

Früchtchen

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 14 / JÄNNER 2026

IN MEMORIAM ELFRIEDE MAYER

Ein Nachruf auf unsere
Firmengründerin

Seite 6

NEU IN UNSEREM SORTIMENT

Kühlverpackungen
& Tierwohlprodukte

Seite 13

Firmen- übergabe

Mit Hakon Pichler
in die Zukunft

Seite 4

**DAS BRINGT
IHNNEN 2026**
Seite 3

**KURZ &
BÜNDIG**
Seite 8

**KUNDEN-
VORSTELLUNG**
Seite 12

**UNSERE
PRODUKTE**
Seite 16

**UNSER
TEAM**
Seite 30



Ein Jahr der Veränderungen und des Abschiednehmens!

Unglaublich (damit begann auch mein Artikel im Vorjahr), was in einem Jahr alles geschehen kann. Und ja, dieses Vorwort wird auch mein Letztes als Geschäftsführer sein. Aber mal von vorne: Das Jahr 2025 begann wie jedes davor, das Heute zeichnete sich noch nicht wirklich ab. Zum damaligen Zeitpunkt mussten wir uns mit stark steigenden Kakaopreisen abgeben und mit der Frage, wie wir diese einigermaßen erträglich machen konnten. Mit einer leicht angepassten Rezeptur und mit den preisgünstigen SI-Sorten ist es uns gelungen, die Jahremengen konstant zu halten.

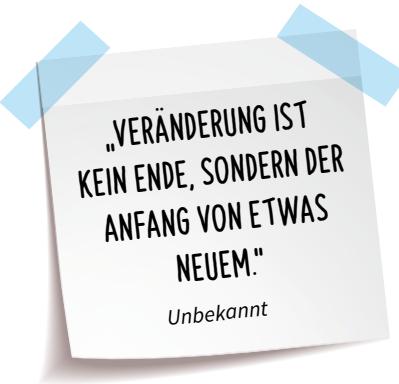
Dafür ein großes Danke an Sie, liebe Kundinnen und Kunden, dass wir mit Ihrer Treue ein konstant gutes Geschäftsjahr abschließen konnten. In Zeiten, in denen viele Unternehmen zu kämpfen haben bzw. Insolvenz anmelden müssen, in denen viele Bereiche stagnieren und rückläufig sind, können wir dafür gar nicht dankbar genug sein!

Im März, auf der AB HOF-Messe in Wieselburg, kamen wir an einem ruhigen Vormittag mit einem guten Bekannten vom LMTZ Wieselburg auf Elfriede Mayer und mit unserer Tochter Sandra auf die Frage zur Weiterführung der Firma zu sprechen. Im Kopf hatten wir da schon die sich intensivierenden Gespräche mit Hakon Pichler und auch, dass es diesmal für Silvia und Sandra damit wahrscheinlich die letzte Messe sein würde. Ein bisschen Wehmut machte sich breit...

Als Hakon Pichler Mitte Mai mit seiner Logivise GmbH die Finanzierung gesichert hatte, wurde es für uns ernst und das noch vor nicht einmal einem Jahr Undenkbare wurde wahr: Am 11. Juni unterschrieben wir die Verträge und das Familienunternehmen, welches wir in zweiter Generation seit 2006 aufgebaut haben, wurde mehrheitlich in neue Hände übergeben. Ein sehr emotionaler Tag!

Sehr entspannt feierten wir Ende Juni bei herrlichem Hochsommerwetter in Graz Sandras Abschluss der Meisterklasse der Modeschule und auch unsere Seniorchefin Elfriede Mayer war gut gelaunt wie immer bei der Zeugnisverleihung dabei. Dass Freude und Trauer sprichwörtlich nah bei einander liegen, zeigte sich eine Woche später, als Frieda (wie wir sie nannten) ihrem schweren Schlaganfall erlag.

Die Zeit danach war geprägt vom „wieder in die Spur finden“, gegenseitigem Kennenlernen und einigen Adaptierungen im Unternehmen. Hakon Pichler begann neue Projekte umzusetzen (einige davon werden in diesem Früchtchen vorgestellt) und das gemeinsame Ziel, das Unternehmen gut weiterzuentwickeln, wurde kontinuierlich verfolgt. So werden heuer auch einige Neuerungen auf Sie zukommen.



„VERÄNDERUNG IST
KEIN ENDE, SONDERN DER
ANFANG VON ETWAS
NEUEM.“

Unbekannt

Wir stellen erstmals auf der Messe FRUCHTWELT BODENSEE in Friedrichshafen in Deutschland aus und ab März wird ein Meilenstein umgesetzt: wir ersetzen unser doch schon schwerfällig gewordenes ERP-System GLOBEMANAGER durch das neue ERP- und in weiterer Folge auch CRM-System OODOO. In dem Zuge wird es auch eine Umstellung von der aktuellen Kilogramm- auf Einheitenverrechnung geben (weitere Infos in Kurz & Bündig). Im Laufe dieses Jahres wird dann dieses System noch um einen neuen Webshop mit zeitgemäßen Zahlungsmethoden erweitert. Im Produktbereich erweitern wir unser Portfolio um Tierwohlprodukte für Nutztiere sowie um Kühlverpackungen für den Detailversand von Direktvermarkterprodukten.

Nachdem im Vorjahr der Kakao der Preistreiber war (aktuell hat sich die Lage etwas entspannt), sind es heuer die roten und blauen Früchte – allen voran die Heidelbeeren – welche einen immensen Preissprung nach oben machen. Diesbezüglich planen wir einige Anpassungen im ersten Quartal (siehe Kurz & Bündig). Generell zeigt sich, dass die in den letzten Jahren zunehmenden weltweiten Wetterkapriolen die Ernten immer unberechenbarer machen und so diese extremen Preisschwankungen zum Standard werden.

Auch bei den anderen Kosten ist eine Entspannung nicht in Sicht. Erwähnen möchten wir diesmal nur die volatilen Energiepreise und die stark gesunkenen Einspeisetarife unserer Stromerträge der PV-Anlage. Selbst wenn wir das letzte Drittel Strom effizient selber verbrauchen möchten, ist es heutzutage sehr schwer möglich Firmen zu finden, welche dies fachgerecht und in einem akzeptablen Zeitrahmen umsetzen. Von moderaten Preisen gar nicht zu sprechen...

Zur Aufklärung meines eingangs erwähnten „letzten Vorworts“ sei erwähnt, dass ich, Andreas Geyer, mit Ende Juli meine Geschäftsführertätigkeit niederlege und Hakon Pichler danach eigenständig die Mayer & Geyer GmbH weiterführen wird. Nach 20 Jahren als Geschäftsführer freue ich mich auf weniger Verantwortung und auf etwas mehr freie Zeit für die angenehmen Dinge des Lebens. Als Ansprechpartner bleibe ich Ihnen allen aber noch gerne bis Juni 2029 erhalten.

Abschließend möchten wir uns auch sehr herzlich bei unseren Mitarbeitern bedanken. Sie geben täglich ihr Bestes und das in einer sehr intensiven Zeit. Es freut und beruhigt uns, dass der Übergang so reibungslos gelungen ist und, dass Hakon Pichler uneingeschränkt unterstützt wird.

Wir danken allen für die gute Zusammenarbeit und wünschen alles Gute, Gesundheit und viel Erfolg in diesem Jahr!

Andreas & Silvia Geyer

Das erwartet Sie 2026



20. – 22. Februar

Die FRUCHTWELT BODENSEE in Friedrichshafen, D

Internationale Fachmesse für Erwerbsobstbau, Destillation und Agrartechnik. Da auch die Direktvermarktung nicht zu kurz kommt, sind wir heuer erstmals dabei. Sie finden uns in der Halle B 4 am Stand 120. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne zwei Freikarten zu. Nähere Infos zur Messe auf www.fruchtwelt-bodensee.de



6. – 9. März

Die AB HOF-Messe Wieselburg

Europas größte Messe für bäuerliche Direktvermarktung. Wir freuen uns wieder auf interessante Gespräche mit Ihnen sowie auf die österreichische Schulmilchtagung am ersten Messetag. Sie finden uns in der Mitte der Halle 3 am Stand 318. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne wieder zwei Freikarten zu. Nähere Infos zur Messe auf www.abhof.com

Ab dem 1. Oktober als WINTERSAISON-SORTEN erhältlich

346259 FZ BRATAPFEL (Apfelstrudel)

410896 FZ BRATAPFEL (Apfelstrudel) kba
mit BIOLAND-Zucker

900000 FZ KASTANIE kba mit BIOLAND-Zucker

380143 FZ KIRSCH APFEL ZIMT kba
mit BIOLAND-Zucker

343760 ZB ZIMTSTERN

Seite 8



BETRIEBSURLAUBE

Im ruhigen Urlaubsmontag August genießen wir unseren **Sommerurlaub von 10. – 16. August**. Zusätzlich gilt: Versand nur am Montag und Dienstag, die Freitage (7., 21., 28.8.) bleiben geschlossen.

Ein verlängertes Wochenende gönnen wir uns an den **Fenstertagen 15. Mai und 5. Juni**.

Unser **Weihnachtsurlaub** ist von
23. Dezember 2026 bis 3. Jänner 2027.



Ab dem 1. April als SOMMERSAISON-SORTEN erhältlich

403051 FZ APFEL KIWI MELONE

444362 FZ PINK GRAPEFRUIT GUAVE

Seite 8

29. Mai

KUNDENVERANSTALTUNG in Albersdorf/Gleisdorf

Wir laden alle interessierten Kundinnen und Kunden zu einem Treffen und dem gemeinsamen Austausch an unserem Firmenstandort in Albersdorf/Gleisdorf ein. Es erwarten Sie: Verkostung neuer Fruchtzubereitungssorten, Vortrag, spannende Diskussionen und Gespräche.

Seite 11

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Mayer & Geyer GmbH

Geschäftsführer Andreas Geyer, Hakon Pichler

Rupert-Gutmann-Straße 6

A-8200 Albersdorf/Gleisdorf

Telefon: (+43) 03112 / 62333-0, Fax: -20

Mail: office@mayergeyer.at

Web: www.mayergeyer.at

Auflage: 300 Stück, Digitalversand

Produktion und Texte: Andreas und Silvia Geyer,
Barbara Reitbauer, Hakon Pichler

Layout: Icono Werbeagentur, Weiz

Druck: Medienfabrik, Graz

Fotos: Adobe Stock, Tamara Bartl, Bernhard Bergmann,
Bio Austria, Bioland, EU, Fotolia, Foto Fischer Graz,
iStock, Mayer & Geyer GmbH, Messe Friedrichshafen,
Messe Wieselburg, Privat, Savetis, Shutterstock, Supaso,
unsplash Abigail Lynn, Oliver Wolf

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

© Jänner 2026 – Mayer & Geyer GmbH

Mit neuem Partner in die Zukunft

Hakon Pichler wird neuer Mehrheitseigentümer

„IRGENDWANN MUSS
MAN SICH ENTSCHEIDEN,
OB MAN NUR EINE SEITE
UMBLÄTTERT ODER EIN GANZ
NEUES BUCH ANFÄNGT.“
Unbekannt



Dieses Zitat gibt die Komplexität, die Andreas und Silvia Geyer die letzten Jahre begleitet hat, gut wieder. Einerseits konnten sie sehr stolz auf das Unternehmen sein, welches damals am 1. Jänner 1998 als Ing. J. & E. Mayer OEG von den (Schwieger-)Eltern Josef und Elfriede Mayer in einem kleinen Kellerbüro gegründet wurde und sie dann seit 2006 in zweiter Generation weiter aufgebaut haben. Die heutige Mayer & Geyer GmbH hat sich in diesen 27 Jahren mit mittlerweile vier Mitarbeitern und eigenem Firmengebäude zu einer kleinen, aber feinen Fixgröße am Fruchtzubereitungsmarkt entwickelt. Das Bestreben, die Welt der Direktvermarktung mit erstklassigen, in Österreich hergestellten Fruchtzubereitungen zu bereichern, hat sich mehr als erfüllt. Andererseits wurde ihnen die Verantwortung, dass es einer Weiterentwicklung und guten Übergabe an die nächste Generation bedarf, in den letzten Jahren immer mehr bewusst.

Dabei wurde vor allem an die älteste Tochter Sandra Geyer gedacht, die Ambitionen für die Weiterführung hegte und daher über ein Jahr lang mitarbeitete und so das Unternehmen besser kennenlernenleerte.

Aber wie das Leben so spielt, kam alles anders: Als ehemalige Absolventin der Modeschule Graz tat sich für sie die Möglichkeit auf, dort eine Meisterklasse mit anschließender Meisterprüfung für das Damenkleidermachergewerbe zu besuchen bzw. abzulegen. Man erkannte rasch, dass dies ihre wahre Leidenschaft war und das Familienunternehmen nicht mehr an erster Stelle stand. Mittlerweile ist Sandra Meisterin und neben der selbständigen Tätigkeit, bei der sie sich auf Trachtenmode spezialisiert hat, arbeitet sie

auch für ein Antiquitätengeschäft, wo ihre Expertise bei alten Stoffen gefragt ist, mit denen weltweit gehandelt wird.

Nach dieser Entscheidung mussten sich die Eigentümer neu orientieren und nach Alternativen umsehen. Letztendlich stellte es sich als Glück heraus, dass der Kontakt zu Hakon Pichler nie ganz abgebrochen ist. Herr Pichler wird einigen von Ihnen ja noch bekannt sein, war er doch von 2013 bis 2017 Teil unseres Teams, bevor er sich berufsbegleitend zum Studium des Handelsmanagements an der FH Wien entschlossen hat und neue Wege im Logistikbereich gegangen ist. Zuletzt war er als Geschäftsführer/CEO bei einem steirischen Fulfillment-Unternehmen tätig. Als sich dann bei ihm im Frühsommer 2024 der Wunsch nach Veränderung breit machte, ergab ein gutes Gespräch das nächste und so wurden bis ins Frühjahr letzten Jahres einige Varianten der Weiterführung angedacht, wieder verworfen, konkretisiert und mit 11. Juni 2025 fixiert.

So dürfen wir Sie nun auch auf diesem Wege mit Freude informieren, dass wir mit Hakon Pichler einen neuen Partner und Nachfolger an unserer Seite haben. Im Zuge dieser Partnerschaft hat die Logivise GmbH, deren Geschäftsführer Hakon Pichler ist, die Mehrheitsanteile an der Mayer & Geyer GmbH übernommen. Wir sind überzeugt, dass

Hakon Pichler unser Unternehmen bereichert und mit tollen Ideen sowie vollem Elan weiter ausbaut. Durch die gemeinsamen Expertisen können wir die vielen Herausforderungen besser bewältigen und Synergien in den Bereichen Marketing, Logistik, Administration und Digitalisierung optimal nutzen. Einige Projekte befinden sich schon in der Umsetzung (Umstellung ERP-System) bzw. werden in diesem FRÜCHTCHEN schon vorgestellt (Kühlverpackungen, Zeolith- und Tierwohlprodukte).



Die Geschäfte werden Andreas Geyer und Hakon Pichler bis Ende Juli 2026 gemeinsam führen, damit eine gute Einarbeitung und Übergabe gewährleistet ist. Ab August 2026 wird Hakon das Unternehmen eigenständig weiterführen. Einige von Ihnen haben Hakon in den letzten Monaten schon kennengelernt, bei den bevorstehenden Messen haben Sie weitere Gelegenheit dazu. Danach werden Andreas und Hakon noch dem einen oder anderen von Ihnen einen Besuch abstimmen, um Hakon auch persönlich vorzustellen.

