

Früchtchen

DAS MAYER & GEYER KUNDENMAGAZIN

AUSGABE 9 / JÄNNER 2021

**DIE NEUEN
BIO-SORTEN**
und die neue
BIO-Verordnung
Seite 4

**ZITRONENKUCHEN,
VANILLEKIPFERL & CO.**
Unsere neuen
Saisonsorten
Seite 12

**Was macht ein
gutes Produkt aus?**

Seite 6 – 11



"MANCHMAL BEGINNT EIN
NEUER WEG NICHT DAMIT,
NEUES ZU ENTDECKEN,
SONDERN DAMIT,
ALTBEKANNTES MIT GANZ
ANDEREN AUGEN ZU SEHEN."

Was für ein herausforderndes Jahr!

Erinnern Sie sich noch an meine Überschrift in der Vorjahresausgabe des FRÜCHTCHEN? Sie lautete: Das letzte Jahr wird uns noch lange in Erinnerung bleiben, hat es doch einige Weichen für die Zukunft gestellt. Doch in Anbetracht dessen, was seitdem alles auf der Welt passiert ist, passt das leider noch viel besser für das 2020er Jahr.

Anfang vorigen Jahres war die Welt „noch in Ordnung“. Mitte Jänner hörten wir dann zum ersten Mal etwas von einem heimtückischen Corona-Virus in China. Knapp zwei Monate später war unser gesamtes Leben auf den Kopf gestellt und wir befanden uns inmitten einer Pandemie. Urlaube wurden storniert, das öffentliche Leben auf ein Mindestmaß heruntergefahren und ab dem 17. März arbeiteten wir schließlich in zwei Dreier-Schichten, um das Ansteckungsrisiko so gering wie möglich zu halten.

Seit Ende Mai sind wir nun wieder alle gemeinsam im Betrieb, aber die „neue Normalität“ hat auch bei uns Einzug gehalten. Abstandthalten, so wenig direkten Kundenkontakt wie möglich, vereinfachte Registrierung im Onlineshop und eine kontaktlose Abwicklung vor Ort. Das alles hat uns geholfen, gesund durch die Krise zu kommen und es wird auch nach wie vor von unseren Kunden gut angenommen.

Dass man sich in einer Krise wieder zurück auf seine Wurzeln besinnt und mehr regional einkauft, ist für viele unserer Kunden und auch für uns deutlich spürbar. Seit März können wir ein konstantes Umsatzwachstum verzeichnen, welches gut über dem der Vorjahre liegt. Wir haben seit damals sprichwörtlich alle Hände voll zu tun. Unser großes Glück ist dabei die langjährige Zusammenarbeit und die Nähe zum Fruchtzubereitungsproduzenten Agrana in Gleisdorf. Für unsere „ganz dringenden Nachbestellungen“ ist immer großes Verständnis da und durch die pünktliche Anlieferung sind wir immer prompt lieferfähig, was uns viele Pluspunkte einbringt.



... deshalb an Agrana und natürlich an all unsere Kundinnen und Kunden für Ihr Verständnis und Ihre Treue, sowie an meine Mitarbeiter für den unermüdlichen Einsatz. Nur wenn wir alle gemeinsam an einem Strang ziehen, kommen wir gut durch diese anspruchsvolle Zeit!

Mit Teamwork und Besonnenheit werden wir auch das neue Jahr beginnen. Was es für Überraschungen birgt, wissen wir (zum Glück) noch nicht. Nicht vom Schlimmsten auszugehen und die Hoffnung, dass sich alles zum Guten entwickeln wird, ist schon mal ein guter Ansatz.

In unserem Betrieb gibt es heuer einige Produktverbesserungen, welche der neuen BIO-Verordnung und unserem Anspruch nach Qualitätsverbesserung geschuldet sind. In diesem FRÜCHTCHEN werden wir Sie ausführlich darüber und auch über das Bildungsangebot für Milchverarbeiter am LMTZ in Wieselburg informieren. Besonders freut mich auch, dass wir mit der Familie Schöniger einen Direktvermarkter vorstellen dürfen, welcher uns seit Anbeginn unseres Unternehmens die Treue hält. Was für ein großer Vertrauensbeweis!

So darf ich Ihnen viel Lesefreude mit diesem neuen FRÜCHTCHEN wünschen sowie alles Gute, viel Erfolg und Gesundheit für dieses Jahr 2021!

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

Neues & TERMINE 2021



Ab dem 1. Jänner

Neue BIO-Verordnung & neue BIO-Sorten

Da seit 1. Jänner nur noch natürliche X (Frucht) Aromen eingesetzt werden dürfen, haben wir die folgenden zehn BIO-Fruchtzubereitungen dementsprechend adaptiert:

- 344140 **FZ ERDBEERE** kbA Aromafrei (alt: 157925)
- 335576 **FZ HEIDELBEERE** kbA Aromafrei (alt: 157937)
- 341400 **FZ HIMBEERE PÜREE** kbA Aromafrei (alt: 253612)
- 335677 **FZ KIRSCH** kbA mit Aroma (alt: 202091)
- 341407 **FZ MARILLE** kbA mit Aroma (alt: 303774)
- 339955 **ZB MOCCA** kbA Aromafrei (alt: 158387)
- 341477 **FZ ORANGE MARACUJA** kbA mit Aroma (alt: 158391)
- 346758 **FZ PFIRSICH MARILLE** kbA Aromafrei (alt: 158390)
- 339959 **ZB VANILLE** kbA m. Samen u. Aroma (alt: 233709)
- 335579 **FZ WALDFRÜCHTE** kbA Aromafrei (alt: 158389)

SEITE 4

Ab dem 1. Februar

Rezeptur anpassung: Natürlicher ohne Glucose-Fructose-Sirup

Die bereits für vergangenen September angekündigte Umstellung auf mehr Natürlichkeit wird coronabedingt erst jetzt mit den folgenden fünf neu adaptierten Sorten umgesetzt:

- 346023 **ZB EISKAFFEE** (alt: 96888)
- 346032 **ZB EISKAFFEE KOFFEINFREI** (alt: 160389)
- 346033 **FZ FRUCHT GEMÜSE MIX GRÜN** (alt: 211518)
- 343716 **FZ PFIRSICH MARACUJA** (alt: 96913)
- 343748 **ZB VANILLE** (alt: 233546)

SEITE 5

Ab dem Frühsommer

Neue Papiertrinkhalme

Nachdem unser BIO-Trinkhalm überraschenderweise auch unter das Kunststoffverbot fällt, nehmen wir abgeschrägte Papiertrinkhalme neu ins Sortiment auf.

SEITE 13



Ab dem 1. April

Neue Sommersaison-Sorten „Zitronenkuchen“ und „Brombeere Zitrone KbA“

Diese zwei neuen Sommersaison-Sorten werden wir zusätzlich zu den bestehenden jedes Jahr um diese Zeit im Programm haben:

- 344383 **ZB ZITRONENKUCHEN**
- 344362 **FZ BROMBEERE ZITRONE** kbA

SEITE 12

Von 11. – 14. Juni

AB HOF-Messe

Aufgrund höherer Planungssicherheit wurde von der Messeleitung die AB HOF-Messe auf Mitte Juni verschoben. Damit kann man den Freibereich bei angenehmen Temperaturen besser mitnutzen.

SEITE 13

Von 26. – 30. Juli

Betriebsurlaub

Nach dem arbeitsreichen Frühsommer 2020 hat uns allen die eine Woche Betriebsurlaub im Juli sehr gut getan. Deswegen werden wir das neben der bekannten Regelung beibehalten.

SEITE 14



Ab dem 1. Oktober

Neue Wintersaison-Sorte „Vanillekipferl“

Wem Bratapfel und Zimtstern nicht genug sind, der hat nun die Chance auf diese köstliche, konventionelle Sorte:

- 346043 **ZB VANILLEKIPFERL**

SEITE 12

Ab dem 1. Oktober

Rezeptur anpassung: Natürlicher ohne Glucose-Fructose-Sirup & adaptierte BIO-Wintersaison-Sorte

Mit der Überarbeitung der beiden konventionellen Wintersaison-Sorten ist die Umstellung auf mehr Natürlichkeit abgeschlossen. Mit dem Bratapfel kbA wird auch die letzte BIO-Sorte der neuen BIO-Verordnung angepasst.

- 346259 **ZB BRATAPFEL** (alt: 70312)
- 343760 **ZB ZIMTSTERN** (alt: 70327)
- 339946 **FZ BRATAPFEL** kbA (alt: 273498)

SEITE 4 UND 5

DIE NEUE BIO-VERORDNUNG

Das anspruchsvolle Vorjahr hat in unserem BIO-Sortiment sehr positive Spuren hinterlassen. Durch ein Umsatzplus von über 10 % sehen wir uns darin bestätigt, dass Konsumenten in schwierigen Zeiten verstärkt zu natürlicheren Produkten greifen und bereit sind für ein „saubereres“ Produkt sowie eine nachhaltige Produktion mehr zu bezahlen.

Seit 1. Jänner gilt nun die neue BIO-Verordnung. Die größten Auswirkungen auf unsere Fruchtzubereitungen ergeben sich durch die neuen Vorgaben bezüglich Aromen und Stabilisatoren.

Als Aroma sind nur noch natürliche X (Frucht) Aromen (definiert in VO 1334/2008 Artikel 16 [4]) und Extrakte in biologischer und nicht-biologischer Form erlaubt. Weiters müssen Aromen zukünftig auch bei der Berechnung des Verhältnisses biologischer landwirtschaftlicher Zutaten zu nicht-biologischen landwirtschaftlichen Zutaten berücksichtigt werden.

Nimmt man nun als Beispiel eine Marillenfruchtzubereitung, dann muss das zugesetzte natürliche Marillen (Aprikosen)-Aroma ein sogenanntes „95/5 Aroma“ sein. Das bedeutet, es müssen mindestens 95 Gewichts% dieses Aromas aus der Marille (Aprikose) stammen und maximal 5 Gewichts% dürfen zum Zweck der Abrun-

dung (nicht zur Verstärkung) des Aromas aus anderen natürlichen Quellen hinzugefügt werden.

Die neuen Vorgaben der erlaubten Stabilisatoren in den Anhängen VIII und IX der BIO-Durchführungsverordnung betreffen uns folgendermaßen: Johannisbrotkernmehl (E 410) und Wachsmaisstärke müssen spätestens ab dem 1. Jänner 2022 aus biologischer Produktion stammen. Bezuglich Pektin (E 440(l)) gibt es keine Änderung, dieses darf weiterhin in konventioneller Qualität verwendet werden.

