

Früchtchen

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 8 / JÄNNER 2020

DER NEUE BIO- TRINKHALM

Aus Kartoffelstärke
und in kleineren
Verpackungseinheiten

Seite 13

GEWUSST WIE!

Praktische
Tipps zur Joghurt-
herstellung

Seite 8

Regionale Fruchtzubereitungen?

Über Nachhaltigkeit und den
„Problemstoff“ Zucker

Seite 4

**DAS BRINGT
IHNEN 2020**

Seite 3

**KURZ &
BÜNDIG**

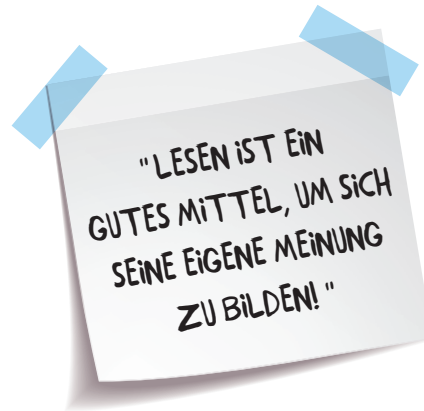
Seite 12

**UNSERE
PRODUKTE**

Seite 16

**WIR STELLEN
UNS VOR**

Seite 31



Alles im Umbruch!

Das letzte Jahr wird uns noch lange in Erinnerung bleiben, hat es doch einige Weichen für die Zukunft gestellt.

Eine davon sehen Sie, wenn Sie im Internet unsere Webseite www.mayergeyer.at aufrufen. Wir haben sie überarbeitet und noch übersichtlicher gemacht. Die Zugriffszahlen darauf und die Umsätze unseres Onlineshops haben uns bestärkt, in Zukunft noch mehr auf digital zu setzen. So sind wir nun auch auf Facebook vertreten und haben für die vielen Kunden, welche praktisch keine Gelegenheit haben uns persönlich zu besuchen, ein Video über uns und unseren Standort gedreht. Vielen Dank an der Stelle an alle, welche mit voller Begeisterung mitgewirkt haben! Lesen Sie mehr dazu auf Seite 15.

Habe ich hier im Vorjahr noch die zurückhaltende Annahme unserer neuen 5 kg Bag-in-Box beschrieben, so hat sich das Blatt gewendet. **Über 45 to Fruchtzubereitungen sind in dem Jahr in der neuen 5 kg Bag-in-Box bestellt und ausgeliefert worden.** Das ist eine schöne Menge und es freut uns, dass wir damit richtig gelegen sind, auf diese Verpackungsgröße zu setzen.



Mit einem etwas mulmigen Bauchgefühl haben wir im letzten Sommer unsere neuen BIO-Trinkhalme bestellt und ab September angeboten. Erfreulicherweise gibt es bereits jetzt, eineinhalb Jahre vor dem eigentlichen Verbot der PP-Halme, eine kleine, feine Nachfrage danach. Und da sich einige Kunden kleinere Verpackungseinheiten wünschen, kommen wir dem Wunsch gerne nach. Mehr dazu auf Seite 13.

Dort wo die Sonne scheint, gibt es auch Schattenseiten. So gab es im Vorjahr zwei Ereignisse, welche mir vor Augen führten, dass man trotz aller Bemühungen nicht alles beeinflussen kann.

So musste ich zur Kenntnis nehmen, dass man Kunden nicht ewig halten kann und sich diese, wenn sie eine gewisse Größe erreicht haben und im deutschen Lebensmittelhandel gelistet sind, nach anderen Qualitäten und günstigeren Einkaufsmöglichkeiten umsehen müssen. Der Verlust tut weh, wir sind aber trotzdem sehr dankbar über die jahrelang sehr gute Zusammenarbeit, denn gemeinsam sind wir gewachsen und konnten zu dem werden, was wir heute sind.

„Dort wo gehobelt wird, fallen auch Späne“ heißt es in einem Sprichwort. Und diese „Späne“ - auf uns umgemünzt „Spannungen“ - lernte ich im Vorjahr auf Mitarbeitererebene kennen. Leider war es nicht möglich, alle zwischenmenschlichen Differenzen auszubügeln und so betreut nun Thomas allein die gesamte Versandlogistik. Schön für mich ist, dass das angenehme Arbeitsklima nun auch den Zusammenhalt unter meinen Mitarbeitern sehr verstärkt hat. Mein Dank gilt jedem einzelnen von ihnen!

DANKE zu sagen ist mir sehr wichtig. Auch Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, möchte ich Danke sagen für Ihre Treue im abgelaufenen Jahr! Gemeinsam werden wir auch das 2020er schaffen. Ich wünsche Ihnen alles Gute und viel Erfolg!

Andreas Geyer
Geschäftsführer

Schreiben Sie mir gerne, wie Ihnen das neue FRÜCHTCHEN gefällt. Ich freue mich auf Ihr E-Mail an andreas.geyer@mayergeyer.at

DAS BRINGT IHNEN 2020!

Nicht nur einen 29. Februar, sondern auch eine wiederverschließbare Bag-in-Box und eine neue Obergrenze bei der Schulumilchförderung! Außerdem werden wir auch unser BIO-Sortiment erweitern und unsere Fruchtzubereitungen weiter vom Glucose-Fructose-Sirup befreien.



DIE WIEDERVERSCHLIESSBARE BAG-IN-BOX

Ein langgehegter Wunsch könnte damit im Spätsommer in Erfüllung gehen. Wie es dazu kommt und was bis dorthin noch alles auf uns zukommt, lesen Sie bitte auf Seite 12.



NEUE BIO-SORTEN

KAKAO FÜR SCHULMILCH & MARILLE FÜR JOGHURT

Mit der neuen **ZB 315434 KAKAO Kba** für Schulumilch bringen wir ab September ein Pendant zu unserer konventionellen Kakao-Zubereitung, welche sich seit zwei Jahren sehr gut verkauft. Wie ihr Gegenstück hat auch sie mit Magerkakaopulver, Rübenzucker und nativer Stärke nur drei Zutaten und ist mit 4,5% Gesamtzucker bei einer 10%igen Dosierung voll förderungsfähig.

Die **FZ 303774 MARILLE Kba** für Joghurt haben wir im Vorjahr für einen Tiroler Kunden ins Programm genommen und sie wurde daraufhin auch schon von anderen Kunden nachgefragt. Diese hochwertige Zubereitung hat einen Fruchtgehalt von 50% und ist mit Rübenzucker, Stärke, Pektin, nat. Aromen und Zitronensaftkonzentrat sehr natürlich aufgebaut. Mit einem Gesamtzuckergehalt von nur 9,9% bei 18%iger Dosierung liegt sie noch dazu voll im Trend der Zuckerreduzierung!

Nachdem die BIO-Nachfrage seit dem Vorjahr so groß wie noch nie ist, trauen wir auch diesen Sorten zu, ein Hit zu werden.



SCHULMILCHFÖRDERUNG – NEUE OBERGRENZE AB SEPTEMBER

Ab dem Schuljahr 2020/21 darf bei Milchmischprodukten der Gesamtzuckergehalt (zugesetzt und Fruchtzucker) maximal 4,5% betragen. Deshalb werden wir bis zum Schulbeginn im September folgende Sorten für Schulumilch dieser Regelung anpassen: **ZB 262166 KAKAO** konventionell sowie die BIO-Sorten **FZ 158382 BANANE**, **FZ 158384 ERDBEERE** und **ZB 158385 VANILLE!**



REZEPTURANPASSUNG - OHNE GLUCOSE-FRUCTOSE-SIRUP

Auf unserem Weg zu mehr Natürlichkeit werden ab September die **FZ 96913 PFIRSICH-MARACUJA** und beide **ZB EISKAFFEE** für Milch (**96888** und **160389**) adaptiert. Ein höherer Fruchtgehalt, weniger Zucker und kein Glucose-Fructose-Sirup wird dann diese neuen Rezepturen auszeichnen. Produktinfos können ab März angefordert werden.

NEUE BIO-VERORDNUNG AB DEM 1. JÄNNER 2021

Da ab diesem Zeitpunkt nur noch natürliche X (Frucht)Aromen eingesetzt werden dürfen, müssen wir unsere BIO-Fruchtzubereitungen bis dorthin überarbeiten. Weitere Infos dazu lesen Sie bitte auf Seite 14.

"Regionale"

FRUCHTZUBEREITUNGEN?

Über Nachhaltigkeit, Vergleiche
und Zutaten, wie unseren neuen
„Todfeind Zucker“

Was ist für Sie eigentlich nachhaltig?

Vieles selber machen, wenig wegwerfen? Kaputtes reparieren zu lassen oder so viel wie möglich im eigenen Ort einzukaufen? Manche definieren es mit einer bestimmten Entfernung zum eigenen Lebensmittelpunkt, aber nachhaltig kann auch sein, wenn Produkte in Europa produziert werden, wo man gar nicht mehr annimmt, dass dies noch kostenmäßig möglich ist. Unsere BIO-Trinkhalme oder Kleidung aus Portugal zum Beispiel.

Nachhaltig bedeutet aber auch sich Gedanken zu machen, wie die „Ressource Mensch“ eingesetzt wird. Dürfen immer nur junge, „frische“ Arbeitskräfte arbeiten, welche dann immer mehr ausgebeutet werden, oder wird auch auf die Generation 50+ vertraut, die mit Erfahrung, praktischem Wissen und Hausverstand punkten können? Haben auch Menschen mit Beeinträchtigungen Platz? Und das nicht nur zu Marketingzwecken?

Neben all diesen Faktoren bedeutet nachhaltig auch, sich Gedanken um die Qualität im Service und natürlich beim Produkt zu machen. Es kann nicht immer alles schneller gehen, vieles braucht einfach Zeit, eine gute Beratung, und damit ist „billiger werden“ heute einfach oft unmöglich. Wenn dann ein Produkt wie z.B. eine Erdbeer-Fruchtzubereitung trotzdem billiger angeboten wird, dann wird entweder im Ausland produziert und/oder bei den natürlichen Zutaten gespart und/oder mit Zusatzstoffen und viel Zucker hantiert...

Vergleichen Sie auch gerne Erdbeeren mit Ananas?

So weit hergeholt ist dieser Vergleich gar nicht, denn die europäische Gartenerdbeere heißt auch Ananas-Erdbeere. Über 100 Sorten dieser Kulturerdbeere werden angebaut, etwa 30 haben im Erwerbsobstbau Bedeutung. Also Erdbeere ist nicht gleich Erdbeere! Eine jede hat andere Eigenschaften, einen etwas anderen

Geschmack und nicht jede kann zu Fruchtzubereitungen verkocht werden. Apropos kochen: Fruchtzubereitungen so herzustellen, dass die Früchte geschont werden, die Farbe behalten, fruchtig schmecken und noch dazu ohne Konservierungsmittel lange haltbar sind, ist eine komplexe Wissenschaft. Das schaffen nur gut ausgestattete Betriebe und so befindet man sich dann recht bald in der Lebensmittelindustrie.