Mit Übergabe des Unternehmens ist Silvia Geyer aus dem operativen Geschäft ausgeschieden. Seit jeher mit viel Bewegungsdrang ausgestattet, hat es sie schon immer in die Natur hinausgezogen. Schon neben Ihrer Tätigkeit im Unternehmen hat sie sich leidenschaftlich im Fitness- und Gesundheitsbereich weitergebildet. Neben den regelmäßigen Pilateskursen ist sie auch als selbstständige Trainerin bzw. Coach in den Bereichen MoveNat, Biokinematik und Immunsignatur aktiv. Durch diese neuen Aufgaben ist ihr der Abschied sicher leichter gefallen. Beratend wird sie uns in heiklen Fragen weiterhin unterstützen.



Andreas Geyer bleibt dem Unternehmen noch einige Jahre erhalten. Bis zu seiner Pensionierung steht er gerne weiter als Ansprechpartner und Berater zur Verfügung und wird im Hintergrund in der Verwaltung tätig sein. Auf die Frage hin, wie man damit umgeht, sagt er:

„Nun, leicht gefallen ist uns dieser Schritt sicher nicht, so ehrlich muss man sein. Aber die Zeiten haben sich dermaßen geändert, dass einem Jahr für Jahr immer mehr abverlangt wird. Vom Zeiteinsatz bis zur Verantwortung, den Kunden, Partnern, Mitarbeitern und ja, auch den Banken gegenüber. Ich merke, dass die Belastungsgrenze erreicht ist und, dass die angenehmen Dinge immer mehr zu kurz kommen. So gesehen freue ich mich auf mehr Freizeit und nach dem Motto ‚Lebenszeit kann man nicht kaufen‘ werde ich diese nutzen und sobald mir auch staatlich die Möglichkeit dazu geboten wird, in Pension gehen.“

Nachdem seit der Übergabe nun schon einige Monate vergangen sind, werden Sie uns, liebe Kundinnen und Kunden sowie Geschäftspartner, bestätigen, dass nach außen hin „alles beim Alten“ geblieben ist. Selbstverständlich stehen Ihnen auch weiterhin alle Ihnen vertrauten und von uns geschätzten Mitarbeiter/innen zur Verfügung.

Die Mayer & Geyer GmbH freut sich darauf, ihren Erfolg auch in Zukunft weiterzuführen.



Hakon Pichler im Portrait

Hakon Pichler, MSc, ist Unternehmer mit starkem Praxisbezug und einem ausgeprägten Gespür für innovative Geschäftsideen

Aufgewachsen in den 90er Jahren in Sebersdorf bei Hartberg, kam er nach seiner Ausbildung im Möbelhandel im Jahr 2013 als Logistiker in unser Unternehmen. Noch während seiner damaligen Anstellung begann er Handelsmanagement an der FH Wien der WKW zu studieren und wechselte anschließend in die Verpackungsindustrie, wo er als Logistikmanager eines großen Konzerns wertvolle Erfahrung im industriellen Umfeld sammelte.

Danach baute er erfolgreich ein Logistik E-Commerce Unternehmen auf – ein Projekt, das seine Expertise in Digitalisierung, Prozessoptimierung und kundenorientierten Services weiter schärfe.

Heute gestaltet er als Haupteigentümer der Mayer & Geyer GmbH die strategische Weiterentwicklung unseres Unternehmens und treibt sowohl die Internationalisierung als auch die Sortimentserweiterung voran. Neben unseren etablierten hochwertigen Fruchtzubereitungen erschließt er neue Geschäftsfelder wie Nahrungsergänzungsmittel für Nutztiere, Kühlverpackungslösungen für den bäuerlichen Onlineshop sowie innovative digitale Angebote, um Kundinnen und Kunden künftig noch besser und umfassender betreuen zu können.

Im Südburgenland zuhause, findet er Ausgleich in der Natur: Im eigenen Garten verwirklicht er mit Leidenschaft neue Projekte und gemeinsam mit seiner Frau und den zwei Hunden erkundet er gerne die Berge. Darüber hinaus engagiert er sich ehrenamtlich im Rotary Club, wo er regionale Sozialprojekte aktiv unterstützt.



In Memoriam **Elfriede Mayer** 1940 – 2025

Der Juni 2025 war für Elfriede in vielerlei Hinsicht ein Monat der Freude. Sie genoss das fröhlsommerliche Wetter in ihrem geliebten Garten und freute sich mit uns darüber, dass ihr Lebenswerk, unser Unternehmen, in jüngere Hände übergeben werden konnte.

Wir feierten gemeinsam Geburtstage und auch am letzten Tag des Monats war sie in Graz dabei, als ihre Enkelin Sandra ihr Zeugnis der Meisterklasse der Modeschule überreicht bekam. Nach der Feier scherzten wir noch miteinander und als wir uns verabschiedeten, ahnte niemand, dass es für immer sein würde. Am 8. Juli ist Elfriede nach einem schweren Schlaganfall verstorben. Ihr Verlust schmerzt – menschlich wie unternehmerisch. Was bleibt, ist tiefe Dankbarkeit.

Elfriede wuchs in den Kriegsjahren mit zwei jüngeren Brüdern in Weiz auf. Nach der Schulzeit absolvierte sie eine Lehre als Verkäuferin in einem kleinen Gemüseladen. Früh zeigten sich ihr Fleiß, ihre Neugier und ihr feines Gespür für Menschen. Offen und engagiert wirkte sie auch in der katholischen Jugend mit. 1964 lernte sie ihren späteren Mann Josef kennen. Sie teilten Geselligkeit, Freundschaften und die Liebe zu den Bergen. 1967 heirateten sie, gründeten eine Familie und bauten 1980 gemeinsam ein Haus.

Anfang der 1990er-Jahre führten Umbrüche in der Molkereiwirtschaft zur Schließung vieler Betriebe, auch jener Weizer Molkerei, die Josef als Molkereimeister leitete. Während er sich neu orientierte, begann Elfriede mit dem Handel von Lernmaterialien zum Familieneinkommen beizutragen, um die Familie mit den vier Kindern, welche noch zu Hause lebten, durch diese schwierige Zeit zu bringen.



Im August 1995 entstand die Idee für unser heutiges Unternehmen: Die neu entstandene Gruppe steirischer Schulmilchbauern suchte Fruchtzubereitungen und Josef hatte Kontakte zur Steirerobst (heute Agrana Fruit), welche dafür einen Zwischenhändler suchte. Josef und Elfriede erkannten eine Marktlücke, da auch Hilfsstoffe wie Kulturen benötigt wurden. Die ersten Schritte waren erfolgreich und so gründeten sie im Jänner 1998 die „Ing. J. & E. Mayer OEG“.

Mit Mut, Weitblick und Unternehmergeist entstand aus einer kleinen Initiative etwas Dauerhaftes. Elfriede legte stets größten Wert auf ehrliche Qualität und zufriedene Kunden. Sie beriet, hörte zu und stand oft selbst in der Küche, um neue Produkte zu entwickeln. Ihre Kompetenz, Erfahrung und Hilfsbereitschaft machten sie weit über das Unternehmen hinaus zu einer geschätzten Ansprechpartnerin. Bis zu ihrer Pensionierung und lange danach blieb sie uns eine wichtige Stütze, auch viele Jahre als fixer Bestandteil unseres Messestandes auf der AB HOF-Messe in Wieselburg. Bis zuletzt fragten Kundinnen und Kunden nach ihr. Gemeinsam erinnerten wir uns dann an vergangene Zeiten und lachten über so manche lustige Anekdote. Vor allem aber war Elfriede ein geselliger Familienmensch. Mit ihrem Mann Josef, ihren vier Kindern, zwölf Enkeln und drei Urenkeln war das Haus mit großem Garten Mittelpunkt mehrerer Generationen. Nach Josefs frühem Tod lebte sie zehn Jahre allein im Haus, blieb aber bis zuletzt selbstständig und mit ihrem alten Peugeot 206 mobil, aktiv im Garten und kreativ beim Töpfen. Auch wenn ihr Alltag mühsamer wurde, hätten wir ihr noch viele schöne Jahre gewünscht.

So nehmen wir mit großer Wertschätzung Abschied von Elfriede, der Seniorchefin und dem Herz unseres Unternehmens. Ihr Vorbild, ihre Wärme und ihr Rat werden uns fehlen – und zugleich weiter begleiten.

In liebevoller Erinnerung
Andreas & Silvia Geyer, Hakon Pichler
im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



Eine Reise in den hohen Norden Deutschlands

Tausende Windräder, weite Ebenen und Backsteinhäuser mit bemoosten Reetdächern prägen Schleswig-Holstein – für uns Österreicher eine ungewohnte, aber wohltuende Landschaft. Nach Hamburg angereist sahen wir dort leider nur den Flughafen, dafür ging es kurz nach Dänemark, wo wir gemäß dem Dalai-Lama-Motto „Einmal im Jahr solltest du einen Ort besuchen, an dem du noch nie warst“ zumindest ein Erinnerungsfoto an der Grenze machen. Unser Anlass war jedoch kein Urlaub, sondern zwei erfreulichen Umständen geschuldet: die Jahreshauptversammlung des BMV in Göttingen zu besuchen und die Vorstellung unseres neuen Partners Hakon Pichler bei unseren Kunden.

Göttingen ist zwar nicht im Norden zu finden, dafür unser Partner IP Ingredients, welchen wir schon immer mal besuchen wollten. So starteten wir frühmorgens bei strahlendem Wetter von Hamburg aus zu Kunden nach Rellingen und Hohenaspe, wo wir bei Kruses Hofmilch und am Hof Eicke herzlich empfangen wurden. Mit köstlicher Wegzehrung versorgt trafen wir Insa Petersen in Süderlügum, erfuhren dabei Spannendes über sie und ihren Betrieb und ließen gemeinsam den Tag bei einem ausgezeichneten Abendessen in „Tetens Gasthof“ ausklingen.

Tag zwei begann noch bei tiefblauem Himmel, welcher in Kroppe bei der Hofmeierei Geestfrisch schon in typisches Novemberwetter umgeschlagen hatte. Nach der kompetenten Hofführung mit tollem Hofladen durch Arne Sierck ging die Reise weiter zu Bernd Kück nach Gnarrenburg - einem Kunden der ersten Stunde. Mit einem Rückblick auf die vergangenen Jahre, einer Verkostung seiner leckeren Produkte und neuen Ideen ging unsere Reise weiter nach Göttingen.

Bei der Jahreshauptversammlung des BMV wurden wir persönlich vom Vorsitzenden Jan-Hendrik Langeloh begrüßt. Er freute sich, dass beide Geschäftsführer angereist sind und betonte die Bedeutung der Unternehmensübergabe für die künftige Versorgung mit Fruchtzubereitungen der

Mitglieder, was wir gerne bestätigten. Besonders beeindruckend war der Besuch am Naturmilchhof Gartetal der Familie Füllgrabe, wo gemeinschaftliches und gemeinnütziges Denken beispielhaft gelebt wird. Den Abschluss bildeten ein gemeinsames Abendessen, intensiver Austausch und eine sonntägliche Führung durch die Saline Luisenhall – die letzte noch betriebene Pfannensaline Europas.

Auf dem Weg zum Flughafen Frankfurt besuchten wir am Montag noch Familie Niehoff in Bockenem sowie unsere langjährigen Kunden Claudia und Achim Müller am Weidenhof in Wächtersbach. Beim gemeinsamen Kaffee lernten wir mit Tochter Lea auch die zukünftige Nachfolgerin kennen. Sehr beeindruckt waren wir abschließend von deren Molkelei, Produktvielfalt und dem großen Hofladen. Nach rund 1.300 Kilometern in fünf Tagen kehrten wir mit vielen positiven Eindrücken heim. Wir trafen engagierte, reflektierte Menschen, die den Wandel, in dem wir aktuell leben, mit Respekt aber auch Offenheit begegnen und die Direktvermarktung trotzdem positiv sehen. Dafür bedanken wir uns herzlich und versichern: Wir bleiben auch in Zukunft euer verlässlicher Partner.

Kurzinfo – BMV

Der BMV ist die fachliche und politische Interessensvertretung von Landwirten, die Milch und Milchprodukte direkt vermarkten. Er vertritt Vorzugsmilch-Erzeuger und fördert Bekanntheit und Absatz dieses naturlässigen Produkts. Der Verband zählt über 40 Mitglieder in Deutschland, den Niederlanden und Luxemburg.

Vorzugsmilch ist primär eine deutsche Bezeichnung für naturlässige Rohmilch, die direkt nach dem Melken gefiltert, gekühlt und weder pasteurisiert noch homogenisiert wird. Sie behält so die natürlichen Inhaltsstoffe, unterliegt strengen Hygieneauflagen, darf nur von staatlich zugelassenen Betrieben hergestellt werden und hat ein sehr kurzes Verbrauchsdatum von maximal 96 Stunden. Nähere Infos zum BMV: www.milch-und-mehr.de



v. l.: 1. Reihe: Hof Eicke, Kruses Hofmilch, Hofmeierei Geestfrisch; 2. Reihe: Milchhof Kück, Milchhof Niehoff, Weidenhof Müller

Kurz & Bündig

Änderungen im Produktsortiment

Nicht immer geht unser Bestreben nach einer Produkterweiterung gut aus. Unsere **ZB 384559 KAKAO** schmeckt zwar ausgezeichnet, aber wenn ein großer Betrieb seine Schulmilchaktivitäten einstellt, dann haben wir nicht mehr die Absatzmengen, um die Zubereitung innerhalb der MHD zu verkaufen. So auch bei der **FZ 344362 BROMBEERE** **ZITRONE kbA**, unserer einzigen Sommersaisonsorte in BIO-Qualität. Im Bio-Milchbereich trifft es leider die **FZ 324706 ERDBEERE Schulmilch kbA**, bei welcher auch die Absatzmengen innerhalb der Mindesthaltbarkeit fehlen. Da wir Lebensmittel nicht wegwerfen wollen, müssen wir diese Sorten leider aus dem Sortiment nehmen. Danke für Ihr Verständnis.



Produktadaptierungen

Die **Bioland-Zertifizierung** wird immer mehr nachgefragt und so haben wir neben den Ipronra-Sorten auch zwei Agrana-Bio-Zubereitungen – die **FZ 410896 Bratapfel kbA** und die **ZB 434634 Vanille kbA** in der 5 kg Bag-in-Box – auf „mit Bioland-Zucker“ umgestellt. Die ZB 339959 Vanille kbA ohne Bioland-Zucker bleibt in der 25 kg Bag-in-Box weiterhin im Sortiment.

Da die **Rohwarenpreise der Heidelbeeren** in ungeahnte Höhen vorgedrungen sind, müssen wir mit Agrana bis Ende März 2026 die Rezepturen geringfügig anpassen. Aktuell laufen noch letzte Produkttests mit unterschiedlichen Rezepturen. Dabei wird versucht den bestehenden Produkten sensorisch, geschmacklich und farblich so nahe als möglich zu kommen.

Es wird darauf hinauslaufen, dass wir z.B. den Fruchtgehalt bei der Premiumrezeptur um 5% verringern und 10% der Wildheidelbeeren durch Kulturheidelbeeren ersetzen werden. Beides wird eine spürbare Senkung des Heidelbeerpreises bewirken. Nähere Infos über die Hintergründe dieser Entwicklung lesen Sie bitte im Artikel auf Seite 14.

Unser **PP-Becher-Sortiment** kommt zukünftig von **Unipack** und wird in **Westeuropa** hergestellt. Siehe dazu Infos in „Das Preisniveau 2026“.



