung für eine CO₂-bewusste Wahl: Die Integration von pflanzlichen Angeboten ermöglicht Gästen, sich nicht nur für Alternativen, die mindestens genauso gut schmecken, zu entscheiden, sondern auch einen Beitrag fürs Klima zu leisten. //

*Oatly Haferdrink für Kaffee
und Tee auf einen Blick:*

- ... Haferdrink in kleiner, individueller Verpackung für unterwegs
- ... Ungekühlte Lagerung
- ... Zum Verfeinern von Kaffee oder Tee ganz ohne Kuhmilch und Soja
- ... Geeignet für Veganer*innen, Vegetarier*innen und Menschen mit Laktoseintoleranz
- ... Handelseinheit: 100 x 20 ml

FÜR MEHR GENUSS

jetzt
neu!

lower
carb

high
protein

fett
arm



**Proteinpower,
die schmeckt.**

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.

nōm
PRO



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