Diese Vorgaben haben wir als Anlass genommen, unsere gesamten BIO-Fruchtzubereitungen zu überprüfen und auch zu verbessern. Um Ihnen Zeit und Energie bei der Neugestaltung Ihrer Verpackung zu ersparen, haben wir beide Vorgaben auf einmal eingearbeitet und dazu noch die Dosierungen vereinheitlicht (20% bei FZ ohne Fruchtstücke, 22% bei FZ mit Fruchtsäcken) sowie den zugesetzten Zucker bei einigen Sorten leicht reduziert.

Die neu adaptierten BIO-Sorten 341407 MARILLE und 341477 ORANGE MARACUJA sind bereits lieferbar. Die restlichen Sorten (bis auf 339946 BRATAPFEL – kommt im Oktober 2021) ersetzen in den nächsten Wochen sukzessive die alten Rezepturen.

DIE NEU ADAPTIERTEN BIO-SORTEN FÜR JOGHURT IM ÜBERBLICK

FZ BRATAPFEL kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 339946 (alt: 273498)

ÄNDERUNG: - 1% Dosierung, ohne Rosinen, weniger Zucker, Johannisbrotkernmehl kbA

FZ HEIDELBEERE kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 335576 (alt: 157937)

ÄNDERUNG: Johannisbrotkernmehl kbA

FZ HIMBEERE Püree kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 341400 (alt: 253612)

ÄNDERUNG: - 1% Dosierung

FZ KIRSCH kbA mit Aroma

Art. Nr. NEU: 335677 (alt: 202091)

ÄNDERUNG: Johannisbrotkernmehl kbA

FZ PFIRSICH MARILLE kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 346758 (alt: 158390)

ÄNDERUNG: + 2% Dosierung, + 5% mehr Frucht, - 4,8% Zucker

FZ WALDFRÜCHTE kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 335579 (alt: 158389)

ÄNDERUNG: Johannisbrotkernmehl kbA

FZ ERDBEERE kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 344140 (alt: 157925)

ÄNDERUNG: + 7,6% mehr Frucht, Johannisbrotkernmehl kbA

FZ MARILLE kbA mit Aroma

Art. Nr. NEU: 341407 (alt: 303774)

ÄNDERUNG: + 4% Dosierung, natürliches Aprikosenaroma

ZB MOCCA kbA Aromafrei

Art. Nr. NEU: 339955 (alt: 158387)

ÄNDERUNG: Wachsmaisstärke kbA (sämigere Konsistenz)

FZ ORANGE MARACUJA kbA mit Aroma

Art. Nr. NEU: 341477 (alt: 158391)

ÄNDERUNG: - 2,3% Zucker, Johannisbrotkernmehl kbA, natürliches Passionsfruchtaroma

ZB VANILLE kbA mit Samen und Aroma

Art. Nr. NEU: 339959 (alt: 233709)

ÄNDERUNG: + 0,1% Vanillepulver, - 1,1% Zucker, Wachsmaisstärke kbA

OHNE GLUCOSE-FRUCTOSE-SIRUP NATÜRLICHE REZEPTUREN

Der Trend im Ernährungsbereich zu gesünderen und natürlicheren Lebensmitteln ist ungebrochen und dies entspricht auch zu 100% unserer Philosophie, qualitativ sehr hochwertige Produkte nur mit solchen Zusätzen, welche auch unbedingt nötig sind, anzubieten.

Im Jahr 2018 haben wir daher begonnen, alle Zutaten unserer gesamten Fruchtzubereitungspalette einer kritischen Überprüfung zu unterziehen. Im Endeffekt waren es dann drei Zutaten, welche wir zukünftig in unseren Produkten vermeiden wollten:

Der **Glucose-Fructose-Sirup** wird meist aus billigem Maissirup hergestellt, welcher in der Lebensmittelindustrie sehr günstig eingesetzt werden kann. Die süße Flüssigkeit sorgt für ein sehr gutes Geschmacksprofil und erzeugt ein „volleres Mundgefühl“. Da er gesundheitlich umstritten ist („zu viel Zucker“-Diskussion), haben wir uns für die natürlichere Saccharose-Variante (Haushaltszucker) in unseren Fruchtzubereitungen entschieden.

Modifizierte Stärke (E 1400-1451) ist ein Verdickungsmittel und Lebensmittelzusatzstoff und wird aus natürlicher Stärke (Mais, Kartoffeln oder Weizen) durch chemische Prozesse hergestellt. Der Herstellungsprozess ist der große Unterschied zu Stärke aus Wachs-

mais, denn diese besonders stärkehaltige Maissorte wird zur Stärkegewinnung nur physikalisch behandelt (z.B. gekocht). Damit ist Wachsmais kein Zusatzstoff mehr, sondern ein Lebensmittel ohne E-Nummer.

Da die **Zitronensäure** (E 330), als Säuerungsmittel eingesetzt, meist biotechnologisch aus Mikroorganismen hergestellt wird, haben wir uns für das natürlichere Zitronensaftkonzentrat entschieden. Dieses wird natürlich produziert, indem man Zitronensaft Wasser entzieht.

Fruchtzubereitungen mit qualitativ hochwertigen und natürlichen Zutaten sind ein wichtiger Bestandteil eines ausgezeichneten Fruchtjoghurts. Man braucht natürlich auch die passende Direktstarterkultur, um das Naturjoghurt herzustellen. Diese sollte mild sein und nicht nachsäubern, damit der Geschmack und die Qualität über die gesamte Haltbarkeit gleich bleiben. Zu guter Letzt kommt es natürlich auf die richtige Dosierung der Fruchtzubereitung im Naturjoghurt an. Diese ist der Schlüssel zu einem erstklassigen Endprodukt. Auch dahingehend wurden die neu adaptierten Sorten optimiert und eingestellt. Die auf den Produktspezifikationen angegebene Dosierung ist als Empfehlung daher unbedingt zu beachten.

DIE NEU ADAPTIERTEN SORTEN IM ÜBERBLICK

FZ BRATAPFEL

Art. Nr. NEU: **346259** (alt: 70312)

ÄNDERUNG: - 3,5% Zucker, mit Wachsmaisstärke

ZB EISKAFFEE

Art. Nr. NEU: **346023** (alt: 96888)

ÄNDERUNG: - 3,3% Zucker, mit Wachsmaisstärke, + 1% Lökaffee, - 2% Karamellsirup

ZB EISKAFFEE KOFFEINFREI

Art. Nr. NEU: **346032** (alt: 160389)

ÄNDERUNG: - 2,5% Zucker, mit Wachsmaisstärke, - 1,5% Karamellsirup

FZ FRUCHT GEMÜSE MIX GRÜN

Art. Nr. NEU: **346033** (alt: 215518)

ÄNDERUNG: - 8,5% Zucker, mit Wachsmaisstärke

FZ PFIRSICH MARACUJA

Art. Nr. NEU: **343716** (alt: 96913)

ÄNDERUNG: + 6,1% mehr Frucht, - 2,4% Zucker, mit Wachsmaisstärke und Zitronensaftkonzentrat

ZB VANILLE

Art. Nr. NEU: **343748** (alt: 233546)

ÄNDERUNG: - 1,2% Zucker, mit Wachsmaisstärke

ZB ZIMTSTERN

Art. Nr. NEU: **343760** (alt: 70327)

ÄNDERUNG: - 7,7% Zucker, mit mehr Haselnüssen, mit Wachsmaisstärke und Zitronensaftkonzentrat

Nicht adaptiert werden können die **ZB 30867 STRACCIA-TELLA SCHOKOSPLITS** und die **ZB 139128 VANILLE SCHOKOCRISPIES**. Bei diesen Sorten können aufgrund der komplexen Rezepturen die modifizierte Stärke und die Zitronensäure nicht ausgetauscht werden. So ist die lang ausgetestete Zusammensetzung aus drei bzw. vier unterschiedlichen Stabilisatoren dafür verantwortlich, dass das Produkt über längere Zeit stabil bleibt und sich auch beim Transport des Produkts die Schokosplits bzw. die Schokocrispies nicht entmischen.

Mit Wirksamkeit unserer neuen Preisliste Anfang Februar 2021 werden die neu adaptierten Sorten sukzessive die alten Sorten ersetzen. Je nach Lagerstand kann das früher oder später erfolgen. Nähere Infos erhalten Sie tagesaktuell gerne bei uns am Telefon.

Unsere früheren Artikel zu diesem Thema sind in den jeweiligen Ausgaben des FRÜCHTCHEN online auf unserer Webseite im Servicebereich abzurufen und nachzulesen.

LASST EUCH NICHT UNTERKRIEGEN

EINE GESCHICHTE VOM ANFANGEN

Interview
Franz und Maria
Schöninger



Franz und Maria Schöninger gehören zu den Mayer & Geyer-Kunden der ersten Stunde und sind uns bis heute treu geblieben. Sie bewirtschaften einen Hof mit 80 Rindern – davon 45 Milchkühe – in der Weststeiermark und produzieren Schulmilch (Vollmilch und Kakao), Fruchtjoghurt, Käse (u.a. Nuss- und Pfefferkäse), Frischkäseeecken, Aufstriche, Topfen und Butter. Ihre Produkte liefern sie an insgesamt 17 Schulen, Buschenschänken und Geschäfte oder verkaufen sie ab Hof. Wir freuen uns, dass wir Familie Schöninger in diesem Interview vorstellen dürfen.

Liebe Familie Schöninger, wann und wie habt ihr mit der Direktvermarktung begonnen?

Maria: Wir haben am 1. Mai 1996 mit der Direktvermarktung begonnen. Für mich hat dieses Datum eine besondere Bedeutung, weil ich an diesem Tag auf den Hof

gezogen bin. Wir haben die Direktvermarktung von Null aufgebaut. Damals war das noch ganz neu, dass man Schulen mit Schulmilch beliefern kann und es wurde in der Zeitung beworben. Mein Schwiegervater hat das gelesen, Franz wollte das machen und so haben wir damit begonnen. Wir sind dann die Schulen angefahren und haben gefragt, ob wir sie mit Schulmilch beliefern dürfen und hatten so gleich ein paar Kunden. Angefangen haben wir mit fünf Schulen, Mai und Juni waren Probemonate bei den Schulen, dann waren Ferien und im Herbst haben wir dann schon voll gestartet. Und dann sind im Laufe der Zeit immer mehr Schulen dazu gekommen.

Wer arbeitet bei euch am Hof alles mit?

Franz: Unser Betrieb ist familiär geführt und wir haben noch drei Teilzeitmitarbeiterinnen, die beim Abfüllen helfen.