Neue Winter- und Sommersaisonsorten 2026

Unsere Saisonsorten **FZ 403051 APFEL KIWI MELONE**, **FZ 346259 BRATAPFEL** und **ZB 343760 ZIMTSTERN** (alle konventionell) sowie **FZ 410896 BRATAPFEL kbA** mit BIO-LAND-Zucker erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit.

Heuer bekommen die Sommersorten Zuwachs mit der fruchtig-exotischen **FZ 444336 PINK GRAPEFRUIT GUAVE** (konv.). Von Agrana als Trendfrüchte vorgeschlagen, haben wir uns bewusst für diese Früchte entschieden. Der Geschmack kombiniert die spritzige, leicht bittere und säuerliche Note der Grapefruit mit dem exotischen und süßen Aroma der Guave, die viele an Birne, Feige und Erdbeere erinnert. Freuen dürfen sich auch alle, die noch immer nach der einstigen Sommersorte Guave mit Stevia fragen.

Als Versuch haben wir in der laufenden Wintersaison schon die **ZB 900000 KASTANIE kbA** angeboten und sie wurde seither gut nachgefragt. Daher bieten wir sie und auch die **FZ 380143 KIRSCH APFEL ZIMT kbA** in der kommenden Wintersaison zusätzlich zu unseren bewährten Wintersorten neu an. Beide Sorten werden in der 3 kg Dose mit BIOLAND-Zucker erhältlich sein.

Apropos „erhältlich sein“:

Es ist jedes Jahr ein schmaler Grat, den wir beim Bestellen der Saisonsorten gehen müssen, um nicht zu viel zu bestellen (Stichwort MHD), aber auch nicht zu wenig (damit möglichst viele Kunden ihre Wunschmenge bekommen). Deshalb bitten wir Sie auch heuer:

Bestellen Sie bitte Ihre benötigten Mengen vor (Sommersorten bis zum 10. März 2026, Wintersorten bis zum 15. September 2026). Bitte beachten Sie, dass Ihre bekanntgegebene Menge verbindlich bestellt ist, diese werden wir dann Anfang April bzw. Anfang Oktober an Sie ausliefern. Damit helfen Sie uns den Bestellablauf zu vereinfachen und stellen sicher, dass Sie die benötigten Mengen auch erhalten.



Sie wollen sparen? Preisgünstigere Sorten: SI-Rezeptur wird zur Standardrezeptur!

Seit eineinhalb Jahren bieten wir mit den acht Sorten **FZ 394238 BRATAPFEL SI, FZ 399572 ERDBEERE SI, FZ 394698 HEIDELBEERE SI, FZ 394701 HIMBEERE SI, ZB 426430 STRACCIALETTA SCHOKOSPLITS SI, ZB 394240 VANILLE SI, ZB 398776 VANILLE SCHOKOCRISPES SI und FZ 398777 WALDBEERE SI günstigere Versionen unserer beliebtesten Zubereitungen in der 25 kg Bag-in-Box an.**

Im Vergleich zu den Premiumsorten liegen die Änderungen im Detail und fallen wahrscheinlich erst auf den zweiten Blick auf. Kurz gesagt wurde der Fruchtgehalt leicht verringert sowie der Zuckergehalt und die Aromatisierung angepasst. Waren wir anfangs etwas skeptisch, geben uns die Zahlen recht: 58 t bzw. ein Anteil von rd. 16% am Gesamtvolume im Vorjahr sprechen dafür, dass von unseren preissensiblen Kunden auch diese sehr gute Agrana-Qualität angenommen wird. Im Zuge einer Überarbeitung der Preisliste fällt bei diesen Sorten nun das „SI“ im Namen weg und sie werden zu „Standardsorten“.

//////////



Mit der Sepa-Lastschrift zu 3% Skonto

...auf alle unsere Rechnungen und zusätzlich noch einen Gutschein über 6% der ersten Rechnung on top. Bankeinzug nach 10 Tagen von Ihrem Konto. Gerne richten wir für Sie die SEPA-Lastschrift ein, sprechen Sie uns einfach darauf an.

Das Preisniveau 2026

Brüchige Lieferketten dank Corona, der Krieg in der Ukraine, der spürbare Wandel des Klimas, Trump, Putin, Xi Jinping & Co, die Gier der Aktienmärkte. Diese Aufzählung ist sicher unvollständig, sie soll aber zeigen, dass die Welt heute eine andere ist als noch vor 2020. Schwankungen bei den Rohstoffpreisen gab es auch schon früher, aber diese waren meist im einstelligen Prozentbereich.

In den letzten Jahren zogen sich die Probleme in der Rohwarenverfügbarkeit von Äpfeln über Himbeeren und Zitrusfrüchten bis zum Kakao (im Vorjahr). Heuer sind es wieder die roten und blauen Früchte – allen voran die Heidelbeeren und Kirschen – die von massiven Ernteeinbußen betroffen und sehr rar sind. Bei den Heidelbeeren (besonders bei den Wildheidelbeeren, welche in allen unseren Heidelbeer-Zubereitungen zu finden sind) mussten wir diesmal eine Preisanpassung von bis zu 48% (!) akzeptieren, bei den Kirschen knapp 26%! Von den Bio-Kirschen gibt es praktisch keine freien Mengen mehr am Weltmarkt. Im Bio-Bereich gibts dazu noch Preis-Ausreißer bei Erdbeeren und Himbeeren.

Apropos Heidelbeeren: Aufgrund des enormen Preisniveaus der Wildheidelbeeren müssen wir bis Ende März 2026 die Rezepturen geringfügig anpassen. Nähere Infos dazu in „Produktadaptierungen“ und auf Seite 14. Alles in allem müssen wir diesmal trotz sparsamen Wirtschaftens unsere Fruchtzubereitungen im Schnitt um rd. 3,5% anpassen, was sogar leicht unter der heurigen österreichischen Inflation von rd. 3,8% liegt (im Vergleich dazu liegt die Inflation in Deutschland bei rd. 2,9% – je nach Sichtweise).

Auch bei den PP-Bechern stehen leider Mehrkosten an. Unser Lieferant hat aus mehreren Gründen (Qualitätsschwankungen, Lieferzeiten, Preisanpassungen, Produktionsstandort u.a. in Weißrussland) den Produzenten gewechselt und so kommen die neuen Becher nun von der Firma Unipack, die in Westeuropa herstellt. Wir hoffen, dass mit dieser Qualität wieder mehr Ruhe einkehrt.

Es gibt aber auch Positives zu berichten:

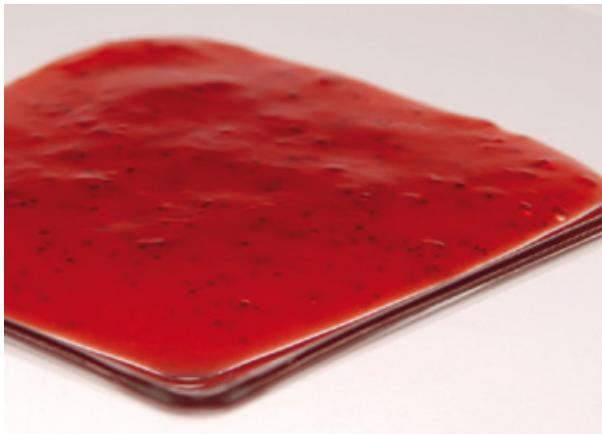
Der Kakaopreis ist wieder gefallen und so können wir die Stracciatella-Zubereitungen wieder vergünstigen! Gut für die Nervennahrung Nr. 1 – Schokolade.

Das Apfelsaftkonzentrat wird deutlich günstiger.

Auch bei einigen Fruchtzubereitungen können wir den Preis bis auf weiteres halten.

Die Versandkosten bleiben gleich! Durch die Zusammenarbeit mit einer Versandplattform ist es Hakon Pichler gelungen die Versandpreise für heuer gleich zu lassen.

Die aktuellen Infos und Preise finden Sie im Webshop.



Musterabfüllungen Versandkosten und Manipulationsgebühr

Gerne können Sie Produktmuster von Fruchtzubereitungen bei uns anfordern. Muster von Sorten, die in 5 kg erhältlich sind, sind normalerweise rasch verfügbar. Von Fruchtzubereitungs-Sorten in der 10 kg Bag-in-Box müssen wir die Muster größtenteils bei unserem Lieferanten anfordern.

Alle Muster werden jedoch von uns selbst keimarm in 400 g-Beutel abgefüllt. Grundsätzlich sind die Muster kostenfrei. Da die Musteranforderung und -abfüllung erhebliche zeitliche und personelle Ressourcen unsererseits in Anspruch nimmt, erlauben wir uns, Manipulationsgebühr bei besonderen Wünschen oder größeren Musteranforderungen zu verrechnen. Die Versandkosten (Briefpost) werden ebenfalls verrechnet. Bitte mischen Sie Muster rasch nach dem Erhalt mit Ihrem Endprodukt aus (MHD: max. 2 Monate nach Abfülldatum) und lagern Sie sie bei 0 bis 7°C.

//////////



Wir sind jetzt auch per WhatsApp erreichbar

Bilder bzw. Fotos können Sie uns ab sofort auch per WhatsApp unter +43 660 482 1640 senden!

Natürlich dürfen Sie uns aber auch ein nettes Feedback schicken oder einfach zeigen, wie toll und gut sich unsere Produkte in Ihrer Hofmolkerei machen ;-)



Die Messe FRUCHTWELT BODENSEE Friedrichshafen

Freitag, 20. bis Sonntag 22. Februar 2026

...hat sich als eine der wichtigsten internationalen Fachmessen für die europäische Obstbranche etabliert. Die Bodensee-Region bietet ideale Bedingungen für den Obstanbau und wird so zu einem lebendigen Schauplatz für Praxis und Innovationen in diesem Bereich. Die Lage im Dreiländereck von Deutschland, Österreich und der Schweiz macht die Messe zu einem zentralen und gut erreichbaren Treffpunkt für internationale Besucher und Aussteller und fördert so den Austausch und die Vernetzung innerhalb der Branche.

Die für Fach- und Privatbesucher zugängliche Messe deckt ein breites Spektrum ab, darunter Themen wie Kern- und Steinobst, Beeren, Hopfen, Brennerei und Destillation. Ein besonderes Augenmerk gilt den aktuellen Trends in Automatisierung, Digitalisierung und Smart Farming, die für die Zukunft der Branche entscheidend sind. Die Messe behandelt zudem innovative Lösungen im Pflanzenschutz, Strategien zur Direktvermarktung, Bio-Anbau und neue Obstsorten. Nähere Infos auf www.fruchtwelt-bodensee.de
Quelle: www.messeinfo.de

//////////

Reklamationen

bitte innerhalb von drei Werktagen melden

„Wo gearbeitet wird, fallen Späne“ heißt es in einem Zitat. Die „Späne“ sind für uns alle unangenehm und verursachen Arbeit und Kosten. Neben offensichtlichen Lieferschäden kommen hin und wieder auch Materialschäden an den Kunststoff-Alu-Bags vor. Meist fallen diese nicht sofort auf.

So bitten wir Sie auch diesmal, sich die Zeit zu nehmen und die Ware sofort nach der Annahme zu kontrollieren. Am besten wäre es, einen kurzen Blick in den Karton zu werfen, um die Unversehrtheit der Bags zu überprüfen. Falls wider Erwarten doch eine Beschädigung vorliegt, melden Sie uns dies bitte umgehend und schicken Sie uns Fotos des Schadens. Dies fordern unsere Partner praktisch immer ein. Es kommt leider wiederholt vor, dass Schäden erst nach Wochen reklamiert werden, was eine Rückverfolgung sehr schwierig macht. Auch eine Schadensersatzforderung ist dann oft nicht mehr möglich.



Rezepturänderung:

Vanille Schokocrispies Standard und Premium zukünftig ohne Kakaobutter

Wegen einem Rohwarenverfügbarkeitsthema seitens unseres Lieferanten wird bei beiden Vanille Schokocrispies-Sorten (358729 Premium und 398776 Standard) ab Mai die Rezeptur leicht umgestellt. Das Weizenextrudat (= „Crispies“) wird dann keine Kakaobutter mehr (<1%) enthalten. Wir lassen die Artikelnummern bei beiden Sorten gleich, die Spezifikation wird sich geringfügig ändern. Bitte denken Sie daran, die neue Spezifikation bei Bedarf anzufordern.

//////////

Umstellung auf neues ERP-System ODOO

Seit über zwanzig Jahren haben wir mit dem GLOBE-MANAGER von Globesystems viele Prozesse unserer Warenbewirtschaftung abdecken können. Durch die vielen Adaptierungen speziell für uns in diesen Jahren, ist das System schwerfälliger und trotz neuestem Server nicht viel leistungsfähiger geworden. Zunehmend hat uns auch das Thema Schnittstelle beschäftigt und uns veranlasst, das bisherige System zu hinterfragen. Nachdem Hakon Pichler die Leistungsfähigkeit von OODOO aus seinen früheren Arbeitsbereichen kennt, fiel die Entscheidung nicht mehr schwer. Ab März werden wir schrittweise eine neue Ära einläuten und auf das neue ERP- und in weiterer Folge auch CRM-System OODOO umstellen.

Durch die Komplexität unsere bisherige kilogenaue Abrechnung in Verbindung mit einem neuen Webshop mit zeitgemäßen Zahlungsmethoden zu bringen, haben wir uns zudem entschlossen, statt Kilo- auf Einheitenverrechnung umzustellen. Das bedeutet, dass Sie in Zukunft 3, 5, 10 und 25 kg Einheiten verrechnet bekommen, bei den Sonderarten wie Bircher Müesli etc. dementsprechend weniger. Um die Gewichtsschwankungen zu minimieren, arbeiten wir eng mit Agrana zusammen. Ganz werden wir sie nicht wegbekommen, dafür gibt es dann Toleranzgrenzen.

Die Umstellung wird so transparent wie möglich erfolgen. Wir werden Sie mit Newslettern über die weiteren Schritte informieren und Ihnen in der Umstellungsphase auch eine doppelte Preisauszeichnung auf der Preisliste zur besseren Übersicht anbieten. Wir danken schon im Vorhinein für Ihr Verständnis, das neue System wird für sich sprechen und vieles vereinfachen.



Durchs Reden kommen die Leut zammen

Kundenveranstaltung am 29. Mai 2026 an unserem Firmenstandort in Albersdorf

Für heuer haben wir erstmals eine persönliche Veranstaltung an unserem Firmenstandort in Albersdorf geplant, zu der alle Kundinnen und Kunden herzlich eingeladen sind. Damit wollen wir die Vernetzung untereinander und den gemeinsamen Erfahrungs- und Ideenaustausch unter dem Motto „Durchs Reden kommen die Leut zammen“ fördern. Wir möchten gerne einen Raum bieten, in dem Kooperationen und neue Projekte entstehen können und jede/r von jedem lernen kann. Auch die Praxis soll nicht zu kurz kommen: Neue Fruchtzubereitungen werden verkostet und Vorträge von Experten aus der Lebensmittelbranche (z.B. von unserem Produzenten Agrana) sind geplant. Über das genaue Programm werden wir Sie zeitnah per Newsletter und auf unserer Webseite informieren. Merken Sie sich den 29. Mai vor, wir freuen uns, Sie bald persönlich bei uns begrüßen zu dürfen.

