Der Frischespezialist

DAS KUNDENMAGAZIN VON NÖM GAST

AUSGABE 2 | 2025

SO WERDEN SIE NÖM FRISCHEBOTSCHAFTER

NACHHALTIGKEIT IN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG

ÄHRLICH: VOM BAUERNHOF IM INNVIERTEL MITTEN INS HERZ VON WIEN

Schenk deinem Bauch ein Lächeln!

ÖGVS | Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH
KUNDEN CHAMPION 2025
MARKEN-MONITOR ÖSTERREICH
HERAUSRAGEND QUALITÄT
Umfrage 03/25, Top 20% segmentübergreifend, ögvs.at/7918

1 Mrd. Bifidobakterien
30% weniger Zucker

Kuh-R-Code scannen!

nöm
Bleib frisch.

Liebe Leserin lieber Leser!

In dieser Ausgabe unseres Kundenmagazins „Der Frischespezialist" nehmen wir Sie wieder mit auf eine Reise durch die vielfältige Welt von nöm Gast – mit spannenden Geschichten, neuen Produkten und ganz viel Leidenschaft für Qualität und Regionalität.

Neu im Sortiment finden Sie unsere funktionalen NÖM vital+ Collagen Shots – für Genuss mit Mehrwert. Der Sommer wird spritzig mit Frizzante und erfrischend mit Frozen Yogurt – perfekt für heiße Tage und kreative Gastronomieideen.

Besonders stolz sind wir darauf, dass Themen wie Regionalität, Tierwohl und gelebte Verantwortung bei unseren Partner:innen und Kund:innen immer mehr an Bedeutung gewinnen. Genau dafür steht auch unser Frischebotschafter-Programm – ein starkes Zeichen für bewusstes Wirtschaften. Auch das Farm-to-Table-Lokal Ährlich zeigt eindrucksvoll, wie Nachhaltigkeit und Genuss Hand in Hand gehen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, Schmökern und Inspirieren – und natürlich einen erfolgreichen und genussvollen Sommer!

Mit frischen Grüßen

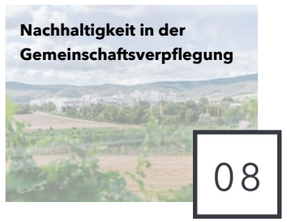
Thomas Tirmantinger & Stefan Lintner
Geschäftsleitung nöm Gast Lebensmittel GmbH

Inhaltsverzeichnis

Diese Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe.

NÖM vital + Collagen Shots Erdbeere 04

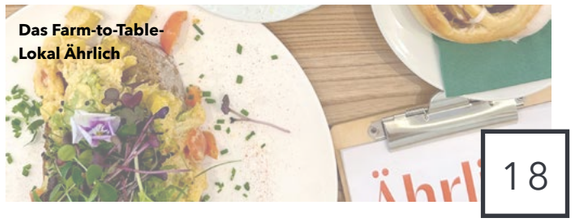
Der nöm Gast Verkaufsinnendiest stellt sich vor 06


Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung 08

Frischebotschafter der NÖM 10

Schlagobers mit Herkunft 12

Prickelnder Sommergenuss 14


Das Farm-to-Table-Lokal Ährlich 18

Frozen Yogurt Bowl mit Beeren, Granola & Minze 20

IMPRESSUM Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NÖM Gast Lebensmittel GmbH, Murbangasse 2, 1100 Wien, www.noem-gast.at, Geschäftsführer: Thomas Tirmantinger, Stefan Lintner, 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: elements.envato.com

Foto: elements.envato.com | YuriArcursPeopleimages

NÖM vital+

DAS PLUS FÜR WOHLBEFINDEN UND AUSSTRAHLUNG

Mit den innovativen Produkten der neuen Marke NÖM vital+ ist es ganz einfach, körperliches Wohlbefinden und Schönheit von innen zu unterstützen. Dabei vereint sich Genuss und Wissenschaft in einer perfekten Verbindung zu köstlichen All-in-One-Drinks mit dem Plus an Mehrwert. Damit ist die Einbindung in die täglichen Gesundheits- und Beauty-Routinen mit NÖM vital+ von nun an ganz einfach.

Collagen Boost mit Plus NÖM vital+ Collagen Shots Erdbeere

Gesunde Haut, starke Nägel und bewegliche Gelenke: Collagen ist ein essenzieller Bestandteil unseres Körpers. Doch mit zunehmendem Alter nimmt die körpereigene Produktion ab. Genau hier setzen die neuen NÖM vital+ Collagen Shots in der Sorte Erdbeere an. Im ersten Produkt der neuen Marke NÖM vital+, vereinen sich VERISOL®, ein hochwertiger Collagenkomplex, rund 100 Millionen l.casei Bakterien und die wertvollen Vitamine C, E und Zink zu einem All-in-One-Drink, der keine Wünsche offenlässt.

Der speziell entwickelte NÖM vital+ Collagendrink kombiniert hochwertiges Kollagen mit wertvollen Vitaminen und Antioxidantien für eine strahlende Haut, kräftige Nägel und gesundes Haar. Dank seiner innovativen Rezeptur unterstützt der Drink nicht nur das äußere Erscheinungsbild, sondern trägt auch aktiv zum Wohlbefinden bei.

Der funktionale Drink für jeden Tag setzt mit je 2,5 g Collagen Typ 1 der Marke VERISOL® auf eine wissenschaftlich fundierte Formel aus natürlichen Inhaltsstoffen zur Verbesserung der Hautdichte und Elastizität. Angereichert mit 100 Mio. l.casei Bakterien sorgt er für die optimale Darmgesundheit und die Vitamine C, E und Zink unterstützen ein strahlendes Hautbild. Denn das Zusammenspiel aus Darmgesundheit und Collagen ist ein erfolgversprechendes Zukunftskonzept und trifft sich nun in dem neuen NÖM vital+ Collagen Shot Erdbeere.