Was macht eurer Meinung nach ein gutes Produkt aus?

Franz: Du musst es selbst mögen, selbst vom Produkt überzeugt sein, sonst wird es jemand anderem auch nicht schmecken und es wird nicht gekauft.

Welche Tipps könnt ihr anderen Milchdirektvermarktern geben?

Maria: Einfach anfangen und schauen, dass man unabhängig bleibt, sich nicht unterkriegen lassen, beim Kunden bleiben. Bei Prämierungen mitmachen, um zu schauen, wo die eigenen Produkte stehen, aber sich nicht davon jagen lassen. Man muss selbst wissen, was man will und nicht auf andere schauen.

Wie hat sich euer Geschäft von Anfang an bis jetzt entwickelt?

Maria: Alles in allem steigt die Tendenz bei Privatkunden und Buschenschänken und bei allem, was die Leute mit „Bauernhof“ und „natürlich“ verbinden. Bei den Schulen hingegen sinkt die Tendenz, vor allem auch weil es weniger Kinder gibt. Obwohl jetzt während der Krise viele Schulen angefragt haben, ob wir liefern können, weil die Kinder viel vorbestellt haben. In dieser Zeit haben wir auch mehr geliefert als voriges Jahr zur gleichen Zeit.

Mit welchen Hürden hat man zu kämpfen, was sind hingegen die schönen Seiten eures Berufs?

Maria: Die Hürden, mit denen man zu kämpfen hat, sind die Bürokratie, ständige Änderungen und neue Vorschriften, wie zum Beispiel bei den Etiketten.

Franz: Da brauch ich nicht nachdenken, das ist selbst-

verständlich, was das Schönste ist am Beruf: dass du Produkte erzeugen kannst, die allen schmecken. Du produzierst etwas aus nichts und siehst vom Grashalm zum fertigen Produkt alles, du weißt genau, was drinnen ist. Und du vermarktest das und dann hast du Kundschaft, die das zu schätzen weiß. Und schön ist auch, dass ich mit meiner Frau den ganzen Tag zusammen bin.

Was wünscht ihr euch für die Zukunft?

Maria: Dass die Wertschätzung für Produkte vom Bauernhof so bleibt und dass die Leute zu schätzen wissen, dass ein Bauernhof eines der wertvollsten Dinge ist, die man haben kann.

Franz: Dass alles, was wir uns jetzt 20-30 Jahre lang erarbeitet haben – den Kundenstock, den wir aufgebaut haben – so weitergeht.

Was ist euch wichtig zu sagen?

Maria: Ich möchte noch sagen, dass wir eine schöne Zusammenarbeit mit euch haben, dass es die ganzen Jahre immer funktioniert hat. Sowohl damals, als der Seniorchef die Ware noch persönlich zugestellt hat, als auch heute, es ist immer eine nette, freundliche und persönliche Zusammenarbeit, die wir zu schätzen wissen.

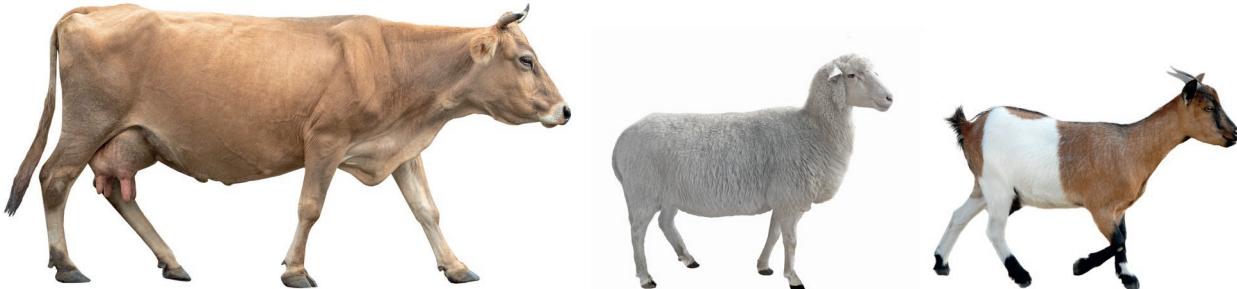
Danke für das Interview.

Kontakt:

Franz und Maria Schöninger
8522 Groß St. Florian
www.schoeninger.at

Gewusst wie!

UNTERSCHIEDE BEI DER VERARBEITUNG VON KUH-, SCHAF- UND ZIEGENMILCH



Weil nicht alle Säugetiere die gleiche Lebensweise haben, sind natürlich auch die Inhaltsstoffe der Milch je nach Tier unterschiedlich. Auch die Anteile der einzelnen Nähr- und Wirkstoffe, die die Milch aufweist, unterscheiden sich je nach Tierart. Feine Unterschiede ergeben sich zusätzlich im Lebensraum, den das jeweilige Tier einnimmt und selbstverständlich spielt dabei auch das Futter eine wichtige Rolle.

In Europa nimmt die Kuhmilch den größten Anteil der verzehrten und verarbeiteten Milch ein. Die Nährstoffe der Kuhmilch setzen sich wie folgt zusammen: Eiweiß ca. 3,5 %, Fett ca. 3,8 % und Kohlenhydrate ca. 5 %. Der Wassergehalt der Kuhmilch beträgt ca. 87,5 %, weiters sind wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten.

Lange bevor sich der Mensch in unseren Breiten die Kuh zu Nutze machte, waren schon vor über 8000 Jahren Schafe als Haustiere bekannt und als Milchlieferant beliebt, da sie sehr genügsam und anpassungsfähig waren und eine sehr bekömmliche Milch lieferten. Schafmilch ist mit 97 Kilokalorien auf 100 Milliliter die kalorienreichste Milch der Säugetiere. Sie enthält fast doppelt so viel Eiweiß und Fett als die Kuhmilch. Durch den langen Verdauungstrakt der Schafe werden viele wichtige Vitamine und Spurenelemente von den Tieren aufgeschlossen und über die Milch weitergegeben.

Der größte Anteil an Ziegenmilch wird in Europa zu aromatisch schmeckendem Ziegenkäse verarbeitet. Wer Ziegenmilch trinkt, wird einen leicht süßlichen, strengen Geschmack feststellen. Dieser lässt sich unter anderem darauf zurückführen, dass diese Milch schnell Fremdgerüche annimmt, was aber allerdings auch von Jahreszeit, Rasse und Hygienebedingungen abhängt. Auch die Ziegenmilch gilt, wie die Schafmilch, als leicht verdauliche und bekömmliche Milch mit einem hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. An Nährstoffen enthält diese Milch ca. 3,7 % Eiweiß, knapp 4 % Fett und ca. 4 % Kohlenhydrate. Auch verschiedene Heilwirkungen, vor allem für die Haut und das Immunsystem, werden der Ziegenmilch zugeschrieben.

WAS BEDEUTEN DIESE UNTERSCHIEDE FÜR DIE VERARBEITUNG DER VERSCHIEDENEN MILCHSORGEN?

Grundsätzlich können alle von uns angebotenen Kulturen für diese Milchsorten in gleicher Weise verwendet werden, da alle Milcharten Milchzucker enthalten, der bei der Reifung zum Großteil in Milchsäure umgewandelt wird. Allerdings wird z. B. ein Joghurt aus Schafmilch deutlich cremiger und geschmacksintensiver als ein Kuh- oder Ziegenmilchjoghurt. Das liegt am höheren Fett- und Eiweißgehalt dieser Milchsorte. Auch bei Kuhmilch kann in der Joghurtherstellung eine gute Konsistenz durch Erhitzung und Heißhaltung für 10 Minuten (und der damit einhergehenden Eiweißquellung) erreicht werden. Zusätzlich kann zur Konsistenzverbesserung auch Magermilchpulver verwendet werden. Dabei wird die Rohmilch auf 40 bis 60 °C erwärmt, pro 100 Liter Milch 1 – 2 kg Magermilchpulver aufgelöst und danach wie gewohnt erhitzt und weiterverarbeitet.

Bei Ziegenmilch ist vor allem auf gute Hygienebedingungen zu achten, da diese Milch, wie oben schon erwähnt, leicht unangenehme Gerüche annimmt. Bei der Herstellung von Joghurt kann man auch hier die Konsistenz mit der Eiweißquellung durch Heißhaltung, wie oben beschrieben, verbessern.

Bei der Zugabe von Fruchtzubereitung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Besonders bewährt haben sich bei cremigen, fetteren Joghurtsorten Vanille oder Dessertzubereitungen wie Stracciatella Schokospplits und Vanille Schokocrispies. Natürlich sind auch alle Fruchtsorten für Joghurts aus den verschiedenen Milchsorten geeignet. Dabei sollte man auf das eigene Geschmacksempfinden beim Probieren und auf Kundenwünsche achten. Für Trinkmilch gibt es eigene Sorten in unserer Produktpalette, die nicht so viel Säure enthalten, damit die Milch nach dem Mischen mit der Zubereitung nicht gerinnt. Für Molkeprodukte empfehlen wir grundsätzlich Fruchtzubereitungen mit frischem, süßerlichem Geschmack wie z. B. Pfirsich Maracuja. Auch hier gilt ausprobieren, kosten und sich von uns gegebenenfalls beraten lassen. Egal ob Kuh, Schaf oder Ziege: in der heutigen Zeit sind Kreativität und ein gutes, regionales Angebot das Um und Auf.

EINE FRAGE DES GESCHMACKS?

Wenn man, so wie ich, beruflich mit Fruchtzubereitungen zu tun hat, zieht es einen in jedem Lebensmittelmarkt zur Kühlvitrine bzw. zur Regionalecke, um neue Produkte und Geschmacksrichtungen zu entdecken.

Fruchtmilch- und Fruchtjoghurtprodukte von größeren Molkereien sind für mich hauptsächlich dahingehend interessant, welche neuen Fruchtkombinationen „von den Konsumenten abgetestet werden“ und mit welchen Zusatzstoffen versucht wird, das „ultimative Geschmacks-erlebnis“ zum günstig(st)en Preis zu erzeugen.

Viel interessanter ist hingegen aber der Bereich von Direktvermarktern, Klein- und Hofmolkereien, also unsere Kundenschicht. Es ist sehr schön zu erleben, wie dieser Bereich immer größer und vielfältiger wird und wie viel Mühe sich manche machen, das Besondere in ihrem Produkt hervorzuheben. Diese Produkte probiere ich gerne und das Verkosten wird für mich zum Genuss, wenn ein Produkt die richtige Konsistenz hat, harmonisch schmeckt und nicht zu viel oder zu wenig gesüßt wurde.

