

Ausgabe 14

April 2023

Medieninhaber

—
QimiQ Handels GmbH

QIMIQ NEWS

Das sahnige Unternehmensmagazin



S. 2. Diakonie Gastro GmbH.

Als Kunde des Monats stellen wir die Diakonie de La Tour in Waiern vor. Haubenkoch Michael Triebel ist der Küchenchef.

S. 12. Convenience. Frei, aus dem Englischen, übersetzt, heißt der Begriff „Convenience-Food“ nichts anderes als „bequeme Lebensmittel“.

S. 14. Zweites Crowdfunding.

Das zweite Crowdfunding konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Mithilfe der Schwarmfinanzierung entwickeln wir QimiQ Vegan.

Kunde des Monats

Diakonie de La Tour Waiern



Diakonie Gastro GmbH

Das Krankenhaus in Waiern bei Feldkirchen in Kärnten ist eine Einrichtung der Diakonie de La Tour. Küchenchef ist Haubenkoch Michael Triebel.

Die Küche ist eine moderne Großküche, die „alle Stückerln spielt“, und ein Arbeitsplatz, an dem die Mitarbeiter gerne arbeiten. Bis zu 90 Personen arbeiten bei Volllast in der 2.100 m² großen Küche und bereiten bis zu 4.500 Essen täglich zu. Versorgt werden unter anderem 850 Kunden mit Essen auf Rädern, dazu acht Altenheime der Diakonie de La Tour, drei Altenheime der AVS, das Krankenhaus Waiern sowie Schulen und Kindergärten. Dabei wird im „Cook and Chill“-Verfahren gekocht. Das bedeutet, die Essen werden zu 90 Prozent fertig gekocht und dann schnell abgekühlt. Vor Ort können die Kunden dann das

Essen mit speziellen Geräten finalisieren. Der Vorteil: „Alle Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten und die Menschen können selbst entscheiden, wann sie essen wollen“, so Küchenleiter Michael Triebel.

Die Vitalküche, die in Waiern gekocht wird, verzichtet bewusst auf Geschmacksverstärker, Farb- und Aromastoffe. Selbstverständlich werden alle Saucen und Suppen selbst zubereitet. Zusätzlich wurde in allen Menülinien der Zuckeranteil reduziert und der Vollwertanteil erhöht.

Pro Jahr werden in der Großküche beispielsweise 650.000 Stück Kärntner Kasnudeln sowie 85.000 Laufmeter Nudelteig hergestellt. „Wir verarbeiten frische, regionale und saisonale Produkte, die unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden“, so Michael Triebel. Dazu gehören auch unsere QimiQ Produkte.

Gastronomie



Krutzler Genussgasthof und Hotel



„Der Gasthof Krutzler ist eine Bereicherung für das Südburgenland. Ein sehr familiär und herzlich geführter Betrieb mit einem sehr hohen Erholungsfaktor“, schreibt Alice Kroboth auf Tripadvisor über das 4-Sterne-Hotel Krutzler, das in vierter Generation geführt wird. Von Beginn an gehörte auch ein Kellerstöckl zum Betrieb, das saniert und mit einem Schankraum versehen wurde. Zusätzlich führen die Krutzlers einen kleinen

Nahversorger. Regionale Produkte zu verwenden, gehört einfach zur Philosophie. „Unser Fleisch kommt vom Strobl in Ollersdorf, Bauernbrot gibt es aus Inzenhof. Außerdem habe ich einen Kräutergarten und verarbeite eigenes Obst und Gemüse“, so die Chefin Ingrid Krutzler.

Unbedingt probieren sollte man die unvergleichliche QimiQ-Uhudler-Schnitte.



Hubmann in Kleinlobming

Die Hubmanns betreiben in Kleinlobming ein über die Grenzen hinaus bekanntes Gasthaus mit angeschlossener Pension. QimiQ wird in der Küche verwendet.



Seewinkel in Fuschl

Das einzigartige Vier-Sterne-Hotel Seewinkel ist der ideale Ort für Genießer und aktive, sportlich ambitionierte Gäste. In der Küche wird mit QimiQ gekocht.



Myra-Stubn in Muggendorf

Die Familie Klausner führt in der beschaulichen Ortschaft Muggendorf die allseits beliebte Myra-Stubn. Dort wird natürlich mit QimiQ gekocht.