Ob als tägliche Beauty-Routine oder gezielte Unterstützung, die Drinks versprechen, die neue und einfach effektive Möglichkeit, bei der täglichen Beauty- und Gesundheitsroutine zu unterstützen und sorgen dabei auch noch für einen fruchtigen Genussmoment.

Wissensplus

Zahlreiche Studien belegen die Vorteile von Collagen-Supplements. Eine Studie der Universität Kiel zeigte, dass Collagen Typ 1 die Hautdichte und Elastizität verbessert. Eine Untersuchung der Penn State University fand heraus, dass Collagen-Peptide die Gelenkgesundheit unterstützen und Knorpelabbau reduzieren. Dermatologen empfehlen die Kombination von Collagen mit Hyaluronsäure und Vitamin C, um die bestmöglichen Ergebnisse für Haut und Gelenke zu erzielen. Experten sehen ein Zusammenspiel aus Darmgesundheit und Kollagen als ein erfolgversprechendes Zukunftskonzept. *

Die NÖM vital+ Collagen Shots in der Sorte Erdbeere sind in der 6 x 100 g Fläschchen-Packung erhältlich. //

*Quellen:
https://macau.uni-kiel.de/receive/macau_mods_00002318?lang=de
https://www.lebepur.com/magazin/kollagen-alles-was-du-wissen-musst/
https://www.thieme-connect.de/products/ejournals/pdf/10.1055/a-1047-2822.pdf

Foto: Ben Leitner

Immer für Sie da

DAS TEAM IM VERKAUFSINNENDIENST & BESTELLBÜRO

Wer bei nöm Gast bestellt, hat meist schon mit ihnen gesprochen – unserem engagierten Team im Verkaufsinnendienst und Bestellbüro. Hier laufen täglich alle Fäden zusammen: von der telefonischen Kundenbetreuung über die Annahme und Erfassung der Bestellungen bis hin zur Koordination mit Lager und Logistik. Unter der Leitung von Irena Edler sorgt das Team dafür, dass alles reibungslos läuft – freundlich, zuverlässig und immer mit einem offenen Ohr für Ihre Anliegen.

Irena Edler – Leitung Verkaufsinnendienst (4. v. l.)
Mit viel Erfahrung, Überblick und Herzblut führt Irena Edler das Team des Verkaufsinnendienstes. Sie koordiniert Abläufe, unterstützt bei kniffligen Fällen und sorgt mit ihrem Engagement dafür, dass unsere Kund:innen bestmöglich betreut werden.

Lisa Mittnecker – Die Stimme mit Weitblick (3. v. l.)
Als erste Ansprechpartnerin am Telefon bringt Lisa Ruhe, Freundlichkeit und einen klaren Kopf mit. Sie kennt unsere Abläufe in- und auswendig und sorgt dafür, dass jede Bestellung korrekt und schnell erfasst wird.

Kerstin Wallner – Organisationstalent mit Überblick (2. v. l.)
Kerstin behält auch bei hohem Auftragsvolumen den Überblick. Ihr strukturierter Arbeitsstil und ihre lösungsorientierte Denkweise machen sie zu einer wertvollen Stütze im Tagesgeschäft.

Monique Traband – Kundenorientiert und engagiert (1. v. l.)
Mit ihrer offenen Art und ihrem hohen Anspruch an Servicequalität betreut Monique unsere Kund:innen mit viel Engagement. Sie hat stets ein offenes Ohr und packt überall mit an, wo Hilfe gebraucht wird.

Tülün Bal – Verlässlich und flexibel (1. v. r.)
Tülün punktet durch Genauigkeit, Teamgeist und ihre schnelle Auffassungsgabe. Sie reagiert flexibel auf kurzfristige Änderungen und unterstützt tatkräftig in allen Bereichen.

Andjelina Stojanovic – Mit Herz bei der Sache (3. v. r.)
Andjelina sorgt mit viel Einsatz und Sorgfalt dafür, dass Ihre Bestellungen schnell und fehlerfrei im System landen. Ihre freundliche Art und ihr Engagement werden im Team und bei Kund:innen gleichermaßen geschätzt.

Ji-Young Suk – Die Ruhe in Person (2. v. r.)
Ji-Young überzeugt mit ihrer ruhigen, konzentrierten Arbeitsweise. Sie geht jeder Anfrage gewissenhaft nach und stellt sicher, dass auch komplexere Bestellungen reibungslos abgewickelt werden. //

Die neue Kraft am Steuer

IRENA EDLER LEITET DAS BÜRO VON NÖM GAST

Mit Anfang April übernimmt Irena Edler die Leitung des Büros der nöm Gast Lebensmittel GmbH und verantwortet damit den gesamten Verkaufsinnendienst sowie das Bestellbüro. Mit ihr gewinnt unser Unternehmen eine erfahrene Führungspersönlichkeit, die Organisation, Kommunikation und strukturierte Prozesse mit Herz und Verstand verbindet.

Nach dem Abschluss der Handelsschule und zahlreichen Weiterbildungen entschied sich Irena Edler, ihr Wissen gezielt zu vertiefen – und startete ein berufsbegleitendes Masterstudium in Unternehmensführung, das sie aktuell mit großem Engagement verfolgt.