//////////



Empfehlen Sie uns weiter

Vom ersten Einkauf des von Ihnen weiterempfohlenen Kunden gibt es einen 3%-Gutschein und auf den ersten Jahresumsatz zusätzlich einen 6%-Gutschein für Sie. Die Gutscheinsumme wird Ihrem Kundenkonto gutgeschrieben und ist nicht in bar ablösbar.



Wir stellen vor: **Hofkäserei Rausch**

„Ja hallo, servus, da ist der Rausch Martin aus Triglas bei Kautzen“, tönt eine vertraute Stimme im angenehmen Waldviertler Dialekt regelmäßig aus unserem Telefon. Es wird wieder Fruchtzubereitungsnachschub in der Hofkäserei Rausch in Niederösterreich benötigt. Hier werden von Inhaber Martin in der Woche ca. 1000 l Milch von den 12 hofeigenen Kühen zu Käse- und Käseprodukten für Genießer verarbeitet, darunter 10 verschiedene Fruchtjoghurts, Frischkäse-Schmankerl mit Kräutern, Frischkäseaufstriche, Topfenaufstriche, Topfen, Schnitt- und Weichkäse.

Martin Rausch und seine Frau Claudia haben den Bauernhof von Martins Eltern Ernst und Maria übernommen und führen ihn nun in fünfter Generation. Die Entscheidung, den elterlichen Hof weiterzuführen, war nicht immer selbstverständlich, sondern gestaltete sich als Prozess. „Nach meiner Ausbildung an der Landwirtschaftlichen Schule Edelhof bei Zwettl, arbeitete ich einige Jahre bei einer Spedition und dann am Bau. Im Jahr 2012 übernahm ich unseren Betrieb und führte ihn im Nebenerwerb. Mir war klar, dass ich etwas ändern muss, wenn ich ihn im Vollerwerb führen will. Durch Zufall kam ich auf die Milchverarbeitung und machte dann einen Kurs in Wieselburg. Schritt für Schritt lernte ich immer mehr dazu. Früher sah ich unseren Betrieb als Belastung für mich und überlegte auch alles zu verpachten, heute sehe ich ihn als Bereicherung für mich“, erklärt Martin.

Eine Entscheidung, die Früchte getragen hat: seit 2016 nimmt Familie Rausch mit ihren Produkten auch alljährlich am „Kasermanndl“-Wettbewerb (eine Produktprämierung bei der AB HOF-Messe in Wieselburg) teil und erhält regelmäßig Medaillen, zweimal auch das begehrte Kasermanndl für ihren Landtopfen.

Wo kann man eure schmackhaften Produkte kaufen, Martin?

Diese kann man außer bei uns am Hof im Hofladen in Triglas (jeden zweiten Samstag geöffnet) bei Einzel-

handelskaufleuten und in Selbstbedienungsläden im Umkreis von etwa 30 km kaufen. Die wichtigsten Verkaufsstellen für uns sind unser Hofladen und der Bäuerinnenladen in Dobersberg, bei deren Verein wir auch dabei sind. Wir machen etwa 25% Umsatz mit unserem Hofladen, den Rest mit Supermärkten und Bauern-Hofläden. Durch eure guten Fruchtmischungen und unsere gute Milch haben wir eine sehr hohe Kundenbindung.

Durch eure Veranstaltungen am Hof (z.B. Ostermarkt, Weihnachtsmarkt) werden die Kunden ins Hofleben mit eingebunden. Was bietet ihr da auf eurem Hof an?

Wir haben zwei bis drei Märkte im Jahr bei uns am Hof. Durch die sehr gute Organisation und Auswahl von Direktvermarktern und Kunsthändlern von Claudia haben sich unsere Märkte zu einem Highlight in unserer Region entwickelt. Gelegentlich kommen auch Schulklassen, wir sind aber kein „Schule am Bauernhof“- Betrieb.

Zum Schluss möchte ich noch auf das Thema Nachhaltigkeit zu sprechen kommen, wie lebt ihre diese auf dem Betrieb?

Als Landwirt denkt und handelt man nachhaltig und im Kreislauf, das versuchen auch wir. Wo es geht verpacken wir unsere Produkte in Glasbehälter und verlangen Pfand darauf, dass wir sie wieder zurückbekommen. Auch das stärkt die Kundenbindung. Außerdem haben wir eine PV-Anlage und erzeugen einen großen Teil unseres Stroms selbst und können so auch unser Elektroauto, das wir zum Ausliefern haben, günstig aufladen.

Vielen Dank für das Gespräch, Martin.



Kontakt:

Hofkäserei Rausch
A - 3852 Triglas
www.hofkaeserei-rausch.at

Neu in unserem Sortiment



Nachhaltige Kühlverpackungen

Mit unseren nachhaltigen Kühlverpackungen bringen Sie Ihre frischen oder temperaturempfindlichen Produkte zuverlässig zu Ihren Kunden. Ideal für Landwirte, die direkt vom Hof online verkaufen – egal ob Milchprodukte, Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch- und Wurstwaren oder andere frische Erzeugnisse.



Produkte auf Zeolithbasis

Unsere hochwertigen Produkte aus Zeolith basieren auf aktivierten vulkanischen Mineralien und überzeugen durch ihre multifunktionale Wirkung in Tierernährung, Stallumfeld und Nährstoffmanagement.

Ihre Vorteile:

- 1 Zeolithe binden effektiv unerwünschte Stoffe wie Ammoniak und Schwermetalle und setzen gleichzeitig wertvolle Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Kalium und Natrium frei.
- 2 Durch die Förderung nützlicher Mikroorganismen im Verdauungstrakt tragen sie zur Stabilisierung der Darmflora, zu verbesserten biologischen Prozessen und zu einer optimierten NährstoffsAufnahme bei. Weiters sind sie zur Futterergänzung in Mastphasen geeignet und können bei der Steigerung betrieblicher Leistungsparameter helfen.
- 3 Der Einsatz im Stall reduziert Geruchsbelastungen und steigert den Düngewert von Gülle, Mist und Kompost – ein Plus für Tier, Betrieb und Umwelt.

Produkte:

M&G Technologischer Zeolith-Futterzusatz (für Milchkühe, Mast- u. Fleischrinder), **M&G Zeolith Stalleinstreu** (zur hygienischen Einstreu und zur Verbesserung des Stallklimas)

Ihre Vorteile:

- 1 **Frisch & sicher:** Hält Produkte während Transport und Lieferung bis zu 48 h+ optimal gekühlt.
- 2 **Flexibel:** Verschiedene Größen für kleine und große Bestellungen.
- 3 **Umweltfreundlich:** Hergestellt in der Steiermark aus nachhaltigen Materialien.
- 4 **Einfache Handhabung:** Die Produkte sind schnell verpackt und direkt versandfertig.

Produkte:

Versandkarton Ecoliner (mit Isoliereinlagen), **Ecobag** (Isoliertasche), **Coolpack** (Kühlpack mit Biogel)



Nahrungsergänzungsmittel für Nutztiere

Produkte:

Hydroforce: zur Stabilisierung des Elektrolythaushaltes, insbesondere bei Kälbern mit Verdauungsproblemen

Savetis Drench Part: diätisches Mineralfuttermittel für Kühe zur Unterstützung der Elektrolytvorsorgung nach der Kalbung

Savetis Drench Lact: fördert die Toxinausscheidung während der Laktation und optimiert die Rehydrierung

Savetis Drench Dig: unterstützende Substanzen (Sorbit, Tausendgüldenkraut, Faulbaum, Sulfat, Propionat, Kobalt) zur Förderung der Verdauung bei Kühen

Savetis Rumi C3: zur Unterstützung von Wiederkäfern mit negativem Energiehaushalt, zur Förderung der Pansenmotilität und zur Anregung des Appetits

Savetis RumiActif: zusammengesetzt aus leistungsstarken alkalischen Puffern und einem stimulierenden Substrat zur Unterstützung der Pansenflora, die auf eine effektive Verringerung des Risikos von Pansenazidose abzielen

Apo Animalis Mammoderm: kühlendes, gut haftendes und leicht abwaschbares Gel zur Pflege des Euters bzw. Gesäuges von Pferd, Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Hund



Das Wildheidelbeer-Dilemma

oder Wildheidelbeeren versus Kulturheidelbeeren

Seit jeher verwenden wir in unseren Heidelbeer-Zubereitungen nur Wildheidelbeeren (auch Wald- oder Blaubeeren). Sie zeichnen sich durch intensiven Geschmack, dunkelblaues Fruchtfleisch und einen hohen Anthocyangehalt (sekundäre Pflanzenstoffe) aus. Die benötigten Mengen stammen überwiegend aus Nord-europa und werden händisch geerntet.

Kulturheidelbeeren hingegen sind deutlich größer, haben helles Fruchtfleisch und sind nicht geschmacksintensiv. Dieser Mangel wird in der Verarbeitung durch einen erhöhten Zucker-, Aroma- und Farbstofflevel ausgeglichen. Der weltweit zweitgrößte Produzent ist Kanada, wo der Großteil der Ernte maschinell erfolgt und rund 80% exportiert werden.

Aktuell stehen wir aufgrund drastisch gestiegener Rohwarenpreise für Wildheidelbeeren vor großen Herausforderungen. Gründe dafür sind Ernteausfälle durch Frost und unvorhersehbare Wetterbedingungen in den Hauptanbauländern (u. a. Polen, Ukraine, Weißrussland), Schädlingsbefall, Arbeitskräftemangel, leere Lager sowie eine steigende Nachfrage.

Wie Mag. Katharina Koßdorff (Fachverband der Lebensmittelindustrie, WKO) betont, hat der Klimawandel die Obsternten europaweit massiv beeinträchtigt. Bereits im zweiten Jahr in Folge kommt es bei nahezu allen Obstsorten zu starken bis teils vollständigen Ausfällen in Menge und Qualität.

Aufgrund der angespannten Beschaffungssituation für Agrana sind wir gezwungen, unsere Rezepturen leicht anzupassen. Neben einer Reduktion des Fruchtanteils müssen wir auch einen Teil der Wildheidelbeeren durch Kulturheidelbeeren ersetzen. Ziel ist es, Qualität und Verfügbarkeit langfristig sicherzustellen und die

Auswirkungen für Sie so gering wie möglich zu halten. Umfangreiche Produkttests haben bestätigt, dass Geschmack, Farbe und Sensorik weitgehend erhalten bleiben.

Die Änderungen betreffen folgende Produkte:

FZ 446679 HEIDELBEERE Premium (alt: 284291)

- Fruchtanteil von 50 % auf 45 % reduziert
- 10 % Ersatz von Wild- durch Kulturheidelbeeren
- Preisreduktion um € 0,45/kg netto auf € 6,23/kg
(Preis 1/2026: € 6,68/kg, 2025: € 5,16/kg)

FZ 394698 HEIDELBEERE Standard

- Fruchtanteil weiterhin 30%
- 50% Ersatz von Wild- durch Kulturheidelbeeren
- Preisreduktion um € 0,25/kg netto auf € 5,30/kg
(Preis 1/2026: € 5,55/kg, 2025: € 4,69/kg)

Bei FZ 335576 HEIDELBEERE kbA sind keine Änderungen vorgesehen. Bio-Kulturheidelbeeren sind kaum verfügbar und preislich vergleichbar mit Bio-Wildheidelbeeren. Eine Umstellung (weniger Frucht, dafür Heidelbeerpuree zusätzlich) würde sensorische und deklaratorische Nachteile bringen, ohne einen nennenswerten Preisvorteil.

Bis zur Umsetzung der neuen Rezepturen (ab März 2026) können die bestehenden Rezepturen noch bestellt werden. Zudem sind noch Lagerbestände verfügbar. Bei größerem Bedarf oder vorhandenen Etiketten- bzw. Verpackungsbeständen kontaktieren Sie uns bitte zeitnah – gemeinsam finden wir eine Lösung. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Quelle: <https://www.wko.at/oe/industrie/nahrungs-genussmittel-industrie/pa-13.10.2025-katastrophale-obsternte>

Zertifizierungen

BIO AUSTRIA und BIOLAND

Da die EU aktuell über eine Lockerung der Gentechnik-Kennzeichnung diskutiert, rücken Organisationen, die diesem Thema kritisch gegenüberstehen, wieder stärker in den Fokus. Auch viele Konsumentinnen und Konsumenten reagieren skeptisch und greifen im Zweifel zu Bio-Produkten, die auch künftig gentechnikfrei bleiben sollen.



Biologische Landwirtschaft ist grundsätzlich auch ohne Verbandszugehörigkeit möglich. Betriebe, die ausschließlich nach **EU-Bio-Verordnung** wirtschaften (in Österreich sogenannte Codex-Betriebe), dürfen Teile ihres Betriebs konventionell führen und das EU-Bio-Siegel nutzen. Mitglieder von Bio-Verbänden wie BIO AUSTRIA oder BIOLAND müssen hingegen strengere, oft über die EU-Norm hinausgehende Richtlinien einhalten, profitieren dafür aber von höherer Qualität, stärkerem Vertrauen und besserer Vermarktung.



BIOLAND gilt als deutsches Pendant zu BIO AUSTRIA. Die Richtlinien gehen in vielen Bereichen über das EU-Bio-Siegel hinaus. Der gesamte Betrieb muss biologisch geführt werden, Teilumstellungen sind nicht erlaubt. Besonderes Gewicht liegt auf geschlossenen Kreisläufen, regionaler Wertschöpfung, artgerechter Tierhaltung und strengen Vorgaben bei Futter (mind. 50% vom eigenen Hof), Düngung und Pflanzenschutz. Zusätzlich sind Maßnahmen zur Förderung der biologischen Vielfalt verpflichtend.



Seit Mitte der 2000er Jahre sind wir Mitglied von **BIO AUSTRIA**. Er gilt als größter Bio-Verband Europas mit über 12.000 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern in Österreich. Der Verband steht für strenge Vorgaben bei Tierhaltung, Düngung, Futtermittelimporten sowie für Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität und geschlossene Kreisläufe. Die Einhaltung wird im Rahmen der staatlichen Bio-Kontrolle überprüft; auch wir werden jährlich von der AUSTRIA BIO GARANTIE kontrolliert.

In der Verarbeitung sind bei BIOLAND weniger Zusatzstoffe erlaubt als nach EU-Bio-Recht. Da nicht immer alle Zutaten in ausreichender BIOLAND-Qualität (strengere Toleranzgrenzen) verfügbar sind, ist der Mengenausgleich (Bio und konventionell) unter strengen Auflagen erlaubt. Wird der Mengenausgleich genutzt, muss dies transparent gekennzeichnet werden. Die Einhaltung der Standards wird durch unabhängige Kontrollstellen geprüft.

Unser Resümee

BIO AUSTRIA und BIOLAND zählen zu den ambitioniertesten Bio-Verbänden. BIO AUSTRIA hebt sich durch besonders strenge Futtermittelregeln und den Fokus auf Österreich hervor, während BIOLAND den Mengenausgleich erlaubt und internationaler ausgerichtet ist. Beide bauen auf der EU-Bio-Verordnung auf, verzichten auf chemisch-synthetische Pestizide und fördern Biodiversität. Die zunehmende Präsenz von BIOLAND in Österreich führt teils zu dualen Zertifizierungen, aber auch zu neuen Kooperationen.

Aufgrund der steigenden Nachfrage bieten wir auch Fruchtzubereitungen für BIOLAND-zertifizierte Betriebe an. Zucker zu BIOLAND-zertifizieren ist vergleichsweise einfacher möglich als Früchte, da viele Fruchtsorten bei uns nicht heimisch, Zertifizierungen mit Aufpreisen verbunden oder die benötigten Mengen und Qualitäten nicht verfügbar sind.