Um dort zu produzieren, braucht es einerseits sehr große Mengen in gleichbleibenden Qualitäten (z.B. entkelcht, gewürfelt, im Block tiefgekühlt etc.) und andererseits müssen diese auch ganzjährig verfügbar und preislich günstig sein. Da dies in unserem mitteleuropäischen Klima nur bedingt möglich ist, verwundert es nicht, dass sich die Hauptanbaugebiete für Erdbeeren in Süd(ost)europa und in Nordafrika befinden, wo es neben einem warmen Klima und genug Anbauflächen natürlich auch günstigere Rahmenbedingungen als bei uns gibt.

So sind Fruchtzubereitungen mit regionalen Früchten bei uns in Österreich und Deutschland bestenfalls in Kleinstmengen und zu einem sehr hohen Preis möglich. Kein Anbaubetrieb kann seine, für den Frischmarkt produzierten Früchte, zu Preisen, wie sie die Lebensmittelindustrie benötigt, anbieten. Dazu kommt, dass diverse Zertifizierungen (z.B. IFS – International Food Standard) sehr viel Geld kosten und man meist nicht bereit ist, sich diese Zertifizierung für kleinere, lokale Anbieter mit unsicheren Mengen und Qualitäten zu leisten.

„Da ist ja nur Chemie drin!“

Aussagen wie diese lassen uns oft sprachlos werden, ob unserer jahrelangen Bemühungen, eine hervorragende Qualität anzubieten. Fruchtzubereitungen bestehen im Idealfall nur aus Frucht, Zucker und einem Verdickungsmittel wie z.B. Pektin. Diese Zusammensetzung erfordert aber einerseits hochwertigste Früchte und ist andererseits nicht für alle Fruchtarten machbar, denn sehr milde Fruchtarten wie z.B. Marille brauchen noch ein natürliches Aroma, um dem allgemeinen



Geschmacksprofil eines Marillenjoghurts über die Mindesthaltbarkeit zu entsprechen.

Sehr natürlich und so lange haltbar wie möglich, ist generell ein Widerspruch! So muss immer ein Kompromiss gefunden werden und die richtigen Zutaten, sowie Zusatzstoffe auszuwählen ist entscheidend für Qualität und Preis. Den Fruchtgehalt zu erkennen ist einfach, es lohnt aber auch ein weiterer Blick auf die Fruchtarten. Erdbeeren in Stückform, Erdbeerpüree mit Fruchtfasern oder Erdbeersaftkonzentrat, alles ist eine Frage des Bedarfs, der Mengenkombination und letztendlich des Preises.

Die zweitwichtigste Zutat ist Zucker (bei den billigen Produkten die Wichtigste!) In hochwertiger Form als Saccharose (Rohr- und Rübenzucker = Haushaltszucker) bekannt und als äußerst günstige Form als Glucose-Fructose-Sirup, praktisch überall enthalten. Dieser wird meist aus Mais hergestellt, hat eine etwas höhere Süßkraft als Rohr- und Rübenzucker, verschafft dem Produkt ein sehr gutes Geschmacksprofil und sorgt für ein volleres Mundgefühl. Wenn der Preis dann eine noch größere Rolle spielen muss, dann kommen noch die sehr günstigen und eine noch viel stärkere Süßkraft habenden Süßungsmittel wie Aspartam, Acesulfam K oder auch Erythrit zum Einsatz. Diese dann meist noch unter dem zusätzlichen Argument, Kalorien einzusparen.

Jede Fruchtzubereitung braucht eine Stabilisierung, damit sie einerseits flüssig bleibt, andererseits sich auch nicht durch Lagerung und Transport entmischt. Auch hier entscheidet letztendlich der Preis, ob mit Pektin, Johannisbrotkernmehl oder Wachsmaisstärke ein sehr natürliches, hochwertiges Produkt oder mit modifizierter Stärke, ein weltweit sehr günstig verfügbares Standardprodukt, eingesetzt wird. Umso natürlicher ein Produkt ist, umso schwieriger und beschränkter ist sein Einsatzgebiet.

Aromen sind ein sehr weites und fast undurchschaubares Thema. Das hier zu beschreiben würde den Rahmen sprengen, nur so viel: Das Beste und Natürlichste ist für unseren Fall ein natürliches Erdbeeraroma, welches laut Definition zu 95% aus der namensgebenden Frucht stammen muss. Zur Abrundung des Geschmacks dürfen für die restlichen 5% andere natürliche Aromen verwendet werden.

Säureregulatoren, wie das natürliche Zitronensaftkonzentrat oder die künstliche Citronensäure, dienen zum Einstellen des Säuregehalts und schließlich somit wieder zur Haltbarmachung eines Produktes. Letztlich braucht noch so manches Produkt färbende Lebensmittel, wie schwarze Karotte oder Aronia, denn wer will schon nach ein paar Wochen eine Braunfärbung seiner roten Früchte oder ein recht blasses Erdbeerjoghurt haben. Auch hier könnte mit künstlichen Farbstoffen mit E-Nummern wesentlich am Preis gespart werden.

Mehr Infos zu Zutaten und Zusatzstoffen finden Sie übrigens im Glossar auf Seite 26 und 27.

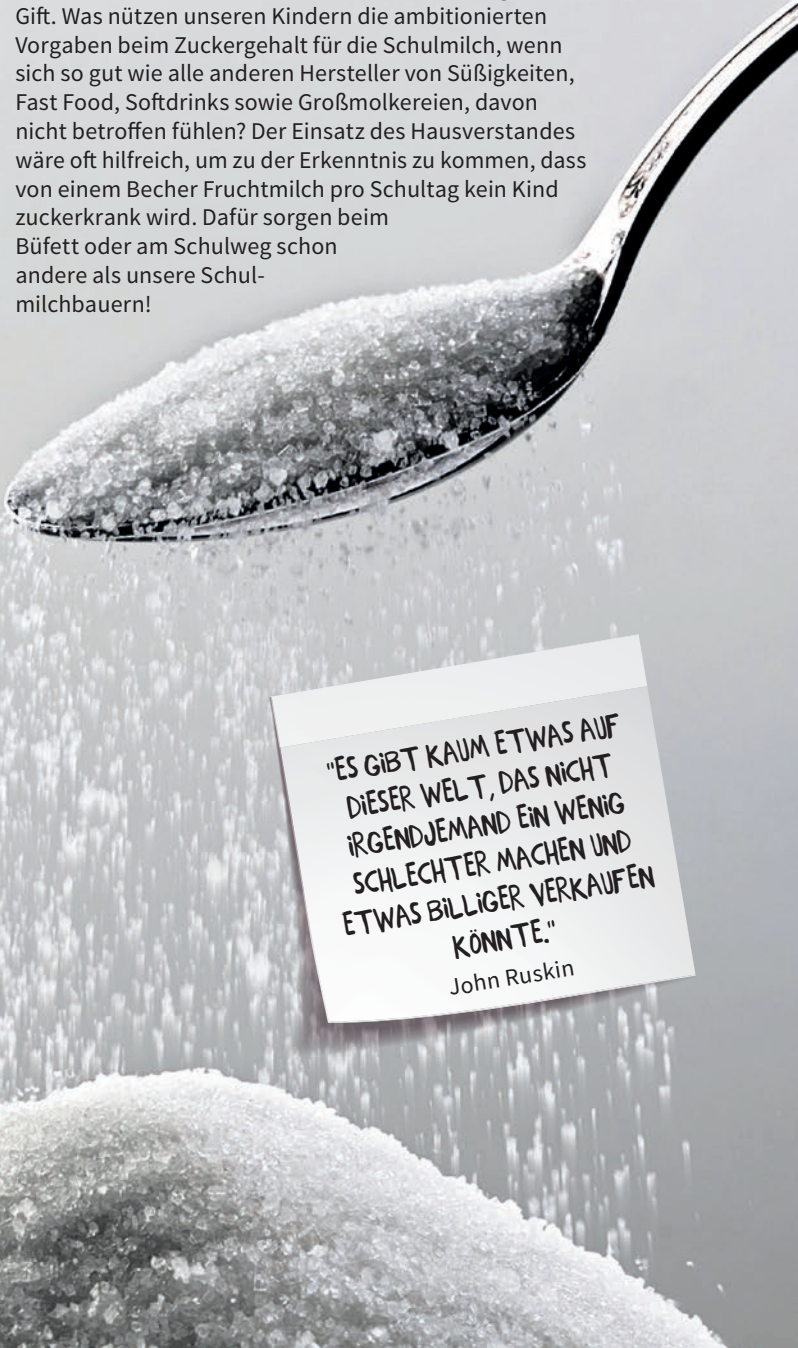
Unser neuer „Todfeind“ Zucker! ...

Es ist schon unglaublich, mit welcher Vehemenz in letzter Zeit der Zucker an den Pranger gestellt wird. Natürlich ist unser Lebensstil, welcher von Fast Food, Softdrinks und allgegenwärtigen Convenience-Produkten geprägt ist, nicht der gesündeste, das weiß jeder. Unsere tägliche Menge an Zucker steigt jährlich weiter und das ist natürlich bedenklich. Aber wie soll man darauf reagieren? Zucker verteufeln bringt nichts und Zucker weglassen können viele nicht, auch wir brauchen den Zucker! Warum?

Fruchtzubereitung ohne Zucker geht nicht. Zucker ist Masse, Geschmacksträger und dient der Konservierung – denken Sie nur an Marmelade! Oder wollen Sie lieber konservierte oder tiefgekühlte Ware für eine längere Haltbarkeit als nur ein paar Tage?

Die primäre Frage sollte daher lauten: „Wieviel Zucker brauchen wir für eine gute und konstante Qualität“?

So wie überall macht auch beim Zucker die Menge das Gift. Was nützen unseren Kindern die ambitionierten Vorgaben beim Zuckergehalt für die Schulmilch, wenn sich so gut wie alle anderen Hersteller von Süßigkeiten, Fast Food, Softdrinks sowie Großmolkereien, davon nicht betroffen fühlen? Der Einsatz des Hausverstandes wäre oft hilfreich, um zu der Erkenntnis zu kommen, dass von einem Becher Fruchtmilch pro Schultag kein Kind zuckerkrank wird. Dafür sorgen beim Büfett oder am Schulweg schon andere als unsere Schulmilchbauern!



**"ES GIBT KAUM ETWAS AUF
DIESER WELT, DAS NICHT
IRGENDJEMAND EIN WENIG
SCHLECHTER MACHEN UND
ETWAS BILLIGER VERKAUFEN
KÖNNTE."**

John Ruskin

Exotische Früchte

WARUM IST DIE BANANE KRUMM?

Serie
TEIL 3

Lesen Sie Wissenswertes und
Interessantes über exotische Früchte im
dritten Teil unserer Obstgruppen-Serie

Vollgepackt mit Vitaminen leuchten sie uns in bunten Farben entgegen und laden zum Essen ein. Die Rede ist von exotischen Früchten. Beheimatet sind sie in tropischen und subtropischen Ländern, denn sie brauchen das ganze Jahr über Licht und Wärme um zu gedeihen.

Welches Obst zu den exotischen Früchten zählt, hat sich im Laufe der Zeit verändert. Ursprünglich waren damit Früchte gemeint, die nicht alltäglich und nur sehr schwer zu bekommen waren, da sie von weit her transportiert werden mussten. Der Transportweg ist nach wie vor ein weiter, aber mittlerweile kann man exotische Früchte ganz einfach in jedem Supermarkt kaufen. Durch spezielle Züchtungen können sie heutzutage auch hierzulande gut wachsen, vorausgesetzt sie bekommen viel Sonne und werden drinnen frostfrei überwintert.