Industrie



QimiQ entwickelt neuartige Füllungen für Eclairs

Die ursprünglich aus Frankreich kommenden Eclairs sind gefüllte Stangen aus Brandteig – in Deutschland kennt man sie auch als Liebesknochen, Hasenpfoten oder Kaffeestangen. Die Füllungen bestehen meist aus Erdbeer-, Himbeer-, Kaffee-, Schokoladen-

oder Vanillecreme. Zudem werden die Eclairs mit Fondant oder einer Glasur überzogen. Für einen Kunden, der im B2B-Bereich tätig ist, hat Hans Mandl acht verschiedene, besonders cremige Füllungen entwickelt, die alle auf unseren QimiQ Produkten aufbauen.



QimiQ Cakes für die USA

Für eine interne Foodmesse eines großen US-Retailers hat Chef Hans Mandl drei verschiedene Torten entwickelt. Diese süßen Köstlichkeiten basieren allesamt auf den QimiQ Füllungen.



Neue TK-Mini-Cakes

Von der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte bis hin zu modernen Trendtorten haben wir neue Mini-Cakes für die Hotellerie und Gastronomie entwickelt. Die süßen Köstlichkeiten bauen alle auf einer eigens dafür entwickelten QimiQ Rezeptur auf. Die Torten werden von den Händlern tiefgekühlt geliefert.

Industrie

Neue Becherdesserts für den Großhandel

Für einen Kunden, der den Großhandel in Österreich und Deutschland bedient,



hat das QimiQ Culinary Team Becherdesserts entwickelt. Diese Desserts können sowohl frisch als auch tiefgekühlt angeliefert werden.

Grillen mit der QimiQ Marinade

Für zartere und saftigere Endprodukte beim Grillen und für weniger Bratverlust, verwendet man am besten die phosphatfreie QimiQ Marinade.

Neue Convenience

Das QimiQ Culinary Team arbeitet momentan an neuen Verkostungsmustern im Bereich Convenience.



Neue Industrieküche und Labor

„Mit der Investition in die neue Industrieküche inklusive Labor bauen wir unser Kompetenzzentrum im Bereich Entwicklung von Convenience- und Semi-Convenience-Produkten weiter aus“, so Hans Mandl von QimiQ.



QimiQ bei Pekara Babić

Jakov Babić gründete 1962 in Vrboska auf der Insel Hvar die gleichnamige Bäckerei. Ende der 1980er Jahre wurde die Produktion nach Split verlegt. Damit begann der Aufstieg zur größten Bäckereikette in Dalmatien. 700 Mitarbeiter, 70 Outlets und modernste

Betriebsstätten in Split, Omiš, Dubrovnik und auf Korčula bilden das Rückgrat des Unternehmens. Bei der täglichen Arbeit und in der Produktentwicklung greift die Pekara Babić gerne auf das Know-how von QimiQ zurück.



Küchenchefs kochen mit QimiQ

Silvia Manser

Silvia Manser führt das Restaurant Truube in Gais im Appenzellerland. Ihre Küche ist mit einem Guide Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau hoch dekoriert.

Zweierlei vom Lostallo-Lachs, Sauerrahm, eingelegter Rettich, Buttermilch und Kräuteröl

Zutaten Lostallo-Lachs:

- 250 g Frischlachsfilet
- Aktivkohlepulver
- 150 g geräuchertes Lachsfilet
- Zwiebeln
- Kren
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Frischlachsfilet in Streifen (ca. 1,5 bis 2 cm) schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kohlepulver einzeln leicht einreiben. Die Streifen aufeinandersetzen und in Klarsichtfolie einwickeln, bis die Rolle etwa 6 cm Durchmesser hat. Kurz anfrieren lassen, damit es mit der

Aufschnittmaschine gut geschnitten werden kann. Vom geräucherten Lachsfilet kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Kren und den gehackten Zwiebeln mischen und abschmecken.

Zutaten Sauerrahmfüllung:

- 125 g QimiQ
- 125 g Sauerrahm
- etwas Zitronensaft und Zesten
- Salz, Pfeffer
- 1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

QimiQ mit dem Sauerrahm aufmixen, die aufgelöste Gelatine unterziehen, mit den

HoReCa

Silvia Manser | Restaurant Truube Gais | Appenzellerland

Sie ist eine der wenigen Spitzenköchinnen in der Schweiz: Silvia Manser (48) aus Gais im Kanton Appenzell Ausserrhoden. Ihr Restaurant Truube wurde 2015 mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet. Heuer erhielt

sie 17 Punkte bei Gault&Millau und wurde zudem 2019 vom Falstaff zur Wirtin des Jahres gekürt. Für die Schweizer Tageszeitung „Blick“ hat sie das Weihnachtsmenü 2022 rezeptiert, bei dem auch QimiQ zum Einsatz kam.