Ihr beruflicher Werdegang ist geprägt von Vielseitigkeit und Hands-on-Mentalität: Im Bauwesen übernahm sie als Assistentin der Geschäftsführung die Verantwortung für Geschäftskorrespondenzen, Projektkoordination, Fördermittelmanagement sowie die gesamte Planung von Bauprojekten. In ihrer Zeit bei Space NK in London, einem renommierten Anbieter für hochwertige Beauty-Produkte, sammelte sie wertvolle Erfahrung im Verkauf und Category Management – mit dem Fokus auf nachhaltige Regalplatzierungen und Kundenerlebnis.

Ab 2020 übernahm sie schließlich die Kanzleileitung in namhaftern Rechtsanwaltskanzleien: der Schindler Rechtsanwälte GmbH sowie Polak & Partner Rechtsanwälte GmbH. Dort verantwortete sie nicht nur den reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft, sondern auch die Einführung neuer Strukturen und die Optimierung bestehender Prozesse – mit spürbarem Erfolg.

Mit ihrer strukturierten Arbeitsweise, ihrem freundlichen Führungsstil und ihrer hohen Serviceorientierung ist Irena Edler eine große Bereicherung für unser Team. Wir freuen uns sehr, sie bei nöm Gast willkommen zu heißen – und sind überzeugt, dass sie den Verkaufsinnendienst mit Energie, Kompetenz und einem offenen Ohr für Kund:innen wie Kolleg:innen in eine starke Zukunft führen wird. //

Foto: Ben Leitner

Foto: NÖM AG

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

WIE DIE NÖM AG ÖKOLOGISCHE UND SOZIALE VERANTWORTUNG LEBT

Als Spezialist für die Frischlogistik in Krankenanstalten, Pflegeeinrichtungen und öffentlichen Küchen erfüllt die NÖM AG bereits heute alle wesentlichen Nachhaltigkeitskriterien. Die Maßnaßmen orientieren sich konsequent an nationalen Vorgaben und internationalen Standards.

Relevante Kriterien für Krankenanstalten, Pflegeeinrichtungen und öffentliche Auftraggeber

Umwelt und Klima

Wir reduzieren aktiv den entlang der gesamten Lieferkette:

- Implementierung wissenschaftlich fundierter Klimaziele gemäß den Richtlinien der Science Based Targets Initiative (SBTi) zur Reduktion von CO₂-Emissionen
- Strom aus 100% erneuerbaren Quellen (z.B. Wasserkraft)
- Stetige Optimierung der Produktions- und Logistikprozesse zur Reduktion von Treibhausgasemissionen

Regionale Herkunft und Lieferkette

Wir setzen auf Regionalität als nachhaltiges Grundprinzip:

- Langfristige Partnerschaften und Einsatz von Materialien und Rohstoffen mit kurzen Transportwegen zur Förderung lokaler Wertschöpfung
- Reduktion von Verpackungsabfällen und Emissionen durch wiederverwendbare Transportverpackungen und optimierte Lieferketten.
- Direktbelieferung ab Produktionsstandort zur Verlängerung der Haltbarkeit der Produkte und Verringerung vermeidbarer Lebensmittelverluste

Rechtliche Konformität und Nachhaltigkeitsstrategie

Unsere Nachhaltigkeitsarbeit orientiert sich an klaren rechtlichen Vorgaben und strategischen Leitplanken:

- Berücksichtigung der Corporate Sustainability Reporting Directive bei der Berichterstattung zur Förderung von Transparenz und Vergleichbarkeit
- Verankerung von ESG-Kriterien (Environment, Social, Governance) in der Unternehmensführung
- Nachhaltigkeit als strategische Führungsaufgabe, unterstützt durch ein ESG-Board

Tierwohl und Landwirtschaft

Unsere Lieferpartnerschaften beruhen auf klaren ethischen Prinzipien:

- Langfristige Partnerschaften ausschließlich mit österreichischen Familienbetrieben
- Keine dauerhafte Anbindehaltung – artgerechte Tierhaltung als Grundvoraussetzung
- Regelmäßige Tiergesundheitskontrollen durch unabhängige Stellen

Qualität und Ernährung

Unsere Leistungen verbinden Nachhaltigkeit mit höchster Produktqualität:

- Umsetzung geprüfter Verfahren und Standards zur Schonung von Ressourcen und Gewährleistung hoher Qualitätsansprüche
- Einhaltung strenger Hygiene- und Sicherheitsstandards durch zertifizierte Prozesse und regelmäßige Kontrollen.
- Kombination bewährter Herstellungsverfahren und nachhaltiger Innovationen
- Verringerung von Lebensmittelverlusten und erhöhte Planungssicherheit für Küchenleiter:innen durch verkürzte Lieferwege und höhere Restlaufzeiten

Soziale Verantwortung

Wir übernehmen Verantwortung für Menschen entlang der gesamten Wertschöpfungskette:

- Faire Arbeitsbedingungen entlang der gesamten Lieferkette Chancengleichheit, Gleichstellung und aktive Personalentwicklung
- Gezielte Weiterbildungsprogramme für Mitarbeitende
- Verlässliche, langfristige Zusammenarbeit mit allen Partnern

Irena Edler
Leitung Büroorganisation nöm Gast
Customer Success Manager NÖM AG
nöm Gast Lebensmittel GmbH · Murbangasse 2 · 1100 Wien
NÖM AG · Vöslauerstrasse 109 · 2500 Baden
Telefon: +43 16 88 80 60 00 · irena.edler @noem-gast.at
www.noem-gast.at · www.noem.at

Wer erlebt, mit wie viel Hingabe und Sorgfalt unsere Milchbauern tagtäglich arbeiten, erkennt schnell, was echte Regionalität bedeutet. Jede Kuh hat einen Namen, gefüttert wird natürlich – und der Weg zur Molkerei ist kurz. Es ist genau diese gelebte Nähe, die das Frischebotschafter-Programm auszeichnet: eine starke Partnerschaft zwischen NÖM, den Milchbauern und der Gastronomie.