Zu den bekanntesten exotischen Früchten gehört neben Ananas, Mango und Maracuja zweifelsohne die Banane. Im deutschsprachigen Raum ist sie nach dem Apfel die beliebteste Obstsorte. Sie wächst aus der Blüte der Bananenstaude in Büschelform. Dabei kann ein Büschel aus sechs bis zwanzig Reihen bestehen und jede Reihe aus acht bis zwanzig Bananen. Eine ganz schöne Menge für eine einzige Staude. Doch warum sind Bananen krumm? Die einzelnen Bananen wachsen aus der Blüte eigentlich kopfüber heraus. Wie alle Pflanzen braucht die Banane Licht und sie wächst nach oben, weil sie sich der Sonne zuwendet. Durch

die Erdanziehungskraft, wird sie aber gleichzeitig etwas nach unten gezogen und dabei entsteht die gekrümmte Form.

Damit Sie exotische Fruchtjoghurts, Molke und Milchmischgetränke herstellen können, haben wir die passenden Fruchtzubereitungen. Die Sehnsucht nach fernen Ländern oder Urlaub in der sonnigen Karibik können sie zwar nicht ganz stillen, dafür erfreuen sie uns aber mit ihrem vollmundigen, süßen Geschmack.

Molke mit Ananas Kokos-Fruchtzubereitung erfrischt und kühlt im Sommer, der Schulumilch-Klassiker Banane (erhältlich in konventioneller und in Bio-Qualität) ist bei unseren Kunden und den Schulkindern gleichermaßen beliebt.

Maracuja schmeckt lecker in Joghurt-Drink und Molke, sowohl in Kombination mit spritziger Orange als auch mit süßem Pfirsich (erhältlich mit oder ohne Fruchtstücke). Auch die saftige Mango darf nicht fehlen, genießen kann man diese entweder pur oder zusammen mit Orange, Banane, Maracuja und Zitrone in der Fruchtzubereitung Multifrukt. Alle diese Fruchtzubereitungen schmecken hervorragend in Molke und Joghurt drinks, werden aber auch für Rührjoghurt immer lieber verwendet und bringen das ganze Jahr über exotischen Genuss ins Joghurtglas.





1 Ananas

Auf einer Ananaspflanze wächst jeweils nur eine Ananas pro Saison. Bis die Frucht reif ist und geerntet wird, können bis zu 1,5 Jahre vergehen. Frische Ananas sind kalorienarm, denn sie bestehen zu über 80% aus Wasser, ca. 12% Kohlenhydraten, etwas Protein und kaum Fett. Zusätzlich enthalten sie viele Vitamine und Mineralstoffe und auch das Enzym Bromelain, das gerinnungs- und entzündungshemmend ist und hilft, die Verdauung anzukurbeln.

3 Mango

Die süße Mango ist in der ganzen Welt bekannt und ist Nationalfrucht von gleich drei Ländern: Pakistan, Philippinen und Indien. Da sie besonders ballaststoff- und vitaminreich (vor allem A und C) ist, kann sie ruhig öfter auf dem Speiseplan stehen. Vor dem Verzehren schneidet man sie am besten so: der Länge nach halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mehrmals längs und quer einschneiden, Schale überstülpen und die so entstandenen Mangowürfel abschneiden.

2 Banane

Botanisch gesehen zählt die Banane zu den Beeren, denn sie hat viele kleine kugelförmige Samen im Fruchtfleisch. Bei den wild wachsenden Bananen sind diese noch vorhanden und wichtig für die Vermehrung: wenn eine Banane zu Boden fällt, dringen die Samen ins Erdreich ein und so kann eine neue Bananenstaude wachsen. Bei den Bananen, die man im Supermarkt kaufen kann, wurden die Samen weggezüchtet, damit sie mehr Fruchtfleisch haben.

4 Maracuja

Eigentlich ist die violette Frucht mit gelb-orangem Fruchtfleisch und Kernen im Inneren die Passionsfrucht, sie wird aber wegen der engen Verwandtschaft zur Maracuja (gelbe Schale) manchmal mit dieser verwechselt oder wegen ihrem farbenfrohen Aussehen als Maracuja vermarktet. Beide gehören jedoch zu den exotischen Früchten, zur Gattung der Passionsblumen. Ob eine Maracuja reif ist, erkennt man an ihrer Schale: diese darf nicht mehr glatt, sondern muss schrumpelt sein.

Gewusst wie!

PRAKTISCHE TIPPS FÜR DIE HERSTELLUNG VON JOGHURT UND MILCHMISCHGETRÄNKEN

Ob Anfänger oder Profi, manchmal klappt die Milchverarbeitung nicht so ganz, wie man sich das vorstellt: das Joghurt hat nicht die richtige Konsistenz oder der Kakao setzt sich zu schnell ab.

Immer wieder wenden sich Kunden mit kleinen oder größeren Problemen an uns. Neben unseren unverbindlichen Tipps für die Zubereitung von Rührjoghurt, finden Sie hier die Antworten auf die häufigsten Fragen unserer Kunden.

FRAGE:

Beim Milchmischgetränk (Kakao, Kurkuma Latte für Schulmilch) setzt sich die Zubereitung schon nach kurzer Zeit am Boden ab, kann man das verhindern?

Wenn die Milch bei der Zugabe der Zubereitung zu kalt ist, kann es sein, dass sich die Zubereitung schon bald von der Milch absetzt.

Was tun? Pasteurisieren Sie die Zubereitung zusammen mit der Milch für ca. 30 Sek. bei 74 °C (wie ohnehin auf den Spezifikationen vorgeschrieben). Dieser Vorgang kann dem Absetzen entgegenwirken. Gleichzeitig verlängert sich dadurch auch die Haltbarkeit des Endprodukts.

FRAGE:

Wie kann die Haltbarkeit von Milcherzeugnissen beeinflusst werden?

Hier ist die Hygiene ausschlaggebend. Zusätzlich können Schutzkulturen (z.B. Holdbac YM-B) zur Anwendung kommen. Zur Einschätzung der Haltbarkeit der hofeigenen Produkte empfiehlt es sich regelmäßige Stellproben zu machen.

FRAGE:

Das Joghurt ist sehr dünnflüssig geworden, wie kann ich die Konsistenz verbessern?

Man kann die Eiweißquellung der Milch durch Erhitzung auf 92 – 94°C und Heißhaltung verbessern. Weiters kann man die Trockenmasse der Milch durch Zugabe von Magermilchpulver (1 – 2 kg für 100 Liter Milch) erhöhen und danach das Joghurt wie gewohnt laut Anweisung zubereiten.



FRAGE:

Wodurch kommen Geschmacksbeeinträchtigungen der Milchprodukte zustande?

Der Geschmack hängt stark von der Milchart, dem Fettgehalt, den richtigen Kulturen und der Lagerung der Milch ab. Achten Sie bei der Verarbeitung und Lagerung der Milch und Milcherzeugnisse darauf, dass es zu keinem zu starken Lichteinfluss durch kurzweiliges Licht kommt (keine hellen Glasflaschen oder Gläser verwenden).

FRAGE:

Fadenziehen beim Joghurt und fades Aroma – was kann hier die Ursache sein?

1.

Beim Fadenziehen kann es sein, dass die Reifungstemperatur zu stark abgefallen ist. Achten Sie auf die richtige Ausgangstemperatur und darauf, dass während der Reifezeit die Temperatur nicht zu stark absinkt. Lesen Sie die richtigen Temperaturen und Reifezeiten bei den Zubereitungstipps für Rührjoghurt nach.

2.

Weitere Ursachen, die einen Qualitätsmangel in der Joghurtherstellung verursachen können, sind z.B. Hemmstoffe in der Milch. Informieren sie sich darüber welche Hemmstoffe (z.B. Desinfektionsmittel, Antibiotikaeinsatz) die Reifung beeinflussen oder hindern können. Grundsätzlich gilt es nach der Verwendung von Desinfektionsmitteln ausreichend nachzuspülen und keine antibiotikabelastete Milch zu verwenden.

3.

Eine weitere Ursache kann eine zu große Phagenbelastung sein. Bakteriophagen sind Viren, die sich fortpflanzen, indem sie sich an die Joghurtbakterien binden, die ihnen als Wirte dienen. Dadurch stirbt die Bakterienzelle ab, setzt weitere Phagen frei und die Bakterien können ihre Arbeit nicht mehr verrichten.

WAS TUN?

Wichtig ist es, auf Hygiene zu achten. Molke kann stärker mit Phagen belastet sein und sollte deshalb nicht mit Rohmilch in Kontakt geraten oder im gleichen Tank verarbeitet werden.

Bezüglich Phagenbelastung raten wir Ihnen sich über Desinfektionsmittel zu informieren, die auch gegen Phagen wirksam sind. Um dieser Thematik vorzubeugen empfehlen wir über eine Rotation der Kulturen nachzudenken (z.B. YO-MIX 495 mit YO-MIX 401 abwechseln).

Quelle: www.milchhandwerk.info

FRAGE:

Das Joghurt ist zu sauer, der pH-Wert liegt unter 4. Was kann ich tun?

Hier könnte die Reifungstemperatur zu hoch oder die Reifezeit zu lange gewesen sein oder es wurde eine falsche Kultur verwendet (Nachsäuerung bei der YO-MIX 601 Kultur). In diesem Fall empfiehlt es sich, eine mildere Kultur ohne Nachsäuerung wie z.B. YO-MIX 401 oder YO-MIX 215 zu verwenden.

ANLEITUNG

Rührjoghurt

Diese Anleitung soll zur Orientierung dienen – eigenen Ideen sind keine Grenzen gesetzt:

1.

Rohmilch mit gewünschtem Fettgehalt (Entrahmen) auf 92 bis 94°C erhitzen und 10 Minuten lang heiß halten

2.

KÜHLEN. Hier kommt es auf die Reifezeit an, auf welche Temperatur die Milch abkühlen muss: Kurzzeitreifung -> Milch auf 42°C abkühlen, Langzeitreifung -> 38°C. Tipp: die Langzeitreifung verbessert die Konsistenz und gleichzeitig auch das Aroma

3.

BEIMPFEN. Entsprechende Menge der Kultur in etwas warmer Milch (38°C oder 42°C) auflösen, z.B. YO-MIX 401 (für milden Joghurt mit geringer Nachsäuerung) und in die Milch einrühren

4.

REIFEN LASSEN. Kurzzeitreifung: 7 Stunden, Langzeitreifung: 10 bis 11 Stunden (über Nacht)

5.

MISCHEN MIT FRUCHTZUBEREITUNG. Laut Produktspezifikation dosieren: je nach Sorte 13 bis 22 Gewichts%

6.

Zum Schluss langsam auf 4 bis 8°C abkühlen lassen, um bessere Viskosität und besseres Aroma zu erhalten

Interview

Soziales Handeln und
Direktvermarktung
unter einem
Dach



LEBENSWELT KAINBACH

EINE EINRICHTUNG DER „LEBENSWELTEN DER BARMHERZIGEN BRÜDER – STEIERMARK“

Für diese Ausgabe des FRÜCHTCHEN haben wir uns entschieden, einen langjährigen Kunden vorzustellen, der uns besonders am Herzen liegt, weil hier soziales Handeln und Direktvermarktung miteinander Hand in Hand gehen: die Lebenswelt Kainbach, eine Einrichtung der „Lebenswelten der Barmherzigen Brüder – Steiermark“. Ihre Bewohner helfen bei der Herstellung von Fruchtjoghurt mit. Wir sprachen mit Manfred Gruber, dem Leiter der Landwirtschaft der Barmherzigen Brüder Kainbach.

