

# FRÜCHTCHEN

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 4 | JÄNNER 2016

mayer &  
geyer

FRUCHTZUBEREITUNGEN

## *INNOVATION: NATURREIN MIT WENIGER ZUCKER!*

ZURÜCK ZU 100% NATUR PUR &  
NUR NATUR REIN, JA NATÜRLICH  
KÖNNEN WIR DAS AUCH!

AB SEITE 4

## *TREND: FRUCHT- GEMÜSE-MIX*

FÜR EINEN INTERESSANTEN  
SOMMER 2016!

SEITE 3

## *IN MEMORIAM JOSEF MAYER*

1943 – 2015

SEITE 6

*AUSBLICK  
2016*

SEITE 8

*UNSERE  
PRODUKTE*

AB SEITE 10

*WIR STELLEN  
UNS VOR*

SEITE 19





ANDREAS GEYER  
Geschäftsführer

© Foto Fugler

## ALLES IM UMBRUCH

Erinnern Sie sich noch an den Jahreswechsel 1999/2000? An die allgemeine Unsicherheit, als man nicht wusste wie Computerprogramme auf die Zeitumstellung reagieren? Unser Unternehmen war erst zwei Jahre alt, meine Schwiegereltern, Josef und Elfriede Mayer, hatten ein kleines Kellerbüro und die Produkte lieferten sie aus einem Obstlager in 15 km Entfernung aus. Es gab noch keine Mitarbeiter, kein IT-System und bezahlt wurde noch in Schilling. Vieles war für sie neu und ungewohnt, aber beide hatten dennoch großes Vertrauen in die Zukunft, denn mit der „Steirerobst“ (Vorgänger der Agrana Fruit) an ihrer Seite und einigen euphorischen Kunden war es ein Leichtes, zuversichtlich ins neue Jahr zu blicken.

Fünfzehn Jahre später haben wir eine reibungslose Betriebsübergabe, sowie einen neuen Firmenstandort geschafft, mehrere Mitarbeiter und den Umsatz vervielfacht. Trotz diesen Erfolgen fällt es uns aber immer schwerer, vertrauensvoll in die Zukunft zu blicken. So vieles änderte sich bzw. ist gerade im Umbruch. Und die Unsicherheiten werden immer mehr! Sei es die überbordende Bürokratie, die Regulierungswut, die vielen Steuern, das Schul- und Pensionssystem, handlungsunfähige Politiker, die Dumpingpreise für „wirkliche Lebensmittel“, die Asylproblematik oder auch das „Bauernsterben“, welches auch wir spüren. An vielen Stellen wären Reformen dringend notwendig, und Reformer, welche über den Tellerand hinausschauen noch viel mehr!



PROJEKT  
BANK FÜR  
GEMEINWOHL

Ein Lichtblick ist für mich zurzeit das Projekt „Bank für Gemeinwohl“, wo versucht wird, die „Die erste ethische Alternativbank Österreichs“ zu gründen. Diese Bank, die den Menschen dient und nicht umgekehrt, stellt gesellschaftliche Verantwortung in den Mittelpunkt ihres Handelns. Hinter dieser Bank stehen nicht große Financiers, sondern sie gehört Bürger/-innen in ganz Österreich, als zivilgesellschaftliches

Projekt. Auch wir gründen mit, da es Veränderungen wie diese heutzutage braucht! Wenn wir jetzt auch Ihr Interesse geweckt haben, unter [www.mitgruenden.at](http://www.mitgruenden.at) können Sie sich näher darüber informieren!

Apropos Veränderungen:

Mitte Dezember ist mein Schwiegervater bzw. unser Seniorchef Josef Mayer nach kurzer, schwerer Krankheit verstorben. Ihm haben wir alle viel zu verdanken und so sollte er auch eine dementsprechende Würdigung erfahren. Ich habe daraufhin die Fertigstellung dieses Kundenmagazins gestoppt, um es umzubauen und einen ausführlichen Nachruf gestaltet.

Im März werden wir unsere erste „Frucht-Gemüse“- Zubereitung auf den Markt bringen und versuchen, Sie, mit zwei sehr hochwertigen „Naturrein mit weniger Zucker“ – Zubereitungen, von unserem Weg zu noch mehr Qualität und Natürlichkeit zu überzeugen. Wir glauben fest daran, dass wir uns in Zukunft nur durch Topqualität am Markt behaupten und positionieren können!

Im nächsten Jahr werden wir auch entscheiden, wie es mit unserem Projekt „Fruchtzubereitungen in kleineren Bag in Boxen“ weitergeht. Unser eigenes Projekt ist bereits ziemlich weit gediehen, allerdings haben sich auch Alternativen dazu aufgetan. Wir halten Sie auf jeden Fall auf dem Laufenden.

Ein großes „DANKE“ zum Schluss an Sie, liebe Stammkunden, für die Treue und gute Zusammenarbeit, und an meine fleißigen Mitarbeiter, welche jederzeit mit viel Engagement für das Unternehmen da sind!

Allen zusammen wünsche ich viel Gesundheit, Glück und Erfolg im neuen Jahr 2016!

Ihr Andreas Geyer

[andreas.geyer@mayergeyer.at](mailto:andreas.geyer@mayergeyer.at)

## TREND

# FRUCHT- GEMÜSE-MIX

**FÜR EINEN INTERESSANTEN  
SOMMER 2016!**

Auf der Suche nach Ideen für den Sommer 2016 haben wir uns von Smoothies inspirieren lassen und sind dabei auf einen Trend aus Übersee gestoßen, wo Früchte zunehmend mit Gemüse vermisch werden, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln.

So ist z.B. die USA ein „Grünkohl-Land“. Dieses Gemüse ist dort sehr gefragt und so entstehen neue, kulinarisch aufregende Paarungen wie rote Beeren kombiniert mit Grünkohl und Süßkartoffeln. In Mittelamerika, genauer in Mexiko, ist der beliebteste Smoothie ein Mix aus Sellerie, Kaktusfrucht, Ananas und Orangensaft, und dieser wird besonders gerne zu Detox-Zwecken eingesetzt. Brasilien setzt da eher auf für uns ungewöhnliche Kombinationen wie Apfel, Kohl, Zitrone und Minze bzw. Ananas, Apfel, Kohl und Ingwer. Anders ist es bei uns in Mitteleuropa, da wird Kürbis mit Karotten, Gurken und rotem Paprika kombiniert.

Interessant wird das Ganze erst, wenn man es in Verbindung mit Joghurt probiert. Als Frucht-Gemüse-Zubereitungen werden sie titulierte und vereinzelt hat man sie auch schon in den Supermärkten gesehen. Da wir Ihnen gerne immer wieder etwas Neues präsentieren, haben wir von unserem Produzenten Muster in diese Richtung angefordert und vier verschiedene „Farbkombinationen“ bekommen:



© Fotolia

### FRUCHT-GEMÜSE-MIX GELB

mit Banane, Ananas, Kürbis und Curcuma

### FRUCHT-GEMÜSE-MIX ORANGE

mit Aprikose, Mango, Karotte und Kürbis

### FRUCHT-GEMÜSE-MIX ROT

mit Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche und rotem Paprika

### FRUCHT-GEMÜSE-MIX GRÜN

mit Apfel, Kiwi, Gurke und Zuckermelone

Nach mehreren Verkostungen haben wir uns nun zu Beginn für die **GRÜN-Variante** entschieden, weil es ein sehr interessanter, runder und fruchtig neuer Geschmack ist. Das ausgemischte Joghurt schmeckt sehr harmonisch, riecht fruchtig nach Apfel und geschmacklich im Vordergrund ist der Apfel und die Zuckermelone, ganz zart ist die Kiwi erkennbar. Für diese Sorte spricht auch die immerwährende Nachfrage nach der Sommersorte Apfel-Kiwi, welche wir vor zwei Jahren im Programm hatten.

© Shutterstock



## FRUCHT-GEMÜSE-MIX GRÜN

- mit Fruchtstücken
- geeignet für Rührjoghurt
- Dosierung 18%
- Fruchtgehalt 40%, davon:
 

12,0 % Äpfel	9,9 % Gurkensaft
10,0 % Kiwis	8,1 % Zuckermelonensaft
- weiters mit Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, modifizierte Stärke, Pektin, natürliche Aromen, Zitronensaftkonzentrat & färbende Frucht- und Pflanzenextrakte

Produktmuster und Produkt erhältlich ab März 2016, Produktinfos können gerne schon angefordert werden. Zu verkosten am Messestand auf der „AB HOF“.

INFOBOX

## INNOVATION



© Fotolia

# NATURREIN MIT WENIGER ZUCKER

*ZURÜCK ZU 100% NATUR PUR & NUR NATUR REIN, JA NATÜRLICH KÖNNEN WIR DAS AUCH!*

Immer mehr Konsumenten hinterfragen die Zutaten, aus welchen sich heutzutage ein Produkt zusammensetzt. Auch in den Schulen setzt man sich zunehmend kritisch mit diesem Thema auseinander. „Zu viel Zucker“ hört und liest man schon fast regelmäßig. Das alles beschäftigt uns schon seit langem und so haben wir heuer zusammen mit unserem Produzenten versucht, eine Lösung zu finden.

**Unsere Vorgabe war einfach:**  
„Noch mehr Natur und so weniger Zucker bzw. andere Zusatzstoffe wie möglich“!

Natürlich ist es eine Herausforderung, beim Thema Fruchtzubereitungen „eine Lösung zu finden“! Denn diese Produkte funktionieren nach einem strengen Konzept mit wenig Spielraum. Man nehme Frucht, Zucker und Stärke, einen Säureregulator für eine konstante Qualität, und runde den Geschmack mit einem natürlichen Aroma ab. Auf diesem ausgereiften Konzept beruhen alle unsere Zubereitungen, und damit konnten wir auch unseren Erfolg aufbauen.