Es kommt aber auch vor, dass das Verkosten zur Herausforderung wird und mit einem Aha-Erlebnis verbunden ist. So geschehen bei einem Fruchtjoghurt von sehr säuerlichem Geschmack, wo man die geschmacksgebende Fruchtsorte nur erahnen konnte bzw. erlesen musste und an einem recht flüssigen, fadenziehenden BIO-Fruchtjoghurt, welches vier Tage vor Ende der angegebenen Mindesthaltbarkeit bereits hefig und gärig geschmeckt hat.

Doch über Geschmack lässt sich wunderbar streiten, denn Geschmäcker sind verschieden.

Aber lassen Sie mich auch von einem Erlebnis auf der AB HOF-Messe in Wieselburg vor einigen Jahren berichten. Einer unserer Kunden hat von seinen stagnierenden Umsätzen erzählt, nebenbei voller Begeisterung ein von uns ausgemischtes Produktmuster gekostet und danach um die Zubereitung gefragt. Verblüfft hat er festgestellt, dass er diese Sorte bereits verwendet und dann folgendes Resümee gezogen: „Vielleicht sollte ich doch eine andere Kultur verwenden und so dosieren wie angegeben.“

Sparen ist gut, denn jeder muss auf seine Kosten schauen. Aber oft wird am falschen Platz gespart, am Produkt-einsatz, an der Zeit, Hygiene, Etikettierung, Genauigkeit usw. Oder es fehlt die Bereitschaft, sich mit dem eigenen Produkt auseinanderzusetzen. Nur weil es immer schon so gemacht wurde, heißt das nicht, dass man sein Produkt nicht weiterentwickeln oder verbessern kann. Denn dieses „Sparen am falschen Platz“ fällt manchmal sogar auf mich als Händler zurück. Ich würde dann gerne sagen können, dass die Fruchtzubereitung nicht von uns ist.

„Der will ja nur mehr verkaufen!“, kommt jetzt vielleicht manchen in den Sinn. Aber fragen Sie sich stattdessen lieber: „Will ich mehr verkaufen?“ oder „Was ist ein gutes Produkt für meine Zielgruppe? Wenn es in Erinnerung bleibt oder wenn die Kunden es öfter kaufen wollen?“

Messen Sie Ihre Produkte mit den Besten im Handel, aber gehen Sie Ihren eigenen Weg, bleiben Sie authentisch. Gute Vorbilder gibt es viele! Und bedenken Sie: der Konsument wünscht sich zwar immer etwas Neues, aber es muss dennoch vertraut sein.

So möchte ich mit einem von mir adaptierten Zitat von Konfuzius enden:

„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber immer mehr, die einen guten Geschmack zu schätzen wissen!“

Das meint Ihr Andreas Geyer



Interview

.....
mit Molkereimeister
Josef Hartl vom LMTZ
Wieselburg



Was macht ein gutes Produkt aus?

Das erklärt uns Herr Josef Hartl, der für das Bildungsprogramm bäuerlicher Milchverarbeiter am Lebensmitteltechnologischen Zentrum (LMTZ) in Wieselburg (NÖ) verantwortlich ist. Herr Hartl ist Molkereimeister, hat Jahrzehntelange Erfahrung in der Milchverarbeitung und bietet den Teilnehmern in seinen Seminaren praxisgerechte Weiterbildungsmöglichkeiten an.

Können Sie das LMTZ und euer Angebot für bäuerliche Produzenten kurz vorstellen?

Das LMTZ wurde 2002 als Nachfolgeorganisation der Bundesanstalt für Milchwirtschaft gegründet. Zu unseren Kernaufgaben gehört es, den praktischen Unterricht für Schüler und Schülerinnen der Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie des Francisco Josephinum sicherzustellen, Produktentwicklungen für Firmen durchzuführen sowie Aus- und Weiterbildungsangebote für Erwachsene (Direktvermarkter, Käsesommeliers etc.) anzubieten. Dazu steht uns ein gut ausgestattetes Technologikum zur Verfügung. Zur Grundausstattung zählen neben der Käserei auch Salzbad und Reiferäume sowie eine Reihe von Spezialmaschinen wie Homogenisator, Ultrahocherhitzungsanlage, Sprühtröckenturm, Rotationsautoklav, Gefriertrocknungsanlage etc. Um diese

umfangreichen Aufgaben erfüllen zu können, stehen uns am LMTZ neun gut ausgebildete Mitarbeiter*innen zur Verfügung. Wir verstehen uns als Dienstleister und sind bemüht, bei allen technologischen Fragen zur Herstellung von Milchprodukten praxisrelevante Hilfestellung zu geben.

Bäuerliche Produzenten unterstützen wir auch gerne bei der Entwicklung neuer Produkte oder bei rechtlichen Fragen (z.B. Produktkennzeichnung). Zusätzlich können mit den Versuchsanlagen kleine Lohnproduktionen, wie z.B. Schmelzkäse, durchgeführt werden. Unter anderem besteht auch die Möglichkeit der Gefriertrocknung verschiedener Früchte, Eindickung von Fruchtsäften oder Pasteurisierung und Abfüllung von Drinks.

Was muss man beachten, um ein gutes Produkt herzustellen?

Wichtig ist, regelmäßig zu produzieren und das Produkt selbst gerne zu essen. Am Beispiel Käse möchte ich das kurz beschreiben. Jeder hat seine Vorstellung wie der Käse schmecken soll, wie die Konsistenz des Käses beschaffen sein soll. Werden vom Idealwert Abweichungen festgestellt, z.B. ein Schnittkäse wird zu weich,

dann muss der Produzent wissen, welche technologischen Parameter wie geändert werden müssen, um die gewünschte Konsistenz wieder zu erreichen. Kurz zusammengefasst: Die hergestellten Produkte laufend beurteilen und auf unerwünschte Produkteigenschaften sofort reagieren und Produktionsprozesse anpassen.

Welche Weiterbildungen bietet das LMTZ für Milchdirektvermarkter an?

Für Einsteiger ist sicher das dreitägige Basisseminar von besonderer Bedeutung. Darin wird ein theoretischer Überblick über die erforderliche Hygiene, den Einsatz von Kulturen und die Technologie der Produktherstellung geboten. Der wesentliche Teil des Seminars ist aber den praktischen Demonstrationen gewidmet. Die während des Seminars hergestellte Produktpalette reicht von (Frucht-)Joghurt, Joghurt-Drinks, Topfen über Frischkäse, Schichtkäse, Weich- und Schnittkäse bis zur Molkeverwertung. Verarbeitet werden Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch.

Für Einsteiger wie auch für bereits in der Direktvermarktung tätige Personen bieten wir mit unseren eintägigen Spezialseminaren ein umfangreiches Programm an. Besonders beliebt ist unser Frischkäseseminar, aber auch die Schnitt- oder Weichkäseherstellung hat bei uns im Osten Österreichs große Bedeutung. Das Hartkäseseminar wird meist nur von einer kleineren Personengruppe besucht. Im Rhythmus von zwei Jahren bieten wir für Spezialisten ein Seminar zur Eiserzeugung am Bauernhof sowie zur Butter- und Cottage Cheese-Herstellung an.

Welche Herausforderungen und Chancen gibt es für Milchdirektvermarkter Ihrer Meinung nach?

Die größte Herausforderung für Milchdirektvermarkter ist sicher, Lebensmittel in gleichbleibend hoher Qualität herzustellen und als Produzent für sein Produkt eine Verantwortung zu übernehmen. Die große Chance ist der direkte Kontakt zu Kunden. Diese kaufen bei „Ihrem“ Bauern ein, darin liegt ein riesiger Vertrauensvorschuss, den es nicht zu verspielen gilt. Der Preis der Lebensmittel bestimmt dann nicht in erster Linie das Verkaufsverhalten. Dadurch können Milchdirektvermarkter auch mit einem vielleicht nicht so großen Betrieb im Vollerwerb auf ihren Höfen bleiben.



Was ist Ihnen sonst noch wichtig zu sagen?

Wir am LMTZ möchten allen Milchdirektvermarktern zur tollen Qualität ihrer Produkte gratulieren. Die sehr positiven Ergebnisse bei verschiedenen Prämierungen – wie z.B. dem „Kasermandl“ – bestätigen dieses Bemühen. Falls es dennoch einmal zu einem Problem kommen sollte, steht unser Team für Beratungszwecke gerne zur Verfügung.

Kontaktdaten:

Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Francisco Josephinum
Weinzierl 1
3250 Wieselburg
Tel. 07416/52437-800
www.josephinum.at/forschung-und-pruefung/lmtz

Das nächste 3 Tages-Basis-Seminar „Grundlagen der Verarbeitung von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch“ findet von 2.2. bis 4.2.2021 statt.

Weitere Seminare im Frühjahr 2021

18.3.2021: Weichkäseherstellung
(Schimmelkäse, Halloumi, Mozzarella)
25.3.2021: Speiseeis, Sauermilchprodukte, Desserts

Weitere Kurstermine finden Sie auf:

www.josephinum.at/service/veranstaltungen.html



Kurz & BÜNDIG

Die neuen Saisonsorten ab 2021

Träumen Sie auch schon wieder vom Sommer? Von lauen Sommerabenden mit guten Freunden unter freiem Himmel? Das Abendessen ist genossen, jetzt fehlt nur noch das Dessert: Wie wärs mit einem Zitronenkuchen zum Espresso? Oder einem Brombeer-Zitronen-Eis? Echten Kuchen und Eis können wir zwar nicht anbieten, aber den Geschmack davon in Form von Zubereitungen für Joghurt-Dessert und Fruchtmolke.



344383 ZB ZITRONENKUCHEN für Joghurt mit Butterkeksbrösel, Zitronensaft, Zitronenzellen etc.



344362 FZ BROMBEERE ZITRONE kbA für Joghurt und Molke mit Brombeerpüree, natürlichen Fruchtaromen etc.

Sind Sie ein „Mehlspeistiger“? Und Bratapfel und Zimtstern sind Ihnen zu wenig? Dem können wir abhelfen mit dieser köstlichen Sorte für die Wintersaison:



346043 ZB VANILLEKIPFERL für Joghurt mit Mandeln, Walnüssen, Bourbonvanille und Biskuitpulver etc.

Diese neuen Sorten werden wir fix in unser Sortiment aufnehmen. Lieferbar immer ab 1. April bzw. ab 1. Oktober solange der Vorrat reicht. Mit rechtzeitiger Vorbestellung können wir Ihnen die Lieferung garantieren. Freuen Sie sich auf diese besonderen Sorten!