Herr Gruber, können Sie unseren Lesern die Lebenswelt Kainbach der Barmherzigen Brüder vorstellen?
In der Lebenswelt Kainbach werden pflegebedürftige, intellektuell, psychisch und mehrfach beeinträchtigte Menschen von einem multiprofessionellen Team beglei-

tet und betreut. Das Angebot ist vielfältig und umfasst unter anderem vollzeitbetreutes Wohnen, Kurzzeitpflege zur Entlastung pflegender Angehöriger, sowie Arbeit und Beschäftigung in verschiedenen Arbeitswelten.

Was sind eure Philosophie und eure Werte?

Der hl. Johannes von Gott und sein Wirken waren Anstoß für die Hospitalbewegung der Barmherzigen Brüder. Er widmete sein Leben in leidenschaftlichem und selbstlosem Einsatz den Kranken, Armen und Hilfsbedürftigen. An seinem Vorbild orientieren wir uns bis heute. Unser zentraler Wert der Hospitalität, der gelebten Gastfreundschaft, umfasst genau diese, von ihm vorgelebte, vorbehaltlose und bedingungslose Zuwendung zum hilfesuchenden Menschen. Die Orientierungswerte Qua-

lität, Respekt, Verantwortung und Spiritualität helfen uns dabei, uns bestmöglich für unsere Bewohnerinnen, Bewohner, Klientinnen und Klienten einzusetzen. Es ist uns ein Anliegen, sie zu befähigen, ein möglichst selbständiges und autonomes Leben zu führen.

Was sind Ihre Aufgaben in der Lebenswelt Kainbach?

Meine Aufgabe ist die Koordination aller Bereiche, die es in unserer Landwirtschaft gibt. Dazu zählen die Milchproduktion im Stall, die züchterischen Angelegenheiten bei den Rindern, die Direktvermarktung unserer Hofmolkerei-Produkte, die forstlichen Arbeiten in unserem Wald (100 ha), sowie der Winterdienst, die Nachbarschaftspflege und vieles mehr.

Und welche Aufgaben haben die Bewohner?

Unsere Bewohner sind im Stall ebenso beschäftigt, wie in der Molkerei und in der Außenwirtschaft. Die Hauptaufgaben in der Molkerei sind die Joghurtabfüllung, sowie die Mithilfe beim Etikettieren und bei der Reinigung. Die sonstigen landwirtschaftlichen Arbeiten, die durch unsere „Ökonomiegruppe“ erledigt werden, reichen von der Mithilfe bei der Futterernte bis zum Winterdienst.

Wie ist die Kooperation mit unserem Unternehmen entstanden?

Wir haben von Anfang an – seit 2002 gibt es unsere Hofmolkerei – auf Regionalität geachtet und sind daher schnell auf die Firma Mayer & Geyer gestoßen. Zudem sind wir von der Qualität der Produkte überzeugt, was uns auch unsere Kunden immer wieder bestätigen. Ein weiterer Vorteil ist, dass wir die Fruchtzubereitungen nach Bedarf selbst abholen können. Das hat uns in der Zeit, als es nur einen kleinen Kühlraum bei uns gegeben hat, enorm geholfen.

Wie werden unsere Fruchtzubereitungen verarbeitet?

Die Fruchtzubereitungen werden bei uns ausschließlich zu Joghurt verarbeitet. Abnehmer unserer Endprodukte



sind Großküchen, Gasthäuser, Buschenschänken und der Einzelhandel. Die Gebindegrößen sind 150ml, 350ml, 5kg und 10kg.

Können Sie uns aus Ihrem Berufsleben erzählen?

Ich bin mittlerweile seit 23 Jahren in der Landwirtschaft des Konvents der Barmherzigen Brüder beschäftigt, seit sieben Jahren habe ich die Leitung. Man erlebt schon sehr viel in 23 Jahren, aber die berührendsten Momente sind für mich immer, wenn man sieht, wie hilfsbereit und offen die Bewohnerinnen und Bewohner bei uns sind.

Gibt es sonst noch etwas, was Ihnen wichtig ist oder das sie noch sagen möchten?

Es ist einfach schön, wenn man Firmen wie die Mayer & Geyer GmbH als Partner hat, die daran interessiert ist, dass das Endprodukt perfekt schmeckt und gegebenenfalls auch Rezepturen ändert. Sie trägt damit zum Erfolg jedes einzelnen Direktvermarkters bei.

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Gruber.



Kurz & BÜNDIG



Wiederverschließbar!

Ab dem Spätsommer könnte ein langgehegter Wunsch in Erfüllung gehen: Ein wiederverschließbarer Drehverschluss an unseren Bag-in-Boxen!

Seit Mai 2018 ist die neue, von uns mitfinanzierte, Bag-in-Box Abfüllanlage bei Agrana in Gleisdorf in Betrieb. Auf ihr werden neben den damals neu eingeführten 5 kg Bags auch die bewährten 25 kg Bags abgefüllt. Im Oktober des Vorjahres wurden wir darüber informiert, dass mit neuen Bags mit wiederverschließbaren Drehverschlüssen experimentiert wurde. Mitte Dezember konnten wir dann erste Details besprechen und abklären.

So wird der stabile Drehverschluss mittig gegenüber dem Abfüllstutzen angebracht sein und einen Originalitätsverschluss haben. Im Frühjahr werden wir Versandtests durchführen, um abzuklären, ob es durch die Bauart und die Lage des Drehverschlusses ein erhöhtes Risiko beim Versand mit Paketdiensten gibt. Erst wenn dies positiv abgeklärt ist, wird die Produktionsfreigabe erfolgen. Auf alle Fälle wollen wir die neuen Bags auf der AB HOF Messe in Wieselburg Anfang März vorstellen.

Wenn alles nach Plan verläuft, werden wir die ersten Bags mit wiederverschließbaren Drehverschlüssen im Sommer ausgeliefert bekommen. Zuerst wollen wir die dünnflüssigen Fruchtzubereitungen umstellen und in weiterer Folge sukzessive bis Ende des Jahres auch alle Joghurtsorten.

Ab diesem Zeitpunkt entfällt für Sie das Aufschneiden der Bags! Nicht zur Gänze aufgebrauchte Bags können Sie dann sicher in Ihrem Kühlraum lagern, ohne Angst haben zu müssen, dass Fruchtzubereitung aus umgefallenen Bags ausrinnt.



Betriebsurlaub

... machen wir heuer an den Fenstertagen

FREITAG, 22. MAI, FREITAG, 12. JUNI & MONTAG, 7. DEZEMBER 2020

und zu Weihnachten bleibt der Betrieb von **MONTAG, 21. DEZEMBER 2020** bis **SONNTAG, 3. JÄNNER 2021** geschlossen.

Im Sommer, vom 13. Juli bis 16. August 2020, gilt unsere bewährte Sommerregelung:

- geöffnet von Montag bis Donnerstag
- Versand nur Montag und Dienstag
- eingeschränkte Erreichbarkeit durch individuellen Urlaub



AB HOF – Die Direktvermarktermesse

Die AB HOF-Messe in Wieselburg (NÖ) ist jedes Jahr ein Fixtermin für uns. So freuen wir uns auch heuer wieder darauf, unsere Kunden persönlich am Messestand treffen und beraten zu können. Natürlich haben wir auch neue Produkte mit Schwerpunkt BIO dabei:

- ZB **KAKAO KBA** für Schulmilch
- FZ **KIRSCHEN KBA** und **MARILLE KBA** für Joghurt

Verkosten Sie am Messestand **die neuen Schulmilchsorten mit 4,5 % Gesamtzucker** und sehen Sie sich **die neue Bag-in-Box mit wiederverschließbarem Drehverschluss** an!

Weiters haben wir für Sie auch wieder einen Messerabatt und Freikarten für Ihren Messeeintritt vorbereitet. Sprechen Sie uns darauf an und wir senden sie Ihnen gerne zu. Nähere Infos zum vielfältigen Angebot von Europas wichtigster Direktvermarktermesse auf www.abhof.com!



Richtige Warenannahme und Reklamation

Wir freuen uns jedes Mal, wenn Ihre Bestellung ins Haus „flattert“ und bemühen uns, diese best- und schnellstmöglich an Sie zu versenden. Trotz genauem Arbeiten unsererseits und unserer Versanddienstleister kann es vorkommen, dass Fehler passieren. Daher bitten wir Sie, bei jeder Lieferung folgendes zu beachten:

VERPACKUNG KONTROLLIEREN, BEVOR SIE DIE WARE MIT EINER UNTERSCHRIFT ANNEHMEN

Wenn Sie die Ware geliefert bekommen, überprüfen Sie bitte ob die Verpackung äußerlich in Ordnung und sauber ist, erst dann unterschreiben Sie. **Wenn eindeutige äußerliche Verschmutzungen an der Ware erkennbar sind, Ware nicht annehmen:** Ist z.B. der Karton an einer Ecke nass oder weist klebrige Flecken auf, wird der Fruchtzubereitungs-Bag im Inneren des Kartons aufgebrochen und ausgeronnen sein. Nehmen Sie die Ware nicht an d.h. unterschreiben Sie nicht und lassen Sie den Paketzusteller die Ware wieder mitnehmen. Informieren Sie uns so schnell wie möglich, damit wir eine Nachlieferung veranlassen können. **Ist die Verpackung nur aufgerissen, Ware in Anwesenheit des Zustellers kontrollieren:** Ist z.B. der Überkarton irgendwo aufgebrochen, öffnen Sie ihn ganz und überprüfen Sie ob die Ware im Inneren des Kartons auch aufgebrochen ist. Wenn das der Fall ist, nehmen Sie die Ware nicht an.

LIEFERUNG GLEICH NACH WARENANNAHME KONTROLLIEREN

Kontrollieren Sie sofort nach der Annahme, ob alle bestellten Waren da sind. Öffnen Sie die Kartons und prüfen Sie auch die Bags auf etwaige Auslaufspuren.

SCHADHAFTES WARE INNERHALB VON DREI TAGEN REKLAMIEREN

Falls die Ware beschädigt ist, reklamieren Sie das bitte sofort (**innerhalb von drei Werktagen nach Warenannahme**). Dazu mailen Sie uns:

- Lieferschein, auf dem die Ware gekennzeichnet ist
- Chargennummer des kaputten Bags (beginnt mit MG)
- Fotos sowohl von der Verpackung der Ware (Lieferkarton) als auch von der Ware selbst (Fruchtzubereitungs-bag), auf denen der Zustand der Verpackung und die Schäden an der Ware gut erkennbar sind

Bei zu später Reklamation kann von uns nichts mehr rückerstattet werden – auch wir sind an Meldefristen (fünf Tage nach Warenannahme) bei unseren Versanddienstleistern gebunden. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!



BIO statt Plastik - plastikfrei geht ab sofort!