restlichen Zutaten mischen, nach Bedarf abschmecken und in eine Form einfüllen, in der mindestens eine Höhe von 0,5 cm erreicht werden kann. Diese Masse kurz in den Tiefkühler stellen. Danach mit einem Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7 cm ausstechen. Das Lachstatar im gleich großen Ring wie die ausgestochene QimiQ Füllung auf einem Teller anrichten, mit der QimiQ Masse belegen und darauf das Lachsmosaik legen. Dieses mit eingelegtem Rettich, Mikrosprossen und etwas Knackigem belegen, z. B. Stangensellerie, roh mariniertem Blumenkohl usw. Den Teller mit abgeschmeckter Buttermilch und Kräuteröl angießen.





Rezept des Monats: MASCARPONE-HIMBEERDESSERT

Unter whiteandvintage.com betreibt Christine Eller aus Raggal einen zauberhaften DIY-Blog.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Mascarpone
- 250 g QimiQ Classic Vanille
- 150 ml Kokosmilch
- 400 g Himbeeren
- 70 g Staubzucker

Zubereitung:

- 1) Mascarpone zusammen mit QimiQ Classic Vanille in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.
- 2) Kokosmilch nach und nach unterrühren.
- 3) Staubzucker hinzufügen.



4) Die frisch gewaschenen Himbeeren mit einem Küchentuch trockentupfen und vorsichtig unter die Mascarpone-QimiQ-Masse rühren.

5) Das Mascarpone-Himbeerdessert in Gläser füllen. Weckgläser oder gewöhnliche Marmeladengläser

eignen sich hervorragend und schauen besonders dekorativ aus.

6) Das Dessert mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 5 Stunden kalt stellen.

7) Vor dem Servieren die Gläser mit einem hübschen Schmuckband oder mit ein wenig Bast verzieren.

8) Das Dessert mit frischen Himbeeren, Pfefferminzblättern oder essbaren Blüten garnieren, servieren und genießen!



Penny Österreich: Neue Geschäftsführung

Beim REWE-Diskonter Penny kommt es in Österreich zu einem Managementwechsel. Mike Podobrin und Kai Pataky folgen mit 1. Mai 2023 auf Mario Märzinger und Ralf Teschmit, die das Unternehmen auf eigenen Wunsch verlassen, um sich neuen Aufgaben außerhalb des REWE-Konzerns zu widmen.

Retail

Nutri-Score entzweit die Branche

„Der Nutri-Score führt die Konsumentinnen und Konsumenten in die Irre“, so lautet der Vorwurf der Kritiker.. Die Nutri-Score-Angaben beziehen sich jeweils auf 100 Gramm eines Produktes. Das führt dazu, dass eine Tiefkühlpizza einen besseren Nutri-Score als Olivenöl haben kann. Dass dieser Umstand der stolzen italienischen Lebensmittelindustrie nicht gefällt,



ist klar. Hinzu kommt, dass auch bei weiteren Lebensmittel-Heiligtümern aus Italien wie etwa Parmesan oder Parmaschinken das Nutri-Score-Ampelsystem hell- bis dunkelrot leuchtet. Nicht nur Italien stellt sich nun gegen das nicht durchdachte System, auch heimische Retailer wie Spar lehnen den Nutri-Score ab.

Billa Plus Konditorei

Die hauseigene Shop-in-Shop-Konditorei bei Billa Plus verwendet QimiQ gerne für ganz besonders cremige Füllungen. Wenn am Etikett die Sahne mit 15 % ausgezeichnet ist, dann wurde für die Cremes und Füllungen QimiQ verarbeitet.



Neuer QimiQ Onlineshop

Neben dem Relaunch der Webseite haben wir auch unseren Onlineshop technisch und optisch neu aufgestellt. Unter der Führung von Michele Haindl, wurde das Projekt gemeinsam mit den Agenturen mehrWert

und Lightcyde umgesetzt. „Damit können wir nun noch besser neue Kunden und Märkte ansprechen sowie die Servicierung bestehender Kunden optimieren“, so Michele Haindl. Eingeweiht wurde der Shop mit einer Osteraktion.

Marketing

Wie man die Zukunft im Mopro-Regal sichert.