ANNAHME-SCHLUSS FÜR BESTELLUNGEN 10:30 UHR

Bitte rechtzeitig und ein wenig auf Vorrat bestellen

Durch das konstant höher werdende Bestellaufkommen gelangen wir Anfang der Woche immer mehr an unsere Grenzen. Oft wird erst gegen Mittag bestellt und erwartet, dass noch am selben Tag versendet wird. Da unsere Speditionen schon ab 14 Uhr abholen, bleibt uns sehr wenig Zeit, um die Sendungen zusammenzustellen.

So werden wir ab Februar alle nach 10:30 Uhr einlangenden Bestellungen am nächsten Versandtag versenden. Bitte haben Sie Verständnis für diese Regelung, Sie helfen uns damit sehr, unsere hohe Versand- und Lieferqualität weiterhin zu gewährleisten.

Denken Sie bitte auch daran, sich in Krisenzeiten oder vor Feiertagen (Weihnachten, Ostern) ein wenig abzusichern und einen kleinen Vorrat anzulegen bzw. vorausschauend zu bestellen. Besonders bei den Saisonsorten empfehlen wir Ihnen unbedingt, Ihre Ware im Vorhinein zu reservieren, um sicherzugehen, dass Sie die gewünschte Menge garantiert erhalten werden.

Auch durch das Zusammenfassen mehrerer kleiner Lieferungen zu einer größeren Palettenlieferung (ab 8 Verpackungseinheiten in Österreich, ab 12 VE in Deutschland) helfen Sie uns Zeit und sich Versandkosten zu sparen! Zudem können wir damit die Paketdienste entlasten, welche sowieso schon Übermenschliches leisten müssen.

Sehr wenig Interesse...

... an ZB 315434 Kakao kbA und ZB 277825 Stracciatella Schokosplits kbA

Im letzten FRÜCHTCHEN und auch auf der AB HOF-Messe im März vorigen Jahres haben wir die Zubereitung Kakao Schulmilch kbA vorgestellt. Aufgrund der schwierigen Lage für die Schulmilch in der Coronakrise gab es bei unserer Bedarfsermittlung im Sommer keine Nachfrage nach dieser hochwertigen Sorte und so haben wir beschlossen, die Einführung zumindest um ein Jahr zu verschieben.

Auch die Bedarfsermittlung für Stracciatella Schoko-splits kbA hat ein für uns sehr ernüchterndes Ergebnis gebracht. Wir haben zwar ein paar Interessenten für diese hochwertige BIO-Sorte, aber die sehr kurze MHD und der hohe Preis lassen nicht darauf schließen, dass wir nur annähernd die Mindestbestellmenge von 700 kg verkaufen können. So werden wir diese Produkteinführung für die nächste Zeit nicht mehr weiterverfolgen.



Bircher Müesli in kbA-Qualität?

Ob Bircher Müesli in BIO-Qualität oder außergewöhnliche Sorten wie Heidelbeer-Lavendel und Marille-Rosmarin: ab einer Abnahmemenge von 600 – 700 kg (je nach Spezifikation der Zutaten) können wir Ihre Wunsch-Fruchtzubereitung in Zusammenarbeit mit unserem Produzenten weiterentwickeln. Sprechen Sie uns an, wir nehmen Ihren Wunsch gerne in unseren „Ideenordner“ auf. Je mehr Interessenten sich für eine Sorte begeistern können, umso leichter wird die Umsetzung.



Die neuen Papiertrinkhalme

Im Laufe des vorigen Jahres stellte sich heraus, dass neben den bewährten PP-Trinkhalmen auch die von uns neu ins Sortiment genommenen BIO-Trinkhalme unter das Kunststoffverbot fallen und ab dem 3. Juli 2021 nicht mehr in Verkehr gebracht werden dürfen. Aus der Stellungnahme des Umweltministeriums geht hervor, dass die BIO-Trinkhalme zwar zu 69 % biobasiert sind, die Hälfte davon aber aus PLA (Polymilchsäure) besteht. PLA ist im Sinne der SUP-Richtlinie EU 2019/904 als Kunststoff einzustufen.

Auf der Suche nach einem Nachfolgeprodukt wurden uns Papiertrinkhalme empfohlen, welche alle Vorgaben der neuen Regelungen erfüllen. Diese werden in Asien produziert und sind in Kleinmengen und in gerader Form ab Februar bei uns erhältlich. In einseitig abgeschrägter Version gibt es diese dann ab dem Frühsommer.

DIE ECKDATEN:

- aus ungebleichtem Papier (stabiler Karton)
- hergestellt aus 100% nachwachsenden Rohstoffen
- FSC zertifiziert
- blau-weiß gestreift
- einseitig abgeschrägt
- Länge 197 mm, Durchmesser 6 mm
- verpackt im Beutel zu 100 Stk.
im Karton zu 3.000 Stk. – 210.000 Stk. auf Palette



Neuer Termin für die AB HOF-Direktvermarktermesse: 11. bis 14. Juni 2021

Seit über 20 Jahren war das erste Märzwochenende bei uns immer für die AB HOF-Messe reserviert. Aufgrund von Corona ist das heuer anders, denn die Messeleitung hat beschlossen, die Messe auf Mitte Juni zu verschieben, um damit auch den Freibereich bei angenehmen Temperaturen besser mitnutzen zu können und höhere Planungssicherheit zu haben. Zeitgleich findet erstmals auch die WIESELBURGER-Messe statt. Mit ausgebauten land- und forstwirtschaftlichen Bereichen erhofft man sich durch ähnliche Zielgruppen eine positive Auswirkung auf beide Messen. Nähere Infos auf www.abhof.com.

Auch wir werden unseren Messeauftritt der „neuen Normalität“ in Zeiten von Corona anpassen. Eine offene Verkostung kann und wird es nicht mehr geben, wir werden aber sicher eine Lösung finden, Ihnen unsere Produkte vorstellen zu können. Unsere Schwerpunkte werden auf den adaptierten BIO-Sorten und den neuen Saisonsorten liegen. Natürlich senden wir Ihnen auch heuer gerne Freikarten für Ihren Messeeingang zu. Sprechen Sie uns einfach darauf an, wir freuen uns auf Ihr Kommen!

NEU – Selbst registrieren im Onlineshop

Seit April vorigen Jahres können sich (Neu-)Kunden schnell und einfach selbst einen eigenen Zugang zu unserem Onlineshop auf www.mayergeyer.at erstellen. Mit einem Klick auf den Login-Button rechts oben auf der Startseite kommt man zum Registrierungsformular. Nach Eingabe und Bestätigung der Daten ist das Kundenkonto erstellt und man hat sofort Zugriff auf alle Artikel und Preise und kann rund um die Uhr bequem von zuhause aus einkaufen. Als zusätzlichen Vorteil gibt es spezielle Rabatte für Einkäufe im Onlineshop.

Natürlich ist es nach wie vor möglich, sich auch zu unseren Bürozeiten telefonisch oder per E-Mail registrieren zu lassen. Sobald wir die für uns relevanten Daten erhoben haben, wird der Zugang zum Onlineshop umgehend freigeschalten.



Fruchtig und vitaminreich – der natürliche Mehrfruchtsirup ACE

Den Mehrfruchtsirup ACE mit neu entwickelter Rezeptur mit rd. 40% Fruchtgehalt und den Zutaten Zucker, Wasser, Zitronensaftkonzentrat, Orangensaftkonzentrat, Pfirsichsaftkonzentrat, Apfelsaftkonzentrat, natürliches Aroma, Vitamin C, Vitamin E und β -Carotin haben bereits viele Kunden gut angenommen. Diese Rezeptur ist geschmacklich sehr harmonisch und hat außerdem noch folgende Vorteile:

- kein Glucose-Fructose-Sirup, nur natürlicher Zucker
- keine künstlichen Süßungsmittel wie Aspartam etc.
- kein Säuerungsmittel, nur Zitronensaftkonzentrat
- keine Konservierungsstoffe

Der natürliche Mehrfruchtsirup ACE wird aseptisch abgefüllt in der 20 kg Bag-in-Box ausgeliefert und ist mit rd. 15% Dosierung mit Wasser auszumischen.



Die wiederverschließbare Bag-in-Box

Sie kennen sicher den Spruch „Rom ist auch nicht an einem Tag erbaut worden.“ Dieser trifft auch auf die Einführung der wiederverschließbaren Bag-in-Box zu: es hat alles so schön geklungen, leider ist es nicht so einfach wie gedacht.

Die wiederverschließbaren Drehverschlüsse gibt es standardmäßig nur auf den großen 25 kg Bags. In Gesprächen mit Kunden hat sich jedoch gezeigt, dass die 25 kg Bags meist auf einmal verbraucht werden und somit der Drehverschluss unnötig ist. Die überwiegende Mehrheit der 5 kg Bag-Kunden würde diesen Drehverschluss wirklich benötigen, doch für diese Bag-Größe ist dieser Verschluss nur auf Bestellung lieferbar. Da hohe Bestellmengen abgenommen werden müssen und die Bags auch ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen (um die Dichtheit der mehrlagigen Kunststoff-Alufolien zu garantieren), ist es uns noch nicht gelungen, diese preiswert einzukaufen. Durch die konstant steigenden Absatzzahlen der 5 kg Bags kommen wir aber sicher bald in diesen Bereich. Wir bleiben jedenfalls dran, vielleicht können wir Ihnen Mitte des Jahres schon erfreulichere Nachrichten bieten.



Betriebsurlaub

Auch heuer werden wir wieder eine Woche, und zwar vom **26. BIS 30. JULI 2021**, unseren Betrieb schließen.

Zusätzlich gilt unsere bewährte Sommerregelung von **12. JULI BIS 15. AUGUST 2021**:

- geöffnet von Montag bis Donnerstag
- Versand nur Montag und Dienstag
- eingeschränkte Erreichbarkeit aufgrund von individuellem Urlaub

An folgenden Fenstertagen gönnen wir uns ein langes Wochenende:

FREITAG, 14. MAI 2021

FREITAG, 4. JUNI 2021

MONTAG, 25. OKTOBER 2021

Zu Weihnachten haben wir den Betrieb von **22. DEZEMBER 2021 BIS 2. JÄNNER 2022** geschlossen.



Nicht mehr bestellt...