Unser neuer Bio-Trinkhalm für Schulmilch ist erdöl- und weichmacherfrei, besteht zu 69% aus Kartoffelstärke und Fasern und zu 31% aus Mineralien wie Kalzium und Magnesium. Er ist weiß-naturfarben, 180 mm lang, 4 mm Ø, und ist einseitig angespitzt. Das Material ist vollständig biologisch abbaubar und in industriellen Kompostieranlagen rasch kompostierbar. Das Produkt wird in einem Nachbarland hergestellt - Made in EU!

ABVERKAUF DER PP-TRINKHALME

Ab dem 3. Juli 2021 ist es in der gesamten Europäischen Union verboten bestimmte Kunststoffprodukte (darunter auch Trinkhalme) in Verkehr zu bringen. Restmengen unserer weißen und blau-weißen PP-Trinkhalme sind noch auf Lager, sie werden nicht mehr nachbestellt und bis Ende 2020 abverkauft.



ZUSÄTZLICH KLEINERE VERPACKUNGSEINHEITEN:

Da immer mehr Kunden bei den Trinkhalmen nach kleineren Verpackungseinheiten anfragen, werden wir ab Februar sowohl für die neuen BIO-Trinkhalme als auch für die Restmengen der bestehenden PP-Trinkhalme folgende neue Verpackungseinheiten anbieten:

TH 18 BIO, TH 18 PP:

5 Beutel zu je 100 Stk. (= 500 Stk.) in der Probierbox
8 Probierboxen zu je 500 Stk. (= 4.000 Stk.) im Kleinkarton

TH 14 PP:

5 Beutel zu je 50 Stk. (= 250 Stk.) in der Probierbox
8 Probierboxen zu je 250 Stk. (= 2.000 Stk.) im Kleinkarton

Die attraktiven weißen Probierboxen sind aus stabilem Karton und eignen sich so auch sehr gut zur Weitergabe an Kindergärten und Schulen, wenn diese mit Schulmilch beliefert werden.



BIO klar im Aufwind!

Das vorige Jahr hat uns gezeigt, dass im BIO-Bereich noch viel Potential liegt. Eine humanere Produktion verbunden mit natürlicheren Produkten hat auch uns sehr gute Umsatzzuwächse gebracht. Nachdem im konventionellen Bereich überwiegend der Preis eine große Rolle spielt, sind Konsumenten im BIO-Bereich bereit, für ein „saubereres“ Produkt und eine nachhaltige Produktion mehr zu bezahlen.

Mit unseren neuen BIO-Sorten wie KAKAO für Schulkmilch und MARILLE sowie BRATAPFEL für Joghurt (unsere Wintersaisonsorte) tragen wir diesem Trend Rechnung. Weitere BIO-Sorten wie STRACCIATELLA-SCHOKOSPLITS, BROMBEERE-ZITRONE und ZITRONE-INGWER sind fertig entwickelt und warten nur auf eine dementsprechende Nachfrage.

NEUE BIO-VERORDNUNG AB DEM 1. JÄNNER 2021

Die größten Auswirkungen auf unsere Rezepturen ergeben sich durch die neuen Vorgaben bezüglich Aromen. Demnach werden nur noch natürliche X (Frucht)Aromen (definiert in VO 1334/2008 Artikel 16 (4)) und Extrakte in biologischer und nicht-biologischer Form erlaubt sein. Weiters müssen Aromen zukünftig auch bei der Berechnung des Verhältnisses biologischer/landwirtschaftlicher Zutaten zu nicht-biologischen/landwirtschaftlichen Zutaten berücksichtigt werden.

Außerdem gibt es einen Neuentwurf der europäischen Kommission der Anhänge VIII und IX der BIO-Durchführungsverordnung. Diese regeln die Verwendung erlaubter Zusatzstoffe und bestimmter nicht-ökologischer/nicht-biologischer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Dieser Entwurf sieht vor, dass die Stabilisierungsmittel E 410, 412, 414, 417, 418 sowie 422 selbst aus biologischer Produktion stammen müssen und kein Einsatz von nicht-biologischer Wachsmaisstärke, nicht-biologischer Reisstärke und vielen anderen Zutaten in biologischen Erzeugnissen mehr möglich ist. Noch ist aber unklar, wann dieser Entwurf in Kraft tritt.

Bis zur AB HOF Messe Anfang März in Wieselburg haben wir alle BIO-Rezepturen überprüft und werden Sie dann über die erforderlichen Anpassungen vor Ort und danach schriftlich informieren. Bitte planen Sie diese Anpassungen ab dem 1. Jänner 2021 in Ihrer Verpackungsbestellung (Becher, Platinen etc.) ein!



Ab 600 kg Abnahme ist vieles möglich!

Die Produktpalette mit exotischen Fruchtzubereitungen wie Litschi und Papaya erweitern? Etwas Neues ausprobieren und Ihre Kunden mit Heidelbeer-Lavendel oder Marille-Rosmarin-Joghurt überraschen? Fruchtzubereitungen mit den Zutaten und der Qualität, die Sie wollen? Ab einer Abnahmemenge von 600 kg können wir Ihre Wünsche gerne in Zusammenarbeit mit unserem Lieferanten weiterentwickeln. In konventioneller Qualität oder naturrein, backstabil, fein oder mit Fruchtstücken. Auch in BIO-Qualität ist Vieles möglich!



Happy Birthday, Karin!

Eine schöne Überraschung durften wir Karin Pichlmayer machen, die im Sommer 2019 ihren 50. Geburtstag feierte. Mit selbstgedichteten Zeilen, Gitarre, Blumen, Geschenken und Torte standen wir plötzlich vor der Tür, um mit ihr zu feiern. Zum Glück schlug Karins anfänglicher Schreck bald in Freude um und so stießen wir mit Sekt und fröhlichem Gesang auf den runden Geburtstag unserer lieben Kollegin an.

Nicht mehr bestellt...

...wird die **FZ 211464 Frucht Gemüse Mix Orange** wegen fehlender Nachfrage. Wer auf den einzigartigen Geschmack von Obst und Gemüse im Joghurt dennoch nicht verzichten möchte, dem empfehlen wir die **FZ 211518 Frucht Gemüse Mix Grün** mit Apfel, Kiwi, Zuckermelone und Gurke, erhältlich als Saisonsorte ab April.

... werden alle **PET-Flaschen**. Nachdem Rohstoffpreise und Frachtkosten beständig nach oben gehen und auch die Umweltverschmutzung durch Kunststoffe weltweit fortschreitet, haben wir uns zu diesem Schritt entschlossen. Restmengen sind noch auf Lager und werden bis Ende 2020 abverkauft.

... werden **PP-Trinkhalme**. Mehr dazu im Artikel „BIO statt Plastik – Abverkauf der PP-Trinkhalme und kleinere Verpackungseinheiten“ auf Seite 13.



Käsereiartikel und Kulturen

Für gutes Handwerk braucht man die richtigen Hilfsmittel. Damit Joghurt, Topfen und Frischkäse rasch und einfach gelingen, gibt's bei uns nun auch **Lochlöffel**, **Joghurtthermometer**, **Topfentücher** und **Käseformen** für 1.200, 800, 200 und 100 g Käse.

Und diese zwei neuen Kulturen erweitern unsere Produktpalette: Für mildes, cremiges Joghurt haben wir jetzt auch die **YO-MIX 495** im Programm. Diese thermophile Kultur ist mild säuernd, zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt und als Rotationskultur für die bewährte YO-MIX 401 geeignet. Die **PC SAM** ist eine Reifungskultur und optimal für Weichkäse. Camembert und Brie erhalten damit eine weiße Oberfläche, gute Stabilität, schnelles Schimmelwachstum und ein volles Aroma.



Drei neue Frucht-saftkonzentrate

Viele Kunden interessieren sich für neue Sirupe und Saftkonzentrate, und da auch Schulen und Kindergärten nach natürlichen Alternativen nachfragen, erweitern wir unser Sortiment um drei Saftkonzentrate:

- **Ananassaftkonzentrat, trüb**
- **Johannisbeersaftkonzentrat schwarz, blank**
- **Orangensaftkonzentrat, trüb**

Diese Saftkonzentrate sind hochkonzentriert, mit Wasser zu verdünnen und mit eigener Zuckerzugabe je nach Geschmack auszumischen. Pasteurisiert ergeben sie wohlschmeckende Fruchtsäfte. Erhältlich sind sie auf Vorbestellung in der 25 kg Bag-in-Box.

Weiters überarbeiten wir heuer unseren Mehrfruchtsirup ACE (ohne künstliche Süßungsmittel und ohne Konservierung). In Planung ist auch ein schwarzer Holundersirup aus heimischer Rohware und Produktion!



Neues Design für die Webseite

Wir haben unserer Webseite www.mayergeyer.at ein Umstyling verpasst und so erscheint sie seit Anfang des Jahres in neuem Gewand: das Design ist schlanker, einheitlicher und übersichtlicher. Die Inhalte sind wie gewohnt informativ (Produkte, Unternehmen, aktuelle Themen), interessant (Kundeninterviews, Glossar) und serviceorientiert (Onlineshop, Fragen & Antworten).

Apropos Onlineshop, dieser wird von größeren wie kleineren Kunden gut genutzt und wir freuen uns natürlich, dass das Angebot, alle Artikel unserer Produktpalette und besonders unsere Fruchtzubereitungen, im Internet zu kaufen so gut angenommen wird. Was den Onlineshop so beliebt macht? Sie können rund um die Uhr bestellen, der Einkaufsprozess ist sicher und einfach und Sie sind immer über neue Sorten (z.B. Saisonsorten) und spezielle Aktionen (Rabatte, Abverkaufsartikel) informiert.

Und für alle, die Social Media nutzen: wir sind auch auf Facebook unter [@mayergeyer](https://www.facebook.com/mayergeyer) vertreten und freuen uns über Ihren Besuch, Kommentare und Likes.

Klappe und Action!

DAS MAYER & GEYER IMAGEVIDEO

Haben Sie sich schon immer gefragt, wie es hinter den Kulissen der Mayer & Geyer GmbH eigentlich aussieht und wer dort was macht? Das können Sie nun selbst sehen. Um einen Einblick in unseren Arbeitsalltag zu geben und unseren Firmenstandort zu präsentieren, haben wir im Herbst vorigen Jahres ein Imagevideo gedreht. Mit einer jungen und engagierten Videoproduzentin wurde zwei Tag lang gefilmt, herausgekommen ist dabei ein toller Imagefilm, den Sie nun auf unserer Webseite anschauen können. Vor der Kamera zu stehen hat großen Spaß gemacht und uns gleichzeitig auch vor Augen geführt, wieviel Arbeit in einer einzelnen, scheinbar einfachen, Szene stecken kann. Wir sind stolz auf das Endergebnis und auf die gute Zusammenarbeit während der Dreharbeiten und bedanken uns bei Familie Schöninger, bei denen wir am Hof das Joghurtmachen aufnehmen durften, bei Anna, unserem „Joghurtmodel“, bei Oliver Geyer, der für die Drohnenaufnahmen zuständig war und natürlich bei Susanne Mostögl, die als Regisseurin, Kamerafrau und Cutterin das gesamte Video produziert hat.