Rudolf F. Haindl, CEO QimiQ

„Corona, Ukraine-Krieg und gesellschaftlicher Wertehandel zwingen uns, Mopro neu zu denken und Perspektiven für die Zukunft zu entwickeln.“

2014 wurde das Wort „situationselastisch“ zum Wort des Jahres gewählt. Der ehemalige Verteidigungsminister Gerhard Klug gebrauchte es im Zusammenhang mit dem möglichen Fernbleiben von Kanzler und Vizekanzler bei künftigen Pressefoyers. Situationselastisch könnte man auch die Zeit nennen, in der wir uns momentan befinden. Die Pandemie und die Ukraine-Krise haben ihre Spuren am Mopro-Markt hinterlassen. Teuerungen am Beschaffungsmarkt wie z. B. erhöhte Produktions- und Logistikkosten durch gestiegene Energiekosten, die Unterbrechung von Lieferketten und eine steigende Inflation gilt es zu bewältigen. Hinzu kommen der Transformationsdruck durch neue Technologien und ein gesellschaftlicher Wertewandel, der das Einkaufsverhalten, vor allem der zukünftigen

Generation, stark verändert und neu definiert. Keine Frage, die Branche ist in Bewegung. Die vielen großen und kleinen Flächenbrände haben aber auch etwas Gutes an sich: Sie zwingen uns, Mopro neu zu denken und Perspektiven für die Zukunft zu entwickeln.

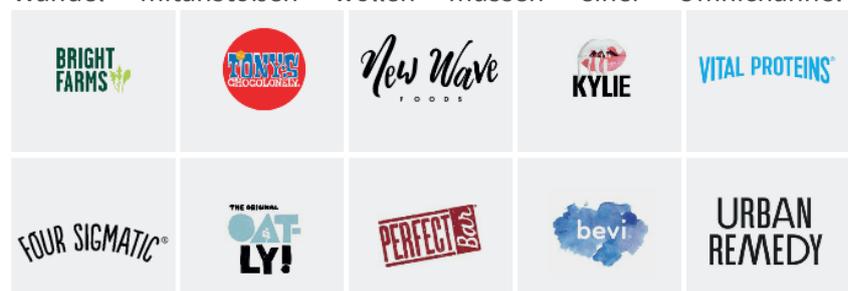
1) Marke vs. Challenger Brands

Auch wenn der Markt an alternativen Milchprodukten noch recht überschaubar ist, muss man festhalten, dass vegane Milchalternativen ein Trend sind, der gekommen ist, um zu bleiben. Unser Learning daraus war, dass wir diesen Wandel mitanstoßen wollen

und dies ebenfalls ein Teil unserer QimiQ DNA werden muss. Den Start-up-Spirit, den so viele Unternehmen in die Milchbranche hineingebracht haben, werden wir für uns nützen, um mit veganen QimiQ Produkten neue Zielgruppen anzusprechen. Gesunde Ernährung und Tierwohl spielen in der westlichen Welt eine nicht unwesentliche Rolle. Mit den veganen QimiQ Produkten werden wir deshalb zukünftig die Zielgruppe der Flexitarier bedienen.

2) Markenleistungen anpassen

Als Traditionsmarke sind wir Produktinnovationen verpflichtet. Mit den veganen QimiQ Produkten und der Tiramisucreme haben wir unsere Markenleistungen weiter angepasst. Das gilt es, entsprechend zu kommunizieren. Die Markenleistungen von QimiQ müssen einer Omnichannel-



Präsenz unterliegen, damit man vor allem die jüngere Generation auf ihrer Customer Journey besser erreicht.



3) Innovation strategisch denken

Geringe Innovationskraft führt bei vielen Unternehmen zu einer sinkenden Profitabilität. Dadurch kommen Unternehmen leichter unter Druck, wenn sich die Kundenbedürfnisse oder die Parameter auf den Beschaffungsmärkten ändern. Vor allem bei „One-Brand-Companies“ ist das nach einem gewissen Lebenszyklus häufig der Fall. Nicht umsonst besitzt das 1892 gegründete Unternehmen „The Coca-Cola Company“ ein Portfolio von mehr als 500 Marken, von denen 21 Marken jedes Jahr einen Umsatz von über einer Milliarde

US-Dollar generieren. Coca-Cola geht hier eine Zwei-Wege-Strategie: Coca-Cola entwickelt selbst neue, innovative Getränke oder kauft Innovation, durch die Übernahme von anderen Unternehmen, zu. QimiQ ist ja durch Innovation entstanden und dieser Weg wird fortgesetzt. Schnell, einfach und gelingsicher werden wir in den nächsten Jahren neue Produkte auf den Markt bringen, die einen hohen Grad an Convenience präsentieren. Eine erste Antwort darauf geben wir hier mit unserer fixfertigen QimiQ Tiramisucreme. Dafür muss man die QimiQ Tiramisucreme einfach mit einem Mixer aufschlagen und schichtweise mit den in Kaffee getränkten Löffelbiskuits in eine Form geben. Fertig ist das „Dolce“, das wir so lieben. Ebenso stehen in den Bereichen „Desserts to go“ und „Bakery-Snacks“ neue Convenience-Artikel am Start.