**Ein neuer Ansatz hingegen ist NATURREIN mit WENIGER ZUCKER!**

In diesen Fruchtzubereitungen sind nur natürliche Zutaten, wie Frucht, Zucker, Pektin, Zitronensaftkonzentrat und, wenn unbedingt notwendig, ein färbendes Lebensmittel eingesetzt. Hochwertige, speziell geschmacksintensive Sorten werden hoch reif geerntet und dann vor dem Kochen der Zubereitung sehr klein geschnitten, damit viel Fruchtoberfläche den typischen Fruchtgeschmack ergibt und man so auf ein Aroma verzichten kann. Das bedeutet auch, dass nicht jede Frucht für diese Art der Zubereitung geeignet ist, da säurearme, neutrale Früchte wenig Eigengeschmack mitbringen, um geschmacklich im Joghurt zu überzeugen.

Natürlichkeit allein war uns aber zu wenig, da wir dann immer noch mit dem „zu viel

Zucker“-Thema konfrontiert wären. Bei unserem Wunsch nach weniger Zucker haben wir dann zuerst skeptische Blicke geerntet. „Dem Konsumenten muss es auch schmecken, sonst kauft es niemand“, „der Konsument hat einen Geschmack von einem Erdbeerjoghurt im Kopf, das muss man akzeptieren“ oder „wir brauchen Zucker als Geschmacksträger und als Konservierung“ haben wir einige Male gehört. Erst als wir gehört haben „gewisse Einsparungen sind aber schon machbar“, waren wir zufrieden.

Nun, einige Monate und viele Musterproben später, können wir stolz verkünden, dass sich die Arbeit gelohnt hat. Es wurde an vielen Rädchen gedreht, und so freuen wir uns, Ihnen ab März 2016 zwei heimische Fruchtorten anbieten zu können:

## ERDBEERE & PFIRSICH – MARILLE in Naturrein-Qualität

Ihre Vorteile sind:

- sehr hoher Fruchtanteil (mind. 54% statt rd. 40% bei herkömmlichen Zubereitungen)
- weniger Zucker im fertigen Produkt (rd. 8,6% statt rd. 11,1% bei herkömmlichen Zubereitungen)
- Rübenzucker aus Österreich
- einfache Deklaration durch wenige Zutaten = wenig Erklärungsbedarf

Dazu zu sagen ist aber auch, dass für diese Art von Zubereitungen eine höhere Dosierung, eine kürzere Haltbarkeit sowie ein schnellerer Abbau von Farbe und Geschmack zum Ende der MHD in Kauf genommen werden muss.

Mit diesen neuen Sorten stehen wir am Anfang eines neuen Weges zu noch mehr Natürlichkeit in den Milchprodukten. Wir sind von der Qualität absolut überzeugt, und so hoffen wir, dass auch viele von Ihnen diesen Weg mitgehen werden, damit die kürzere MHD bald keine Rolle mehr spielen wird.



© iStock

## ERDBEERE NATURREIN

- mit Fruchtstücken
- geeignet für Rührjoghurt
- Dosierung 22%
- Fruchtgehalt 54% Erdbeeren
- weiters mit österr. Rübenzucker, Pektin & schwarzem Karottensaft



© Fotolia

## PFIRSICH - MARILLE NATURREIN

- ohne Fruchtstücke
- geeignet für Rührjoghurt und Joghurtdrink
- Dosierung 20%
- Fruchtgehalt 55,1%, davon 27,6% Marillen, 27,5% Pfirsiche
- weiters mit österr. Rübenzucker, Pektin & Zitronensaft

Produktmuster und Produkte erhältlich ab März 2016, Produktinfos können gerne schon angefordert werden. Zu verkosten am Messestand auf der „AB HOF“.

**INFOBOX**

# UNSER ZWEITÄGIGER BETRIEBSAUSFLUG NACH GRAZ!



© Kastner & Öhler



„Wir könnten mal wieder einen Betriebsausflug machen, der letzte war 2012“. Die Frage kam ansatzlos und unvermittelt bei einer freitäglichen Wochenbesprechung. „Warum nicht“ sagte ich, „aber wenn, dann schon was Besonderes!“ Einige der darauf folgenden Vorschläge habe ich nicht ganz ernst genommen, denn Städteflüge sind praktisch schon unbezahlbar geworden, aber beim Wort „Stadt“ musste ich irgendwie an Graz denken. Also, warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt ja so nahe! Die Überraschung war jedenfalls groß, als ich dann „GRAZ“ vorschlug, abseits der üblichen Wege und Einkaufstempel.

Los ging's am Montag, den 3. August, wo wir uns am Bahnhof in Weiz trafen, um unseren ungewöhnlichen Betriebsausflug mit der S-Bahn Richtung Graz zu beginnen. Bei „unserer“ Haltestelle neben der Firma wartete dann „der Rest der Mannschaft“ und so ging es dann komplett und gut gelaunt nach Graz. Nach dem Check-In im Hotel Daniel ging es mit der „Bim“ weiter zum Kunsthaus, wo uns schon Gerhard, unser Reiseleiter, für die dreistündige Grazführung erwartete. Nicht die Hauptwege gehend, sondern durch die kleinen engen Seitengässchen spazierend, haben wir dabei einiges Neues und Interessantes erfahren, kleine

## HELLWACH VERLIESSEN WIR NACH AUSGIEBIGER KAFFEE- VERKOSTUNG DIE KLEINE MANUFAKTUR

Hinterhöfe entdeckt und einer sehr kleinen Hochzeit (Ehepaar nur mit Beiständen) im Grazer Dom beigewohnt.

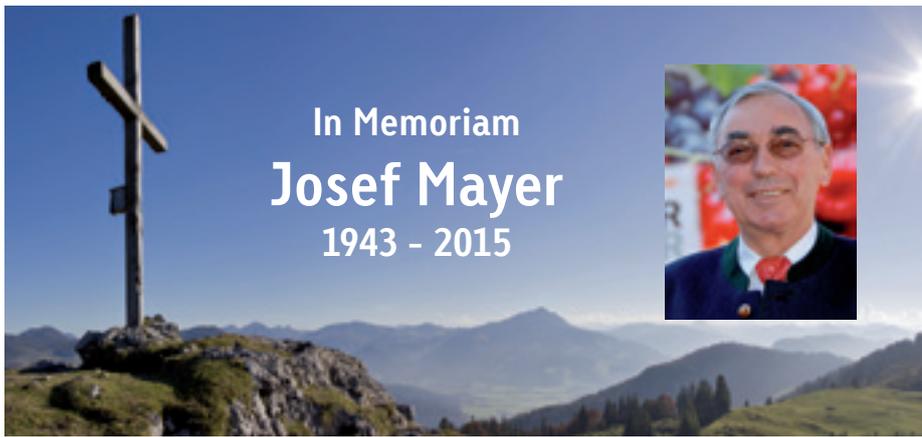
Bei sehr heißen Temperaturen suchte sich jeder von uns danach zum Mittagessen ein schattiges Plätzchen, bevor der nächste Programmpunkt, nämlich eine Kaffeeverkostung bei der kleinen Kaffeemanufaktur Buna auf dem Programm stand. Unterschiedliche Sorten mit verschiedenen Röstungen wurden geschlürft, das Schlürfen ist dabei eine eigene Wissenschaft, und über die richtige Zubereitungsmethode wurde gefachsimpelt. Mit einem Aha-Erlebnis und hellwach verließen wir nach knapp zwei Stunden das Lokal.

Nachdem wir uns für das Abendessen in Schale geworfen hatten, ging es mit der Schlossbergbahn gemächlich, und mit Blick auf den Sonnenuntergang über dem Plabutsch, auf den Schlossberg. Bei hervorragendem Essen und einer Vielzahl an Wespen ließen wir den lauen Abend dann auf der Panoramaterasse mit Blick auf das nächtliche Graz bei einem Cocktail ausklingen.

„Ein bisschen Action brauchen wir auch“ haben sich meine Mitarbeiter gewünscht. Das

ließ ich nicht ungehört, und so ging es am zweiten Tag zum Kletterpark an den Hilmteich. Blau und Orange behelmt und mit vielen Gurten und Karabinern gesichert, wagten wir fast alle den Einstieg in den Hochseilkletterpark. Nur die Seniorchefs haben es vorgezogen, spazieren zu gehen, sowie ein Cafe aufzusuchen. Im Nachhinein gesehen eine sehr weise Entscheidung...! Wir anderen kämpften uns durch die Parcours und manche, zu denen auch ich mich zählte, gaben nach der mittleren Stufe w.o.! Offiziell lag es natürlich am Hochsommer, inoffiziell schweigen wir besser darüber.

Ziemlich geschafft trafen wir dann zum Mittagessen auf der Dachterrasse des renommierten Kaufhauses „Kastner & Öhler“ ein, wo wir zum Ersten einen wunderbaren Blick auf den Schlossberg hatten und zum Zweiten auch froh gewesen wären, wenn wir im klimatisierten Bereich reserviert hätten. Da es uns Österreicher aber sowieso nie so passt, wie es gerade ist, haben wir es trotzdem genossen und sind danach mit der S-Bahn wieder die Heimreise, in den verdienten Betriebsurlaub, angetreten.