UNSERE PRODUKTE



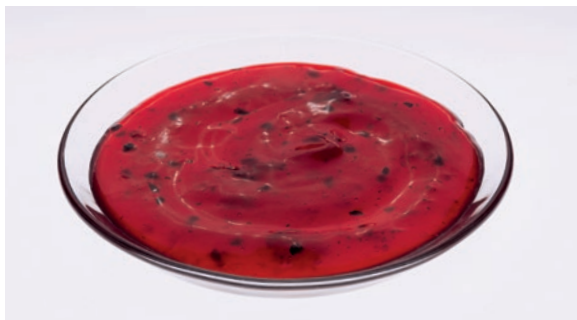
FRUCHTZUBEREITUNGEN

Mit unseren Fruchtzubereitungen für die Milchdirektvermarktung werden aus wertvoller Rohmilch schmackhafte Milchprodukte wie Fruchtmilch, Fruchtmolke, Fruchtojoghurt und Desserts.

Fruchtzubereitungen sind verarbeitetes Obst, das zusammen mit Zucker oder Zuckerlösungen, Stabilisatoren und teilweise mit Säureregulatoren und natürlichen Aromen eingekocht wird. Das hochqualitative Obst wird weltweit zugekauft und tiefgekühlt verarbeitet.

Fruchtzubereitungen können dick wie ein Fruchtaufstrich mit Fruchtstücken (z.B. Rührjoghurt) oder dünn wie Sirup (z.B. Fruchtmilch) sein. Viele Sorten eignen sich zum Verfeinern von Cremehonig, Mehlspeisen und Torten.

Alle Fruchtzubereitungen werden speziell für uns in der Steiermark/Österreich hergestellt und sind in konventioneller Qualität, BIO-Qualität oder Naturrein erhältlich. Sie sind aseptisch abgepackt, nicht konserviert und werden in der 5 kg oder 25 kg Bag-in-Box geliefert.



WFJB 158389 Waldfrüchte kbA



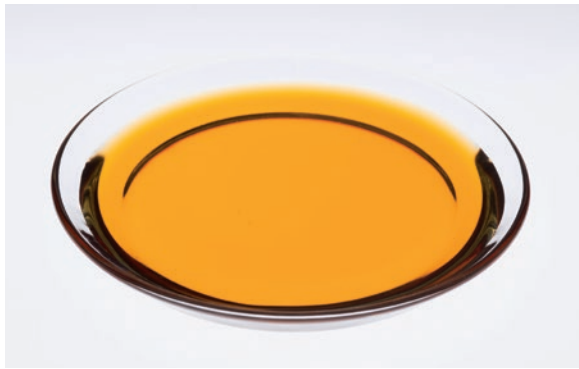
MGJK 258175 Mango



BMJK 280063 Bircher Müesli



VSJK 139128 Vanille Schokocrispies



FRUCHTSIRUPE & KONZENTRATE

Als Alternative zu den Fruchtmilchprodukten sehr beliebt, besonders das Apfelsaftkonzentrat mit österreichischen Äpfeln aus der Steiermark und aus Kärnten!



MILCH- & MOLKEPULVER

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



JOGHURT-STARTERPAKETE

Selbstgemacht schmeckt besser! Mit den Joghurt Starterpaketen können Sie leckeres Frucht- und Naturjoghurt bzw. Frischkäse selber herstellen. Diese praktischen Startersets enthalten sämtliche Zutaten und Zubehör, die man für die Joghurt- und Käseproduktion braucht und sind ideal für Einsteiger.



KÄSEREIARTIKEL

Für gutes Handwerk braucht man die richtigen Hilfsmittel, damit alles gelingt. Neu in unserem Produktsortiment haben wir nun auch Zubehör für die Topfen- und Käseherstellung: Käseformen in verschiedenen Größen (für 100, 200, 800 und 1.200 g Käse), Topfentuch, Thermometer und Lochlöffel.



LABEXTRAKT & KULTUREN

Friskäse und Joghurt leicht gemacht mit unseren Produkten auch in Kleinmengen. Alle Produkte können auch in Biobetrieben angewendet werden!



VERPACKUNGEN & TRINKHALME

Von Kleingebinden (PP-Becher) für den Direktverkauf über Großgebilde (Eimer) für den Transport bis hin zu BIO-Trinkhalmen aus Kartoffelstärke.

FRUCHTZUBEREITUNGEN

KONVENTIONELLE QUALITÄT

MAN UNTERSCHIEDET ZWISCHEN

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

DOSIERUNG:

- für Trinkmilch süß: 10-12 Gewichts%
- für Joghurt, Joghurt-Drinks: 18-23 Gewichts%
- für Molke: 10-13 Gewichts%
- für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben siehe Produktspezifikation

FÜR MILCH

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%			45,0 g						
EKMK 96888	Eiskaffee	15,5%			48,0 g						
EKMK 160389	Eiskaffee Koffeinfrei	12,5%			47,2 g						
EBMK 250961	Erdbeere Schulmilch	45,0%			45,0 g						
KAMK 262166	Kakao Schulmilch **	12,0%			55,0 g						
KUMK 263329	Kurkuma Latte Schulmilch NEU!	0,8%			45,0 g						
SCMK 234460	Schoko	28,0%			47,3 g						
VAMK 247968	Vanille Schulmilch	1,8%			45,0 g						

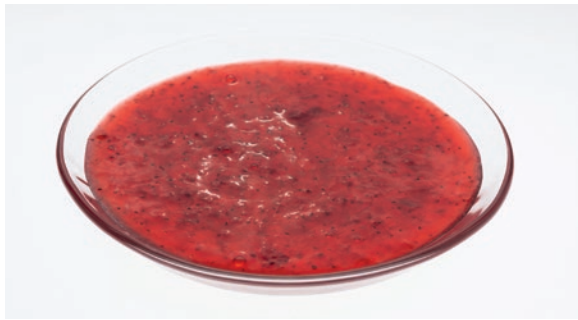
FÜR JOGHURT

AKJK 258375	Ananas Kokos	50,2%			51,7 g						
BMJK 280063	Bircher Müesli	47,9%			49,3 g						
BRJK 70312	Bratapfel	35,0%			57,1 g						
EBJK 285898	Erdbeere	50,0%			52,9 g						
EBNK 203446	Erdbeere Naturrein	54,0%			36,1 g						
FGMK 211518	Frucht Gemüse Mix Grün (Saisonsorte Frühjahr)*	40,0%			54,8 g						
HEJK 284291	Heidelbeere	50,0%			50,0 g						
HBJK 268813	Himbeere	55,6%			50,1 g						
KIJK 274602	Kirsche	49,6%			49,8 g						
MGJK 258175	Mango	50,0%			45,4 g						
MAJK 274114	Marille	50,3%			54,3 g						
MFJK 228165	Multifrukt NEU!	38,6%			45,7 g						
PMJK 96913	Pfirsich Maracuja ***	34,0%			42,6 g						
PMFK 272088	Pfirsich Maracuja fein	48,4%			49,8 g						
SSJK 30867	Stracciatella Schokosplits	12,0%			56,3 g						
VAJK 233546	Vanille	1,1%			56,5 g						
VSJK 139128	Vanille Schokocrispies	18,1%			52,3 g						
WBJK 281953	Waldbeere	49,1%			50,1 g						
ZSJK 70327	Zimtstern (Saisonsorte Winter)*	7,9%			54,5 g						

* lieferbar solange der Vorrat reicht – bitte rechtzeitig vorbestellen!

** Achtung Rezepturänderung: ab September 2020 nur mehr mit 45,0 g Gesamtzucker pro 100 g

*** ab September 2020 mit neuer Rezeptur



EBNK 203446 Erdbeere Naturrein



MAJB 303774 Marille kbA

BIO-QUALITÄT

(kbA – kontrolliert biologischer Anbau)

FÜR MILCH

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 158382	Banane Schulmilch kbA **	37,5%			52,6 g						
EBMB 158384	Erdbeere Schulmilch kbA **	33,5%			53,9 g						
KAMB 315434	Kakao Schulmilch kbA (ab 09/2020) NEU!	12,0%			44,9 g						
VAMB 158385	Vanille Schulmilch kbA **	0,6%			45,5 g						

FÜR JOGHURT

BRJB 273498	Bratapfel kbA (Saisonsorte Winter)* NEU!	41,6%			49,8 g						
EBJB 157925	Erdbeere kbA	47,0%			43,1 g						
HEJB 157937	Heidelbeere kbA	35,0%			43,2 g						
HBJB 253612	Himbeere Püree kbA	45,0%			36,7 g						
KIJB 202091	Kirsche kbA NEU!	47,5%			40,2 g						
MAJB 303774	Marille kbA NEU!	50,0%			55,1 g						
MOJB 158387	Mocca kbA	1,5%			44,6 g						
OMJB 158391	Orange Maracuja kbA	77,0%			51,4 g						
PMFB 158390	Pfirsich Marille fein kbA	35,0%			51,3 g						
VAJB 233709	Vanille kbA	1,0%			51,6 g						
WFJB 158389	Waldfrüchte kbA	47,0%			43,2 g						

* lieferbar solange der Vorrat reicht – bitte rechtzeitig vorbestellen!

** Achtung Rezepturänderung: ab September 2020 nur mehr mit 45,0 g Gesamtzucker pro 100 g

Andere Sorten sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 600 kg auf Anfrage möglich!

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box) mit ca. 5 oder 25 kg Fruchtzubereitung

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

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



5 kg Bag-in-Box



25 kg Bag-in-Box

FRUCHTSIRUPE & KONZENTRATE

Diese Produkte werden aus hochqualitativem Obst hergestellt, das weltweit zugekauft und – zum Teil tiefgekühlt – in der Steiermark/Österreich verarbeitet wird. Zu den Sirupen kommen neben dem Obst noch Zucker oder Zuckerlösungen, teilweise Süßungsmittel, Säureregulatoren, Aromen und zum Teil Vitamine dazu. Mit Wasser ausgemischt und pasteurisiert sind sie ein fruchtiger Trinkgenuss, man kann sie aber auch zu Joghurt-Drinks und Molkegetränken weiterverarbeiten. Der Holunderblütensirup und alle Konzentrate sind aseptisch in der Bag-in-Box abgepackt und nicht konserviert. Alle anderen Fruchtsirupe sind konserviert und werden in keimarmen Kanistern geliefert.



Apfelsaftkonzentrat & Holunderblütensirup mit österreichischer Rohware

ART.-NR.	ARTIKEL	Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	Für Fruchtsaft	Für Molke	Mit Aroma	Ohne Aromazusatz	Konserviert	Für koscher geeignet	Verpackungseinheit
HBS 25	Holunderblütensirup* Mischung 1:6 trinkfertig	-							BB
MFS 20	Mehrfruchtsirup ACE Aus Apfelsaftkonz., Pfirsich- und Orangensaft, Mit Vitaminen A, C, E; Mischung 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	48,0%							KAN
OS 20	Orangensirup (auf Anfrage, keine Lagerware!) Mischung 1:4,5 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	277,8%							KAN
JZS 20	Schwarzer Johannisbeer-Zitron Sirup Mischung 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	40,0%							KAN
ANSK 25	Ananassaftkonzentrat, trüb** mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	429,1%							BB
AP 25	Apfelsaftkonzentrat** Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%							BB
JBSK 25	Johannisbeersaftkonzentrat schwarz, blank** mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	551,7%							BB
OSK 25	Orangensaftkonzentrat, trüb* mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	571,4%							BB

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box = BB) mit 25 kg bzw. 1 Kunststoffkanister (KAN) mit 20 kg Sirup/Konzentrat

MHD: 3 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen * 6 Monate, ** 12 Monate

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



KULTUREN

Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen, die bei fermentativen Prozessen der Lebensmittelherstellung Verwendung finden. Wir haben sie speziell für Hofmolkereien und Direktvermarkter für eine einfache und sichere Anwendung ausgewählt. Unsere Direktstarterkulturen sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen, die in Deutschland produziert werden und sich für die Herstellung von Joghurt, verschiedenen Käsearten, Sauermilch, Butter, Joghurt-Drinks und Fruchtmolke eignen.

