

Von der Goldmedaille ...

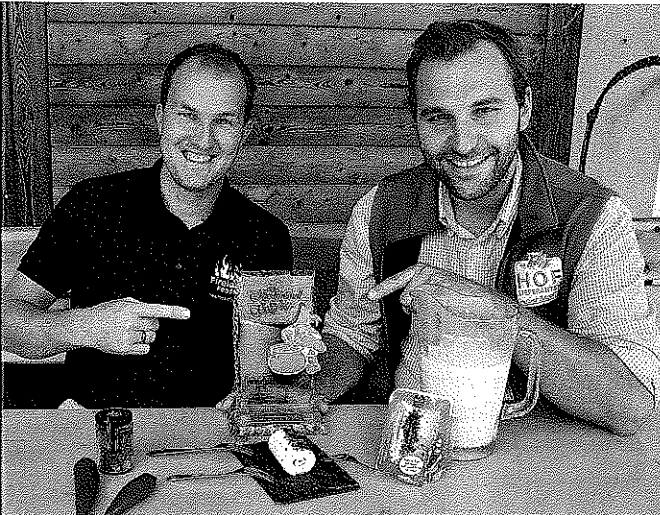
Man nehme Chili, Marille und Frischkäse, mehrere kreative Unternehmer, die saisonale Produkte mit höchster Qualität produzieren und das Ziel haben, einen Käse, mit völlig neuer Geschmacksrichtung zu kreieren. Entstanden ist dabei ein Produkt mit einer wahren „Geschmacksexplosion“ am Gaumen, das so ganz nebenbei noch unter 600 MitbewerberInnen das Kasermändl in Gold 2017, Kategorie Innovationen, gewonnen hat.

mit ihrer Ziegen-Marille-Chiliroulade die Auszeichnung in Gold erhielt. Bertl weiter: „Als Draufgabe wurde unser Produkt als Sieger in der Kategorie Innovationen ausgezeichnet.“

Schon viele Goldmedaillen ...

Für die Wilhelmsbuger Hoflieferanten nicht der erste Erfolg, immerhin konnten bereits über 80 Goldmedaillen und sieben Gesamtsiege mit der Auszeichnung Kasermändl gewonnen werden. Auch Richard Fohringer, der mit Firelands schon über 40 Medaillen gewonnen hat, ein ganz besonderer Erfolg: „Soweit uns bekannt ist, gab es bisher noch keinen Chili-Käse aus österreichischen Produkten und dann gleich zu gewinnen, ist besonders schön.“ Die ausgezeichnete Roulade hat in der 12teiligen Chili-Schärfeskala die Stufe drei erreicht. Fohringer dazu: „Das ist eine leichte Schärfe, die im Gaumen vom Käse in einem schönen Abgang neutralisiert wird, das erzeugt, ...

Weiter auf Seite 14



„Das Kasermändl wird im Zuge der Wieselburger Messe vergeben“, erzählt Johannes Bertl von den Wilhelmsburer Hoflieferanten, der mit Richard Fohringer von Fireland Foods Chiliwelt und Franz Reisinger, Obst- & Fruchtsafterzeugung,

Richard Fohringer und Johannes Bertl sind hauptverantwortlich für die Ziegen-Marille-Chiliroulade, weitere Ideen sind bereits in Vorbereitung.

Bis zu
€ 3.066,-
sparen!

ÖKO GUT, ALLES GUT!



SUZUKI

Way of Life!










- Modernste Motoren
- Innovative Hybrid-Technologie
- Bis zu 5 Jahre Garantie
- Umstiegsprämie bis zu € 2.000,-
- Zinsfreie 1/3 Finanzierung** oder
- € 500,- Finanzierungsbonus***

Jetzt auf eines der umweltfreundlichen Suzuki Modelle umsteigen und von cleveren Vorteilen profitieren!

*Am Beispiel VITARA 1.6 DDIS ALLGRIP TCSS „flash“: Gesamtpreis ergibt sich aus € 2.000,- Umstiegsprämie und € 1.066,80 Zinsersparnis bei 1/3 Finanzierung. **Zinsfreie 1/3 Finanzierung am Beispiel VITARA 1.6 DDIS ALLGRIP TCSS „flash“: unverb. empf. Richtpreis inkl. aller Abgaben, Verkaufspreis € 31.490,- abzüglich Umstiegsprämie ab 01.09.2017 € 29.490,-; Sollzinssatz 0 % p.a.; Effektivzinssatz 0 % p.a.; Erhebungsgebühr € 0,-; Bearbeitungsgebühr € 0,-; Anzahlung € 9.829,02; Laufzeit 24 Monate, jährliche Rate € 9.830,45; Gesamtkreditbetrag € 19.660,98; zu zahlender Gesamtbetrag € 29.490,-. ***€ 500,- Finanzierungsbonus bei Leasing- und Kreditfinanzierung. Die Abwicklung der Finanzierungsmöglichkeiten erfolgt über die Santander Consumer Bank GmbH. Benötigliche Bonitätskriterien vorausgesetzt. Gesamtangebot gültig für Neu- und Vorführfahrzeuge bis 15.11.2017. Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Symbolfotos. Mehr Informationen auf www.suzuki.at oder bei Ihrem Suzuki Händler.