© Forolia

Sein letztes Lebensjahr begann wie alle zuvor. Anfang des Jahres kam Josef ins Büro, um mit uns Termine zu checken und diese dann in seinen kleinen Taschenkalender penibel genau einzutragen. Auch für uns war das schon ein Ritual, denn so stimmten wir jene Termine ab, wo er uns noch tatkräftig unterstützte. Ein Fixtermin war immer die AB HOF-Messe Anfang März in Wieselburg, wo er mit seiner Elfriede zum 17. Mal den Messestand betreute. Er liebte den Umgang mit Menschen und so war auch der jährliche Rundgang zu langjährigen Ausstellern ein Fixpunkt in diesen Tagen. Im Gepäck fehlten auch nie Gläser und einige Flaschen Wein vom Weingut Ribisch aus seiner väterlichen Heimat in Niederösterreich, um mit treuen Kunden, ehemaligen Schulkollegen und Wegbegleitern anstoßen zu können.

Die ehemaligen Schulkollegen waren großteils Maturakollegen, mit welchen er 1964 an der HBLA Wieselburg in der Fachrichtung Landtechnik maturierte. Um in die Fußstapfen seiner Eltern treten zu können, welche kurz vor Kriegsende in Weiz eine Molkerei aufbauten, bildete er sich im Anschluss daran im Molkereiwesen an der Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Wolfpassing weiter, welche er 1968 mit der Meisterprüfung abschloss. Am 1. März 1969 übernahm er von seinem Vater die technische Betriebsleitung der Weizer Molkerei und baute diese bis zum Jahr 1990 auf ein Verarbeitungsvolumen von 40.000 to Milch pro Jahr aus.

Zu Beginn der neunziger Jahre setzte das große Rationalisieren in der österreichischen Molkereilandschaft ein. Zuerst wurde „seine“ Molkerei von der Berglandmilch übernommen und kurze Zeit später geschlossen. Nach diesem ungewollten Ende kurz vor seinem fünfzigsten Geburtstag musste er sich

neu orientieren und nach einigen Weiterbildungen bekam er als selbständiger Betriebsberater erste Aufträge für Beratungen zur Joghurtherstellung. Diese Aufträge kamen aus der neu entstandenen Gruppe der steirischen Schulmilchbauern, welche sich nach dem sukzessiven Rückzug der Molkereien aus den Schulen bildete. Im August 1995 kam es dann zur Initialzündung für unser heutiges Unternehmen: Die Schulmilchbauern benötigten Fruchtzubereitungen, Josef hatte die Kontakte und die Steirerobst (heute Agrana Fruit) wollte keinen Detailhandel und suchte einen Zwischenhändler. Da auch andere Hilfsstoffe, wie z.B. Kulturen, benötigt wurden, erkannte Josef diese Marktlücke und Geschäftsidee. Die ersten Gehversuche unter dem Namen „Oblacta“ waren vielversprechend und so entschlossen sich Josef und Elfriede Mayer im Jänner 1998 zur Gründung der eigenen „Ing. J.&E. Mayer OEG“!

2005 war ein wichtiges Jahr für Josef. Nach Übergabe der Geschäftsführung, der Umbenennung in „Mayer & Geyer“ und dem Bürozubau am damaligen Standort, ging er Ende des Jahres in Pension. Dass Pensionisten weniger Zeit haben als vorher, bewahrheitete sich auch bei ihm. Er genoss seinen neuen Lebensabschnitt, reiste viel und speziell die jährliche Leserreise vom „Sonntagsblatt“, welche ihn zu guter Letzt nach Schweden führte, war ein weiterer Fixtermin in seinem Kalender. Mit dabei war auch immer seine Kamera mit GPS-Funktion, damit er beim Anfertigen seiner humorvollen Reiseberichte immer auf die richtigen Standorte verweisen konnte.

Ein Fixpunkt in seinem Leben war Gattin Elfriede. Mit ihr zusammen „werkelte“ er viel im geliebten Garten und genoss diese Oase der Ruhe dann meist am Abend bei einem gepflegten Glas Wein am großen Gartenteich.

Ganz oben auf seiner Prioritätenliste standen auch große Familienfeiern. Beim „Osternestlerlsuchen“ war der Garten für die vier Kinder mit den zwölf Enkerln fast schon zu klein, um noch alles richtig gut verstecken zu können, bei der Sommerparty wurde für zweiundzwanzig Personen gegrillt und auch schon mal die Gitarren geholt und gesungen. Der riesige Kastanienbaum lieferte meist die Grundlage für ein großes Kastanienbraten im Oktober - diesmal war allerdings schon alles anders:

Als er Ende September scheinbar einen Kreislaufkollaps erlitt, dachte noch niemand daran, dass sich knapp zwei Wochen später die schlimmsten Befürchtungen in Form eines nicht mehr operablen, bösartigen Gehirntumors bewahrheiten sollten. Wir nutzten das schöne Herbstwetter, unternahmen bis Ende Oktober mit ihm noch einige Ausflüge und luden auch ein paar enge Freunde zu ihm nach Hause ein. Die Krankheit schritt rasch voran und so konnte man ihm die nächste große Familienfeier nicht mehr zumuten. Seinen 72. Geburtstag Ende November konnte er nur mehr ganz bescheiden zuhause mit Elfriede und seinen Kinder feiern. In den immer weniger werdenden guten Momenten erinnerte er sich an lange zurückliegende Begebenheiten in seinem Leben und erfreute sich sehr an ruhiger, verträumter Musik. Einige Tage später mussten wir ihn dann schweren Herzens ins Krankenhaus bringen, wo er am 13. Dezember von seinem Leiden erlöst wurde und friedlich einschlief. - „Wenn die Kraft zu Ende geht, ist Erlösung Gnade.“

Josef hat unser Unternehmen, mit Hilfe seiner Frau Elfriede, tatkräftig und mit viel Elan sowie großem persönlichen Einsatz aufgebaut. Von Anfang an setzte er auf hohe Qualität, nicht nur bei den Produkten, sondern auch in der Beratung. Sich um die Kunden bemühen war sein Leitsatz und so erinnern wir uns noch an Einsätze, wo er selber am Wochenende mit dringender Ware zu den Kunden, einmal sogar nach Deutschland, unterwegs war. Auch noch nach seiner Pensionierung war er uns eine wertvolle Hilfe, z.B. am Messestand bzw. als kompetenter Ansprechpartner rund um alle Themen der Milchverarbeitung. Er war stets hilfsbereit und mit seinen vielen wertvollen Tipps wird er auch in Zukunft immer in unserer Erinnerung sein! Ohne sein Engagement würde es unsere Firma heute nicht geben! Dafür danken wir ihm von ganzem Herzen!

In liebem Gedenken,  
Andreas & Silvia Geyer,  
im Namen aller Mitarbeiter!



# INTERNES IN KÜRZE

## BESTELLVORLAUF / LIEFERZEITEN

Da das Fruchtzubereitungswerk unseres Produzenten Agrana in Gleisdorf voll ausgelastet ist, müssen wir ab Jänner mit 2-wöchigem Vorlauf bestellen. Wir bemühen uns natürlich, immer genug Ware auf Lager zu haben, wären aber dennoch dankbar, wenn Sie größere Mengen einer Sorte längerfristig vorbestellen würden. Vielen Dank!



© Shutterstock



© Shutterstock

© Shutterstock



## PROMPTE LIEFERUNG? – WIR GARANTIEREN KEINE ZUSTELLUNG AM NÄCHSTEN TAG!

In letzter Zeit kommt es wieder häufiger vor, dass Bestellungen sehr spät getätigt werden und dann tags darauf die Lieferung urgiert wird. Wir weisen höflich darauf hin, **dass in unseren Versandtarifen eine Zustellung am nächsten Werktag in Österreich bzw. am übernächsten Werktag in Deutschland und Südtirol nicht garantiert wird!** Wenn dies notwendig ist bzw. gewünscht wird, ist mit erheblichen Mehrkosten zu rechnen! Bitte planen Sie Bestellungen zeitgerecht ein, Sie helfen, uns allen Zeit und Nerven zu sparen. Vielen Dank!

## PE-MEHRWEGEIMER UNDICHT?

Nein, aber unser Hersteller hat bestätigt, dass PE-Mehrwegeimer nicht 100% dicht sein können und so bei umgestürzten Eimern Flüssigkeit in geringsten Mengen austreten kann. Wenn 100% flüssigkeitsdicht gewünscht wird, empfehlen wir daher unsere PP-Einwegeimer!

## BETRIEBSURLAUB 2016

Auch wir haben manchmal Urlaub nötig, und so bitten wir folgenden Termine vorzumerken, an denen unser Betrieb geschlossen ist:

### BETRIEBSURLAUB

01.-15. August sowie  
23. Dezember 2016 – 01. Jänner 2017

### FENSTERTAGE

06. Mai, 27. Mai, 31. Oktober  
und 09. Dezember 2016

## DOSIERUNGEN EINHALTEN?

Unsere Zubereitungstipps für Fruchtojoghurt & Co. wurden speziell für unser Sortiment von Danisco/DuPont-Direktstarterkulturen entwickelt. Damit Sie geschmacklich eine immer hochwertige und gleichbleibende Produktqualität erzielen, ist es auch notwendig, die Dosierungsangaben auf den Produktspezifikationen einzuhalten. Speziell bei Fruchtzubereitungen ohne natürliche Aromen ist die richtige Dosierung sehr wichtig, da sich in diesen Fällen eine Unterdosierung sofort negativ auf den Geschmack des Endproduktes auswirkt.

## KLEINERE BAG IN BOXEN

Wir haben heuer viel Zeit und Energie aufgewendet, um Ihnen im nächsten Jahr unsere Produkte auch in kleineren Einheiten (3-10 kg) anbieten zu können. So gibt es ein fertiges Projekt einer aseptischen Bag-in-Box – Abfüllanlage bei uns am Standort, welches bis dato aber an den (laufenden) Kosten scheitert. Zurzeit prüfen wir einige Alternativen, über die wir aber erst im Laufe des nächsten Jahres Näheres berichten können. Wir sind jedenfalls frohen Mutes, Ihnen noch im nächsten Jahr zumindest für einige Sorten kleinere Gebinde anbieten zu können!