4) Managementziele optimieren

Coronapandemie, Ukraine-Krieg und die damit verbundenen Teuerungen sowie Engpässe in den Lieferketten, haben uns gezeigt, dass wir hier alternative

Abläufe entwickeln müssen, um in Zukunft auf derartige Anlässe besser vorbereitet sein zu können. Solche Störungen sorgen nämlich auch dafür, dass sich die Managementkapazitäten der Mitarbeiter nicht mehr nur auf das Tagesgeschäft konzentrieren, sondern auch das Krisenmanagement beinhalten.

5) Organisationsziele optimieren

Nicht nur in der Lebensmittelbranche ist der Personal- bzw. Fachkräftemangel allgegenwärtig. Wie in jeder anderen Branche auch, muss es uns gelingen, die besten Talente und Mitarbeiter an das Unternehmen zu binden. Man muss versuchen in Zukunft ein noch attraktiverer Arbeitgeber zu werden.



Was versteht man eigentlich unter Convenience in der Gastronomie?

Der Begriff „Convenience“ kommt aus dem Englischen und bedeutet nichts anderes als „Bequemlichkeit“. In Verbindung mit dem Wort „food“ heißt die freie Übersetzung „bequeme Nahrungsmittel“.



eine hohe oder sogar bessere Qualität hinsichtlich des Nährstoffgehalts. Ein klassisches Beispiel ist tiefgefrorenes Gemüse.

Kennen Sie die unterschiedlichen Convenience-Stufen in der Gastronomie? Sie werden auch Verarbeitungsstufen genannt und spielen eine wichtige Rolle bei der Planung.

Folgende Stufen werden unterschieden:

Produkte, die unter Convenience-Food eingegliedert sind, dürfen in der Anwendung auf keinen Fall ein „Faulheits-Image“ erwecken. Sie sind vielmehr der Ausdruck der Erkenntnis, dass es heutzutage in einer Küche oftmals nicht sinnvoll ist, alles von Grund auf zuzubereiten. Das kann mit dem Einsatz

von Convenience-Produkten besser, zeitsparender, günstiger, sicherer und problemloser getan werden. Convenience-Food nimmt dem Küchenpersonal einen Teil der Arbeit ab, wie z. B. waschen, kochen, würzen, konservieren etc. Zeitgemäße Verfahrenstechniken wie etwa das Schockfrieren sorgen für

Stufe 0: Rohprodukte

Dabei handelt es sich um unbehandelte Rohprodukte.

Beispiele: rohe und ungeschälte Kartoffeln, rohes und ungewaschenes Gemüse oder Tierhälften.

Bearbeitung: Putzen, Waschen, Rezeptur, Garung, Portionierung.



Stufe 1: Küchenfertig

Das sind Lebensmittel, die vor dem Garprozess noch einer küchenmäßigen Vorbereitung bedürfen.

Beispiele: geputztes Gemüse, fertig zerlegtes Fleisch, geschälte Kartoffeln.

Bearbeitung: Dimensionierung, Rezeptur, Garung, Portionierung.

Stufe 2: Garfertig

Das sind Produkte, die ohne weitere Vorbereitungsschritte zubereitet werden können, z. B. gegart, gebraten, frittiert oder gebacken.

Beispiele: Reis, Nudeln, Tiefkühl-Pommes, Aufbackbrötchen, Kuchenmischungen, Rohlinge für Gebäck, Törtchen.

Bearbeitung: Rezeptur, Garung, Portionierung.

Stufe 3: Mischfertig

Mischfertig sind Produkte, aus denen durch einfaches Hinzufügen (Mischen/Auffüllen/Würzen) anderer, ebenfalls mischfertiger Komponenten sowie durch eventuelles Regenerieren verzehrfertige Speisen hergestellt werden können.

Beispiele: Kartoffelpulver, Instantgerichte, Puddingpulver, panierte Schnitzel.

Bearbeitung: Rezeptur, evtl. Regenerierung, Portionierung.

Stufe 4: Regenerierfertig

Regenerierfertig sind Menüs oder Menükomponenten, die für die Aufbereitung durch Wärmezufuhr abrufbereit sind.