Foto: Ben Leitner

Frische BOTSCHAFTER

Frischebotschafter der NÖM

EIN STARKES ZEICHEN FÜR REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Wer Regionalität lebt, hat mit der NÖM einen verlässlichen Partner an seiner Seite. Mit dem Programm „Frischebotschafter der NÖM" setzen engagierte Betriebe aus Gastronomie, Bäckereiwesen und Lebensmittelproduktion ein klares Zeichen: Für Herkunft, für Transparenz – und für die Zukunft unserer Landwirtschaft.

Frischebotschafter sind weit mehr als nur ein Titel. Es ist ein Bekenntnis zu einer gelebten Partnerschaft mit den Milchbauern unserer Heimat. Wer sich zertifizieren lässt, zeigt nicht nur, dass er auf hochwertige NÖM-Produkte setzt – sondern auch, dass ihm Nachhaltigkeit, Regionalität und Authentizität am Herzen liegen.

Die Vorteile sind vielfältig: Von der Kuhpatenschaft mit Zertifikat und Foto, über exklusive Einblicke in die NÖM-Molkerei, bis hin zu einem professionellen Fotoshooting mit Ben Leitner – Frischebotschafter genießen nicht nur einen echten Wissensvorsprung, sondern auch eine starke Bühne für ihre Geschichte.

Gemeinsame Inhalte auf Social Media, redaktionelle Beiträge im Frischebotschafter-Magazin, ein individuelles Unternehmensvideo und ein jährlicher 3 % Bonus auf NÖM-Produkte runden das Angebot ab. Das sichtbare Gütesiegel im Eingangsbereich oder online stärkt zusätzlich das Vertrauen Ihrer Kundinnen und Kunden.

Wer Frischebotschafter wird, lebt Verantwortung – für die Region, für die Menschen und für bewussten Genuss. //

Was ist ein Frischebotschafter?
Zertifikat für Betriebe, die sich aktiv für regionale Milchwirtschaft und Nachhaltigkeit einsetzen.

Voraussetzungen:
- … Verwendung von NÖM-Produkten
- … Transparente Herkunftskennzeichnung
- … Hervorhebung regionaler Produkte in Speisekarte oder Sortiment

Ihre Vorteile:
- … Kuhpatenschaft & Besuchsmöglichkeiten auf Bauernhöfen
- … Exklusives Fotoshooting & Videodreh
- … Social Media Kooperation & redaktionelle Beiträge
- … 3 % Jahresrabatt auf NÖM-Produkte
- … Zugang zu einem Netzwerk gleichgesinnter Betriebe

Für wen geeignet?
- … Gastronomie- und Hotelbetriebe
- … Bäckereien und Kaffeehäuser
- … Großküchen und Lebensmittelproduzenten

Ihr Nutzen:
Mehr Vertrauen, stärkere Kundenbindung, klare Differenzierung und nachhaltige Markenpositionierung.

Schlagobers mit Herkunft

QUALITÄT, FRISCHE UND VERANTWORTUNG VON DER NÖM AG UND NÖM GAST

Schlagobers ist für viele das i-Tüpfelchen auf jeder Mehlspeise – ob als Krone auf der Sachertorte, in edlen Cremes oder pur zu frischen Früchten. Doch wie entsteht dieses feine Milchprodukt, auf das kein Konditor verzichten kann? Die NÖM AG in Baden liefert nicht nur Schlagobers in höchster Qualität, sondern zeigt auch, wie regionale Herkunft, Tierwohl und nachhaltige Logistik Hand in Hand gehen. Für die tägliche, verlässliche Belieferung sorgt die nöm Gast Lebensmittel GmbH, die gastronomische Betriebe in ganz Ostösterreich betreut.

Vom Rahm zum Genuss: Die Schlagobersherstellung bei der NÖM AG

Am Anfang steht die Rohmilch – täglich frisch angeliefert von rund 2.400 Bauernfamilien aus Niederösterreich, dem Burgenland und der angrenzenden Steiermark. Alle Partnerbetriebe verpflichten sich zur Einhaltung streng definierter Tierwohl-Richtlinien, wie Laufstallhaltung, gentechnikfreier Fütterung, regelmäßiger tierärztlicher Kontrolle und Verzicht auf Anbindehaltung.

In einem Zentrifugalseparator wird die Milch in Magermilch und Rahm getrennt. Der Rahm – der fettreiche Anteil – bildet die Basis für das hochwertige NÖM-Schlagobers. Je nach Verwendungszweck wird der Fettgehalt eingestellt, klassisch bei 36 %.

Für optimale Haltbarkeit und Schlagfähigkeit wird der Rahm schonend pasteurisiert und homogenisiert. Anschließend erfolgt die rasche Abkühlung auf 4 °C und die hygienische Abfüllung in Becher oder Großgebinde – bereit für die Auslieferung am nächsten Tag.

nöm Gast Lebensmittel GmbH – Frische, auf die man bauen kann

Die nöm Gast Lebensmittel GmbH, eine 100 %ige Tochter der NÖM AG, übernimmt die tägliche Zustellung an Gastronomiebetriebe, Hotels, Bäckereien, Konditoreien, Großküchen, Spitäler und Pflegeeinrichtungen – zuverlässig, flexibel und professionell.