## FRUCHTZUBEREITUNGEN TIEFKÜHLEN?

Diese Lagerform haben wir in der Vergangenheit Kunden empfohlen, welche keinen ganzen Bag innerhalb kurzer Zeit verbrauchen konnten. Aus eigener Erfahrung mit Kleinmengen wissen wir, dass dies bei vielen konventionellen Sorten ohne nennenswerte Qualitätseinbußen möglich ist. Unser Produzent hat uns nun aber darauf hingewiesen, dass das Verhalten jeder Zubereitung um den Gefrierpunkt sehr unterschiedlich und zusätzlich in hohem Ausmaß vom Alter der Zubereitung abhängig ist. Er stellt klar, dass das Tiefkühlen keine die MHD verlängernde und eine nicht dem Produkt entsprechende Lagerung darstellt! Wir ändern somit unsere Empfehlung und haben dies auch in den aktuellen AGBs berücksichtigt.

ZUM 18. MAL SIND WIR  
DIESES JAHR AUF DER

## AB HOF MESSE

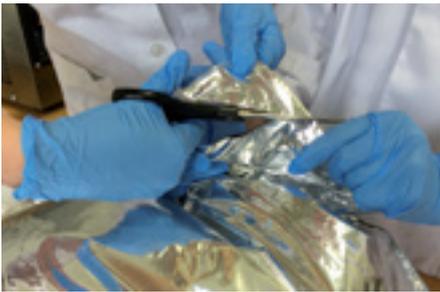
Spezialmesse für  
bäuerliche Direktvermarkter

**WIESELBURG**  
4. BIS 7. MÄRZ 2016

Alle Neuheiten können natürlich  
verkostet werden!



## GEWUSST WIE! DAS ÖFFNEN DER BAG-IN-BOXEN!



Zum Öffnen wird der Bag an einer Ecke, welche der Einfüllöffnung (diese ist dazu ungeeignet!) gegenüberliegt, aufgeschnitten und entleert. Davor reinigen Sie diesen Bereich und das Schneidewerkzeug bitte mit 70 %igem Alkohol! Bei dünnflüssigen Zubereitungen reicht eine Öffnung von ca. 3 cm, bei zähen, stückigen Zubereitungen sind 5 – 8 cm ideal.



Wenn nur ein Teil der Zubereitung entnommen wird, achten Sie bitte ganz besonders darauf, dass wenig Umgebungsluft in den Bag gelangt. Entfernen Sie danach allfällige Produktreste außen rund um die Öffnung, reinigen diesen Bereich nochmals mit Alkohol, falten den Bag einige Male ein und verschließen diese Faltung dann z.B. mit Wäsche oder Büroklammern. Heben Sie den Bag vorsichtig zurück in den Karton und kühlen Sie diesen wieder ein. Ein geöffneter Bag sollte innerhalb von vierzehn Tagen verbraucht werden.

# AKTUELLES FÜR 2016

## NEU IM PROGRAMM



© iStock

### FZ 202091 KIRSCHKE KBA

Mehr heimische Sorten in BIO. Diesen Kundenwunsch haben wir uns zu Herzen genommen und so erweitert diese Fruchtzubereitung für Joghurt seit einigen Monaten unser BIO-Sortiment. Produktinfo und Muster sind prompt erhältlich!

#### FZ 202091 KIRSCHKE Kba

- mit Fruchtstücken
  - geeignet für Rührjoghurt
  - Dosierung 22%
  - Fruchtgehalt 47,5%,  
davon: 36,0% Sauerkirschen  
11,5% Sauerkirschsafft
- weilers mit österr. Rübenzucker, Pektin, Johannisbrotkernmehl & natürlichem Aroma

## NATURREIN-QUALITÄT



© Shutterstock

### FZ 203446 ERDBEERE

### FZ 214182 PFIRSICH-MARILLE

(ab März 2016)

Diese zwei sehr hochwertigen Sorten sind das Ergebnis unserer Zusammenarbeit mit dem Schulmilchforum und der LK Steiermark. Eine Initiative für mehr Natürlichkeit und weniger Zucker im Schulmilchbereich!

Mit einem sehr hohen Fruchtgehalt, einer deutlich verringerten Süße und nur den allerwenigsten Zutaten wird mit diesen Sorten auch Ihr Rühr- und Trinkjoghurt zu Referenzprodukten für Ihre Direktvermarktung, welche dann sicher auch im sehr kritischen Schulmilchbereich Anklang finden werden. Nähere Produktinfos auf Seite 4!

## NEUE SAISONSORTEN



© Shutterstock

### FZ 211518 FRUCHT- GEMÜSE-MIX GRÜN

Warum nicht mal was mit Gemüse machen? Das war der Ausgangspunkt unserer Suche nach der Sommersorte 2016. Unser Produzent hat uns dabei sehr unterstützt und das Ergebnis kann sich sehen bzw. „schmecken“ lassen. Lassen auch Sie sich geschmacklich überraschen. Ab März können wir diese Sorte auch gerne bemustern. Nähere Produktinfos auf Seite 3!



© Fotolia

### FZ PFLAUME-ZIMT

(ab Oktober 2016)

Mit unseren Wintersorten haben wir von jeher den Zeitgeist getroffen. Da der „Bratapfel“ bereits das ganze Jahr gekauft und „Zimtstern“ immer wieder angefragt wird, wir aber durchaus noch Potential für eine dritte Wintersorte sehen, haben wir uns im kommenden Jahr zusätzlich für die FZ Pflaume-Zimt entschieden.

Schmeckt sehr winterlich oder ein „heimeliger Geschmack“ im Becher könnte man auch dazu sagen, fehlt nur noch prasselndes Feuer im Kamin und etwas Schnee vor dem Fenster!

Wie bei allen Saisonsorten wird der Vorrat begrenzt sein, es empfiehlt sich daher, die Produkte vorzubestellen.

# UNSERE PRODUKT-PALETTE!

**„WAS VERKAUFT IHR  
DA EIGENTLICH? -  
FRUCHTZUBEREITUNGEN???“**

Diese Fragen bekommen wir häufig gestellt und so möchten wir Ihnen hier einen kurzen Überblick über unsere Produkte und auch ein paar Zahlen über unser Unternehmen liefern. Eine detaillierte Produktübersicht finden Sie ab der nächsten Seite.



## FRUCHTZUBEREITUNGEN

Darunter versteht man verarbeitetes Obst, welches hauptsächlich mit Zuckerlösungen, Verdickungsmitteln und teilweise mit Säureregulatoren sowie natürlichen Aromen „eingekocht“ wird. Je nach Verwendung sind diese Fruchtzubereitungen dünn wie Sirup oder dick wie ein Fruchtaufstrich mit Fruchtstücken.

**Unsere Kunden sind Milchdirektvermarkter, welche daraus Fruchtmilch-, Fruchtmolke-, Fruchtjoghurt- & Dessertprodukte für den Ab Hof-Verkauf bzw. für die Belieferung von regionalen Wochen- und Supermärkten, Kindergärten, Schulen, Kantinen bis hin zu Thermen- und Hotelbuffets herstellen.**

Weitere Verwendungsmöglichkeiten sind das Verfeinern von Honig (bei Cremehonig als Grundlage ist für die Geschmacksgebung der Einsatz von Fruchtzubereitungen möglich), das Verfeinern von Mehlspeisen und Torten (z.B. für die Cremefüllung) und wenn die Eisgrundmasse selbst hergestellt wird, auch als Fruchtzugabe zu Bauernhofeis!

## FRUCHTSIRUPE & SAFTKONZENTRATE

... sind als Alternative zu den Fruchtmilchprodukten sehr beliebt. Besonders das Apfelsaftkonzentrat aus österreichischen Äpfeln aus der Steiermark und Kärnten wird hier sehr geschätzt.

## JOGHURT- & FRISCHKÄSE-STARTERPAKET

**DIREKTSTARTER- & SCHUTZKULTUREN  
NATURLABEXTRAKT**

**„SIE HABEN SO VIEL MILCH,  
DASS SIE SIE VERKAUFEN MÜSSEN  
BZW. SELBST VERMARKTEN  
WOLLEN? SEHR GUT, DANN  
SIND SIE BEI UNS RICHTIG!“**

Mit dem Joghurt- & Frischkäsestarterpaket ist es ein Leichtes, in die Welt der Direktvermarktung einzusteigen. Mit den darin enthaltenen Kulturen, Naturlab, Fruchtzubereitungsmustern und Hilfsmitteln wie dem Joghurtthermometer, Lochlöffel bzw. den Käseformen, können Sie im Handumdrehen Grundprodukte wie Joghurt, Topfen, Frischkäse usw. einfach selbst herstellen.

## MAGERMILCH- & MOLKEPULVER

... sind für uns „Hilfsprodukte“. Magermilchpulver z.B. hilft dem Naturjoghurt sämiger bzw. „stichfester“ zu werden, und mit Molkepulver können auch Nichtkäseerbetriebe geschmackvolle Fruchtmolkegetränke anbieten.

## VERPACKUNGEN

Was nützt das beste Produkt ohne Verpackung! Neben Kleingebinden wie PP-Behältern für Joghurt, Frischkäse, Topfen etc. bieten wir auch Großgebilde wie Einweg- & Mehrwegeimer an, welche z.B. als Transportverpackung für Joghurt etc. zu Kantinen und Thermen dienen können.

Abgerundet wird unser Sortiment mit PET-Flaschen und Trinkhalmen für dünnflüssige Produkte.

## HYGIENEARTIKEL

Hygiene und Arbeitsschutz ist auch für Direktvermarkter und Hofmolkereien von größter Bedeutung. Von der Kopfbedeckung über Handschuhe bis zu den Überschuhen: Die notwendigsten Hygieneartikel speziell für Ihren Anwendungsbereich haben wir nun auch im Programm, einfach zum Mitbestellen und in Kleinmengen!