Zum Thema Mengenausgleich gibt es unterschiedliche Sichtweisen: Für manche ist er unlauter, weil nicht drinnen ist was ausgelobt wird, für andere ein notwendiges Instrument bei Rohstoffengpässen. Mengenausgleich bedeutet, dass Unternehmen zertifizierte Rohstoffe bei der Verarbeitung, Lagerung oder während des Transports mit nicht zertifizierten Produkten vermischen dürfen. Die exakten Mengen- und Geldströme müssen entlang der Warenkette dokumentiert werden.

Aktuell können wir die Agrana-Zubereitungen Bratapfel kbA (10 kg Bag-in-Box) und Vanille kbA (5 kg BiB) mit tatsächlich im Produkt enthaltenem BIOLAND-zertifiziertem Zucker anbieten. In den Iprona-Zubereitungen ist der eingesetzte Zucker BIOLAND-zertifiziert, jedoch über Mengenausgleich. Eine vollständige Umstellung auf 100 % im Produkt enthaltenen BIOLAND-zertifizierten Zucker ist aktuell nicht möglich.

Quellen: www.bio-austria.at, www.bioland.de, Internet KI-unterstützt

Unsere Produkte

Die Top 5 des Jahres 2025



Wir wissen, schön langsam wird es fad immer nur von Stracciatella Schokosplits (42,7 t) und von Vanille Schoko-crispies (34,3 t) zu erzählen. Diese beiden Sorten haben sogar noch ein wenig zugelegt, Nervennahrung ist eben nach wie vor gefragt.

Damit wir Ihr Interesse für die Absatzmengen weiterhin wahren, haben wir sie diesmal in Kategorien dargestellt (konventionell und kbA-Qualität zusammengefasst):

1. FRUCHT-SORTEN	172,8 t
2. SPEZIAL-SORTEN	99,3 t
wie Bircher Müsli, Bratapfel, Stracciatella	
3. KAKAO-/SCHOKO-SORTEN	85,1 t
4. VANILLE-SORTEN	60,0 t
5. KAFFEE-SORTEN	22,6 t

„KÖNIGIN“ HEIDELBEERE

Bei den Früchten schlägt DIE HEIDELBEERE wieder alle anderen um Längen – unvorstellbare 34,8 t haben Sie uns davon abgenommen. Von den Saisonsorten ist Bratapfel mit 12,7 t der absolute Renner.

Stolz sind wir auf unseren BIO-(kbA-)Anteil, dieser liegt aktuell bei 22,3%! Wenn man bedenkt, dass in den deutschsprachigen Ländern der Anteil typischerweise zwischen 8 und 17% liegt – je nach Produktkategorien und Messmethode – dann freut uns dies ganz besonders.



Fruchtzubereitungen in Spitzenqualität

...sind in der bäuerlichen Direktvermarktung nicht wegzudenken, wenn damit schmackhafte Fruchtmilch-, Fruchtjoghurt- und Fruchtmolkeprodukte sowie Desserts hergestellt werden sollen. Sie bestehen aus hochwertigem, verarbeiteten Obst, welches meist weltweit zugekauft und tiefgekühlt verarbeitet wird. Mit Zucker oder Zuckerlösungen, Stabilisatoren, Säureregulatoren und zum Teil natürlichen Aromen verkocht, werden daraus dünn- und dickflüssige Fruchtzubereitungen für die Milchdirektvermarktung.

Unsere Fruchtzubereitungen werden hauptsächlich von Agrana speziell für uns in der Steiermark/Österreich herge-

stellt und sind in konventioneller Qualität, BIO-Qualität oder Naturrein erhältlich. Sie sind aseptisch in 5 kg, 10 kg oder 25 kg Bag-in-Boxen abgepackt und nicht konserviert.

Ausgefallene Sorten können wir in BIO-Qualität und in kleinen Mengen von anderen Produzenten anbieten. Ein Produzent aus Österreich hat sich der Dirndlfrucht (Kornelkirsche) verschrieben und von Ipron (früher Grüner Punkt) aus Deutschland beziehen wir z.B. eine ausgezeichnete Orangen-Fruchtzubereitung in 3 kg Dosen. Das Besondere an Ipron ist, dass wir diese speziellen Sorten mit BIOLAND-Zucker anbieten können.



EBNK 203446 Erdbeere Naturrein



BMJK 280063 Bircher Müsli

Mit ihnen wird Gutes perfekt



FRUCHTSIRUPE & KONZENTRATE

Als Alternative zu den Fruchtmilchprodukten sind unsere Fruchtsirupe und Konzentrate sehr beliebt. Auf Anfrage bieten wir diese auch in BIO-Qualität an.



LABEXTRAKT & KULTUREN

Mit unserem Labextrakt und den Direktstarterkulturen können Sie Joghurt und Frischkäse auch in Kleinmengen herstellen: gentechnikfrei, geeignet für BIO-Betriebe.



VERPACKUNGEN

Sie finden bei uns Kleingebinde (PP-Becher) für den Direktverkauf sowie Großgebinde (PP- sowie PE-Eimer) für den Transport Ihrer Produkte (Einweg & Mehrweg).



PRODUKTE AUS ZEOLITH

Neu in unserer Produktpalette sind Futtermittelzusatz und Einstreu aus Zeolith, die für ein verbessertes Immunsystem der Tiere und ein optimiertes Stallklima sorgen können.



MILCH- & MOLKEPULVER

Unsere Produkte verbessern die Konsistenz von Naturjoghurts und sind eine essentielle Zutat bei der Herstellung von Fruchtmolkegetränken.



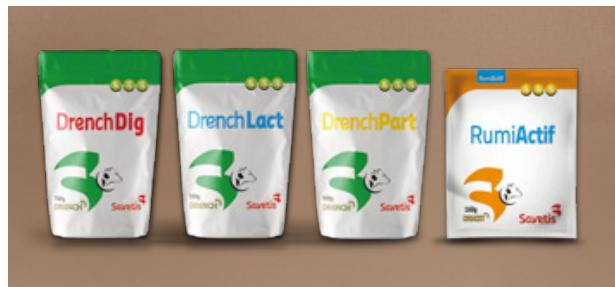
STARTERPAKETE & KÄSEREIARTIKEL

Mit den richtigen Hilfsmitteln gelingt alles ganz leicht: in unserem Sortiment finden Sie Starterpakete für Einsteiger, Käseformen, Topfentücher und mehr.



KÜHLVERPACKUNGEN

Für den Kühlversand von Lebensmitteln bieten wir Kartons mit Innenisolierung, Bags und Coolpacks aus nachhaltigen Materialien an.



TIERWOHLPRODUKTE

Tierwohl erhalten und fördern – dazu empfehlen wir Produkte aus natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen. Neu in unserem Programm.

Fruchtzubereitungen

in Konventioneller Qualität

DOSIERUNG

- für Trinkmilch süß: 10-12 Gewichts%
- für Schulmilch bei Inanspruchnahme der Förderung: 7,7 Gewichts%, dann enthält das Endprodukt insgesamt max. 35 g Zucker
- für Joghurt, Joghurt-Drinks: 18-22 Gewichts%
- für Molke: 10-13 Gewichts%
- für Buttermilch, Desserts, Topfen:
lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben
siehe Produktspezifikation

MAN UNTERSCHIEDET ZWISCHEN

- pastösen bzw. stückigen Zubereitungen
(für Rührjoghurt, Desserts, Topfencreme) und
- dünnflüssigen Zubereitungen
(für Milch, Joghurt-Drinks, Molkegetränke)

FÜR MILCH

in der 10 kg Bag-in-Box

ART.-NR. ARTIKEL

		Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMK 251028	Banane Schulmilch	39,8%			44,9 g						
EKMK 346023	Eiskaffee	14,5%			45,5 g						
EKMK 346032	Eiskaffee Koffeinfrei	8,5%			45,5 g						
EBMK 250961	Erdbeere Schulmilch	45,0%			45,0 g						
SCMK 234460	Schoko	28,0%			47,4 g						
VAMK 247968	Vanille Schulmilch	1,8%			45,1 g						

FÜR JOGHURT

in der 5, 10 und 25 kg Bag-in-Box

ART.-NR. ARTIKEL

		Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
AKJK 258375	Ananas Kokos	50,2%			51,0 g						
AMJK 403051	Apfel Kiwi Melone (Saisonsorte Sommer) ¹⁾	38,3%			49,4 g						
BMJK 280063	Bircher Müesli	47,9%			49,8 g						
BRJK 346259	Bratapfel (Apfelstrudel) (Saisonsorte Winter) ²⁾	35,9%			53,4 g						
EJK 285898	Erdbeere	50,0%			52,8 g						
EBNK 203446	Erdbeere Naturrein	54,0%			36,3 g						
HEJK 446679	Heidelbeere	45,0%			50,0 g						
HJK 268813	Himbeere	55,6%			50,1 g						
KIJK 274602	Kirsche	49,6%			50,0 g						
MGJK 258175	Mango	50,0%			45,5 g						
MAJK 274114	Marille	50,3%			55,2 g						
PGJK 444336	Pink Grapefruit Guave (Saisonsorte Sommer) ¹⁾ NEU!	39,0%			44,6 g						
PMJK 343716	Pfirsich Maracuja	40,1%			44,2 g						
PMFK 272088	Pfirsich Maracuja fein	48,4%			50,0 g						
SSJK 392432	Stracciatella Schokosplits	12,0%			55,8 g						
VAJK 233546	Vanille	1,1%			56,6 g						
VSJK 358729	Vanille Schokocrispies	18,1%			52,9 g						
WBJK 281953	Waldbeere	49,1%			50,2 g						
ZSJK 343760	Zimtstern (Saisonsorte Winter) ²⁾	8,9%			49,6 g						
BRJK 394238	Bratapfel (Apfelstrudel) ³⁾	30,9%			47,9 g						
EJK 399572	Erdbeere ³⁾	31,5%			54,9 g						
HEJK 394698	Heidelbeere ³⁾	30,0%			48,3 g						
HJK 394701	Himbeere ³⁾	40,0%			46,4 g						
SSJK 426430	Stracciatella Schokosplits ³⁾	9,0%			51,7 g						
VAJK 394240	Vanille ³⁾	-			51,1 g						
VSJK 398776	Vanille Schokocrispies ³⁾	16,1%			48,9 g						
WBJK 398777	Waldbeere ³⁾	30,0%			46,6 g						

Fruchtzubereitungen in BIO-Qualität

(kbA – kontrolliert biologischer Anbau)

FÜR MILCH in der 10 kg Bag-in-Box

ART.-NR. **ARTIKEL**

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt Wertbest. Bestandteil	Ohne Fruchtkörper	Mit Fruchtkörper	Gesamtzucker pro 100 g Zubereitung	Für Joghurt-Drinks	Für Molke	Für Buttermilch	Für Desserts, Topfen	Mit natürlichem Aroma	Ohne Aromazusatz
BAMB 324700	Banane Schulmilch kbA	42,0%			45,0 g						
VAMB 324711	Vanille Schulmilch kbA	0,2%			45,0 g						

FÜR JOGHURT in der 3 kg Dose, 5, 10 und 25 kg Bag-in-Box

BANB 324700	Banane kbA	42,0%			45,0 g						
BRJB 410896	Bratapfel (Apfelstrudel) kbA (Saisonsorte Winter) ⁵⁾	38,2%			47,5 g						
DIJB 5545	Dirndl kbA (Kornelkirsche)	55,0%			52,0 g						
EJJB 344140	Erdbeere kbA	54,6%			43,6 g						
HEJB 335576	Heidelbeere kbA	35,0%			43,2 g						
HJJB 341400	Himbeere Püree kbA	46,7%			38,3 g						
HOJB 210035	Holunderblüte kbA⁴⁾	12,5%			45,0 g						
KAJB 900000	Kastanie kbA (Saisonsorte Winter) ⁴⁾ NEU!	20,4%			57,0 g						
KZJB 380143	Kirsch Apfel Zimt kbA (Saisonsorte Winter) ⁴⁾ NEU!	36,08%			39,0 g						
KIJB 335677	Kirsche kbA	47,5%			40,6 g						
MAJB 341407	Marille kbA	41,1%			44,3 g						
MOJB 158387	Mocca kbA	1,5%			44,6 g						
ORJB 410012	Orange kbA⁴⁾	18,7%			48,0 g						
OMJB 341477	Orange Maracuja kbA	77,0%			49,5 g						
PMJB 380144	Pfirsich Maracuja kbA⁴⁾	55,3%			36,0 g						
PMFB 346758	Pfirsich Marille fein kbA	40,0%			46,6 g						
SCJB 000008	Schokolade kbA⁴⁾	n.a.			48,0 g						
JOJB 250037	Schwarze Johannisbeere kbA⁴⁾	30,0%			44,0 g						
VAJB 339959	Vanille kbA	1,1%			50,0 g						
VAJB 434634	Vanille kbA⁶⁾ NEU!	1,1%			50,0 g						
WFJB 335579	Waldfrüchte kbA	47,0%			43,2 g						
WBJB 158392	Williamsbirne kbA	42,0%			41,4 g						
ZIJB 620018	Zitrone kbA⁴⁾	19,8%			50,0 g						

1) lieferbar ab 1. April 2026 in der 10 kg Bag-in-Box, solange der Vorrat reicht!

2) lieferbar ab 1. Oktober 2026 in der 10 kg Bag-in-Box, solange der Vorrat reicht!

3) Standard-Sorte, nur in der 25 kg Bag-in-Box erhältlich

4) **NEU!** mit BIOLAND-Zucker nur in der 3 kg Dose erhältlich

5) **NEU!** mit BIOLAND-Zucker nur in der 10 kg Bag-in-Box erhältlich

6) **NEU!** mit BIOLAND-Zucker nur in der 5 kg Bag-in-Box erhältlich

Andere Sorten in der Bag-in-Box sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 600 kg auf Anfrage möglich!

VE & MAM: Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box) mit ca. 5, 10 oder 25 kg Fruchtzubereitung, Dose mit ca. 3 kg Fruchtzubereitung

MHD: Bag-in-Box: im ungeöffneten Gebinde 120 - 200 Tage ab Produktionsdatum, genaue MHD-Angaben sind auf der jeweiligen Verpackung ersichtlich,

Dose: ungeöffnet ca. 12 Monate ab Produktionsdatum

Produktmuster: 2 Monate ab Abfüllung

Lagerung ungeöffnet: Bag-in-Box: +10° C (+/- 5° C)

Produktmuster: 0 bis +7°C, Dose: Umgebungstemperatur



Fruchtsirupe & Konzentrate

Diese Produkte werden aus hochqualitativem Obst hergestellt und - zum Teil tiefgekühlt - in Österreich verarbeitet. Zu den Sirupen kommen neben dem Obst noch Zucker und zum Teil auch Säuerungsmittel, Aromen und Vitamine dazu. Mit Wasser ausgemischt und pasteurisiert sind sie ein fruchtiger Trinkgenuss, man kann sie aber auch zu Joghurt-Drinks und Molkegetränken weiterverarbeiten. Alle Produkte - mit Ausnahme des Dirndlsirup (nur keimarm) - sind aseptisch in der Bag-in-Box abgepackt und nicht konserviert.