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

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 geeignet

VE & MAM

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

Für kräftiges Joghurt, Joghurt-Drink & Fruchtmolke

YO-MIX 601

Art.-Nr.: YO 601

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

VE & MAM

Brief f. Liter 200 DCU (2.000 l)

Für Topfen, Käse, Frischkäse, Sauermilch & Butter

PROBAT 222

Art.-Nr.: P 222

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

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 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)



INFO:

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum

LAGERUNG: Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung bei mind. -18° C oder darunter

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 geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1000 l)

Für probiotisches, cremiges Joghurt

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 geeignet

VE & MAM

Brief f. Liter 100 DCU (1.000 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 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)

JOGHURT- & FRISCHKÄSE 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!
- Nachhaltig – für Sie, Ihre Familie & Ihre Kunden!
- Sauerrahm als Zusatzprodukt



JOGHURT- & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

Art.-Nr.: J&F START

1 Pkg. Yo-Mix 401, 50 DCU
für mildes Joghurt mit geringer Nachsäuerung

1 Pkg. Probat 222, 100 DCU
für Topfen, Frischkäse, Sauermilchprodukte und Sauerrahmbutter

1 Flasche Naturlabextrakt, 100 ml
für Topfen & Frischkäseproduktion

1 Stk. Lochlöffel
aus Kunststoff

1 Stk. Joghurtthermometer

4 Stk. Käseformen
für 100, 200, 800 und 1.200 g Frisch- und Weichkäse

1 Stk. Mehrwegeimer 10 l
als Transport- und Maßgefäß

5 Stk. PP-Becher
in den Größen 210, 240, 315, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster

1 Stk. Topfentuch
aus 100% Baumwolle, Größe 75 x 75 cm

4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)
nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Zubereitungsvorschläge für Joghurt, Topfen, Frischkäse & Fruchtmolke; Kundenmagazin & Preislisten

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

5 Stk. PP-Becher
in den Größen 210, 240, 315, 365 & 520 ml als Verpackungsmuster

4 Stk. Produktmuster (je ca. 0,5 kg)
nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Zubereitungsvorschlag für Joghurt, 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

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 Dickerlegungsmittel 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: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde

LAGERUNG:

Naturlabextrakt ist gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C

KÄSEREIARTIKEL



ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk.
TT 75	Topfentuch naturfarben, 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, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D96	Käseform für 200 g Käsegewicht Ø 96 mm, Höhe 92 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D120	Käseform für 800 g Käsegewicht Ø 120 mm, Höhe 135 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1
KF D145	Käseform für 1.200 g Käsegewicht Ø 145 mm, Höhe 140 mm, weiß, gelocht, zylinderförmig, aus Kunststoff	1

LAGERUNG: trocken und bei Raumtemperatur lagern

MILCH- & 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 Sprühtrocknungsverfahren in Österreich hergestellt.

VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver

MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde

LAGERUNG: Milch- & Molkepulver sind trocken bei Raumtemperatur zu lagern.



MAGERMILCHPULVER

Art.-Nr.: MMP K_A

MOLKEPULVER

Art.-Nr.: MOP K_A

MAGERMILCHPULVER BIO

Art.-Nr.: MMP B_A

PE-EIMER

VERPACKUNGSARTIKEL | MEHRWEG-SYSTEM



PE-Eimer sind naturfarbene Mehrweggebinde und ideal für den Transport von Milch- und Joghurtprodukten geeignet. 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	10	1.440
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml Ø 190 mm, Kunststoffbügel	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



PP-Eimer sind weiße Einweggebinde und 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



PP-Becher sind transparente Einweggebinde und 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	20 Kt./ Pal. = Stk./Pal.
BE A210KP	PP-BECHER 210 ml	500	10.000
BE A240KP	PP-BECHER 240ml	500	10.000
BE A315KP	PP-BECHER 315 ml	490	9.800
BE A365KP	PP-BECHER 365 ml	456	9.120
BE A520KP	PP-BECHER 520 ml	430	8.600

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

PP-TRINKHALME

Die dünnen, blau-weiß gestreiften Trinkhalme sind ideal für Schulmilch, die dickeren weißen Trinkhalme eignen sich für Joghurt-Drinks. Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt, planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.

Bitte beachten Sie, dass PP-Trinkhalme innerhalb der EU nur mehr bis 3.7.2021 in Verkehr gebracht werden dürfen.

PP-TRINKHALME FÜR (SCHUL-) MILCH UND JOGHURT-DRINKS

**AUSLAUF
ARTIKEL**

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM	
TH 18	PP-TRINKHALME, L 180 mm, Ø 4 mm, blau-weiß gestreift, 1-seitig abgeschragt, im Beutel zu 100 Stück	Probierbox 500	Kleinkarton 4.000
		Karton 25.000	Palette 525.000

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM	
TH 14	PP-TRINKHALME, L 140 mm, Ø 6 mm, weiß, im Beutel zu 50 Stück	Probierbox 250	Kleinkarton 2.000
		Karton 12.000	Palette 252.000

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

MHD: mehrere Jahre

BIO-TRINKHALME

Unsere neuen, dünnen, plastikfreien BIO-Trinkhalme sind für (Schul-)Milchprodukte und Getränke bis zu einer Temperatur von 30°C geeignet und ersetzen die bestehenden PP-Trinkhalme.



NEU!

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM	
TH 18 BIO	BIO-TRINKHALME, L 180 mm, Ø 4 mm, weiß-naturfarben, 1-seitig abgeschragt, im Beutel zu 100 Stk, aus: 69% Kartoffelstärke und Fasern und 31% Mineralien, vollständig biologisch abbaubar, Made in EU	Probierbox 500	Kleinkarton 4.000
		Karton 25.000	Palette 525.000

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

MHD: 12 bis 14 Monate ab Produktionsdatum

GLOSSAR

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 teurere Fruchtextrakt enthalten, kann jedoch durch andere Aromastoffe verändert werden. Die meisten unserer Biofruchtzubereitungen kommen ohne Aromazusatz aus, die anderen werden ausschließlich mit natürlichen Aromen ergänzt.

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 z.B.: Ausgangsprodukt 1 kg Naturjoghurt = 82 % bei 18 %iger Dosierung; Berechnung: 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 „volleres Mundgefühl“. Glucose-Fructose-Sirup ist auch unter den Namen Isoglucose und Maissirup bekannt und wird sehr günstig und produktionsfreundlich aus Maisstärke gewonnen. Durch das Wegfallen aller Mengenbegrenzungen (offener EU-Zuckermarkt seit 1. Oktober 2017) kann das nun auch unbeschränkt gemacht werden, früher durften im gesamten EU-Raum max. 5% Glucose-Fructose-Sirup verbraucht werden. Glucose-Fructose-Sirup ist gesundheitlich umstritten, deshalb haben wir uns für die natürlichere Variante Saccharose (Haushaltszucker) als Zutat in unseren Fruchtzubereitungen entschieden.

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 wer-

den muss. Keine unserer Fruchtzubereitungen muss laut EU Verordnung als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden.

ISOELEKTRISCHER PUNKT:

Umwandlung vom flüssigen in den festen Aggregatzustand (Käsung mit Hilfe von Labferment).

JOHANNISBROTKERNMEHL*:

Ist ein Verdickungsmittel (E 410; in der EU uneingeschränkt auch für Bio-Produkte zugelassen), gilt als Ballaststoff, kann zwischen dem 80- und 100-fachen seines Eigengewichts an Wasser binden (fünffach so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet 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 oder Merkmale der Lebensmittel zu erzielen. Sie helfen dabei die gewohnten, charakteristischen Eigenschaften eines Produktes (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 Nummern (E-Nummern, E steht für Europa) gekennzeichnet.

MAM:

Mindestabnahmemenge

MESOPHILE KULTUREN:

Entwickeln sich am besten im Temperaturbereich zwischen 20 und 30°C, z.B. bei Topfen-, Butter- und Frischkäsekulturen.

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 Direktstarterkulturen.

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. Unsere Zubereitung Bratapfel kbA ist nach deutschem Recht OGT-zertifiziert.

PASTEURISIEREN (THERMISCHE BEHANDLUNG):

Bezeichnet ein Erhitzungsverfahren bei dem 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 Hoherhitzung (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.

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. Seit heuer haben wir beispielsweise die YO-MIX 495 als Rotationskultur zur YO-MIX 401 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).

SÜSSUNGSMITTEL*:

Sind synthetisch hergestellte oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker, die eine 30-10.000-mal stärkere Süßkraft als Zucker haben. In der EU sind derzeit 19 Süßungsmittel zugelassen, darunter 11 Süßstoffe (intense sweetener) wie z.B. Acesulfam K (E 950) bzw. Aspartam (E 951) und 8 Zuckeraustauschstoffe (bulk sweetener) wie z.B. Xylit (E967) oder Erythrit (E 968).

TAPIOKASTÄRKE*:

Ist eine nahezu geschmacksneutrale und glutenfreie Stärke (E 1442), die aus der bearbeiteten und getrockneten Maniokwurzel (Kassava) hergestellt wird.

THERMOPHILE KULTUREN:

Das Temperaturoptimum liegt hier bei 38-42°C, wie z.B. bei Joghurtkulturen.

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.

ZUCKERARTEN:

Man unterscheidet zwischen Saccharose (Haushalts- oder Kristallzucker, gewonnen aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr), Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker).

ZUCKERGEHALT:

Der Gesamtzuckergehalt (Fruchtzucker und zugesetzter Zucker) der Zubereitung ist auf den jeweiligen Spezifikationen unter den „Nährwertangaben (davon Zucker)“ zu finden. Rechenbeispiel Erdbeere Naturrein: 36,1 g Zucker in der Fruchtzubereitung (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.zuckerersatz-info.de; www.sozialministerium.at; www.lebensmittelbuch.at
Stand Glossar: 01.01.2020



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 Gegenbetätigungen, 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.) AUSKÜNFTE 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. Schadenersatzansprüche 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 als 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 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster sind lichtgeschützt und gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von +2 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 Molkepulver 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 +2 bis +7°C zu lagern und so rasch wie möglich zu verbrauchen (ausgenommen Fruchtzubereitungen im 5 kg Vacbeutel sowie Produktmuster innerhalb von zwei Tagen). Die Grundsätze des HACCP, der guten Herstellungs- und Hygienepaxis 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 Zahlungsverzug des Käufers sind wir berechtigt Verzugszinsen in der Höhe von 10% p.a. und Mahngebühren ab € 10,- zu verlangen sowie die Forderung zur Betreuung 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 Vorkasse 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.