Beispiele: tiefkühlfertige Gerichte Mikrowellengerichte, TK-

Gebäck, Strudel, Dessertstücke.
Bearbeitung: „Cook and Chill“ bei Eigenproduktion, Regenerierung, Portionierung.

Stufe 5: Verzehrfertig

Verzehrfertige Produkte, die zum sofortigen Konsum geeignet sind.

Beispiele: Joghurt, Fertigsalat, Smoothies, Fruchtkonserven, portionierte Fertigdesserts wie Cremes, Mousse, Fertiggebäck, Pommes Chips, warm angelieferte Gratins, angemachter Kartoffelsalat, Wurst- und Schinkenprodukte.

Bearbeitung: Evtl. Portionierung.

Quelle: <https://gapan.swiss/>



QimiQ intern

Crowdfunding: Wir sind stolz auf unsere Anleger



Die letzte Crowdfinanzierung ermöglichte es uns, in die Entwicklung von alternativen Sahneprodukten zu investieren. Dabei werden wir die DNA von QimiQ – also einzigartige Lösungen bei der Zubereitung von Speisen, Gelingsicherheit, etc. – natürlich auch auf diese Produkte übertragen. Unsere veganen Produkte sollen jedem schmecken, nach dem Motto: „Man muss nicht vegan leben, um ein veganes QimiQ zu verwenden.“ Diese Produkte sind unsere Antwort auf die immer größer werdende Zielgruppe

derer, die sich flexitarisch, vegetarisch oder vegan ernähren. Wir möchten aber auch Zielgruppen ansprechen, die wir bisher nicht erreicht haben, etwa jene, die aus religiösen oder gesundheitlichen Gründen keine Milchprodukte zu sich nehmen können. An dieser Stelle möchten wir uns auch bei allen Anlegern für die tolle Unterstützung in den letzten zwei Jahren bedanken. Sie ermöglichten es uns, in den Ausbau des Unternehmens und in die Entwicklung neuer Produkte zu investieren.

voestalpine setzt auf QimiQ Produkte



Caseli, der Catering-Profi der voestalpine, schwört auf die Produkte von QimiQ

Caseli verköstigt täglich 10.000 Beschäftigte in den Betrieben, dazu kommen noch bis zu 15 Caterings am Tag. Ursprünglich war Caseli die Betriebs- und Gästeküche der voestalpine mit 13 Speisesälen und dem Gästehaus des Konzerns. Seit 2002 ist es eine eigenständige Gesellschaft. Seit 2010 unter dem

Namen Caseli aktiv, hat sich der größte private Küchenbetrieb im Großraum Linz zu einem Fixpunkt unter den Caterern entwickelt. Zwei Drittel des Umsatzes werden außerhalb der voestalpine-Betriebe erzielt. QimiQ ist stolz darauf, einen so großartigen Kunden beliefern zu dürfen.



Lenzing AG

Die Lenzing AG ist ein global agierendes Unternehmen, das aus dem Rohstoff Holz Fasern herstellt. Die Köche der Betriebsküche waren zu Gast bei einem unserer Workshops.



LFS Tamsweg

Martin Griesbeck zeigte den Schülerinnen und Schülern der landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg, was man mit QimiQ so alles im Handumdrehen zubereiten kann.



Grossauer Graz

Der Grazer Gastro-Clan Grossauer hat in den letzten Jahren ein kulinarisches Imperium aufgebaut. In mehr als zehn Betrieben bewirte er seine Gäste. QimiQ ist mit dabei.

Kroatien:**Gourmetmesse in Split**

Felix Nemeč hat QimiQ auf der Grand Gourmet in Split perfekt in Szene gesetzt.



International

**QimiQ Australien:
Produktion vor Ort startet**

Nach intensiven Bemühungen werden wir QimiQ Australien starten und vor Ort produzieren. Dazu konnte das renommierte Milchverarbeitungsunternehmen Dutch Mill gewonnen werden. Ab Q2/2023 wird QimiQ im Nordwesten Tasmaniens produziert.

**Rumänien**

Ein Lebensmittelunternehmer aus Bukarest hat starkes Interesse daran, unsere Produkte in Rumänien zu vertreiben. Erste Gespräche dazu fanden im März dieses Jahres statt. In Rumänien werden im Bereich Lebensmittel jährlich knapp 40 Milliarden Euro umgesetzt. Der Bereich Milch- und Molkereiprodukte, zu dem auch Eier zählen, besitzt ein Marktvolumen von ca. 5,7 Milliarden Euro.