Bereits ab einem Bestellwert von 80 Euro erfolgt die Lieferung – täglich, temperaturgeführt und unter Einhaltung der lückenlosen Kühlkette. Modernste Logistiksysteme, qualifiziertes Fahrpersonal und kurze Wege garantieren maximale Produktsicherheit und Frische.

Kurze Wege, große Wirkung – Frische durch Regionalität

Dank der zentralen Lage in Baden können die Liefergebiete Wien, Niederösterreich, das Burgenland und die Steiermark schnell und effizient versorgt werden. Diese kurzen Transportstrecken reduzieren nicht nur CO_2-Emissionen, sondern garantieren auch eine außergewöhnliche Frische und Planbarkeit für die Kundschaft.

Transparenz & Rückverfolgbarkeit von der Kuh bis zur Küche

Jede Lieferung ist vom Bauernhof bis zum Kunden lückenlos rückverfolgbar. Diese Transparenz schafft Vertrauen – vor allem in der Gastronomie, wo Qualitätssicherheit und Herkunft eine zentrale Rolle spielen. Kontrollierte Tierhaltung, geprüfte Produktionsprozesse und dokumentierte Kühlketten bilden die Basis dieser Verlässlichkeit.

Nachhaltig und praktisch – Rücknahme der Großgebinde

Ein besonderes Plus im Sinne der Nachhaltigkeit: Leere Großgebinde werden nach grober Reinigung durch den Kunden bei der nächsten Lieferung wieder retourniert.

Dieses System bietet gleich mehrere Vorteile:

- Reduziertes Verpackungsaufkommen und weniger Entsorgungsaufwand
- Kosteneinsparung für den Kunden durch vermiedene Müllentsorgung
- Ressourcenschonung durch Wiederverwertung oder fachgerechtes Recycling
- Mehr Platz: In innerstädtischen Betrieben, wo Lagerfläche knapp und teuer ist, entfällt die Lagerung leerer Behälter – ein echter Vorteil in der täglichen Betriebslogistik

Damit leistet nöm Gast nicht nur einen ökologischen Beitrag, sondern auch einen praktischen Mehrwert für jede Küche und Backstube.

Qualität, Regionalität und Verantwortung in jedem Becher

Ob als Basis für feine Cremes in der Konditorei, zum Verfeinern in der Großküche oder pur in der Gastronomie – das Schlagobers der NÖM AG überzeugt durch Frische, Qualität und regionale Herkunft.

Gemeinsam mit der nöm Gast Lebensmittel GmbH sorgt das Unternehmen täglich für verlässliche Versorgung, gelebte Nachhaltigkeit und Partnerschaft auf Augenhöhe. //

Foto: elements.envato.com | wirestock

Foto: envato.elements.com

Prickelnder Sommergenuss

FRIZZANTE ERFRISCHT DIE WARME JAHRESZEIT

Frizzante steht für entspannten Genuss, für Leichtigkeit und Lebensfreude – und genau das macht ihn in der warmen Jahreszeit so beliebt. Er vereint Frische, Frucht und ein Hauch von Eleganz in einem Glas und ist damit der ideale Begleiter für unbeschwerte Sommermomente. Egal ob pur oder kreativ interpretiert – Frizzante bringt den Sommer zum Prickeln.

Der elegante Sommerklassiker

Wenn die Temperaturen steigen, die Sonne länger scheint und das Leben sich wieder mehr im Freien abspielt, wächst die Lust auf leichte, erfrischende Getränke. Genau in diese Stimmung passt Frizzante perfekt – ein halbsprudelnder Perlwein, der sich in den letzten Jahren zu einem echten Sommerklassiker entwickelt hat.

Ob als eleganter Aperitif auf der Terrasse, als Begleiter zu leichten Vorspeisen oder als unkomplizierter Abschluss eines lauen Abends: Frizzante begeistert durch seine angenehme Leichtigkeit, seine feine Perlage und seinen fruchtigen Charakter.

Was genau ist Frizzante eigentlich?

Im Unterschied zum stärker perlenden Sekt (italienisch: Spumante) enthält Frizzante weniger Kohlensäure – was ihn sanfter und bekömmlicher macht. Oft ist er auch im Alkoholgehalt etwas niedriger, was ihn besonders in der warmen Jahreszeit so beliebt macht. Er wirkt lebendig, frisch und dennoch unaufdringlich – genau das, was viele sich von einem Sommergetränk wünschen.

Durch seine zurückhaltende Spritzigkeit wirkt Frizzante oft eleganter als klassische Schaumweine, lässt aber dennoch die gewünschte Frische und Fruchtigkeit nicht vermissen.

Vielfalt im Glas

Die Auswahl an Frizzante-Sorten ist groß – und bietet für nahezu jeden Geschmack das Passende. Vom klassischen weißen Frizzante mit feiner Zitrusnote über zartfruchtigen Rosé bis hin zu aromatisierten Varianten mit Holunderblüte, Pfirsich oder roten Beeren reicht die Bandbreite. Besonders an heißen Tagen wirken diese fruchtigen Interpretationen wie ein spritziger Frischekick – leicht gekühlt ein echtes Sommer-Highlight.

Auch die Kombination mit saisonalen Speisen gelingt mühelos: Frizzante passt hervorragend zu Salaten, Antipasti, Fischgerichten oder sommerlichen Pasta-Kreationen.

Tipp aus der Gastronomie

Viele Gastronomen setzen im Sommer bewusst auf Frizzante – nicht nur als puren Aperitif, sondern auch als Basis für kreative Sommerdrinks. Mit ein paar Eiswürfeln, frischen Früchten und einem Zweig Minze wird aus dem Perlwein im Handumdrehen ein erfrischender Aperitif, der optisch wie geschmacklich begeistert.