## ZAHLEN ZUM GESCHÄFTSJAHR 2014/15

**500** STAMM-  
KUNDEN

IN ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND,  
SLOWENIEN & SÜDTIROL

**1,3** Millionen  
Jahresumsatz  
netto in €

**319** TONNEN  
Fruchtzubereitungen

**21** TONNEN  
FRUCHTSIRUPE &  
SAFTKONZENTRATE

**6,8** PROZENT  
Mengen-  
wachstum

**30** Prozent  
BIO-ANTEIL

## DIE BELIEBTESTEN SORTEN

**VANILLE / JOGHURT** 29<sup>to</sup>  
KONV.

**HEIDELBEERE/J.** 23<sup>to</sup>  
KONV.

**BIRCHER MÜESLI/J.** 19<sup>to</sup>  
KONV.

**KIRSCH/J.** 19<sup>to</sup>  
KONV.

**HIMBEERE/J.** 18<sup>to</sup>  
KONV.

**DER RENNER 2014**  
**VANILLE-  
SCHOKOCRISPIES**  
**+ 73 PROZENT**

INFOBOX



# FRUCHTZUBEREITUNGEN

Fruchtzubereitungen sind verarbeitetes Obst, meist für die Milchindustrie, dessen hochqualitative Rohwaren weltweit zugekauft und in tiefgekühlter Form verarbeitet werden. Fruchtzubereitungen bestehen aus Früchten, Zucker bzw. Zuckerlösungen, Verdickungsmitteln, sowie zum Teil aus Säureregulatoren und natürlichen Aromen. Alle Fruchtzubereitungen sind aseptisch abgepackt, **nicht konserviert** und werden einfach in das pasteurisierte Grundprodukt eingerührt.

Man unterscheidet zwischen

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

Unsere Fruchtzubereitungen werden nach unseren Anregungen für uns speziell auf Bestellung, 3 km von uns entfernt, in der Steiermark hergestellt. Neben konventioneller Qua-

lität bieten wir auch Fruchtzubereitungen in BIO-Qualität (aus kontrolliert biologischen Anbau – KBA) an.

**DOSIERUNG:**

- » für Trinkmilch süß: 10 Gewichts%
- » für Joghurt, Joghurt-Drink: 13-22 Gewichts%
- » für Molke: 8-13 Gewichts%
- » für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben siehe Produktspezifikation

Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt wertbest. Bestandteil	ohne Frucht-körper	mit Frucht-körper	für Trink-milch süß	für Joghurt	für Joghurt-Drink	für Molke	für Butter-milch	für Desserts, Topfen	mit natürli-chem Aroma	ohne Aroma-zusatz
BAMK 92499	BANANE	40,0%	•		•				•		•	
EKMK 96888	EISKAFFEE	15,5%	•		•					•	•	
EKMK 160389	EISKAFFEE KOFFEINFREI	12,5%	•		•					•	•	
EBMK 92504	ERDBEERE	45,0%	•		•		•	•	•		•	
SCMK 11112	SCHOKO	11,0%	•		•		•			•		•
VAMK 11111	VANILLE	1,8%	•		•						•	

AKJK 130392	ANANAS KOKOS mit 30% Stevia	48,4%	•			•	•	•			•	
BMJK 96609	BIRCHER MÜESLI	41,3%		•		•					•	
BRJK 70312	BRATAPFEL	35,0%		•		•				•	•	
EBJK 96889	ERDBEERE	40,6%		•		•					•	
EBNK 203446	ERDBEERE Naturrein - <b>NEU!</b>	54,0%		•		•						•
FGMK 211518	FRUCHT GEMÜSE MIX GRÜN (Sommersaisonsorte 2016) - <b>NEU!</b>	40,0%		•		•					•	
HEJK 122665	HEIDELBEERE	41,0%		•		•					•	
HBJK 96891	HIMBEERE	40,0%	•			•	•		•	•	•	
KIKJ 92525	KIRSCHEN	40,0%		•		•				•	•	
MGJK 181564	MANGO mit 30% Stevia	48,0%	•			•	•	•		•	•	
MAJK 120622	MARILLE	41,0%		•		•					•	
PMJK 96913	PFIRSICH MARACUJA	34,0%		•		•					•	
PMFK 96914	PFIRSICH MARACUJA fein	39,0%	•			•	•	•			•	
PMNK 214182	PFIRSICH MARILLE Naturrein - <b>NEU!</b>	55,1%		•		•	•					•
PZJK	PFLAUME ZIMT (Wintersaisonsorte 2016) - <b>NEU!</b>			•		•				•	•	
SSJK 93949	STRACCIATELLA SCHOKOSPLITS	13,0%		•		•				•	•	
TRMK 128555	TROPIC	101,8%	•					•				
VAJK 183880	VANILLE mit natürlichem Bourbon-Vanillearoma	1,2%	•			•	•			•	•	
VSJK 139128	VANILLE SCHOKOCRISPIES	18,1%		•		•				•	•	
WBJK 120630	WALDBEERE	39,0%		•		•					•	
ZSJK 70327	ZIMTSTERN (Wintersaisonsorte 2016) - <b>NEU!</b>	7,9%		•		•				•	•	

**INFO:** Andere Sorten sind mit einer Mindestabnahmemenge von ca. 700 kg auf Anfrage möglich!  
 VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag in Box) mit 20 l = ca. 25 kg Fruchtzubereitung  
 MHD: je nach Sorte 120 - 200 Tage ab Produktionsdatum im Original verschlossenem Bag  
 Lagerung: Fruchtzubereitungen sind bei +10° C (+/- 5° C) im ungeöffneten Gebinde zu lagern.  
 geöffnete Gebinde sind nachweislich innerhalb von vierzehn Tagen zu verbrauchen.



# FRUCHTZUBEREITUNGEN

## BIO – QUALITÄT [KBA – KONTROLLIERT BIOLOGISCHER ANBAU]



Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt wertbest. Bestandteil	ohne Frucht-körper	mit Frucht-körper	für Trink-milch süß	für Joghurt	für Joghurt Drink	für Molke	für Butter-milch	für Desserts, Topfen	mit natürl-chem Aroma	ohne Aroma-zusatz	für koscher geeignet
BAMB 158382	BANANE KBA	37,5%	•		•		•		•		•		•
EBMB 158384	ERDBEERE KBA	33,5%	•		•		•	•	•		•		•
VAMB 158385	VANILLE KBA	-	•		•			•			•		•

EBJB 157925	ERDBEERE KBA	47,0%		•		•						•	
HEJB 157937	HEIDELBEERE KBA	35,0%		•		•						•	
HBJB 158386	HIMBEERE PÜREE KBA	47,0%	•			•	•		•	•		•	
KIJB 202091	KIRSCHKE KBA - NEU!	47,5%		•		•					•		
MOJB 158387	MOCCA KBA	1,5%	•			•	•			•		•	•
OMJB 158391	ORANGE MARACUJA KBA	77,0%	•			•	•	•	•		•		•
PMFB 158390	PFIRSICH MARILLE KBA fein	35,0%	•			•	•	•				•	
VAJB 156087	VANILLE KBA	1,0%	•			•	•					•	•
WFJB 158389	WALDFRÜCHTE KBA	47,0%		•		•						•	

**DOSIERUNG:**

- » für Trinkmilch süß: 10 Gewichts%
- » für Joghurt, Joghurt-Drink: 18-22 Gewichts%

- » für Molke: 13 Gewichts%
- » für Buttermilch, Desserts, Topfen: lt. Zubereitungstipp genaue Angaben siehe Produktspezifikation

**INFO:**

siehe Fruchtzubereitungen Seite 10

# FRUCHTSAFTKONZENTRATE & FRUCHTSIRUPE

Fruchtsaftkonzentrate & Fruchtsirupe sind verarbeitetes Obst, meist für die Getränkeindustrie, dessen hochqualitative Rohwaren, je nach Sorte, weltweit zugekauft und zum Teil auch in tiefgekühlter Form verarbeitet werden. Fruchtsaftkonzentrate bestehen nur aus Früchten, Fruchtsirupe aus Früchten, Zucker bzw. Zuckerlösungen und beinhalten zum Teil Süßstoffe, Säureregulatoren,

Aromen, Vitamine und sind teilweise konserviert. Unsere Sorten werden bei uns in der Steiermark hergestellt und sind aseptisch (Bag in Box) bzw. keimarm (Kanister) abgepackt. Mit Wasser ausgemischt sind sie ein fruchtiger, trinkfertiger Genuss. Sie sind aber auch zur Weiterverarbeitung als Joghurt-Drink sowie zu Molkegetränken zu verwenden.



Art.-Nr.	Artikel	Fruchtgehalt im Konzentrat / Sirup	für Frucht-saft	für Joghurt Drink	für Molke	mit Aroma	ohne Aroma-zusatz	konserviert	für koscher geeignet	Verpackungs-einheit
AP 25	APFELSAFTKONZENTRAT ** Mischung 1:6 trinkfertig	616,1%	•	•			•			BB
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 1:7 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	333,3%	•				•	•		KAN
JZS 20	SCHWARZER JOHANNISBEER-ZITRON SIRUP Mischung 1:8 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	40,0%	•				•	•		KAN



**INFO:** VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag in Box = BB) mit 20 l = 25 kg bzw. 1 Kunststoffkanister (KAN) mit 20 kg Fruchtsaftkonzentrat  
 MHD: 3 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde, ausgenommen \* 6 Monate, \*\* 12 Monate  
 Lagerung: Fruchtsaftkonzentrate sind gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C im ungeöffneten Gebinde, geöffnete Gebinde sind nachweislich innerhalb von vierzehn Tagen zu verbrauchen.