Stand: 01.01.2020

IMPRESSUM

Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Mayer & Geyer GmbH
Geschäftsführer Andreas Geyer
Rupert-Gutmann-Straße 6
A-8200 Albersdorf/Gleisdorf
Telefon: (+43) 03112 / 62333-0, Fax: -20
Mail: office@mayergeyer.at
Web: www.mayergeyer.at
Auflage: 1.000 Stück
Produktion und Texte: Andreas u. Silvia Geyer, Barbara Reitbauer
Layout: Icono Werbeagentur, Weiz
Druck: Medienfabrik, Graz
Fotos: Adobe Stock, Bernhard Bergmann, iStock, Fotolia, Furgler, Lebenswelt Kainbach, Messe Wieselburg, Susanne Mostögl, Mayer & Geyer GmbH

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird oft nur die männliche Form verwendet. Gemeint sind natürlich beiderlei Geschlechter.

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
© Jänner 2020 – Mayer & Geyer GmbH

IM GESPRÄCH MIT **ELFRIEDE MAYER**



Schon über 20 Jahre ist es her, als Elfriede Mayer zusammen mit ihrem Mann Josef begonnen hat, die ersten Fruchtzubereitungen an Schulmilchlieferanten zu verkaufen und so den Grundstein für unser heutiges Unternehmen gelegt hat. Bis voriges Jahr wurden wir von ihr auch lange, nachdem sie in Pension gegangen ist, tatkräftig unterstützt. Anlässlich ihres 80. Geburtstags, den sie heuer im April feiert, haben wir mit ihr ein Interview geführt.

Frau Mayer, Sie sind jetzt ganz offiziell im Ruhestand, geht Ihnen die Arbeit im Unternehmen ab?

Ich bin froh, dass Silvia und Andreas übernommen haben und alles in unserem Sinne und zur Zufriedenheit der Kunden weiterführen. Da brauche ich mich um nichts mehr kümmern und kann meine Hobbies, den Garten und das Töpfern, genießen.

Wie war das damals in den 90er Jahren als Sie und Josef Mayer das Unternehmen gegründet haben?

Zu dieser Zeit wurden viele Molkereien geschlossen und mein Mann, der lange Zeit Molkereimeister in Weiz war, wurde gekündigt. Dann mussten wir uns was einfallen lassen, wie es weitergeht. Wir hatten ja auch vier Kinder und ich war bis zu diesem Zeitpunkt bei den Kindern daheim. Mein Mann hat dann schließlich Arbeit als Berater bei verschiedenen Unternehmen gefunden und ich bekam das Angebot Vertreterin für Schulmöbel und Lernspiele zu sein.

Die Bauern wollten damals die Schulmilchproduktion selbst in die Hand nehmen, wussten aber nicht, wie sie das anstellen sollten. Von der Landwirtschaftskammer aus wurde dann eine Sitzung einberufen, zu der auch mein Mann eingeladen wurde. Er hat sich dort vorgestellt

und gesagt, was er macht und die Bauern hatten den Vorschlag, dass er das mit den Fruchtzubereitungen für die Schulmilch übernimmt, da er als langjähriger Molkereimeister schon Erfahrung damit hatte. Und so hat das begonnen und dann ist daraus unser Unternehmen entstanden. Es war damals alles neu, sowohl für uns als auch für die Schulmilchbauern.

Welche Werte waren für Sie im Unternehmen wichtig?

Unser oberstes Ziel war, dass die Kunden zufrieden sind, dass sie gute Ware geliefert bekommen und daraus etwas Gutes machen können. Wir haben immer gewusst, dass wir ein Qualitätsprodukt haben und wir haben die Kunden auch persönlich beraten, manchmal sogar die Ware persönlich zugestellt. Das haben sie geschätzt und uns durch Mundpropaganda weiter empfohlen.

Was, würden Sie sagen, waren schwierige Zeiten im Betrieb und wie haben Sie diese überwunden?

Wir haben Glück gehabt, es gab fast keine schwierigen Zeiten im Betrieb. Außer, als unser Lager abgebrannt ist (Anm.: 2003 in St. Ruprecht/Raab, durch mit Feuerwerkskörpern spielende Kinder), das war ein großer Schock. Gerade an diesem Tag hat Steirerobst (Anm.: heute Agrana) die Ware einen Tag früher als sonst geliefert. Diese stand in der Vorhalle und ist gänzlich mitabgebrannt. Zum Glück hat uns Steirerobst sehr geholfen und innerhalb einer Woche die ganze Ware nachgeliefert, sodass die Kunden nicht allzu lange warten mussten.

Können Sie uns eine lustige Anekdote aus ihrem Berufsleben erzählen?

Ja, ein befreundeter Kunde ist auf der Rieder Messe einmal mitten im Gespräch eingeschlafen. Es war nicht viel los und er war wohl ziemlich müde vom Messebesuch und vom Wein. Mein Mann und ich sind nämlich leidenschaftlich gern auf Messen gefahren und da haben wir oft einen Wein dabei gehabt, den wir dann mit den Kunden getrunken haben.

Wie sehen Sie die Zukunft der Direktvermarktung?

Die Zukunft sehe ich gut. Kunden wollen immer mehr regional einkaufen. Sie wollen dort kaufen, wo sie wissen, von wo es herkommt und wer es gemacht hat. Die Leute wollen etwas Gutes und Frisches.

Haben Sie zum Abschluss noch einen Tipp für unsere Direktvermarkter-Kunden, wie die selbstgemachten Milchprodukte besonders gut werden?

Auf die Hygiene achten, dann wird alles gut und es kann nichts schiefgehen. Und man darf nicht nur die Arbeit sehen. Man muss wirklich Ideen haben und das selbst in die Hand nehmen und Freude daran haben, weil ohne Freude geht sowieso nichts.

Vielen Dank für das Gespräch, Frau Mayer, und alles Gute zum bevorstehenden runden Geburtstag!

Die Kunden wollen immer mehr regional einkaufen. Sie wollen dort kaufen, wo sie wissen, von wo es herkommt und wer es gemacht hat.

DAS MAYER & GEYER TEAM



v.l.: Thomas Garber, Karin Pichlmayer, Andreas & Silvia Geyer, Jasmin Schrank, Barbara Reitbauer

Andreas Geyer

GESCHÄFTSFÜHRER

Ein zahlenaffiner Bauplaner und Fruchtzubereitungen, passt das zusammen? Ja natürlich, denn so kennt Andreas nicht nur die Kennzahlen des Betriebes sehr gut, mit seiner Bauerfahrung gelang auch der Firmenneubau ausgezeichnet. Seit 2006 leitet er nun schon mit viel unternehmerischem Gespür den Betrieb und wenn es die Zeit erlaubt, liest er gerne und fotografiert mit Leidenschaft, besonders auf Reisen.

Karin Pichlmayer

BUCHHALTUNG, PRODUKTBERATUNG

Unsere Karin ist aus dem Betrieb nicht mehr wegzudenken: seit 2003 gehört sie zum Team und ist für die gesamte Buchhaltung verantwortlich. Zu Karins Stärken zählen Genauigkeit und Kommunikationsfähigkeit – für unsere Kunden hat sie bei Beratungen immer ein offenes Ohr. Außerdem ist sie passionierte Musikerin und spielt Geige im Weizer Stadtorchester.

Thomas Garber

LOGISTIK, VERSAND, LAGERVERWALTUNG

Thomas arbeitet seit Mitte 2018 in unserem Unternehmen und ist für Logistik und Versand verantwortlich. Und wenn es im Lager beim Bestellungen zusammenstellen, Pakete verpacken, Waren ausladen und Versandstatistiken erstellen hektisch wird, entspannt sich Thomas in seiner Freizeit beim Freunde treffen und Kochen, am liebsten mit Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten.

WIR SAGEN DANKE

Unser Logistiker Hannes Kranixfeld hat sich im Mai vorigen Jahres entschlossen, beruflich neue Wege zu gehen.

Silvia Geyer

PROKURISTIN, PRODUKTBERATUNG

Silvia ist schon von Anfang an dabei. Als ihre Eltern den Betrieb gegründet haben, war sie zuständig für Schriftverkehr und Rechnungswesen. Mittlerweile ist sie Prokuristin und hilft mit ihrem Fachwissen bei Produktberatungen weiter. Zusätzlich gibt Silvia als diplomierte Trainerin auch noch Fitness- und Pilateskurse und bewegt sich am liebsten mit ihren beiden Hunden in der freien Natur.

Jasmin Schrank

EINKAUF, VERKAUF, PRODUKTBERATUNG

Herzlich empfängt Jasmin unsere Kunden, berät sie professionell, nimmt Bestellungen entgegen und wickelt Reklamationen ab. Sie kümmert sich um den reibungslosen Ablauf von Ein- und Verkauf und ist mit vollem Engagement bei der Sache. In ihrer Freizeit findet man sie auf Wanderwegen, Berggipfeln oder beim Roten Kreuz, wo sie als Sanitäterin im Einsatz ist.

Barbara Reitbauer

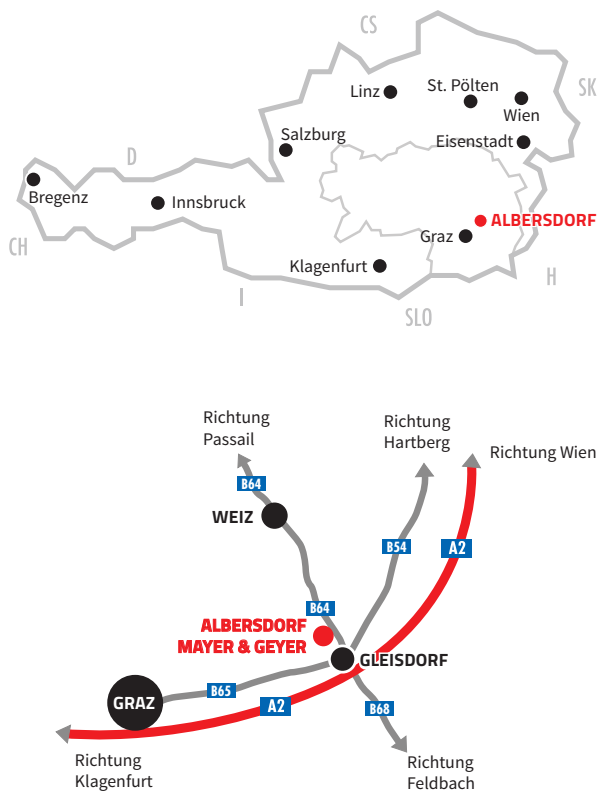
WEBSEITE, ONLINESHOP, KUNDENMAGAZIN

Barbara hält Homepage und Onlineshop auf dem neuesten Stand, ist für das Kundenmagazin FRÜCHTCHEN und alles, was die Umsetzung der Datenschutzverordnung in unserem Betrieb betrifft, zuständig. Seit Kurzem betreut sie auch die Mayer & Geyer Facebook-Seite, wo sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen kann. Abseits der Arbeit stillt Barbara ihre Neugier beim Ausprobieren von neuen Sportarten und Lesen.

Wir danken ihm für seine Mitarbeit und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft.



SO FINDEN SIE UNS:



MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6
 A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf
 ☎ (+43) 03112 / 62333-0
 ☎ (+43) 03112 / 62333-20
 ✉ office@mayergeyer.at
www.mayergeyer.at

**Wir sind von Montag bis
 Freitag von 8 – 12 und von
 13 – 15 Uhr gerne für Sie da.**