Auch in Kombination mit einem Spritzer Soda, etwas Aperol oder Holundersirup entstehen unkomplizierte, leichte Cocktails, die sich ideal für Gartenpartys oder laue Abende auf der Terrasse eignen. //

Sonne im Glas,
Frizzante im Herzen.

Frizzante im Sortiment von nöm Gast

Natürlich finden Sie bei nöm gast ausgewählte Frizzante-Varianten für Ihre Getränkekarte. Sprechen Sie unser Team gerne an – wir beraten Sie individuell und liefern wie gewohnt frisch und zuverlässig.

Life is better with bubbles.

Rosner Unger
Frizzante weiß
vom Weißburgunder
0,75 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 63164

11,5 vol%
Strahlend klar, zitronengelb mit grünen Reflexen. Frische Aromen von Zitrone, Grapefruit und Golden Delicious. Trocken, lebendig, mit Zitronennote, Physalis, Birne und feiner Restsüße.

Rosner Unger
Frizzante rosé
von Zweigelt/Blauburger
0,75 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 63165

11,5 vol%
Eine frische, animierende Säurestruktur mit einer angenehmen dezenten Perlage, sehr bekömmlich im Abgang,
Die leichte Süße macht den Frizzante zu einem perfekten Sommer Aperitif.

Schmidt
Frizzante
0,75 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 63125

12,0 vol% | trocken
Zartes Rosengehölz, feine Perlage, leichtfüßige Frische, ausbalanciertes Trinkerlebnis der prickelnden Art. Besonders geeignet als Aperitif sowie ein perfekter Begleiter zu Salaten und Meeresfrüchten.

Rosner Unger
FrizzantU
von der Isabella Traube
0,75 l
BE=Flasche
Art.-Nr. 63163

11,5 vol%
Typisch für den Uhudler ist sein Geschmack, der an Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren erinnert und eine deutliche Säure im Abgang aufweist.

Was gehört in einen Frizzante-Cocktail?

JE NACH REZEPT UND PERSÖNLICHEM GESCHMACK
KÖNNEN DIE ZUTATEN FÜR FRIZZANTE-COCKTAILS STARK VARIIEREN.
DENNOCH GIBT ES EINIGE TYPISCHE KOMPONENTEN.

Typische Komponenten

Frizzante-Wein
Ob Prosecco, Asti Spumante oder ein anderer moussierender Weißwein – das prickelnde Fundament darf nicht fehlen.

Liköre
Für aromatische Tiefe sorgen Klassiker wie Aperol, Campari, Limoncello oder Orangenliköre.

Fruchtsäfte & Pürees
Ob Orangensaft, Erdbeermark oder Pfirsichpüree – Frucht verleiht dem Cocktail Frische und Farbe.

Soda oder Tonic
Für zusätzlichen Sprudel und eine leichtere Note.

Frische Kräuter & Früchte
Minze, Basilikum, Zitruszesten oder Beeren machen optisch und geschmacklich Eindruck.

Sirupe
Besonders Holunderblütensirup oder Zuckersirup geben Süße und Aroma.

Eiswürfel
Für die perfekte Erfrischung dürfen sie nicht fehlen.

Beliebte Frizzante-Cocktailkreationen

Ein paar bekannte Beispiele, die zeigen, wie vielseitig Frizzante eingesetzt werden kann:

Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und ein Spritzer Soda – ein moderner Klassiker.

Aperol Spritz
Aperol, Frizzante und Sodawasser – bekannt für seine orange Farbe und bittersüßen Geschmack.

Bellini
Ein eleganter Mix aus pürierten weißen Pfirsichen und Prosecco.

Rossini
Der beerige Bruder des Bellini – mit Erdbeermark statt Pfirsich.

Sgroppino
Ein Dessertcocktail aus Frizzante, Wodka und Zitronensorbet – cremig und frisch zugleich.

Spritz Veneziano
Eine kräftigere Variante des Spritz mit Campari statt Aperol.