SIRUPE

ART.-NR. ARTIKEL

		Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	Für Fruchtsaft	Für Molke	Mit Aroma	Ohne Aroma-zusatz	Konserviert	Für koscher geeignet	Verpackungs-einheit
MFS NEU 20	Mehrfruchtsirup ACE Neu aus Zitronen-, Orangen-, Pfirsich- und Apfelsaft-konzentrat, mit Vitamin C, E und β-Carotin Mischung 1:6 trinkfertig	39,4%							BB
DIS 5	Dirndlsirup*** (auf Anfrage, keine Lagerware!) aus österreichischen Kornelkirschen, angebaut und verarbeitet in Österreich, Mischung 1:5 trinkfertig	40,0%							BB
HBS 25	Holunderblüten sirup* (auf Anfrage, keine Lagerware!) aus EU-Rohware, verarbeitet in der Steiermark Mischung 1:6 trinkfertig	-							BB

KONZENTRATE

AP 25 EU	Apfelsaftkonzentrat ** aus EU-Rohware, verarbeitet in der Steiermark Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%							BB
ANSK 25	Ananassaftkonzentrat, trüb ** (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	429,1%							BB
JBSK 25	Johannisbeersaftkonzentrat schwarz, blank * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	551,7%							BB
OSK 25	Orangensaftkonzentrat, trüb * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	571,4%							BB

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton
(Bag-in-Box = BB) mit 5 Liter, 20 oder 25 kg Sirup/Konzentrat

MHD: 15 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen * 6 Monate, ** 12 Monate, *** 18 Monate

Lagerung: Sirupe/Konzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde



Kulturen

Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen für fermentative Prozesse in der Lebensmittelherstellung. Wir haben sie speziell für Hofmolkerien und Direktvermarkter für eine einfache und sichere Anwendung ausgewählt. Danisco-Kulturen sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen, die in der EU produziert werden und sich für die Herstellung von Joghurt, verschiedenen Käsearten, Sauermilch, Butter, Joghurt-Drinks uvm. eignen.

Die Schutzkultur erhöht den Frischecharakter und die Haltbarkeit des Produkts, sie kann in Kombination mit allen anderen Kulturen verwendet werden.
Die Kulturen sind gentechnikfrei und auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar.

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung: tiefgekühlt bei mind. -18° C oder darunter lagern

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 401

Art.-Nr.: YO 401 5u, YO 401 10u

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung (nicht unter pH 4,4), zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l), 100 DCU (1.000 l)

Für cremiges, mildes Joghurt

YO-MIX 495

Art.-Nr.: YO 495

Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung, zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt und als Rotationskultur zu YO-MIX 401

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1000 l)

Für Joghurt mit Bifido- und Acidophilusbakterien

YO-MIX 215

Art.-Nr.: YO 215

Thermophile Kultur, mild säuernd, polysaccharidbildend, **mit Bifido- und Acidophilusbakterien**, hohe Viskosität, Milchsäure überwiegend L(+) Typ - zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für kräftiges Joghurt, Joghurtdrink & Fruchtmolke

YO-MIX 601

Art.-Nr.: YO 601

Thermophile Kultur, schnell und kräftig säuernd, hohe Viskosität, kräftiges traditionelles Joghurtaroma

VE & MAM

Brief f. Liter 50 DCU (500 l)

Für Schnitt- & Hartkäse

CHOOZIT ALP D

Art.-Nr.: ALP D

Mesophile Kultur, mittelschnell bis schnell säuernd, langsame Citratvergärung, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für Topfen, Käse, Frischkäse, Sauermilch & Butter

PROBAT 222

Art.-Nr.: P 222

PROBAT 322

Art.-Nr.: P 322

Rotationskultur zur Probat 222

Mesophil, schnell säuernd, robust, kräftiges Aroma bildend, schnelle Citratvergärung, Milchsäure überwiegend L(+) Typ

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Für Fetakäse

CHOOZIT FT 001

Art.-Nr.: FT 001

Mesophile/thermophile Mischkultur, geeignet für Feta und andere Weißkäsesorten in Salzlake

VE & MAM

Brief f. Liter 10 DCU (100 l)

Für Camembert und Brie

CHOOZIT PC SAM

Art.-Nr.: PC SAM

Reifungskultur bestehend aus Penicillium candidum Sporen. Durch PC SAM wird das Aussehen des Käses optimiert, die Enzymproduktion und die Hemmung von Kontaminanten gefördert. Durch diese Kultur wird eine weiße Oberfläche erzeugt sowie gute Stabilität unter der Verpackung, ein schnelles Schimmelwachstum und Stabilität während der Lagerzeit und Aromabildung erreicht.

VE & MAM

Brief f. 10 D (10 Dosen)

Für längere Haltbarkeit – Schutzkultur

HOLDBAC YM-B

Art.-Nr.: HO YM-B

Sehr langsam und schwach säuernde Schutzkultur. Bildet Milchsäure L(+)Typ, Essig- und Propionsäure. Wirkt auf biolog. Wege nachweislich gegen unerwünschte Mikroorganismen wie z.B. Hefen, Schimmel u. heterofermentative Laktobazillen - erhöht den Frischecharakter

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 l)

Starterpakete



In unseren Starterpaketen finden Sie neben vielen Tipps und Vorschlägen zur Zubereitung alle Hilfsmittel, um aus Ihrer wertvollen Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte wie Joghurt, Topfen, Frischkäse und Fruchtmolke einfach selbst herzustellen.

- Sie entscheiden, was Sie aus Ihrer Milch machen
- Natürliche Produkte ohne weitere Zusatzstoffe
- Frischere Produkte ohne lange Transportwege
- Höhere Wertschöpfung durch geringeren Zukauf
- Sauerrahm als Zusatzprodukt

JOGHURT STARTERPAKET

Art.-Nr.: J START

1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung; **1 Stk. Lochlöffel** aus Kunststoff; **1 Stk. Joghurtthermometer**; **1 Stk. Mehrwegeimer 10 l** als Transport- und Maßgefäß; **4 Stk. PP-Becher** in den Größen 210, 240, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster; **4 Stk. Produktmuster** (je ca. 0,5 kg) nach eigener Wahl

JOGHURT- & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

Art.-Nr.: J&F START

Zusätzlich zum Joghurt Starterpaket enthalten:

1 Pkg. Probat 222, 100 DCU für Topfen, Frischkäse, Sauermilchprodukte und Sauerrahmbutter; **1 Flasche Naturlab-extrakt**, 100 ml für Topfen & Frischkäseproduktion; **4 Stk. Käseformen für 100, 200, 800 & 1.200 g** Frisch- und Weichkäse
1 Stk. Topfentuch aus 100% Baumwolle, Größe 75 x 75 cm

Weiters in den Starterpaketen:

Zubereitungsvorschläge, Kundenmagazin & Preislisten

DIESE MILCHMENGEN KÖNNEN SIE VERARBEITEN:

1 Liter Milch	= 1 Liter Joghurt, Sauermilch
5 Liter Milch	= ca. 1 kg Topfen und 4 Liter Molke
7 Liter Milch	= ca. 1 kg Frischkäse und 6 Liter Molke
25 Liter Milch	= ca. 1 kg Butter und Buttermilch

Milch- und Molkepulver

Magermilchpulver wird beim Herstellen von Joghurt verwendet, um die Trockenmasse zu erhöhen und um ein sämigeres oder stichfesteres Joghurt zu erhalten. Molkepulver wird zur Produktion von Fruchtmolkegetränken und Joghurt-Drinks verwendet, wenn zu wenig oder gar keine Molke aus eigener Produktion vorhanden ist. Beide Produkte werden aus pasteurisierter Milch und aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtröcknungsverfahren in Österreich hergestellt.

MAGERMILCHPULVER

Art.-Nr.: MMP K_A

MOLKEPULVER

Art.-Nr.: MOP K_A

MAGERMILCHPULVER BIO

Art.-Nr.: MMP B_A



VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver

MHD: Ungeöffnet 12 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung: trocken und bei Raumtemperatur lagern

Käsereiartikel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk.
TT 75	Topfentuch natürliche Farbe, aus 100% Baumwolle, 75 x 75 cm, bei 70°C waschbar	1
LL	Lochlöffel weiß, aus hitzebeständigem Kunststoff, ca. 30 cm, geschmacks- & geruchsneutral	1
JT	Joghurtthermometer analog, weiß, 20 cm, Anzeige bis 100°C, auch zum Umrühren zu verwenden	1
KF D74	Käseform für 100 g Käsegewicht Ø 74 mm, Höhe 90 mm, weiß, gelocht	1
KF D96	Käseform für 200 g Käsegewicht Ø 96 mm, Höhe 92 mm, weiß, gelocht	1
KF D120	Käseform für 800 g Käsegewicht Ø 120 mm, Höhe 135 mm, weiß, gelocht	1
KF D145	Käseform für 1.200 g Käsegewicht Ø 145 mm, Höhe 140 mm, weiß, gelocht	1
KF D200	Käseform für 2.000 g Käsegewicht Ø 200 mm, Höhe 156 mm, weiß, gelocht	1

Alle Käseformen sind zylinderförmig und aus Kunststoff

Lagerung: trocken und bei Raumtemperatur lagern

Labextrakt

Lab ist ein Enzym aus dem Magen junger Rinder, welches das Kasein in der Milch fermentiert und sie schnittfest macht. Unser Flüssiglab wird ohne Beimischung anderer Dicklegungsmittel aus dem extrahierten Enzym aus Kälbermägen hergestellt und zur Herstellung von Topfen, Käse und Frischkäse

verwendet. Es ist auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.

NATURLABEXTRAKT 1:15.000

Art.-Nr.: LAB 100

Art.-Nr.: LAB 500

VE & MAM: 100 ml

VE & MAM: 500 ml

MHD: Ungeöffnet 12 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung: Gekühlt bei 0 bis +7° C lagern

PE-Eimer

Verpackungsartikel | Mehrweg-System



Die naturfarbenen PE-Eimer (Mehrweggebinde) sind ideal für den Transport von Milch- und Joghurtprodukten. Sie sind rund, haben ein beinahe dichtes Verschlussystem, sind lebensmittelecht und formstabil. Mengen ab einer Palette werden direkt ab Werk verschickt. Planen Sie eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.

PE-EIMER NATUR, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel, Kunststoff- bzw. Metallbügel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
EIM T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml Ø 140 mm, Kunststoffbügel	20	1.800
EIM T2500KP	PE-EIMER 2.500 ml Ø 175 mm, Kunststoffbügel (auf Anfrage, keine Lagerware!)	10	1.440
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml Ø 190 mm, Kunststoffbügel (auf Anfrage, keine Lagerware!)	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml Ø 230 mm, Metallbügel	10	800
EIM T10000KP	PE-EIMER 10.000 ml Ø 290 mm, Metallbügel	10	480
EIM T13000KP	PE-EIMER 13.000 ml Ø 295 mm, Metallbügel	10	360

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-Eimer

Verpackungsartikel | Einweg-System



Die weißen PP-Eimer (Einweggebinde) sind zur Abfüllung von Milch- und Joghurtprodukten bzw. für den Transport geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Eimer und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120°C.

PP-EIMER WEISS, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel, Kunststoffbügel

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
BE U1180KPHE	PP-EIMER 1.180 ml Ø 133 mm (auf Anfrage, keine Lagerware!)	–	2.760
EIM J5700KP	PP-EIMER 5.700 ml Ø 225 mm	10	1.080
EIM J10800KP	PP-EIMER 10.800 ml Ø 268 mm	10	600

Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-Becher und PP-Eimer: Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein. In Österreich ist die PP-Ware ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).

PP-Becher

Verpackungsartikel | Einweg-System

Die transparenten PP-Becher (Einweggebinde) sind zur Abfüllung von Joghurtprodukten, Frischkäse etc. geeignet. Ihr Originalitätsverschluss ist 100% flüssigkeitsdicht. Becher und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellenfest, tiefkühlfähig, formstabil und hitzebeständig bis +120° C.

PP-BECHER TRANSPARENT, IM KOMBIPACK

mit Deckel, rund, Deckeldurchmesser 95 mm

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	12 Kt./Pal. = Stk./Pal.
BE U210KP	PP-BECHER 210 ml	660	7.920
BE U240KP	PP-BECHER 240ml	565	6.780
BE U365KP	PP-BECHER 365 ml	580	6.960
BE U520KP	PP-BECHER 520 ml	510	6.120



Lagerung: Lichtgeschützt, bei Raumtemperatur (15-25°C), trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

Tierwohlprodukte

Unsere Nahrungsergänzungsmittel für Tiere können zusätzlich zur regulären Fütterung eingesetzt werden und so unterstützend zum Tierwohl beitragen. Die Verwendung erfolgt gemäß den jeweiligen Fütterungsempfehlungen.



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM
300111	Hydroforce Kleinpackung 8 Stück sprudelnde Brausetablette à 49 g zur Stabilisierung des Elektrolythaushalts bei Kälbern	392 g Packung
300110	Hydroforce Großpackung 48 Stück sprudelnde Brausetablette à 49 g zur Stabilisierung des Elektrolythaushalts bei Kälbern	2.352 g Packung
300210	Savetis Drench Part Diätmineralfuttermittel für Kuh zur Versorgung der Kuh mit Elektrolyten nach dem Kalben	500 g Beutel
300211	Savetis Drench Lact Diätmineralfuttermittel für Kuh, fördert die Toxinausscheidung während der Laktation und optimiert die Rehydrierung	550 g Beutel
300212	Savetis Drench Dig Diätmineralfuttermittel für Kuh zur Flüssigkeitszufuhr mit Substanzen, die Verdauungsunterstützend wirken können	700 g Beutel
300213	Savetis Rumi C3 Diätmineralfuttermittel für Kuh zur Reaktivierung der Verdauungsmotorik und des Energiestoffwechsels	150 g Beutel
300214	Savetis RumiActif Ergänzungsfuttermittel für Kuh zur Unterstützung der Reduktion des Pansenazidosen-Risikos	160 g Beutel
300310	Apo Animalis Mammoderm Pflegegel zum Euterschutz bei Nutztieren und Hunden	1 Liter Flasche

Produkte aus Zeolith

Zeolithe sind einzigartige Mineralien, die aus dem Zusammenschluss von vulkanischer Asche und Wasser entstanden sind. Durch ihre besondere Struktur haben sie die Eigenschaft Schadstoffe zu binden und gleichzeitig wertvolle Mineralstoffe zur Verfügung zu stellen (Ionenaustausch). Diese Besonderheit machen wir uns für unsere M&G-Zeolith-Produkte zunutze.



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM
400101	M&G Technologischer Zeolith-Futterzusatz für alle Nutztierarten, zur Verbesserung der Futterqualität, Einmischrate: 1% im Alleinfuttermittel	1 Sack mit 25 kg Futterzusatz
400102	M&G Zeolith Stalleinstreu zur hygienischen Einstreu und zur Verbesserung des Stallklimas; für Milchkühe, Mast- und Fleischrinder, Schweine, Schafe, Hühner, Pferde; kann auch als Klauentrockenbad bzw. zur Ferkelpflege verwendet werden; Anwendung: 100 g pro m ² tägliche Einstreu nach der Stallreinigung	1 Sack mit 25 kg Stalleinstreu

MHD: 24 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde

Lagerung: trocken, bei Raumtemperatur

Kühlverpackungen

Die nachhaltigen Kühlverpackungen sind die praktische Lösung für Landwirte mit Online-Shop, die Wert auf Qualität, Frische und Kundenzufriedenheit legen. Die Isolierelemente sind recyclingfähig und können im Altpapier entsorgt werden.