# KULTUREN

DuPont/Danisco Direktstarterkulturen sind spezielle Mikroorganismen, die bei fermentativen Prozessen der Lebensmittelherstellung Verwendung finden. Sie werden in Deutschland hergestellt und sind gefriergetrocknete Mehrstammkulturen, welche wir für die einfache und sichere Anwendung speziell für Hofmolkereien und Direktvermarkter ausgewählt haben.

**Die Schutzkultur kann in Kombination mit allen anderen Kulturen verwendet werden. Sämtliche Kulturen sind auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.**



## FÜR SCHNITT- & HARTKÄSE

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
ALP D	<b>CHOOZIT Alp D</b> Mesophile Kultur, mittelschnell bis schnell säuernd, langsame Citratvergärung, wenig CO <sub>2</sub> , Milchsäure überwiegend L[+] Typ	100 DCU (1.000 l)

## FÜR KRÄFTIGES JOGHURT, JOGHURT-DRINK & FRUCHTMOLKE

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
YO 601	<b>YO-MIX 601</b> Thermophile Kultur, schnell und kräftig säuernd, hohe Viskosität, kräftiges traditionelles Joghurtaroma	200 DCU (2.000 l)

## FÜR TOPFEN, KÄSE, FRISCHKÄSE, SAUERMILCH & BUTTER

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
P 222	<b>PROBAT 222</b> Mesophile Kultur, schnell säuernd, robust, kräftiges Aroma bildend, schnelle Citratvergärung, viel CO <sub>2</sub> , Milchsäure überwiegend L[+] Typ	100 DCU (1.000 l)

## FÜR CREMIGES, MILDES JOGHURT

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
YO 401 5u	<b>YO-MIX 401</b> Thermophile Kultur, mild säuernd, hohe Viskosität, geringe Nachsäuerung (nicht unter pH 4,-), zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet	50 DCU (500 l)
YO 401 10u		100 DCU (1.000 l)

## FÜR LÄNGERE HALTBARKEIT – SCHUTZKULTUR

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
HO YM-B	<b>HOLDBAC YM-B</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	100 DCU (1.000 l)

## FÜR PROBIOTISCHES, CREMIGES JOGHURT

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Brief f. Liter
YO 215	<b>YO-MIX 215</b> Thermophile Kultur, mild säuernd, polysaccharidbildend, mit Bifido- und Acidophilusbakterien, hohe Viskosität, Milchsäure überwiegend L[+] Typ – zur Herstellung von gerührtem und stichfestem Joghurt geeignet	100 DCU (1.000 l)

**INFO:** MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum  
Lagerung: Kulturen sind tiefgekühlt zu lagern = Lagerung bei mind. -18° C oder darunter

# NATURLABEXTRAKT

Unser Bio-Ren Flüssiglab wird ohne Beimischung anderer Dicklegungsmittel aus dem extrahierten Enzym aus Kälbermägen in Tirol/Österreich hergestellt und zur Herstellung von Topfen, Käse und Frischkäse verwendet. **Es ist auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.**



Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM ml / Flasche
Lab 100	<b>NATURLABEXTRAKT 1:15.000</b>	100 ml

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM ml / Flasche
Lab 500	<b>NATURLABEXTRAKT 1:15.000</b>	500 ml

**INFO:** MHD: 6 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde  
Lagerung: Naturlabextrakt ist gekühlt zu lagern = Lagerung bei 0 bis +7° C

# JOGHURT & FRISCHKÄSE STARTERPAKET

Mit unserem Starterpaket können Sie Joghurt, Topfen, Frischkäse usw. ganz einfach selbst herstellen. Sie finden darin alle Hilfsmittel und Tipps, um aus Ihrer Rohmilch hochwertige und schmackhafte Milchprodukte herzustellen.

## IHRE VORTEILE: WERTSCHÖPFUNG - NACHHALTIGKEIT

- » Sie entscheiden, was Sie selbst aus Ihrer Milch machen – für sich und Ihre Kunden!
- » Sie haben natürliche Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe – das schätzen sehr viele Konsumenten!
- » Sie können frischere Produkte genießen, da Sie Ihre eigene Milch ohne lange Transportwege verarbeiten!
- » Ihre Wertschöpfung ist viel höher, da Sie nicht von anderen abhängig sind!
- » Sie leben Nachhaltigkeit – für sich, Ihre Familie und Ihre Kunden!
- » Sauerrahm als mögliches Zusatzprodukt bei der Topfen- und Frischkäseproduktion



## 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

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 FL.	NATURLABEXTRAKT 100 ML	für Topfen & Frischkäseproduktion
1 Stk.	LOCHLÖFFEL	aus Kunststoff
1 Stk.	JOGHURTHERMOMETER	
3 Stk.	KÄSEFORMEN	für 150, 200 und 400 g Frisch- und Weichkäse
1 Stk.	10 L MEHRWEGEIMER	als Transport- und Maßgefäß
4 Stk.	PP-BECHER	in den Größen 225, 315, 365 und 520 ml als Verpackungsmuster
1 Stk.	PET-FLASCHE	mit 0,5 l Inhalt mit Schraubverschluss als Verpackungsmuster
3 Stk.	PRODUKTMUSTER	nach eigener Wahl

Weiters im Starterpaket:

Produktspezifikationen der Produktmuster; Zubereitungsvorschläge für Joghurt, Topfen, Frischkäse & Fruchtmolke; Kundenmagazin & Preislisten

# MILCH- & MOLKEPULVER

Milch- & Molkepulver wird aus pasteurisierter Milch bzw. aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprühtrocknungsverfahren in Oberösterreich hergestellt. Magermilchpulver wird z.B. bei der Joghurtproduktion zur Erhöhung der Trockenmasse verwendet, um je nach Menge ein mehr oder weniger stichfestes 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.



## MILCH- & MOLKEPULVER

Art.-Nr.	Artikel
MMP K_A	MAGERMILCHPULVER
MOP K_A	MOLKEPULVER

## BIO – QUALITÄT (KBA – KONTR. BIOLOG. ANBAU)

Art.-Nr.	Artikel
MMP B_A	MAGERMILCHPULVER BIO

INFO: VE & MAM: 1 Sack mit 25 kg Pulver  
 MHD: 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Gebinde  
 Lagerung: Milch- & Molkepulver ist trocken bei Raumtemperatur zu lagern.

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM

# PET-FLASCHEN

PET-Flaschen sind transparente Einweggebinde und zur Abfüllung von Milch-, Fruchtsaft- und Molkegetränken geeignet. Sie sind für die Heißabfüllung nur bedingt geeignet – max. +70° C. Alle PET-Flaschen werden von uns, je nach Liefermenge, direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein. In Österreich sind die PET-Flaschen ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).



Zur besseren Darstellung wurden die Flaschen befüllt. Lieferung erfolgt ohne Befüllung.

## PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 27 MM DREHVERSCHLUSS

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. /Pal.
PET A500	PET-FLASCHE 500 ml	-	2.052
PET A1500	PET-FLASCHE 1.500 ml	-	780
DV A	DREHVERSCHLUSS 27 mm Farbe: Blau, Grün, Weiß	1.000	-

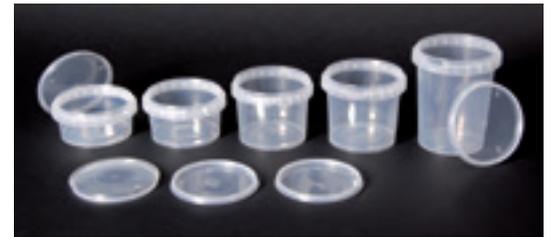
INFO: Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

## PET-FLASCHEN TRANSPARENT MIT 38 MM DREHVERSCHLUSS

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. /Pal.
PET K250	PET-FLASCHE 250 ml	-	2.400
PET K500	PET-FLASCHE 500 ml	-	1.075
PET K1000	PET-FLASCHE 1.000 ml	-	675
DV K	DREHVERSCHLUSS 38 mm Farbe: Blau, Grün, Orange, Rot, Gelb, Weiß, Schwarz	1.000	-

# PP-BECHER

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, RUND, MIT EINEM DECKELDURCHMESSER VON 95 MM

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
BE D180KP	PP-BECHER 180 ml im Kombipack mit Deckel	504	10.080
BE D225	PP-BECHER 225 ml	624	12.480
BE D315	PP-BECHER 315 ml	576	11.520

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt. / Pal. = Stk. / Pal.
BE D365	PP-BECHER 365 ml	576	11.520
BE D520	PP-BECHER 520 ml	456	9.120
DEC D95	PP-DECKEL passend für alle Bechergößen	2.520	50.400

## PP-BECHER TRANSPARENT, RECHTECKIG [auf Anfrage, keine Lagerware!]

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
BE W1200	PP-BECHER 1.200 ml L 190 x B 125 x H 70 mm	-	3.600

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
DEC W1200	PP-RECHTECKDECKEL	-	3.600

# PP-EIMER

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, MIT KUNSTSTOFFBÜGEL

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM H5800KP	PP-EIMER 5.800 ml, Ø 224 mm im Kombipack mit Deckel	10	1.080

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM J10800KP	PP-EIMER 10.800 ml, Ø 268 mm im Kombipack mit Deckel	10	600

# PP-EIMER

PP-EIMER WEISS, RUND, MIT KUNSTSTOFFBÜGEL (auf Anfrage, keine Lagerware!)