... wird die ZB 263329 Kurkuma Latte Schulmilch

Wir haben große Hoffnung in die „goldene Milch“ – wie Kurkuma Latte auch genannt wird – gesetzt, weil sie einen neuen Geschmack in den (Schul-)Milchsektor gebracht hat. Bei einigen Kunden ist diese Sorte sehr gut angekommen, jedoch waren die Abnahmemengen insgesamt zu gering und so haben wir Anfang September entschieden, Kurkuma Latte Schulmilch nicht mehr anzubieten.

Wohin geht die Reise? Neue Trends im Milchbereich

Die Marktentwicklung bei Fruchtjoghurts (inkl. aromatisierter Joghurts) ist in Europa seit Jahren rückläufig. Die COVID-19 Pandemie hat diesen Trend nicht aufhalten können, so sind die Molkereiprodukte in Europa im Jahr 2020 um -4,4% zurückgegangen, global um -0,5%.

Der positive Effekt dieser Entwicklung: COVID-19 hat das Interesse an Ernährung und gesunden Lebensmitteln sowie an immunstärkenden Nahrungsmitteln geweckt. Eine Umfrage im Mai 2020 in Deutschland hat ergeben, dass 70% der Befragten im letzten Monat häufiger auf Zutatenlisten und Nährwertinformationen geachtet, 57% häufiger nach stimmungsaufhellenden Lebensmitteln gesucht und 43% mehr lokale/regionale Lebensmittel gegessen haben.

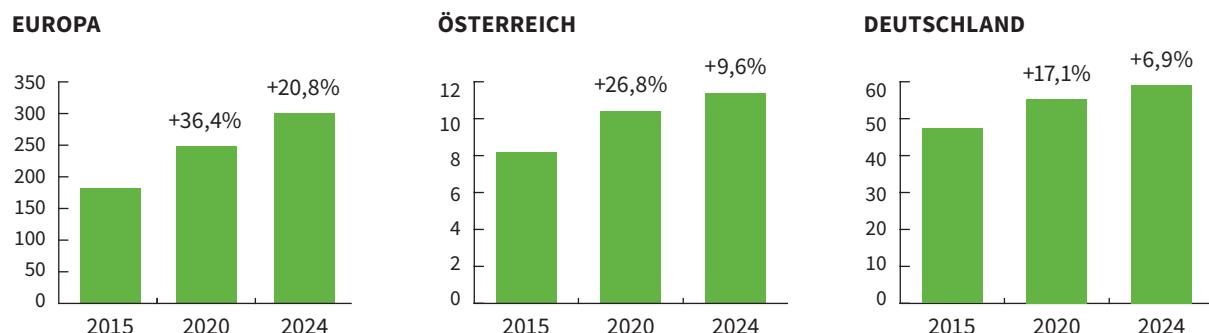
MARKTENTWICKLUNG BEI FRUCHTJOGHURTS

(inkl. aromatisierter Joghurts) in tausend Tonnen



MARKTENTWICKLUNG BEI BIO-JOGHURT

in tausend Tonnen



Konsumtrends gehen eindeutig in Richtung BIO. Millennials, also die Generation, die im Zeitraum der frühen 80er bis in die späten 90er Jahren geboren wurde, sind überdurchschnittliche BIO-Konsumenten. Heute sind 25% der Millennials Eltern, dies wird in den nächsten 10-15 Jahren auf rund 80% ansteigen.

Somit werden wir im nächsten Jahrzehnt einen deutlichen Anstieg der neuen BIO-Konsumenten erleben: die Millennial-Eltern von morgen und ihre Kinder. In diesem Zusammenhang gewinnen „free from“ und ethische Botschaften stark an Bedeutung. Umweltfreundlichkeit und ein gesunder, nachhaltiger Aspekt durch BIO-Qualität wird von den Konsumenten erwartet.

Im Fruchtbereich gibt es mit Heidelbeere und Zitrone stark nachgefragte Sorten, dazu kommen im Bereich Superfruits Sorten wie Baobab, Cranberry und Yuzu, im Bereich Cerealien Granola (gebackenes Müesli), Hafer und Weizen sowie immer mehr Blüten und Gewürze wie Hibiskus und Holunderblüte oder Ingwer und Kurkuma. Blüten, Gewürze und auch Kräuter (wie Minze und Rosmarin) bieten als Geschenke der Natur ein einzigartiges

Geschmackserlebnis und vermitteln das Gefühl in der Natur zu sein = authentische Zutaten ohne industrielles Image. Dazu passt auch, dass Tradition gerade sehr im Trend ist: Rückbesinnung auf die Kindheit und andere damit verbundene Erlebnisse bedeutet „Wohlfühlen mit comfort food“.

Auch Saatgut und Getreide erregen große Aufmerksamkeit als neuestes Superfood. Der Zusatz von Getreide erhöht das Funktionalitätsimage, bietet durch den „Crunch-Effekt“ ein zusätzliches Esserlebnis und hat auch einen sättigenden Zusatznutzen.

Der neueste Trend ist der Zusatz von getrockneten Keimlingen aus Hafer, Dinkel, Roggen und Weizen. Diese werden dabei als neues Mittel für einen gesunden Lebensstil gesehen. Das beweist der stetige Anstieg bei Markteinführung von Lebensmitteln und Getränken mit Keimlingen. Allein in den letzten sechs Jahren wurden um +46% mehr Lebensmittel mit einem hohen bzw. zusätzlichen Ballaststoffanteil neu auf den Markt gebracht.

Quelle: Agrana Fruit – November 2020

UNSERE PRODUKTE



Heidelbeere ist die beliebteste Fruchtsorte

Alle wollen Vanille und Schoko, aber Heidelbeere ist die beliebteste Fruchtsorte!

Fragen Sie sich manchmal, welche Sorten bei uns „am besten gehen“ oder welche Mengen Fruchtzubereitungen wir pro Jahr ausliefern? Wenn ja, hier ist ein kleiner Einblick mit Daten aus unserem letzten Geschäftsjahr 2019/20:

VANILLE für Joghurt konv. mit 25,0 t

STRACCIATELLA SCHOKOSPLITS für Joghurt mit 24,2 t

HEIDELBEERE für Joghurt konv. mit 23,9 t
(beliebteste Fruchtsorte)

VANILLE SCHOKOCRISPIES für Joghurt mit 20,2 t

VANILLE für Joghurt BIO mit 16,8 t
(beliebteste BIO-Sorte)

Das Verhältnis von konventionell zu BIO beträgt bei uns 254 zu 91 Tonnen, das ist ein BIO-Anteil von über 26%. Von den insgesamt 345 Tonnen Fruchtzubereitungen, die wir pro Jahr ausliefern, sind wir besonders stolz auf die knapp 66 Tonnen in den 5 kg Bag-in-Boxen. Umgelegt auf rund 50 Arbeitswochen sind das 6,9 Tonnen pro Woche, welche unser Lager verlassen.

FRUCHTZUBEREITUNGEN

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

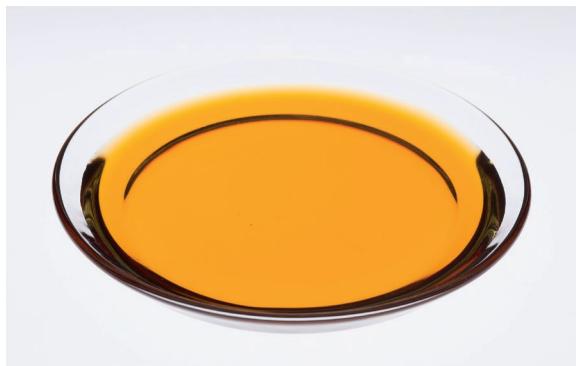
Alle Fruchtzubereitungen werden speziell für uns in der Steiermark/Österreich hergestellt und sind in konventioneller Qualität, BIO-Qualität oder Naturrein erhältlich. Sie sind aseptisch abgepackt, nicht konserviert und werden in der 5 kg oder 25 kg Bag-in-Box geliefert.



BMJK 280063 Bircher Müesli



WFJB 335579 Waldfrüchte kbA



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 Startersetts 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

Frischkäse 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 Großgebinde (Eimer) für den Transport bis hin zu Papier-Trinkhalmen.

FRUCHTZUBEREITUNGEN

KONVENTIONELLE QUALITÄT

MAN UNTERSCHIEDET ZWISCHEN

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

DOSIERUNG:

- für Trinkmilch süß: 10-12 Gewichts%
- für Joghurt, Joghurt-Drinks: 18-22 Gewichts%
- für Molke: 10-13 Gewichts%
- für Buttermilch, Desserts, Topfen:
lt. Zubereitungstipp, genaue Angaben siehe Produkt-spezifikation

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 346023	Eiskaffee NEU!	14,5%			45,5 g						
EKMK 346032	Eiskaffee Koffeinfrei NEU!	8,5%			45,5 g						
EBMK 250961	Erdbeere Schulmilch	45,0%			45,0 g						
KAMK 324681	Kakao Schulmilch	12,0%			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%			49,8 g						
BRJK 346259	Bratapfel NEU!	36,2%			53,5 g						
EBJK 285898	Erdbeere	50,0%			52,9 g						
EBNK 203446	Erdbeere Naturrein	54,0%			36,1 g						
FGMK 346033	Frucht Gemüse Mix Grün (Saisonsorte Sommer)* NEU!	40,0%			49,4 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	Multifrucht	38,6%			45,7 g						
PMJK 343716	Pfirsich Maracuja NEU!	40,1%			44,2 g						
PMFK 272088	Pfirsich Maracuja fein	48,4%			49,8 g						
SSJK 30867	Stracciatella Schokosplits	12,0%			56,3 g						
VAJK 343748	Vanille NEU!	1,1%			55,4 g						
VKJK 346043	Vanillekipferl (Saisonsorte Winter)** NEU!	11,8%			50,0 g						
VSJK 139128	Vanille Schokocrispies	18,1%			52,3 g						
WBJK 281953	Waldbeere	49,1%			50,1 g						
ZSJK 343760	Zimtstern (Saisonsorte Winter)** NEU!	8,9%			49,8 g						
ZKJK 344383	Zitronenkuchen (Saisonsorte Sommer)* NEU!	20,0%			49,6 g						

* lieferbar ab 1. April 2021 solange der Vorrat reicht – bitte rechtzeitig vorbestellen!