Ecoliner



Coolpack

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM
500101	Versandkarton Ecoliner klein ¹⁾ Versandbox mit den Maßen 35 x 35 x 35 cm, inkl. Isolierwand, -boden und -decke, Fassungsvermögen: 20,2 l, perfekte Dämmwirkung für 48 h+ in Kombination mit 1 kg Coolpack	Palette mit 70 Ecolinern klein
500102	Versandkarton Ecoliner groß ¹⁾ Versandbox mit den Maßen 58 x 35 x 35 cm, inkl. Isolierwand, -boden und -decke, Fassungsvermögen: 43,7 l, perfekte Dämmwirkung für 48 h+ in Kombination mit 2 x 1 kg Coolpack	Palette mit 45 Ecolinern groß
500103	Ecobag ¹⁾ Isoliertasche mit den Maßen 44 x 30 cm, ideal für den Versand von Fisch und Fleischwaren, perfekte Dämmwirkung für 48 h+ bei Verwendung eines 1 kg Coolpacks	Palette mit 300 Isoliertaschen
500100	Coolpack ²⁾ Kühlbeutel mit den Maßen 30 x 15 cm, gefüllt mit Biogel (biologisch abbaubare Mikrozellulose), kühlt Produkte bis zu 48 h+ lang, vor der nächsten Verwendung 48 h lang tiefkühlen, Außenhülle zu 100% recyclingfähig	Box mit 18 Stück Kühlbeuteln zu je 1 kg

1) auf Wunsch auch in Sondermaßen und/oder mit eigenem Logo bedruckt erhältlich (VE und MAM: auf Anfrage)

2) auf Wunsch auch in kleineren Größen und/oder bedruckt mit eigenem Logo möglich (VE und MAM: auf Anfrage)



Aromen

Als Aroma wird der typische Geruch oder Geschmack in Lebensmitteln bezeichnet. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen „Aromen“ (früher in naturidentische und künstliche Aromen unterteilt) und „natürliche Aromen“, wobei bei Letzteren noch zwischen vier Arten differenziert wird: natürliches „Frucht“-Aroma, natürliches „Frucht“-Aroma mit anderen natürlichen Aromastoffen, natürliche Aromen und natürliche Aromastoffe. Das natürliche Aroma muss das teure Fruchtextrakt enthalten, kann aber durch andere Aromastoffe verändert werden.

Brix

Die Einheit Grad Brix (Symbol: °Bx) wird zum Bestimmen des Massenverhältnisses von Zucker und Wasser verwendet, wenn eine bestimmte Menge Zucker in der Lösung enthalten ist. Gemessen wird entweder mit einem Saccharimeter, das die Dichte der Flüssigkeit bestimmt, oder einfach mit einem Refraktometer. 25 °Bx bedeuten beispielsweise, dass in 100 g Zuckerlösung 25 g Zucker und 75 g Wasser enthalten sind.

Gewichtsprozent (Neu: Massenanteil)

Anteil eines Stoffes in einem Gemisch, der in Gramm je 100 g Mischung gemessen wird. Beispiel: Fruchtjoghurt = 100% > Ausgangsprodukt: 1000 g Naturjoghurt = 82% bei 18%iger Dosierung (100 - 82) > Berechnung der Fruchtzubereitungszugabe: 1000 g dividiert durch 82 multipliziert mit 18 = 219,5 g Fruchtzubereitung.

Glucose-Fructose-Sirup

Diese süße Flüssigkeit besteht meist aus einem größeren Anteil an Glucose (Traubenzucker) und einem kleineren Anteil an Fructose (Fruchtzucker), sie sorgt für ein sehr gutes Geschmacksprofil und erzeugt ein „voller Mundgefühl“. Glucose-Fructose-Sirup ist auch unter den Namen Isoglucose und Maissirup bekannt und wird günstig und produktionsfreundlich aus Maisstärke gewonnen.

GMO und GMO-Bestätigung

GMO (= gentechnisch modifizierter Organismus) bezeichnet einen Organismus, dessen genetisches Material nicht natürlich (wie es z.B. durch Züchtung oder bei der Kreuzung passiert), sondern im Labor durch innerartliche oder artübergreifende Neukombination der DNA verändert wird. Die EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 legen fest, wann Lebensmittel und Futtermittel unter „gentechnisch verändert“ fallen bzw. dass GMO und daraus hergestellte Lebensmittel kennzeichnungspflichtig sind. Die GMO-Bestätigung ist der Nachweis, dass ein Erzeugnis nicht aus

oder durch GMO hergestellt wurde und das Erzeugnis somit nach den für Gentechnik geltenden EU-Verordnungen nicht gekennzeichnet werden muss. Keine unserer Fruchtzubereitungen muss laut EU-Verordnung als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden.

Johannisbrotkernmehl*

Ist ein Verdickungsmittel und Ballaststoff (E 410; in der EU uneingeschränkt auch für Bio-Produkte zugelassen), kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (5-fach quellfähiger als Stärke), stabilisiert Emulsionen und verhindert Kristallbildung.

Lab

Fermentiert das Kasein und macht Milch schnittfest (Trennung Käsebruch und Molke), wobei Milchfett in der Käsemasse verbleibt. In der Molke befindet sich nur mehr 0,1-0,3% Fett.

Lebensmittelzusatzstoffe

Diese Stoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um deren Beschaffenheit zu verändern bzw. zu beeinflussen oder eine bestimmte Wirkung zu erzielen. Sie helfen die gewohnlichen, charakteristischen Eigenschaften eines Produkts (Geschmack, Konsistenz, Farbe etc.) über die Mindesthaltbarkeit konstant zu erhalten. Lebensmittelzusatzstoffe werden selbst nicht als Lebensmittel verzehrt und sind grundsätzlich keine Zutat eines Lebensmittels. Sie werden verschiedenen Klassen zugeordnet (z.B. Stabilisatoren, Säuerungsmittel) und sind für alle Länder der EU einheitlich mit E-Nummern gekennzeichnet.

MAM

Mindestabnahmemenge

Mesophile bzw. Thermophile Kulturen

Mesophile Kulturen entwickeln sich am besten im Temperaturbereich zwischen 20 und 30°C (z.B. Topfen- und Frischkäsekulturen). Das Temperaturoptimum für thermophile Kulturen (z.B. Joghurtkulturen) liegt bei 38-42°C.

MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

Milcheiweiße

Die häufigsten Eiweißarten in der Milch sind Kasein, Albumin und Globulin. Je nach Milchart variiert die Zusammensetzung, weshalb auch nicht jede Milch für die Verarbeitung, etwa zu Käse oder Joghurt, geeignet ist (z.B. Pferdemilch).

Milchsäurebakterien

Haben die Fähigkeit Milchzucker in Milchsäure umzuwandeln (Fermentation) und befinden sich in unseren Direktsarterkulturen.

Modifizierte Stärke*

Grundstoff für die Herstellung von modifizierter Stärke ist natürliche Stärke (vorwiegend gewonnen aus Mais, Weizen und Kartoffeln). Sie wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gewonnen und hat bessere Hitze-, Säure und Scherstabilität sowie besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

Naturrein

Unter „Naturrein“ versteht man (lt. österr. Lebensmittelbuch) Fruchtzubereitungen, die ohne Aromazusatz und anstelle von Zitronensäure mit Zitronensaft sowie mit Zucker oder Fructose hergestellt sind und die zur Stabilisierung ausschließlich Pektin enthalten. Zugelassene, färbende Frucht- und Pflanzenstoffe können je nach Notwendigkeit hinzugefügt werden.

OGT-Zertifizierung nach deutschem Gesetz oder österreichischem Codex

OGT = ohne Gentechnik, OGT-zertifizierte Lebensmittel sind Lebensmittel, die gemäß Codex Richtlinie zur Gentechnikfreien Produktion erzeugt wurden. Eine Bestätigung über die Gentechnikfreiheit gemäß österreichischem Codex umfasst zusätzlich die Fütterung der Nutztiere und bedeutet, dass höchstens 0,9% Verunreinigung durch gentechnisch veränderte Organismen enthalten sind, welche zufällig bzw. technisch unvermeidbar (z.B. durch Verunreinigungen der Luft) sind. Das deutsche Gesetz ist hierbei strenger, denn es sieht eine Nulltoleranz (< 0,1%) für technisch unvermeidbare und zufällige Verunreinigungen vor. Jede Bio Zubereitung (kbA) ist nach österreichischem Codex gentechnikfrei.

Pasteurisieren (thermische Behandlung)

Bezeichnet ein Erhitzungsverfahren wobei Milch und Milchprodukte teilentkeimt werden, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern und die Haltbarkeit zu erhöhen. Verschiedene Arten beim Erhitzen: Dauererhitzung (65°C, 30 Min.) wird meist im Behälterpasteur gemacht, Kurzzeiterhitzung (72-74°C ca. 40 sec.) im Plattenpasteur oder Durchlaufpasteur. Bei der Joghurtherstellung spricht man ab 85°C von Hocherhitzung (erforderlich bei Rahm, Schlag).

Pektin*

Wird als Bindemittel verwendet und ist der Oberbegriff für eine Gruppe von löslichen Ballaststoffen. Gewonnen werden Pektine (E 440) aus Orangenschalen und Pressrückständen bei der Herstellung von Apfelsaft/Apfelwein.

QUID (Quantitative Ingredient Declaration = Deklaration quantitativer Inhaltsstoffe = Mengenkennzeichnung)
Die QUID-Regelung der EU besagt, dass bei Lebensmitteln in Fertigverpackungen der prozentuale Mengenanteil einer Zutat anzugeben ist, wenn diese Teil der Bezeichnung ist oder durch Bilder und Worte auf der Verpackung besonders hervorgehoben wird. Auch wenn die Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels ist, muss der Hersteller den Mengenanteil angeben. z.B. bei Pfirsich-Maracuja-Joghurt muss der Mengenanteil von Pfirsichpüree am Etikett angegeben werden. Dieser Mengenanteil wird folgendermaßen berechnet: Prozentanteil der Zutat laut Spezifikation (z.B. 38,4% Pfirsichpüree) multipliziert mal der Dosierung, die man ins Produkt gibt (z.B. 18% Fruchtzubereitung) dividiert durch 100 = 6,91% QUID-Anteil Pfirsichpüree

Rotationskultur

Eine Rotationskultur hat die gleichen Eigenschaften (z.B. mild säuernd, geringe Nachsäuerung) wie eine bestimmte Kultur, nur dass sie andere Bakterienstämme hat. Sie wird verwendet, um die mögliche Entwicklung von Bakteriophagen (Viren, die sich die Joghurtbakterienzellen als Wirt

nehmen, sich so vermehren und die Zelle dann absterben lassen) vorzubeugen oder eine bereits erfolgte Infizierung zu bekämpfen. So haben wir beispielsweise die YO-MIX 495 als Rotationskultur zur YO-MIX 401 bzw. die PROBAT 322 als Rotationskultur zur PROBAT 222 im Sortiment.

Säureregulatoren*

Erlauben es, den Säuregehalt eines Lebensmittels – je nach Bedarf wird dieser erhöht oder gesenkt – auf einen exakten Wert einzustellen z.B. Zitronensäure, Trinatriumcitrat, Trikaliumcitrat, Natriumcarbonat, Zitronensaftkonzentrat und Milchsäure.

Stabilisatoren*

Sind Substanzen, die die Konsistenz oder die Zusammensetzung von Lebensmitteln erhalten und eine größere Stabilität und Formgebung ermöglichen (Kennzeichnung mit „Stabilisator“ + E-Nummer).

Wachsmaisstärke

Wachsmais ist eine von vielen verschiedenen Maissorten. Er besteht zu 99 Prozent aus Amylopektin, einer besonders stark verzweigten Stärke. Dadurch hat er spezielle Eigenschaften, welche vor allem in der Lebensmittelindustrie sehr geschätzt werden. Wachsmais wird auch in Österreich angebaut, er wird bei der Gewinnung von Stärke nicht chemisch verändert.

Zeolith (Klinoptilolith)

Zeolithe sind Minerale vulkanischen Ursprungs (Aluminumsilikat). Sie können synthetisch hergestellt werden und kommen auch in der Natur vor. Eine natürlich vorkommende Art von Zeolith ist Klinoptilolith. Durch seinen besonderen wabenähnlichen Aufbau kann Klinoptilolith besonders gut (Schad)Stoffe binden, um sie aus dem Organismus abzuführen, weiters weist er eine hohe Kationenaustauschkapazität auf. Das bedeutet, dass bei Bedarf Schadstoffe aufgenommen werden und Nährstoffe und Spurenelemente (Calcium, Kalium, Natrium) zur Verfügung gestellt werden. Je nach Abbauort des Klinoptilolith gibt es unterschiedliche Qualitäten. Geeigneten Zeolith/Klinoptilolith findet man nur in wenigen Lagerstätten bzw. Abbauorten. Weiters beeinflusst auch noch die Verarbeitung (Abbautechnik, thermische Aktivierung, Vermahlung) die Eigenschaften des Zeoliths.

Zuckerarten bzw. Zuckergehalt

Man unterscheidet zwischen Saccharose (Haushalts- oder Kristallzucker, gewonnen aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr), Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker). Der Gesamtzuckergehalt (Fruchtzucker und zugesetzter Zucker) der Zubereitung ist auf den jeweiligen Spezifikationen unter den „Nährwertangaben (davon Zucker)“ zu finden. z.B. Erdbeere Naturrein: 36,1 g Zucker in der Zubereitung (laut Nährwertangabe) x 22% Dosierung = rd. 7,9% Gesamtzuckergehalt der Zubereitung im fertigen Produkt.

* sog. Lebensmittelzusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig (E-Nummern) sind und zugelassen werden müssen

Quellen: www.wikipedia.de; www.lebensmittellexikon.de; www.duden.de; www.das-ist-drin.de/glossar; www.bfr.bund.de; <https://help.orf.at/stories/2877190/>; www.lebensmittelklarheit.de; www.zuckerersatz-info.de; www.sozialministerium.at; www.lebensmittelbuch.at
Stand Glossar: 01.01.2026



Allgemeine Geschäftsbedingungen



MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6, A – 8200 Albersdorf/Gleisdorf
Telefon: (+43) 03112 / 62333-0 | Fax: (+43) 03112 / 62333-20
Mail: office@mayergeyer.at | Web: www.mayergeyer.at

FN: 395893 x | LG f. ZRS Graz | UID-Nr.: ATU 67870912 | EORI-Nr.: ATEOS1000053624
Die von uns gelieferten Verpackungen sind unter der ARA-Lizenznummer 80494 entpflichtet.

BANKVERBINDUNGEN:

DIE STEIERMÄRKISCHE SPARKASSE, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | IBAN: AT16 2081 5125 0001 2906, BIC: STSPAT2G
RAIFFEISENBANK WEIZ, Kto. 13680, Blz. 38187 | IBAN: AT48 3818 7000 0001 3680, BIC: RZSTAT2G187

1.) ALLGEMEINES

Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäfte zwischen uns und dem Käufer, auch wenn wir abweichenden Bedingungen und Gegenbeteiligungen, die wir hiermit ausdrücklich ablehnen, nicht widersprechen. Mündliche Nebenabreden und nachträgliche Vertragsänderungen haben nur dann Gültigkeit, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Gerichtsstand ist das Landesgericht f. Zivilrechtssachen Graz. Für alle Verträge ist österreichisches Recht ausschließlich maßgebend. Sollten einzelne Teile dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen nicht berührt. An Stelle der unwirksamen Bedingungen tritt in diesem Falle die gesetzliche Regelung. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter.