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
EIM J870 KP	PP-EIMER 870 ml, weiß, Ø 117 mm im Kombipack mit Deckel	-	2.800
EIM U1180 KPHE	PP-EIMER 1.180 ml, weiß, Ø 133 mm im Kombipack mit Deckel	-	2.760

**INFO:** Lagerung: Lichtgeschützt, 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.

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	VE & MAM Stk. / Pal.
EIM J2600	PP-EIMER 2.600 ml, weiß, Ø 200 mm	-	760
EIM J3300	PP-EIMER 3.300 ml, weiß, Ø 200 mm	-	760
DEC J200	PP-DECKEL, weiß, Ø 200 mm	-	760

In Österreich ist die PP-Ware ARA entpflichtet (unsere ARA-Lizenznummer: 80494).

# TRINKHALME

Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.



PP-TRINKHALME FÜR (SCHUL-) MILCH

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	21 Kt. / Pal. = Stk. / Pal
TH 18	PP-TRINKHALME, L 180 mm Ø 4 mm, blau-weiß gestreift, 1-seitig abgeschrägt, im Beutel zu 100 Stück	25.000	525.000

**INFO:** Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

PP-TRINKHALME FÜR JOGHURT-DRINK

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	21 Kt. / Pal. = Stk. / Pal
TH 14	PP-TRINKHALME, L 140 mm Ø 6 mm, weiß, im Beutel zu 50 Stück	12.000	252.000

VERPACKUNGSARTIKEL | MEHRWEG-SYSTEM

# PE-EIMER

PE-Eimer sind naturfarbene Mehrweggebinde und ideal für den Transport von Lebensmitteln (Milch, Molke, Joghurt) geeignet. Sie sind rund, haben ein beinahe dichtes Verschlusssystem, sind lebensmittelecht, formstabil und werden bei uns in der Steiermark hergestellt.

Mengen ab einer Palette werden von uns direkt ab Werk verschickt. Planen Sie daher eine Lieferzeit von ca. 2 Wochen ein.



PE-EIMER NATUR, RUND, MIT KUNSTSTOFF- BZW. METALLBÜGEL

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml, Ø 140 mm mit Kunststoffbügel im Kombipack mit Deckel	20	1.800
EIM T3300KP	PE-EIMER 3.300 ml, Ø 190 mm mit Kunststoffbügel im Kombipack mit Deckel	10	960
EIM T5000KP	PE-EIMER 5.000 ml, Ø 230 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	800

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Sack	Stk. / Pal.
EIM T10000KP	PE-EIMER 10.000 ml, Ø 290 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	480
EIM T13000KP	PE-EIMER 13.000 ml, Ø 295 mm mit Metallbügel im Kombipack mit Deckel	10	360

**INFO:** Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

# HYGIENEARTIKEL

**Hygiene und Arbeitsschutz ist auch für Direktvermarkter und Hofmolkereien von größter Bedeutung. Deshalb bieten wir hier ausgesucht hochwertige Artikel speziell für diesen Bereich an.**

Die leichten und luftdurchlässigen PP-KLIPPHAUBEN sind für Besucher auch in der Farbe Rot erhältlich. Mit dem 2-lagigen MUNDSCHUTZ sind Sie immer auf der sicheren Seite. Die Dünnfilmnitril-HANDSCHUHE bieten ein besonders gutes Tastempfinden und hohen Tragekomfort. Erhältlich in zwei Längen, 240 mm und 400 mm. Die einfach zu handhabende PE-SCHÜRZE bietet idealen Schutz vor Schmutz und Flüssigkeiten, und ist auch für den Reinigungsbereich zu empfehlen. Erhältlich in Medium-Qualität mit 120 cm Länge und schwerer Qualität mit 140 cm Länge. Die sehr flüssigkeitsresistenten CPE-ÜBERSCHUHE sind besonders für Arbeitsplätze mit feuchten Untergründen geeignet.



Die BLAUE FARBE (nach IFS = International Food Standard) ist besonders für den Lebensmittelbereich empfohlen.

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
KH	<b>KLIPPHAUBEN Med Comfort weiß</b> Qualität: PP-Spinnvlies, latexfrei, leicht und luftdurchlässig Klassifizierung: lebensmitteltauglich, formaldehydfrei, keine toxische Beimischung, leicht entzündlich, CE CAT I gemäß PSA, kein Med-Produkt	100	1.000 40.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
MS	<b>MUNDSCHUTZ Med Comfort weiß</b> Qualität: 2-lagig, Vliesstoff, mit Gummizug, runde Elastikbänder mit Baumwolle ummantelt, Nasenbügel, Glasfaserfrei, Latexfrei Klassifizierung: CE, Klasse I, PSA CAT I	50	1.000 56.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
HS 240 S, M, L	<b>HANDSCHUHE Pura Comfort blau</b> Größe S, M, L, puderfrei, unsteril, Qualität: Nitril, Fingerspitzen angeraut, AQL 1,5, >= 240 mm lang Materialstärke (Fingerspitzen): ca. 0,07 mm, Klassifizierung: Med-Produkt Klasse I, PSA CAT I, EN 420, EN 455, EN 374 1+2	100	1.000 84.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
SZ 120	<b>SCHÜRZE Med Comfort blau</b> Größe ca. 75 x 120 cm Qualität: PE, medium, glatte Oberfläche, geblockt	50	500 30.000

**INFO:** Lagerung: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern. Nicht lagernd, auf Vorbestellung lieferbar!

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk./Pal.
ÜS	<b>ÜBERSCHUHE Med Comfort blau</b> Größe ca. 42 x 15 cm Qualität: CPE, gehämmert, extra stark, mit Gummizug	100	2.000 60.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	Stk./Karton Stk. / Pal.
HS 400 S, M, L	<b>HANDSCHUHE Blue Comfort 400 Ultra blau</b> Größe S, M, L, puderfrei, unsteril, Qualität: Nitril, vollflächig angeraut, AQL 1,5, ca. 400 mm lang Materialstärke (Fingerspitzen): ca. 0,16 mm, Klassifizierung: Med-Produkt Klasse 1, PSA CAT I, EN 420, EN 455, EN 374 1+2	50	1.000 30.000

Art.-Nr.	Artikel	VE & MAM Stk./Karton	VE & MAM Stk. / Pal.
SZ 140	<b>SCHÜRZE Med Comfort heavy blau</b> Größe ca. 75 x 140 cm Qualität: PE, heavy, glatte Oberfläche, geblockt	50	500 30.000

## 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: 1.200 Stück  
Grafik: Icono Werbeagentur, Weiz  
Druck: Medienfabrik, Graz  
Fotos: Alle nicht gekennzeichneten Fotos sind Eigentum der 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.  
© 2016 – Mayer & Geyer GmbH

# GLOSSAR

## AROMEN:

Als Aroma wird der typische Geruch oder Geschmack in Lebensmitteln bezeichnet. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen „Aromen“ (früher in naturidenten und künstliche Aromen unterteilt) und „natürliche Aromen“, wobei bei letzteren noch zwischen 4 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.

## CARRAGEEN\*:

Ist ein Zusatzstoff (E 407, lt. EU-Öko-Verordnung auch für Biolebensmittel zugelassen, gilt jedoch als nicht ganz unbedenklich), der bei Lebensmitteln als Gelier- bzw. Verdickungsmittel verwendet und aus verschiedenen Rotalgenarten hergestellt wird. (In unseren Produkten nicht vorhanden!)

## 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.

## HALAL:

Ist ein arabisches Wort und kann mit „erlaubt“ und „zulässig“ übersetzt werden. Es bezeichnet alle Dinge und Taten, die nach islamischem Recht erlaubt oder zulässig sind. Auf den Kulturspezifikaionen ist extra der Halal-Status angeführt.

## 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 (fünfmal so quellfähig wie Stärke), stabilisiert Emulsionen und unterbindet Kristallbildung.

## KOSCHER:

Bezeichnet in der jüdischen Religion erlaubte Nahrungsmittel, Gegenstände oder Handlungen (aschkenasische Aussprache: kosher, deutsch: „geeignet“, „tauglich“, „rein“).

## LAB:

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

## MAM:

Mindestabnahmemenge

## MHD:

Mindesthaltbarkeitsdatum

## MESOPHILE KULTUREN:

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

## THERMOPHILE KULTUREN:

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

## 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 Milchsäure 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), wird durch physikalische, enzymatische oder chemische Verfahren gewonnen und hat bessere Hitze-, Säure- und Scherstabilität sowie besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

## PASTEURISIEREN:

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 Joghurtherstellung z.B. 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.

## 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).

## STEVIA/STEVIOGLYKOSID\*:

Süßstoff, der aus den Glykosiden der Stevia-Pflanze gewonnen wird und eine 40-300 mal stärkere Süßkraft als Zucker hat.

## SÜSSSTOFF(E)\*:

Sind synthetisch hergestellte oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker, die eine 30-10.000 stärkere Süßkraft als Zucker haben. In der EU zugelassen sind Acesulfam K (E 950), Aspartam (E 951), Cyclamat (E 952), Saccharin (E 954), Sucralose (E 955), Thaumatin (E 957) und Neohesperidin (E 959).

## TAPIOKASTÄRKE\*:

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

## VE:

Verpackungseinheit

## ZUCKERARTEN:

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

## Quellen:

www.wikipedia.de; <http://de.wikipedia.org>;  
www.lebensmittellexikon.de; [www.duden.de](http://www.duden.de);  
[www.das-ist-drin.de/glossar](http://www.das-ist-drin.de/glossar)

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

# AGB – ALLGEMEINE GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN DER MAYER & GEYER GMBH

Stand: 01.12.2015

HANDEL MIT FRUCHTZUBEREITUNGEN, 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 | DVR: 4010039

Die von uns gelieferten Verpackungen sind unter den ARA-Lizenznummer 80494 entpflichtet.