**Taiwan: Airline-Caterer arbeitet mit QimiQ
Marinade und QimiQ Classic**

Ein großer Airline-Caterer in Taiwan setzt auf die Qualität von QimiQ, der unsere QimiQ Marinade bei seinen Fisch- und Hühnermenüs verwendet. Dadurch optimiert er die Fleischqualität, verhindert das

Austrocknen an der Oberfläche und schafft zartere und saftigere Endprodukte. Ebenso ist ein problemloses Wiedererwärmen der Menüs in der Flugzeugküche möglich. Im Programm hat er zudem unser QimiQ Classic.

Fronius International GmbH

Fronius International GmbH ist ein österreichisches Unternehmen mit Sitz in Oberösterreich und weltweit in den Bereichen Schweißtechnik, Photovoltaik und Batterieladetechnik tätig.

In den Betriebsrestaurants in Pettenbach, Wels, Thalheim und Sattledt werden täglich über 1.150 Hauptgerichte zubereitet, rund 850 Gebäckstücke verbraucht und rund 450 Suppen gelöffelt. Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit, Innovation und Kreativität werden dabei großgeschrieben. „Die Herausforderung besteht darin, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu fairen Preisen zu bekommen, um daraus gesunde und abwechslungsreiche Gerichte zu kreieren“, so Thomas Weinberger, Leiter der Betriebsgastronomie. QimiQ ist dabei fixer Bestandteil bei den Zutaten.



Restaurant Raabtalhof

Bereits in vierter Generation wird der Betrieb in Fladnitz im Raabtal von der Familie Wagenhofer geführt. Kulinarisch setzt der Küchenchef auf unser QimiQ Whip Vanille.

Pillepalle

Man kann vieles überschlagen, nur QimiQ nicht.



Rösslwirt in Obdach

Der Rösslwirt in Obdach wird von der Familie Grillitsch geführt. In der Küche kommen unsere QimiQ Produkte zum Einsatz.

Künstliche Intelligenz: QimiQ goes ChatGPT

Wenn man bei ChatGPT die Frage „Was ist QimiQ?“ eingibt, bekommt man folgende Antwort: *QimiQ ist eine Marke für ein österreichisches Dessertprodukt, das auf Basis von Sahne und*

Magermilch hergestellt wird. Es handelt sich um eine Art Sahne-Basis, die vielseitig einsetzbar ist und sowohl für süße als auch herzhaftere Gerichte verwendet werden kann. QimiQ wird oft als Alternative zu



Riseday River Cruise

Die slowakische Reederei Riseday River Cruise fährt mit ihren Flusskreuzfahrtschiffen Albertina, Princess Isabella, Princess Sisi und Princess Katharina von Passau bis ins rumänische Donaudelta. QimiQ ist als fixer Bestandteil der Küche mit an Bord.

breaking

Hotel-Restaurant Grimmingblick

In Zentrumsnähe von Bad Mitterndorf, inmitten des steirischen Salzkammergutes, steht das Hotel-Restaurant Grimmingblick. Ob Saiblingsfilet mit Kürbisgemüse oder ein feines Ragout aus der Hirschkeule mit Rotkraut, gekocht wird vorwiegend mit regionalen Produkten. In der Küche Verwendung findet natürlich auch QimiQ.

oh là là



Schlagsahne verwendet, da es weniger Fett und Kalorien enthält, aber dennoch eine cremige Textur und einen milden Geschmack bietet. Es ist auch bekannt für seine Stabilität und kann daher in

vielen verschiedenen Rezepten eingesetzt werden, von Desserts bis hin zu Saucen und Suppen.“ Was die künstliche Intelligenz über QimiQ sagt, kommt schon nah an die Wirklichkeit heran.

QimiQ in Kurzform

„Osteraktion“. **Unsere Social-Media-Abteilung** hat sich für Ostern wieder eine tolle Online-Aktion ausgedacht. Zudem hat es für alle Kunden einen 10-Prozent-Rabattgutschein auf unsere Produkte im Onlineshop.

„Fliegenbinden“. **Unser Johann „Hans“ Mandl** ist ein Köhner in dieser Disziplin. Mit seinen selbst gemachten Ködern wird Fliegenfischen zum Kinderspiel. Dem Hobby des Angelns frönt auch unser **Mirek Jakubiec**.

Dies & Das

**FRAUEN
POWER**

Dominique Crenn

ist eine der besten Köchinnen weltweit. Ihr gehört das Atelier Crenn in San Francisco. Das Restaurant wurde vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet.