2.) AUSKÜNFTEN UND BERATUNG

Alle mündlichen und schriftlichen Angaben über Eignung, Anwendungs- und Etikettierungsmöglichkeiten der verkauften Waren erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen und stellen unser geistiges Eigentum dar. Sie stellen jedoch nur Erfahrungswerte dar, die regelmäßig nicht als zugesichert gelten; sie begründen keine Ansprüche gegen uns und unsere Lieferanten. Der Käufer wird insbesondere nicht davon befreit vor der Verwendung sich selbst durch eigene Prüfung von der Eignung der Ware für den von ihm vorgesehenen Verwendungszweck zu überzeugen.

3.) DATENSCHUTZ

Ausführliche Informationen zum Datenschutz finden Sie unter www.mayergeyer.at/datenschutz.

4.) LIEFERBEDINGUNGEN

Wir liefern unsere Produkte ausschließlich auf Grund unserer AGB, letzte Fassung. Durch Bestellung von Waren aus unserer Preisliste erkennt der Kunde diese AGB automatisch an. Bestellungen können mündlich, telefonisch, schriftlich, mittels Fax, per E-Mail und im Onlineshop abgegeben werden. Bestellungen per E-Mail und im Onlineshop werden von uns bestätigt. Von uns genannte Liefertermine sind generell unverbindlich. Sie stellen eine ungefähre Angabe nach bestem Wissen dar. Wir sind berechtigt, Waren in zumutbarem Umfang in Teillieferungen zu erbringen. Die Versandkosten sind in der Preisliste ersichtlich. Für Vorauslieferungen von Waren vor dem von uns genannten Liefertermin sind die Versandkosten vom Kunden zu tragen. Ebenso behalten wir uns vor, die Versandkosten für Nachlieferungen von zum Bestellzeitpunkt nicht verfügbaren Waren an den Kunden zu verrechnen. Schadensersatzansprüche infolge von Lieferverzögerungen stehen dem Käufer nicht zu.

5.) MÄNGEL UND REKLAMATIONEN

Der Käufer hat die Ware unverzüglich nach Empfang zu untersuchen und wenn sich ein Mangel zeigt, ihn uns bis spätestens drei Tage nach Erhalt der Sendung schriftlich und mit Begründung bekannt zu geben. Für die weitere Bearbeitung der Reklamation sind alle relevanten Daten wie z.B. Artikelnummer, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) sowie Fotos, auf welchen der Mangel klar ersichtlich ist, bekannt zu geben bzw. vorzulegen. Bei einem begründeten Qualitätsmangel ist eine Probe, luftdicht abgepackt, so rasch wie möglich gekühlt an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt, innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen, die Mängel auszubessern oder dem Käufer einen angemessenen Rabatt auf den Verkaufspreis einzuräumen. Mangelhafte Ware ist sachgemäß zu behandeln und bis zur Klärung des Mangels zu lagern. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Im Übrigen wird gegenüber Unternehmen gemäß Produkthaftungsgesetz keine Haftung übernommen.

6.) LAGERUNG UND VERARBEITUNG

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind bei +10°C (+/- 5°C) zu lagern. Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe und Naturlabextrakt sind gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis + 7°C. Fruchtzubereitungen im selbst abgefüllten 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster sind lichtgeschützt und gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis +7°C und nach dem Öffnen innerhalb von 2 Tagen zu verbrauchen. Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung in einem entsprechenden Tiefkühlgerät bei mindestens -18°C oder darunter. Milch- und Molkekupfer sind trocken bei Raumtemperatur zu lagern. Verpackungsmaterial ist lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt zu lagern.

Die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer (MHD) ist zu beachten, sie gilt nur für ungeöffnete Gebinde! Geöffnete Gebinde sind gekühlt bei 0 bis +7°C zu lagern und so rasch wie möglich zu verbrauchen (ausgenommen Fruchtzubereitungen im selbst abgefüllten 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster innerhalb von zwei Tagen). Die Grundsätze

des HACCP, der guten Herstellungs- und Hygienepraxis sind unbedingt zu beachten. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung, Behandlung bzw. Verarbeitung leisten wir keinen Ersatz.

7.) VERRECHNUNG

Unsere Produkte werden in der auf der Preisliste bzw. der im Kundenmagazin angeführten Verpackungseinheit geliefert. Bei den Fruchtzubereitungen gibt es produktionsbedingt Gewichtsschwankungen, das Nettogewicht ist auf der jeweiligen Verpackungseinheit ersichtlich und wird dementsprechend verrechnet. Unsere in der jeweils gültigen Preisliste angeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 10 bzw. 20%. Die Preise sind Euro-Preise, zahlbar lt. den derzeit gültigen Zahlungsbedingungen innerhalb von 20 Tagen netto ohne jeden Abzug.

Bei Neukunden behalten wir uns vor, den Rechnungsbetrag per Vorauskasse zu verlangen. Nach Einlangen der Bestellung wird diese zusammengestellt und danach die Rechnung dem Kunden geschickt. Sobald wir den fälligen Rechnungsbetrag erhalten haben, verschicken wir die Ware. Sollte innerhalb von sieben Werktagen keine Zahlung auf unserem Konto eingehen, werden wir die Bestellung stornieren.

Bei Zahlungsverzug des Käufers sind wir berechtigt, Verzugszinsen in der Höhe von 10% p.a. und Mahngebühren ab € 10,- zu verlangen sowie die Forderung zur Beitreibung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, uns alle unsere Mahnspesen und die für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorauskasse verlangen.

Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

Treten nach Vertragsabschluss Fracht-, Steuer-, Zollerhöhungen, Erschwerungen im Einkauf oder die Vertragserfüllung erschwerende Fälle höherer Gewalt auf, sind wir berechtigt ohne Ersatzleistung vom Abschluss teilweise oder ganz zurückzutreten oder, wenn eine Verrechnung unsererseits noch nicht erfolgt ist, einen entsprechenden Aufschlag zu berechnen. Preiskorrekturen bei Änderung der Rohstoffkosten bleiben vorbehalten.



Vor der Hofmolkerei der Familie Hecl in Orehova, Slowenien: (v.l.) Igor Tumpej (Megal d.o.o.), Andreas Geyer, Silvia Geyer, Karin Pichlmayer, Barbara Reitbauer, Peter Hecl (Bauernhof Hecl), Majda Tumpej (Megal), Jasmin Schrank, Maria Meznarič (Megal), Thomas Garber, Hakon Pichler

Das Mayer & Geyer Team

① Andreas Geyer

Geschäftsführung

Ein zahlenaffiner Bauplaner und Fruchtzubereitungen – passt das zusammen? Absolut. Andreas hat Anfang der 2000er Jahre seinen Job als Bauplaner an den Nagel gehängt und leitet nun schon seit 20 Jahren mit viel unternehmerischem Gespür den Betrieb. Ein schönes Jubiläum, gleichzeitig schwungt aber auch ein bisschen Wehmut mit, da er sich heuer im August aus der Geschäftsführung zurückziehen wird.

② Karin Pichlmayer

Buchhaltung, Fakturierung

Gutschriften, Mahnungen und Bilanz – Karin kanns. Für eine präzise Buchhaltung und eine verlässliche Fakturierung sorgt Karin. Seit 2003 ist sie Teil unseres Teams und mit ihrer Genauigkeit und Sorgfalt aus dem Betrieb nicht mehr wegzudenken. Herzlichkeit und Fachkompetenz zeichnen sie ebenso aus.

③ Barbara Reitbauer

Webseite, Marketing, Kundenbetreuung

Barbara ist verantwortlich für die Betreuung unserer englischsprachigen Kunden und die Betreuung unseres Onlineshops. Sie schickt Ihnen die neuesten Informationen per Newsletter, bespielt unsere Social Media-Kanäle und wartet unsere Webseite. Dass das Kundenmagazin FRÜCHTCHEN jedes Jahr möglichst fehlerfrei erscheint, ist auch ihr Verdienst.

④ Jasmin Schrank

Ein- und Verkauf, Produktberatung, Reklamationen

Dafür, dass unsere Fruchtzubereitungen stets ausreichend auf Lager sind, unsere Kunden herzlich empfangen, kompetent beraten und Reklamationen rasch sowie sachlich bearbeitet werden, ist Jasmin verantwortlich. Seit 13 Jahren betreut sie unsere Kunden mit großem Engagement – telefonisch, per E-Mail oder persönlich – und ist dabei eine verlässliche Stütze unseres Teams.

⑤ Thomas Garber

Logistik, Versand, Lagerverwaltung

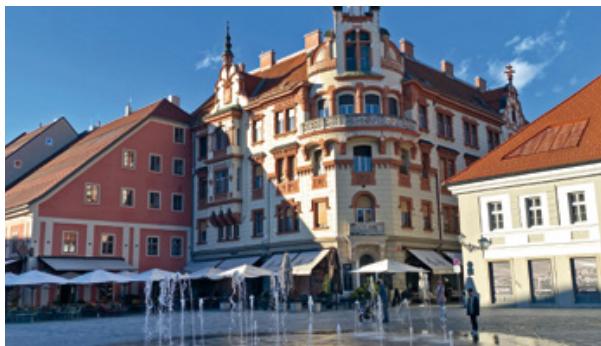
Thomas ist seit Mitte 2018 Teil unseres Teams und verantwortlich für Logistik und Versand. Er behält stets den Überblick, wenn es im Lager zwischen den Paletten und Paketen, beim Verpacken oder im Wareneingang mal hektisch wird. Dass unsere Produkte sicher, termingerecht und mit dem passenden Versandunternehmen bei unseren Kunden ankommen, ist maßgeblich sein Verdienst.

⑥ Hakon Pichler

Geschäftsführung

Ist seit Juni 2025 neu im Team und unterstützt Andreas in der Geschäftsführung. Obwohl, ganz neu hier ist er nicht – von 2013 bis 2017 war er als Logistiker in unserem Unternehmen tätig. In der Zwischenzeit hat er reichlich Erfahrung in der Welt des Fulfillment und in der Unternehmensführung gesammelt. Ab August 2026 wird er die alleinige Geschäftsführerin des Betriebs übernehmen.

Wir sagen Danke! Sandra Geyer hat uns bis September 2024 im Bereich Social Media, Versand und Unternehmensentwicklung unterstützt. Nun hat sie andere Wege eingeschlagen und die Meisterprüfung zur Damenkleidermacherin erfolgreich abgelegt. Danke für deine Unterstützung und alles Gute auf deinem Weg!



Betriebsausflug nach Slowenien

Viele Genussmomente, viel Inspiration und viele schmackhafte Produkte haben wir am Freitag, dem 24. Oktober 2025, von unserem Betriebsausflug in Slowenien mit nach Hause genommen. Ein volles Tagesprogramm mit ambitionierten kulinarischen Zielen – Besuch unserer Partnerfirma und Verkostung von Fruchtzubereitungen, Besichtigung des Bauernhofs HECL in Orehova mit Käseverkostung, Stadtführung in Marburg und gemeinsamer Tagesausklang beim Abendessen – erforderte eine zeitige Abfahrt aus Albersdorf und ungetrübte Geschmacksnerven. So starteten wir frühmorgens nach Slowenien und kamen nach gut 1,5 h Fahrt in Ptuj an, wo unsere langjährige Partnerfirma Megal d.o.o. ihren Firmensitz hat und heuer 15-jähriges Firmenjubiläum feiert. Dies haben wir zum Anlass genommen, um den Inhabern Majda und Igor Tumpej sowie deren Mitarbeiterin Maria Meznarič einen Besuch abzustatten.

Nach einer Besichtigung der Betriebsräume empfingen uns Majda und Igor Tumpej zu einer großen Verkostungsrunde bei sich zuhause. Wir probierten Joghurt mit verschiedenen Fruchtzubereitungen, darunter auch Produkte eines slowenischen Anbieters. In Slowenien wird vorwiegend mildes Joghurt bevorzugt, das zudem oft etwas flüssiger ist (Trinkjoghurt). Mit unseren Fruchtzubereitungen gemischt, wird das milde Joghurt dadurch geschmacklich rund und der jeweilige Fruchtgeschmack kommt gut zur Geltung.

Mildes Joghurt und auch Käsespezialitäten kosteten wir beim Bauernhof HECL, der von Peter Hecl und seiner Familie in Orehova geführt wird. Er hat den Bauernhof 1996 mit seiner Frau übernommen und sie bewirtschaften ihn gemeinsam. Peter ist Käser aus Leidenschaft und stellt mit viel Sorgfalt und Detailverliebtheit hochwertige Milchprodukte (Topfencreme, Trinkjoghurt, Joghurt, Aufstriche) und verschiedene Käsesorten her (Camembert, Hartkäse, Chilikäse). Für seine Käsekreationen ist er auch schon mehrmals ausgezeichnet worden, kürzlich erst wieder mit Bronze bei den Schweizer World Cheese Awards für seinen Hartkäse mit gewaschener Rinde – dazu gratulieren wir ihm herzlich.

Gut gestärkt waren wir am Nachmittag bereit für eine Stadtführung mit der bezaubernden Stadtführerin Barbara von der Organisation Rajzefiber, die uns ihre Heimatstadt Marburg und deren Sehenswürdigkeiten zeigte: So konnten wir unter anderem das Kojak-Denkmal, die Oper, den Hauptplatz, die alte Brücke über die Drau und die älteste Weinrebe Europas (über 400 Jahre, Sorte Blauer Kölner) besichtigen. Den Tag ließen wir mit einem ausgezeichneten Abendessen in einem Marburger Restaurant ausklingen.

Die Firma **Megal d.o.o.** wurde 2010 in Ptuj von Majda Tumpej gegründet. Nach Abschluss ihres Studiums der Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Milchverarbeitung an der biotechnologischen Fakultät in Laibach und nach umfassender Beratungstätigkeit bei der slowenischen Land- und Forstwirtschaftskammer entstand für Frau Tumpej der Wunsch Hilfsstoffe für die Milchdirektverarbeitung anzubieten. Was einst als „Ein-Frau-Betrieb“ begann, hat mittlerweile schon fünfzehn Jahre erfolgreich Bestand. Der Großteil der Megal-Kunden ist direkt in Slowenien, aber auch in Kroatien, Bosnien und Herzegowina, Montenegro und Serbien werden Molkereien und Direktvermarkter beliefert.

Die Geschäftsbeziehung zwischen Megal und Mayer & Geyer ist im Jahr 2010 zustande gekommen, als unser Seniorchef Herr Mayer Fruchtzubereitungsmuster auf einer Messe an Fr. Tumpej verteilt hat. Die Muster wurden getestet und sind gleich gut angekommen – der Rest ist Geschichte.

Wir bedanken uns bei Majda, Igor und Marija für die langjährige gute Zusammenarbeit und wünschen auf diesem Wege das Allerbeste zum Firmenjubiläum und weiterhin viel Erfolg!



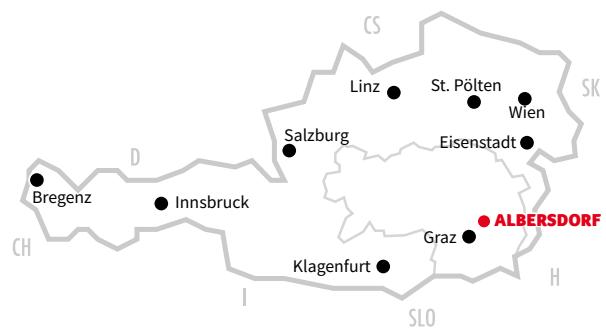
MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6
A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf
(+43) 03112 / 62333-0
office@mayergeyer.at



www.mayergeyer.at

SO FINDEN SIE UNS:



Wir sind gerne für Sie da:

Montag: 8 – 12 / 13 – 17 Uhr
Dienstag, Mittwoch und Donnerstag: 8 – 12 / 13 – 15 Uhr
Freitag: 8 – 12 Uhr