** lieferbar ab 1. Oktober 2021 solange der Vorrat reicht – bitte rechtzeitig vorbestellen!



EBNK 203446 Erdbeere Naturrein



MAJB 341407 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 324700	Banane Schulmilch kbA	42,0%			45,0 g						
EBMB 324706	Erdbeere Schulmilch kbA	36,1%			44,9 g						
VAMB 324711	Vanille Schulmilch kbA	0,2%			45,0 g						

FÜR JOGHURT

BRJB 339946	Bratapfel kbA (Saisonsorte Winter)** NEU!	38,2%			47,5 g						
BZJB 344362	Brombeere Zitrone kbA (Saisonsorte Sommer)* NEU!	40,0%			42,7 g						
EBJB 344140	Erdbeere kbA NEU!	54,6%			43,6 g						
HEJB 335576	Heidelbeere kbA NEU!	35,0%			43,2 g						
HBJB 341400	Himbeere Püree kbA NEU!	46,7%			38,3 g						
KIJB 335677	Kirsche kbA NEU!	47,5%			40,6 g						
MAJB 341407	Marille kbA NEU!	41,1%			44,3 g						
MOJB 339955	Mocca kbA NEU!	1,5%			44,6 g						
OMJB 341477	Orange Maracuja kbA NEU!	77,0%			49,5 g						
PMFB 346758	Pfirsich Marille fein kbA NEU!	40,0%			46,6 g						
VAJB 339959	Vanille kbA NEU!	1,1%			49,9 g						
WFJB 335579	Waldfrüchte kbA NEU!	47,0%			43,2 g						

* lieferbar ab 1. April 2021 solange der Vorrat reicht – bitte rechtzeitig vorbestellen!

** lieferbar ab 1. Oktober 2021 solange der Vorrat reicht – bitte rechtzeitig vorbestellen!

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)



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, Säurerregulatoren, 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, der ACE-Sirup 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.



ART.-NR.	ARTIKEL	Apfelsaftkonzentrat & Holunderblütensirup mit österreichischer Rohware	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 NEU 20	Mehrfruchtsirup ACE Neu aus Zitronen-, Orangen-, Pfirsich- und Apfelsaftkonzentrat, mit Vitamin C, E und β-Carotin; Mischung 1:6 trinkfertig, vor Gebrauch schütteln!	39,4%								BB
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 ** (auf Anfrage, keine Lagerware!) 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 ** (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	551,7%								BB
OSK 25	Orangensaftkonzentrat, trüb * (auf Anfrage, keine Lagerware!) mit eigener Zuckerzugabe und Wasser je nach Geschmack ausmischen	571,4%								BB

VE & MAM: 1 Alu-Kunststoffbag im Karton (Bag-in-Box = BB) mit 20 oder 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. Die 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 mildes, 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, 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, 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 Dicklegungsmittel aus dem extrahierten Enzym aus Kälbermägen hergestellt und zur Herstellung von Topfen, Käse und Frischkäse verwendet. Es ist auch für Biobetriebe unbedenklich anwendbar – gentechnikfrei.

NATURLABEXTRAKT 1:15.000

Art.-Nr.: LAB 100 Art.-Nr.: LAB 500
VE & MAM: 100 ml **VE & MAM:** 500 ml

MHD: 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 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. Beide Produkte werden aus pasteurisierter Milch und aus frischer Süßmolke (ein Nebenprodukt der Käseherstellung) durch schonenden Wasserentzug im Sprührocknungsverfahren 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



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

PE-EIMER NATUR, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel, Kunststoff- bzw. Metallbügel

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk./Sack	Stk./Pal.
EIM T1250KP	PE-EIMER 1.250 ml Ø 140 mm, Kunststoffbügel	20	1.800
EIM T2500KP	PE-EIMER 2.500 ml Ø 175 mm, Kunststoffbügel	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



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

PP-EIMER WEISS, RUND, IM KOMBIPACK

mit Deckel, Kunststoffbügel

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

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

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

PP-BECHER

VERPACKUNGSARTIKEL | EINWEG-SYSTEM



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

PP-BECHER TRANSPARENT, IM KOMBIPACK

mit Deckel, rund, Deckeldurchmesser 95 mm

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk./Karton	20 Kt./Pal. = Stk./Pal.
BE A210KP	PP-BECHER 210 ml	500	10.000
BE A240KP	PP-BECHER 240ml	500	10.000
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.

PAPIER-TRINKHALME



Diese Papiertrinkhalme erfüllen alle Vorgaben der neuen EU-Verordnung und ersetzen unsere bisherigen PP-Halme und BIO-Halme aus Kartoffelstärke. Hergestellt aus 100% nachwachsenden Rohstoffen bestehen sie aus ungebleichtem Papier (stabiler Karton) und sind FSC zertifiziert.

PAPIER-TRINKHALME

blau-weiß gestreift, einseitig abgeschrägt

ART.-NR.	ARTIKEL	VE & MAM Stk./Karton	70 Kt./Pal. = Stk./Pal.
TH 197	PAPIERTRINKHALME, Länge 197 mm, Ø 6 mm, im Beutel zu 100 Stück	3.000	210.000

LAGERUNG: Lichtgeschützt, trocken und vor Umwelteinflüssen geschützt lagern.

Vanille, Kakao, Kaffee

DER GESCHMACK DER WEITEN WELT

Serie
TEIL 4

Erfahren Sie Wissenswertes und
Interessantes über Vanille, Kakao und
Kaffee im vierten Teil unserer Serie

Im letzten Teil unserer Serie möchten wir Ihnen Kakao, Kaffee und Vanille näher vorstellen. Unsere Reise beginnt in Mittelamerika, in Mexiko: dort ist die Vanille beheimatet. Diese gehört zur Gattung der Orchideen und wird auch als „Königin der Gewürze“ bezeichnet, denn nach Safran ist die Vanille das teuerste Gewürz der Welt. Schon die Azteken (ca. 14. -16. Jh.) würzten ihren Kakao damit, um dessen Geschmack zu verbessern. Sie schrieben der Vanille medizinische Eigenschaften und eine aphrodisierende Wirkung zu. Jahrhundertlang wuchs die Vanille nur in ihrem Ursprungsgebiet, eine Kultivierung in der übrigen Welt gelang nicht, da nur die in Mexiko heimischen Bienen und Kolibris die Vanille bestäuben konnten. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts, wo Edmond Albius, ein 12-jähriger Junge, auf La Réunion einen Weg gefunden hat, die Vanille händisch mit Holzstäbchen zu bestäuben.

Auch der Kakao hat seinen Ursprung in Zentralamerika. Er wurde schon vor ungefähr 4000 Jahren angebaut und getrunken, allerdings nicht in der Form, in der wir ihn heute kennen. Kakao war kein süßes Heißgetränk mit Milch, sondern wurde mit Wasser und Gewürzen wie Chilli, Pfeffer oder Vanille zubereitet. Diese Mischung, die die Azteken später Xocolatl nannten, heißt übersetzt „bitteres Wasser“. Dieses Kakaogetränk hatte eine belebende Wirkung und wurde deshalb Soldaten vor dem Kampf oder Reisenden gegeben und bei religiösen Zeremonien getrunken. Kakao wurde lange Zeit nur in Mittelamerika angebaut. Es war schwierig ihn außerhalb dieses Gebiets zu vermehren, da Kakaosamen nur ca. zwei Wochen lang keimfähig sind und sie deshalb nicht weit transportiert werden konnten.

Die Seltenheit des Kakao machte ihn umso wertvoller und Kakaobohnen wurden sogar als Zahlungsmittel verwendet. Heutzutage ist das natürlich ganz anders und er ist in Form von Schokolade in allen nur erdenklichen Formen und Geschmäckern überall erhältlich.

Kaffee ist das – nach Wasser – am zweithäufigsten konsumierte Getränk, denn weltweit werden täglich über 2,25 Mrd. Tassen davon getrunken. Es gibt verschiedene Versionen über die Ursprungsgeschichte des Kaffees: eine besagt, dass er in Äthiopien von einem Ziegenhirten namens Kaldi entdeckt wurde. Dieser beobachtete, dass seine Ziegen von roten Beeren aßen und danach ganz energiegeladen herumhüpften und in der Nacht nicht schliefen. Fasziniert erzählte er einem einheimischen Mönch von diesem Erlebnis. Der Mönch probierte die Kaffeebeeren selbst und war ebenfalls begeistert von dieser Frucht, da sie ihm ermöglichte, bei den nächtlichen Gebeten wachzubleiben. Er kam auf die Idee, die Früchte zu trocknen und daraus ein Getränk zu machen. und so wurde die erste Tasse Kaffee gebraut – zumindest besagt das die Legende.

Vanille, Kakao und Kaffee finden Sie auch in unseren Zubereitungen. Vanille gibt es in konventioneller und BIO-Qualität für Joghurt sowie für Schulmilch, als Dessertsorte Vanille Schokocrispies und ab heuer auch als Wintersaisonsorte Vanillekipferl. Kaffeeliebhaber kommen bei Eiskaffee mit Koffein oder koffeinfrei und bei BIO-Mocca auf ihre Kosten. Kakao- und Schoko-Zubereitung gibt es für Schulmilch und für Joghurt können wir die Zubereitung Stracciatella Schokosplits empfehlen.





1 Vanille

Die Vanille wird in Madagaskar (größtes Anbaugebiet weltweit), auf den Komoren, La Réunion und Mexiko angebaut. Das charakteristische Aroma der Vanille wird erst durch Enzyme, die durch Fermentation nach der Ernte entstehen, aktiviert. Die Vanille wächst in langen Ranken und bekommt ihre Blüten nach ungefähr drei Jahren. Sie blüht nur einen Tag lang und muss innerhalb von zwölf Stunden nach dem Öffnen der Blüte bestäubt werden. Dies wird auch heute noch per Hand mit einem dünnen Holzstäbchen gemacht. Wenn die Bestäubung erfolgreich war, entstehen nach ca. neun Monaten die Kapselfrüchte (Schoten). Sie werden grün geerntet, blanchiert und in einer Box, in feuchten Tüchern eingewickelt, fermentiert. Danach müssen sie weiter in der Sonne und im Schatten getrocknet und regelmäßig gewendet werden, bis sie ihre typische Farbe erhalten. Von der Blüte bis zum Verkauf ist es also ein langer, aufwändiger Weg, weshalb die Vanille auch so teuer ist.



2 Kakaо

Die Kakaofrüchte wachsen direkt aus dem Stamm des Kakaobaums. In der Frucht liegen bis zu fünfzig bohnenförmige Samen, die von Fruchtfleisch umgeben sind. Die Bohnen werden einige Tage lang fermentiert und währenddessen immer wieder umgeschichtet. Dabei verflüssigt sich das Fruchtfleisch und die weiß-gelben Bohnen nehmen eine braune Farbe an. Durch das anschließende Rösten und Trocknen entwickelt sich das typische Kakaoroma. Um Kakaopulver zu gewinnen, werden die Kakaobohnen zerstampft und die Kakaobutter, aus der die Kakaobohne zur Hälfte besteht, wird entzogen. Dann wird diese Masse fein vermahlen. Für die Schokoladenherstellung werden zur Kakaomasse Milchpulver, Kakaobutter und Zucker dazugegeben. Kakao gilt als Superfood, weil er sehr viele wertvolle Inhaltsstoffe enthält wie z.B. Polyphenole (wirken blutdrucksenkend), Mineralstoffe und Neurotransmitter, wie Dopamin, Serotonin und Endorphine, die das Wohlbefinden steigern und die Stimmung heben.