## Bankverbindungen:

Die Steiermärkische, Kto. 12500012906, Blz. 20815 | IBAN: 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

Der Käufer stimmt zu, dass seine uns angegebene, persönlichen Daten zum Zwecke der Vertragserfüllung und Betreuung sowie für eigene Werbezwecke, beispielsweise zur Zusendung von Angeboten, Werbeprospekten und Newsletter (schriftlich oder elektronisch), zur Veröffentlichung auf der Firmenwebseite, sowie zum Zwecke des Hinweises auf die zum Käufer bestehende oder vormalige Geschäftsbeziehung (Referenzhinweis) automationsunterstützt ermittelt, gespeichert und verarbeitet werden. Der Käufer ist einverstanden, dass ihm elektronische Post zu Werbezwecken bis auf Widerruf zugesendet wird. Diese Zustimmung kann jederzeit schriftlich mittels E-Mail, Fax oder Brief an die oben angeführten Kontaktdaten widerrufen werden.

## 4.) Lieferbedingungen

Wir liefern unsere Produkte ausschließlich auf Grund unserer AGB, letzte Fassung. Durch

Bestellung von Waren aus unserer Preisliste anerkennt der Kunde diese AGB automatisch. Bestellungen können mündlich, telefonisch, schriftlich, mittels Fax und per E-Mail abgegeben werden. Bestellungen per E-Mail 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 3 Tage nach Erhalt der Sendung schriftlich und mit Begründung bekannt zu geben. Für die weitere Bearbeitung der Reklamation sind weiters 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 an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt, innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen oder 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. 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 ist 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 nachweislich innerhalb von vierzehn Tagen zu verbrauchen. 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 Betreibung an ein Inkassobüro zu übergeben. Der säumige Käufer ist verpflichtet, alle unsere Mahnspesen und für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten uns 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.



Der Eingangsbereich im neuen Firmengebäude in Albersdorf/Gleisdorf

# IMMER GERNE FÜR SIE DA: DAS MAYER & GEYER TEAM

**KARIN PICHLMAYER**  
Produktberatung &  
Verkauf, Buchhaltung



Als kompetente und fürsorgliche Ansprechperson hat sie für die Anliegen unserer Kunden immer ein offenes Ohr. Befähigt aufgrund ihrer kaufmännischen Ausbildung (HAK) tauchte sie nach buchhalterischen und mobiltechnischen (Magna - Blau) Zwischenstationen im Jahr 2003 in unsere fruchtbare Welt ein.

Zerstreuung findet sie in ihrer Freizeit in der Musik, sie ist als Geigerin fixes Mitglied im Weizer Stadtorchester, und bei Spaziergängen mit ihrem Cockerspaniel Winnie.

**JASMIN SCHRANK**  
Produktberatung  
& Verkauf,  
Reklamationswesen



Das Thema Obst wurde Jasmin schon in die Wiege gelegt, führen ihre Eltern doch einen Obstbaubetrieb in der Nähe von Puch/Weiz.

Der Einstieg ins Berufsleben war aber trotz der guten Ausbildung (HAK, HAS) ein langwieriger. Erst nach monatelanger Suche landete ihre Bewerbung zum Glück bei uns und so kann sie sich nun, neben den vielfältigen Aufgaben unseres Büroalltages, in ihrer Freizeit wieder mehr den Rätseln widmen oder einfach nur mit Freunden unterwegs sein.

**ELFRIEDE MAYER**  
Produktberatung



... führte der Berufsweg nach einer Handelslehre bei Meinel sowie der Vertretung von Schulmöbeln, Kinesiologie und Lernbedarf geradewegs zur eigenen Firma. Als nunmehrige Seniorchefin hält sie uns auch weiterhin die Treue, indem sie uns mit Rat und Tat unterstützt auf Messen die Besucher unseres Standes berät.

Neben den 12 Enkelkindern macht ihr auch das Reisen und die Gartenarbeit große Freude. Ihrer kreativen Ader kann sie beim Töpfern und bei Keramikarbeiten freien Lauf lassen.

**HAKON PICHLER**  
Einkauf, Lagerverwaltung,  
Logistik & Versand



Hakon, der Name kommt aus dem Norwegischen, hat nach seiner kaufmännischen Ausbildung (HAK, HAS) im zweiten Bildungsweg die Lehre zum Betriebslogistikkaufmann in einem Möbelkonzern gemacht. Ideale Voraussetzungen also um in unserem Betrieb, als quasi zweite Verbindung zur Außenwelt, die Versandabwicklung zu organisieren.

Engagiert ist Hakon auch in seiner Freizeit, so zählt Fitness und vor allem die Fotografie zu seinen großen Leidenschaften.

**ANDREAS GEYER**  
Geschäftsführung,  
Produktberatung  
& Verkauf



Zahlen, Zahlen, Zahlen – gehörten schon immer in sein berufliches Leben, die sich jedoch zunächst in der Bemaßung von Bauplänen niederschlugen. Nach Umschulung, zwei Karenzjahren bei Tochter Nina und der mit Auszeichnung abgelegten Unternehmerprüfung übernahm er die Firma und leitet seit Anfang 2006 unsere fruchtbare Welt höchst erfolgreich und umsichtig.

Wichtige Utensilien in seiner allzu knapp bemessenen Freizeit sind viele Bücher, Posaune und Kamera, das eine kommt in der Elin Stadtkapelle Weiz zum Einsatz, mit dem anderen geht er auf die Jagd nach „visueller“ Beute.

**SILVIA GEYER**  
Prokuristin,  
Produktberatung,  
Rechnungswesen



... hat zwar eine kaufmännische Ausbildung (HLW), die sie dem Betrieb auf dem Gebiet des Rechnungswesens angeeignet lässt, doch wird ihr Leben alles andere als nur von Zahlen bestimmt!

Als diplomierte Fitness- & Pilatestrainerin bereichert Sie viele mit Pilateskursen und Personaltrainings. Nebenbei arbeitet Sie auch intensiv mit Ihren Hunden Sam (Großpudelmischung) und Cooper (Großpudel) an der Verwirklichung Ihrer Hundesportaktivitäten.

**SANDRA GEYER**  
Allroundkraft



Als älteste Tochter der Firmenchefs hilft uns Sandra seit Ende 2013 überall dort, wo grad „Not am Mann bzw. der Frau“ ist. Ausgebildet als Gastronomiefachfrau interessiert sie sich immer mehr für die glitzernde Modewelt und so beabsichtigt sie im nächsten Jahr, nach hoffentlich bestandener Berufsmatura, das Modekolleg in Graz zu besuchen.

In ihrer spärlichen Freizeit geht sie gerne mit Freunden aus, findet ihr Glück auch auf dem Rücken der Pferde und ist musikalisch als Querflötistin in der Elin Stadtkapelle Weiz aktiv.

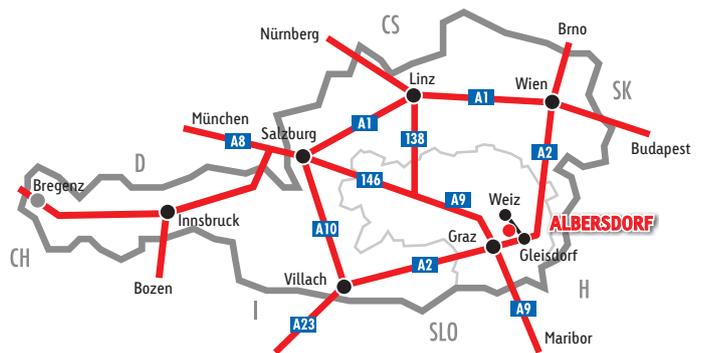


## MAYER & GEYER GMBH

Rupert-Gutmann-Straße 6  
 A - 8200 Albersdorf/Gleisdorf  
 T: (+43) 03112 / 62333-0  
 F: (+43) 03112 / 62333-20  
 M: office@mayergeyer.at  
[www.mayergeyer.at](http://www.mayergeyer.at)

Wir sind von Montag bis Freitag von  
 8:30 – 14:30 Uhr gerne für Sie da!

### SO FINDEN SIE UNS:



#### ANFAHRT AUS RICHTUNG WEIZ:

Auf B 64 Rechberg Straße Richtung Gleisdorf – bei Abfahrt Wollsdorf rechts zur Lederfabrik WOLLSDORF-LEDER abbiegen – nach der [Bahnübersetzung] links der Begleitstraße nach Süden folgen bis zur Kreuzung nach STAPLA - 3 x rechts abbiegen - nach Firma DAM rechts – vor Einfahrt der Firma S2 links abbiegen

#### ANFAHRT AUS RICHTUNG GRAZ BZW. WIEN ÜBER A2:

A 2 Südautobahn – Abfahrt Gleisdorf West – Richtung Weiz – Abfahrt Gewerbepark Gleisdorf - Albersdorf – [Bahnübersetzung] – vor MÖBELIX links – unter Autobahnzubringer durch – dieser Straße folgend bis zur Kreuzung vor MAGNA – links abbiegen – [Bahnübersetzung] – rechts weiter dieser Straße folgend vorbei an MAGNA und TEMMEL – bei der [Bahnübersetzung] rechts abbiegen – bei der nächsten Querstraße links – nach Firma DAM rechts – vor Einfahrt der Firma S2 links abbiegen

#### ANFAHRT AUS RICHTUNG HARTBERG:

Auf B 54 Hartberger Straße Richtung A 2 Südautobahn - vorbei an JET Tankstelle - Abfahrt Gewerbepark Gleisdorf - Albersdorf - ...weiter siehe Anfahrt aus Richtung Graz bzw. Wien über A2

#### ANFAHRT AUS RICHTUNG FELDBACH:

Auf B 68 Feldbacher Straße Richtung Gleisdorf – Auffahrt A2 Südautobahn Richtung Graz – Abfahrt Gleisdorf West – Richtung Weiz - Abfahrt Gewerbepark Gleisdorf – Albersdorf - ...weiter siehe Anfahrt aus Richtung Graz bzw. Wien über A2