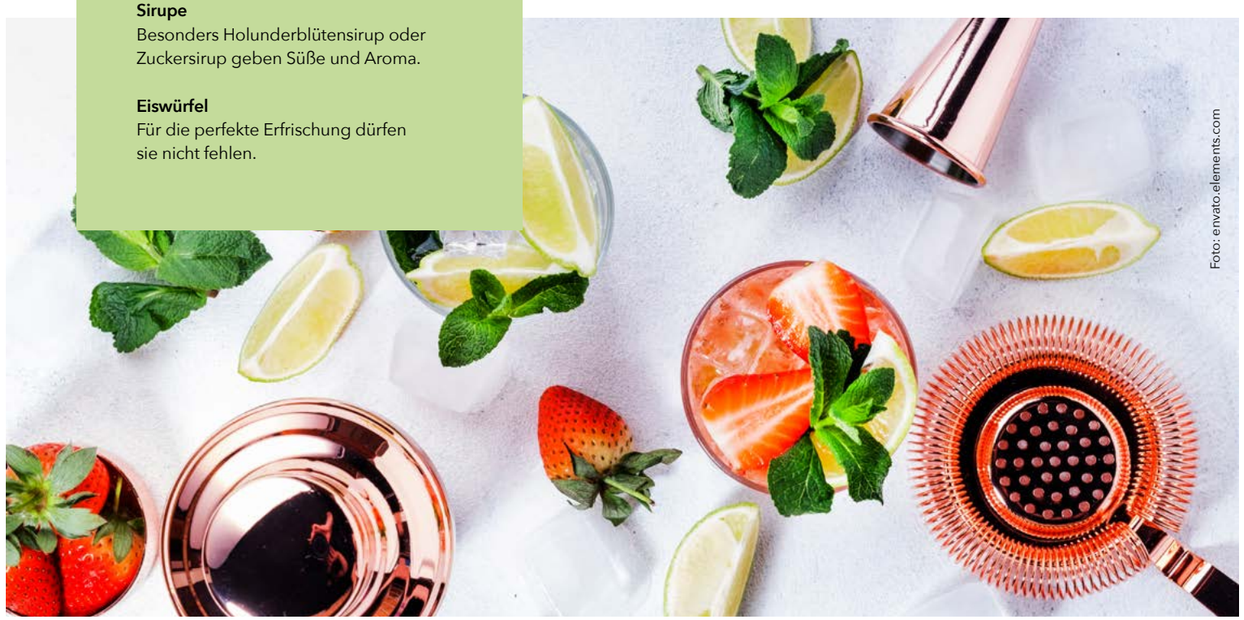


Foto: envato.elements.com

Vom Bauernhof im Innviertel mitten ins Herz von Wien

WIE DAS FARM-TO-TABLE-BRUNCHLOKAL ÄHRLICH MIT EIGENER BÄCKEREI TRADITION, REGIONALITÄT UND UNTERNEHMERGEIST VEREINT.

Foto: Susanne Auer

Im Bild: Kulturmanagerin Johanna Möslinger (links) und Foodjournalistin & Agrarökonomin Bianca Blasl (rechts)

Ährlich auf einen Blick

Farm-to-Table Brunch, Brot & mehr
Wasagasse 28
1090 Wien

Öffnungszeiten:
Mittwoch – Freitag 8:00-14:30 Uhr
Samstag & Sonntag 8:30-14:30 Uhr

Besonderheiten:
Zutaten direkt vom familieneigenen Bauernhof im Innviertel
100 % hausgemacht – ohne Zusatzstoffe
Saisonal & regional
Nachhaltiger Betrieb mit Solarstrom und Rapsöl-Traktoren

www.aehrlich.at

Ein Duft von Heimat im 9. Bezirk

Mitten im 9. Wiener Gemeindebezirk, in der Wasagasse 28, hat sich ein kleines, feines Unternehmen mit großer Wirkung etabliert: das Farm-to-Table-Brunchlokal mit eigener Bäckerei Ährlich. Wer das liebevoll eingerichtete Geschäftslokal betritt, taucht sofort ein in eine Atmosphäre, die gleichermaßen an einen Bauernhof im Innviertel wie an eine moderne Wiener Manufaktur erinnert. Der Duft von frischem Brot liegt in der Luft, das Interior verbindet rustikale Gemütlichkeit mit urbanem Design, und spätestens beim ersten Bissen wird klar: Hier wird nicht einfach gebacken – hier wird Haltung gezeigt.

Farm-to-Table mit Handschlagqualität

Hinter dem Konzept stehen die Kulturmanagerin Johanna Möslinger, die mit Ährlich ein kompromisslos ehrliches Lebensmittelhandwerk in die Stadt gebracht hat und die Foodjournalistin & Agrarökonomin Bianca Blasl, die das Ährlich führt. Die Zutaten für Brote, Gebäcke und Speisen stammen nahezu ausschließlich vom familieneigenen Bauernhof im oberösterreichischen Innviertel oder von ausgewählten Partnerbetrieben aus der Region. Vom Getreide über Milchprodukte bis hin zu Obst und Gemüse – alles wird saisonal gedacht, transparent bezogen und traditionell verarbeitet. Zusatzstoffe, Fertigmischungen oder Enzyme sucht man hier vergeblich.

Nachhaltigkeit als Selbstverständnis

Doch Ährlich ist weit mehr als ein gutes Lokal. Das Unternehmen steht beispielhaft für eine neue Generation von Betrieben, die Landwirtschaft, Gastronomie und unternehmerische Verantwortung miteinander verknüpfen. Mit einer klaren Haltung zu Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität ist Ährlich nicht nur ein kulinarischer Geheimtipp, sondern auch ein unternehmerisches Erfolgsmodell. Solarenergie, ressourcenschonender Betrieb am Hof, Transport mit Rapsöl-Traktoren – hier wird Umweltschutz nicht als Marketingmaßnahme verstanden, sondern als Selbstverständlichkeit gelebt.

Qualität, die man schmeckt

Das Ergebnis sind Produkte, die sowohl geschmacklich als auch konzeptionell überzeugen: Roggenmischbrot, Paradeis-Brioche, Kipferl oder die Mohnkrone – alle mit spürbarer Sorgfalt hergestellt. Auch das Brunchangebot ist bemerkenswert: Ob das „Ährlich Frühstück", die vegane Variante mit Kürbis und Roter Rübe oder eine herzhafte Innviertler Jause – jedes Gericht erzählt die Geschichte seiner Herkunft.