3 Kaffee

Die Kaffeepflanze ist ein immergrüner kleiner Baum bzw. Strauch, auf dessen Zweigen die Kaffeebeeren (auch Kaffeeäpfel genannt) wachsen. Diese werden geerntet, wenn sie ihre charakteristische rote Farbe erhalten haben. Werden sie zu früh geerntet, wenn sie noch grün sind, oder zu spät, wenn sie schon schwarz sind, würde dies das Aroma des Kaffees zu sehr beeinflussen. Im Inneren der Kaffeebeere befinden sich Fruchtfleisch und der Samen – die Kaffeebohne. Diese wird nach der Ernte durch Fermentation, Rösten und Mahlen zum fertigen Kaffee. Es gibt ungefähr 124 verschiedene Kaffeesorten, von denen Arabica und Robusta die berühmtesten und am weitesten verbreitete Sorten sind. Arabica hat ein eher feines Aroma, während Robusta etwas bitterer schmeckt. Eine sehr kuriose Kaffeesorte – und nebenbei die teuerste der Welt – ist der „Kopi Luwak“ aus Indonesien. Dort heimische Schleichkatzen fressen die Kaffeebeeren und scheiden sie wieder aus. Durch die Fermentation im Magen der Tiere erhält dieser spezielle Kaffee einen milden, erdigen Geschmack.





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 wie möglich gekühlt an uns zu übergeben bzw. zu senden. Bei akzeptierten Mängeln sind wir berechtigt, innerhalb angemessener Zeit entweder eine Ersatzlieferung vorzunehmen, die Mängel auszubessern oder dem Käufer einen angemessenen Rabatt auf den Verkaufspreis einzuräumen. Mangelhafte Ware ist sachgemäß zu behandeln und bis zur Klärung des Mangels zu lagern. Rücksendungen können nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Im Übrigen wird gegenüber Unternehmen gemäß Produkthaftungsgesetz keine Haftung übernommen.

6.) LAGERUNG UND VERARBEITUNG

Sämtliche Produkte sind fachgerecht zu lagern. Fruchtzubereitungen sind bei +10°C (+/- 5°C) zu lagern. Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtsirupe und Naturlabextrakt sind gekühlt zu lagern = Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlzellen bei einer Temperatur von 0 bis + 7°C. Fruchtzubereitungen im 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 Hygienepraxis sind unbedingt zu beachten. Für Schäden infolge unsachgemäßer Lagerung, Behandlung bzw. Verarbeitung leisten wir keinen Ersatz.

7.) VERRECHNUNG

Unsere Produkte werden in der auf der Preisliste bzw. der im Kundenmagazin angeführten Verpackungseinheit geliefert. Bei den Fruchtzubereitungen gibt es produktionsbedingt Gewichtsschwankungen, das Nettogewicht ist auf der jeweiligen Verpackungseinheit ersichtlich und wird dementsprechend verrechnet. Unsere in der jeweils

gültigen Preisliste angeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 10 bzw. 20%. Die Preise sind Euro-Preise, zahlbar lt. den derzeit gültigen Zahlungsbedingungen innerhalb von 20 Tagen netto ohne jeden Abzug.

Bei 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, uns alle unsere Mahnspesen und die für die Inanspruchnahme des Inkassobüros anfallenden Inkasso-, Erhebungs- und Rechtsanwaltskosten zu ersetzen bzw. zu tragen. Alle gewährten Rabatte, Skonti oder sonstige Vergütungen werden hinfällig. Ferner können wir weitere Lieferungen ganz oder teilweise zurückhalten oder ablehnen und die sofortige Zahlung aller Lieferungen sowie Vorauskasse verlangen. Zahlungsverzug, Zahlungsunfähigkeit und die Einleitung eines Insolvenzverfahrens machen alle unsere Forderungen sofort fällig. Eingehende Zahlungen werden zur Tilgung der jeweils ältesten Schuld verwendet. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren oder auf allfällig abgetretene Forderungen sind uns sofort mitzuteilen.

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

Stand: 01.01.2021

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, Fotolia, Franz Schöninger, Furgler, iStock, LMTZ, Mayer & Geyer GmbH, Messe Wieselburg, Shutterstock, Susanne Mostögl

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

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
© Jänner 2021 – Mayer & Geyer GmbH

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 teure Fruchtextrakt enthalten, kann aber durch andere Aromastoffe verändert werden.

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 „voller Mundgefühl“. Glucose-Fructose-Sirup ist auch unter den Namen Isoglucose und Maissirup bekannt und wird günstig und produktionsfreundlich aus Maisstärke gewonnen.

JOHANNISBROTKERNMEHL*:

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

LAB:

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

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE:

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

MESOPHILE BZW. THERMOPHILE KULTUREN:

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

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.

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.) meist im Behälterpasteur, Kurzzeiterhitzung (72-74°C, ca. 40 sec.) im Platten- oder Durchlaufpasteur. Bei der Joghurtherstellung spricht man ab 85°C von Hocherhitzung (erforderlich bei Rahm, Schlag).

PEKTIN*:

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

ROTATIONSKULTUR:

Sie hat die gleichen Eigenschaften (z.B. mild säuernd) 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. Die Rotationskultur z.B. zur YO-MIX 401 ist die YO-MIX 495.

SÄUREREGULATOREN*:

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

STABILISATOREN*:

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

WACHSMAISSTÄRKE:

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

ZUCKERARTEN BZW. -GEHALT:

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

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

DAS MAYER & GEYER TEAM



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

ANDREAS GEYER

GESCHÄFTSFÜHRER

Seinen ursprünglichen Beruf als Bauplaner hat er zu Beginn der 2000er Jahre an den Nagel gehängt. Nun leitet Andreas schon seit 15 Jahren mit viel unternehmerischem Gespür den Betrieb. Zahlen waren dort und da sein Metier und so gelang auch der Firmenneubau 2014 ausgezeichnet. In seiner Freizeit liest er sehr gerne und lebt seine Fotoleidenschaft besonders auf Reisen aus.

SILVIA GEYER

PROKURISTIN, PRODUKTBERATUNG

Als Tochter der Firmengründer war Silvia schon von Anfang an für Schriftverkehr und Rechnungswesen zuständig. Mittlerweile hat sie als Prokuristin den Überblick und hilft mit ihrem Fachwissen bei Produktberatungen weiter. Zusätzlich gibt Silvia als diplomierte Trainerin noch Fitness- und Pilateskurse und bewegt sich am liebsten mit ihren beiden Hunden in der freien Natur.

KARIN PICHLMAYER

BUCHHALTUNG, PRODUKTBERATUNG

Seit 2003 gehört Karin zum Team und ist aus dem Betrieb nicht mehr wegzudenken. Verantwortlich für die gesamte Buchhaltung, kommt ihr ihre Genauigkeit sehr zugute. Kunden schätzen ihre Fachkenntnis und Kommunikationsfähigkeit, für Beratungen hat sie immer ein offenes Ohr. Als passionierte Musikerin spielt Karin Geige im Weizer Stadtchester.

JASMIN SCHRANK

EINKAUF, VERKAUF, PRODUKTBERATUNG

Herzlichkeit und Kompetenz zeichnen Jasmin aus. Sie berät Kunden, nimmt Bestellungen entgegen und wickelt – wenn notwendig – auch Reklamationen ab. Mit vollem Engagement kümmert sie sich auch um den reibungslosen Ablauf von Ein- und Verkauf unserer Produkte. In ihrer Freizeit findet man sie auf Wanderwegen oder beim Roten Kreuz, wo sie als Sanitäterin im Einsatz ist.

THOMAS GARBER

LOGISTIK, VERSAND, LAGERVERWALTUNG

Seit Mitte 2018 im Betrieb, ist Thomas für Logistik und Versand verantwortlich. Daneben kümmert er sich noch um die Wartung des Firmengebäudes. Und wenn es im Lager zwischen Paletten und Paketen, beim Verpacken der Ware, Versandstatistiken erstellen und Wareneingang machen hektisch wird, schafft es Thomas trotzdem mit seiner ruhigen Art den Überblick zu behalten.

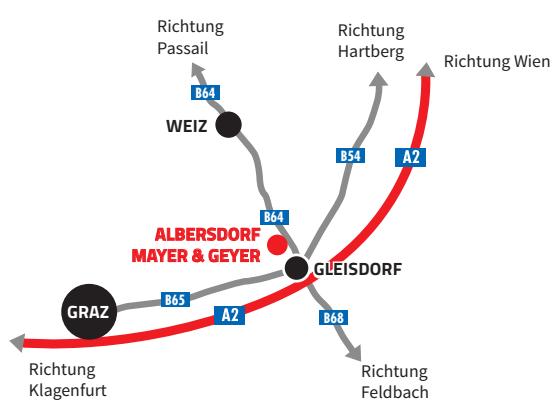
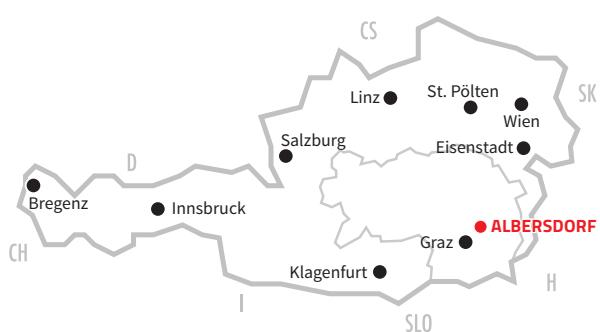
MAG. BARBARA REITBAUER

WEBSEITE, ONLINESHOP, KUNDENMAGAZIN

Mit Engagement und Freude hält Barbara unsere Webseite und den Onlineshop auf dem neuesten Stand, ist für die Datenschutzgrundverordnung im Betrieb zuständig und betreut maßgeblich das Kundenmagazin FRÜCHTCHEN, wo viele Texte von ihr geschrieben und, als ehemalige Lehrerin, auch korrigiert werden. Abseits der Arbeit liest sie gerne und probiert gern neue Sportarten aus.



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.**