Sonya Egger-Trafoier

wurde vom Guide Michelin zur besten Sommelière Italiens gekürt. Wer ihre Weinkompetenz erleben möchte, muss beim Kuppelrain in Kastelbell einkehren.



Christine Temmel führt in Kitzack im Sausal zusammen mit ihrem Mann das bekannte Weingut Felberjörgl. In der Buschenschank wird vorwiegend QimiQ Classic verwendet.



Traude Gutjahr vom gleichnamigen Weingut in Kitzack in Sausal ist weit über die Region hinaus für ihre Mehlspeisen bekannt. QimiQ darf dabei in der Küche nicht fehlen.



Barbara Kerschbaumer ist eine Vorzeigehotelierin und führt zusammen mit ihrem Mann das bekannte Hotel Restaurant Kerschbaumer in Russbach. QimiQ wird gerne in der Küche verwendet.



Frauenpower beim Fuhrgassl-Huber

Der Fuhrgassl-Huber ist eine weltbekannte Institution in Wien. Hinter der gesamten ARGE Fuhrgassl-Huber stehen starke Frauen. So führt Theresa Huber den Heurigen „Fuhrgassl-Huber“, Michaela Huber das Restaurant „s’Pfiff“, Elisabeth Huber den Heurigen „Sissi Huber“, Gerti Huber den Heurigen „10er Marie“ und Renate Kronberger Huber das Landhaus „Fuhrgassl-Huber“.



Mesnersölde im Innviertel

In Utzenaich im Bezirk Ried steht das Wirtshaus Mesnersölde. Wirt und Küchenmeister Robert Hatzmann kocht in seinem Betrieb eine bodenständige Hausmannskost auf höchstem Niveau. Viele Gäste reisen extra aus dem 85 Kilometer entfernten Linz an, um sich von Hatzmann kulinarisch verwöhnen zu lassen. Das Sahneprodukt QimiQ ist Bestandteil seiner Küche.

Landgasthof Klausner

In der Nationalparkgemeinde Molln steht der Landgasthof Klausner. Dort gibt es das beste Schnitzel weit und breit. QimiQ steht bei den Klausners in der Küche.

Jagersimmerl in Grünau

Der Jagersimmerl ist ein Kleinod und steht in Grünau im Almtal. Man sollte unbedingt die Fische aus der hauseigenen Fischzucht probieren. QimiQ wird in der Küche verarbeitet.

Die letzte Seite

Cōmodo Bad Gastein

Wer im Gasteinertal Design und Wohnkultur sucht, muss in „The Cōmodo“ absteigen. Der Berliner Max Jensen kocht hier nach dem Motto: „Farm-to-Table“.



Beschte Essen: „Brettljausn“

Der Süddeutsche sagt Brotzeit dazu, der Südtiroler Marende und der Österreicher Brettljause. Eine typische Brettljause besteht aus Aufschnitt (z. B. Speck, Schinken, Geselchtes, Lendbrat, Schweinsbraten, Schweinebauch), Trocken- und Selchwursteln, diversen Käsesorten, Aufstrichen (Verhackert, Leberstreichwurst,

Grammelfett, Bratlfett, Kürbikernaufstrich), gekochten Eiern und rohem Gemüse (Gurken, Tomaten, Paprika). Die Brettljause wird mit Butter, Kren, Senf und Schwarzbrot auf einem Holzbrett serviert. Der Tiroler gibt auch noch gerne ein Stamperl Schnaps aufs Gedeck. Dazu trinkt man, je nach Region, Rotwein, Weißwein, Sturm, Most, Apfelsaft oder Bier.

Ja gut, die Italiener und Spanier haben auch ihre Brettljause. Nur heißen sie dort Antipasti und Tapas. Antipasti kann halt keiner besser machen als „Giovanni e Susanna“ in der Osteria „Vaffanculo“. Warum jeder dahergelaufene Österreicher den italienischen Wirt in seinem Urlaubsort gleich beim Vornamen nennt, wird ein ewiges Rätsel

bleiben. Aus gesicherter Quelle wissen wir aber: die Italiener glauben, dass wir alle einen Poscher haben.

Den selben Schmah wenden die Österreicher übrigens auch in Spanien an, wenn es darum geht, in Tapas-Bars herumzulungern und einen auf Einheimischen zu machen. Bitte nicht falsch verstehen, wir lieben Tapas. Die besten haben wir in Barcelona gegessen.

Aber warum man in Österreich eine moderne Interpretation der Brettljause „Alpentapas“ oder „Mühlviertler Antipastiteller“ nennen muss, hat sich für uns noch nicht erschlossen.

Weil: Mia san Brettljausn!