Erfolgsmodell mit Zukunft

Dass das Konzept funktioniert, zeigen die zahlreichen positiven Medienberichte und die hohe Kundenfrequenz – vor allem am Wochenende. Wer einen Platz ergattern will, sollte früh kommen oder rechtzeitig reservieren. Denn bei Ährlich genießt man nicht nur gutes Essen, sondern auch das gute Gefühl, Teil eines durchdachten Ganzen zu sein. Ein Besuch lohnt sich – für alle, die bewussten Genuss schätzen, regionale Wertschöpfung unterstützen wollen und erleben möchten, wie bäuerliches Handwerk in die Stadt übersetzt werden kann. Die Bäckerei Ährlich ist ein Fenster ins Innviertel. Und ein Vorbild dafür, wie ehrliches Wirtschaften heute aussehen kann. //

Fotos: Johanna Möslinger

Frozen Yogurt Bowl mit Beeren, Granola & Minze

DER SOMMERKLASSIKER FÜR FRÜHSTÜCK, DESSERT ODER ALS SNACK ZWISCHENDURCH

Wenn die Temperaturen steigen, wird Genuss am besten eiskalt serviert. Diese Frozen Yogurt Bowl ist leicht, erfrischend und unglaublich wandelbar – ob klassisch mit Beeren, exotisch mit Mango oder nussig mit Honig und Walnüssen. Ideal für Cafés, Kantinen und Frühstücksbuffets!

Foto: pexels.com

Kleiner Ursprung, großer Hype: Die Geschichte von Frozen Yogurt

Frozen Yogurt – oder „FroYo" – wurde in den 1970er Jahren in den USA erfunden. Inspiriert vom klassischen Speiseeis, aber auf Basis von Joghurt, suchten Produzenten nach einer leichteren, fettärmeren Alternative. Die erste große Marke war „Humphrey Yogart" in Kalifornien, später eroberten Ketten wie TCBY („The Country's Best Yogurt") mit Self-Serve-Konzepten den Markt.

Der Boom begann in den 1980ern – zuerst in den USA, dann in Südkorea und Europa. Heute ist Frozen Yogurt nicht nur ein Trendprodukt, sondern fixer Bestandteil vieler Frühstücks- und Dessertkarten. Sein Erfolg? Weniger Fett, probiotische Wirkung – und unendliche Topping-Möglichkeiten.

Zutaten

(für ca. 8 Portionen)

Für die Frozen Yogurt Basis:
800 g NÖM Naturjoghurt 3,5 %
200 ml NÖM Schlagobers
2–3 EL Honig oder Agavendicksaft
1 TL Vanilleextrakt (optional)

Für das Topping:
Frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
Selbstgemachtes Granola oder Knuspermüsli
Gehackte Minze
Etwas Honig zum Beträufeln
Essbare Blüten für die Deko (optional)

Verfeinerungstipp:

Ein Spritzer frischer Zitronensaft und etwas Zitronenschale bringen eine feine Frische ins Frozen Yogurt und harmonieren perfekt mit den Beeren. Wer es gerne süßer mag, gibt einfach einen zusätzlichen Esslöffel Honig oder Agavendicksaft in die Joghurtmasse – kalte Desserts vertragen ruhig ein wenig mehr Süße!

Zubereitung

1. Frozen Yogurt zubereiten:
Joghurt, Schlagobers, Honig und Vanilleextrakt gut verrühren. In einer Eismaschine ca. 30-40 Minuten gefrieren lassen. Alternativ: Masse in ein flaches Gefäß füllen, ins Gefrierfach geben und alle 30 Minuten gut durchrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 3 Stunden).

2. Anrichten:
Den Frozen Yogurt in Schüsseln oder Gläser portionieren. Mit Beeren, Granola und frischer Minze garnieren. Ein kleiner Honigfaden oder ein Hauch Zitronenzeste machen die Bowl noch feiner.

Foto: pexels.com

So gelingt's garantiert:
Tipps & Tricks rund um Frozen Yogurt

Frozen Yogurt ist nicht nur leicht und herrlich erfrischend, sondern auch wunderbar wandelbar. Mit nur wenigen Zutaten zaubert man im Handumdrehen ein fruchtiges Dessert für die ganze Familie – perfekt für warme Tage!

Cremigkeit statt Kristalle:
Wer keinen Eismaker hat, sollte die Joghurtmasse während des Gefrierens alle 30 Minuten kräftig durchrühren – so wird das Frozen Yogurt schön cremig.

Schneller Genuss:
In kleinen Förmchen oder Eis-am-Stiel-Formen gefroren, ist Frozen Yogurt nach ca. 3–4 Stunden fertig. Ideal für heiße Tage!

Topping-Tipp:
Statt Granola passen auch gehackte Nüsse, karamellisierte Mandeln oder ein Schuss Fruchtpüree perfekt dazu.

Lust auf Abwechslung?
Probiere eine exotische Variante mit pürierter Mango, ein bisschen Limettensaft und Kokosflocken – oder ein Schoko-Twist mit Kakaopulver und dunklen Schokostückchen. //

Fotos: envato.elements.com

Desserta Hellas
Feta laktosefrei
PK=150 g
Artikelnr. 55580

Schärdinger
Mozzarella light 27 %
PK=125 g
Artikelnr. 55579

Schärdinger
Mozzarella 45 %
PK=125 g
Artikelnr. 55578

Cake it easy!

ÖGVS | Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH
KUNDEN CHAMPION 2025
MARKEN-MONITOR ÖSTERREICH
HERAUSRAGEND
QUALITÄT
Umfrage 03/25, Top 20%, segmentübergreifend, ögvs.at/7918

Kuh-R-Code scannen!

nöm
Bleib frisch.

BESTELLEN SIE JETZT ONLINE BEI NÖM GAST!

Entdecken Sie die Vorteile der Online-Bestelllösung:

- Schnell, bequem, jederzeit verfügbar
- Klare Produktübersicht
- Zeitersparnis durch einfache Nachbestellungen
- Exklusive Aktionen und Bestellübersicht

Registrieren Sie sich jetzt unter
https://noem-gast.at/orderlion

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