centro
automobile

3100 St.Pölten, Porschestra. 33
T: 02742/88 11 91 - office3100@centro.at
www.centro.at

... beim „Käsermandl“ zum

... gemeinsam mit der Marille, den einzigartigen Geschmack“. Angespornt von dem Erfolg planen die innovativen Unternehmer bereits die nächste Geschmacksrevolution. Sie wollen den schärfsten Käse der Welt kreieren. Fohringer dazu: „Bis jetzt gibt es am Markt Käse mit der Stufe 5, unser Ziel ist es, einen Chilikäse mit 2.000.000 Scoville, das entspricht der höchsten Stärfestufe 12, auf den Markt zu bringen.“



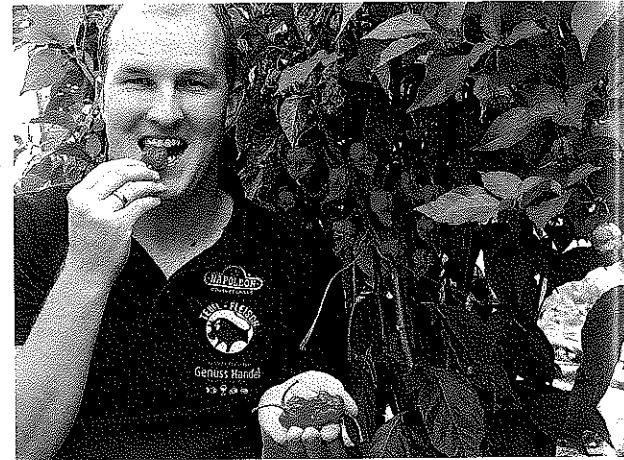
Käse mit 2.000.000 Scoville geplant

Kennengelernt haben sich die beiden Unternehmer, die nur 12 Kilometer Luft-

linie entfernt ihre Firmen haben, vor über drei Jahren bei einem Innovationsworkshop. Schon damals wurde belanglos über diverse Kreationen geplaudert, doch wieder daheim riss der Kontakt ab. Bis im vorigen Jahr, bei einer Veranstaltung von „So schmeckt NÖ“ in Baden Richard Fohringer Bertls Schwester traf und sich wieder an die Fantasien von damals erinnerte. „Ich habe ihn daraufhin kontaktiert“, so Fohringer „und dann hat sich alles ganz schnell entwickelt. Schnell war klar, wir wollen einen neuen Käse mit unseren Produkten kreieren.“

Monatelange Entwicklung

Im ersten Schritt hat Fohringer dann



Richard Fohringer hat sich mit den Produkten seiner „Fireland Foods Chiliwelt“ weltweit bereits über 40 Goldmedaillen errungen.

aus mehreren Sorten den idealen Chili für den Käse ausgesucht und den Hoflieferanten zur Verfügung gestellt. Für Johannes Bertl war von Anfang an klar, es muss ein Frischkäse sein, weil dieser säuerlicher ist und damit besser zur

Junge JOURNALISTEN

Mein eigenes Unternehmen aufbauen

Nachdem ich heuer nach 5 Jahren Tourismusschule im Wifi in St.Pölten im Juni die Matura geschafft habe, war es für mich klar, dass ich kein Studium machen möchte, sondern mich in der Arbeitswelt beweisen will. Durch meine Ausbildung als jüngster zertifizierter Barkeeper und Showbarkeeper war es mein Wunsch, in diesem Bereich zu arbeiten. Durch Zufall entdeckten mein Vater und ich eine Möglichkeit, mit einer Cocktailmaschine zum Mieten für diverse Veranstaltungen und Feste, ein völlig neues Konzept nach Österreich zu exportieren. Als großer Vorteil entpuppte sich die Selbstständigkeit meines Vaters, und so konnte ich bereits kurz nach der Maturareise mit dem Geschäftszweig „Drink Cocktails“, bei dem ich mich hauptverantwortlich um alles kümmern muss, durchstarten. Schnell habe ich gemerkt, dass in der Früh aufstehen, ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg ist. Man kann seinen Tag ordentlich organisieren und die Computerarbeiten erledigen, ehe man zum

Telefon greift und Leuten das Konzept näherbringt bzw. versucht, Kunden zu akquirieren und Termine zu bekommen. Arbeitsabläufe, die man sich als Schüler nicht wirklich vorstellen kann, die aber notwendig sind, um ein eigenes Unternehmen aufzubauen. Was man in der Schule gelernt hat, ist gut und hilfreich, doch viele Abläufe im Arbeitsleben kommen dann doch ganz anders. So sagte bereits Johann Wolfgang von Goethe in Faust: „Grau, teurer Freund, ist alle Theorie, und grün des Lebens goldener Baum“. Ich hoffe, dass meine Bemühungen von Erfolg gekrönt sind und wir mit unserem Unternehmen bald expandieren können. Dann könnten wir uns eine Mitarbeiterin leisten, die uns beim extrem großen organisatorischen Aufwand unterstützen könnte und vielleicht komme ich dann wieder mehr dazu, meine Leidenschaft, das Barkeepen zu forcieren.

Mein Name ist Florian Winter und ich bin 19 Jahre alt.

Ich habe heuer im Juni erfolgreich in der Tourismusschule im Wifi St.Pölten maturiert.

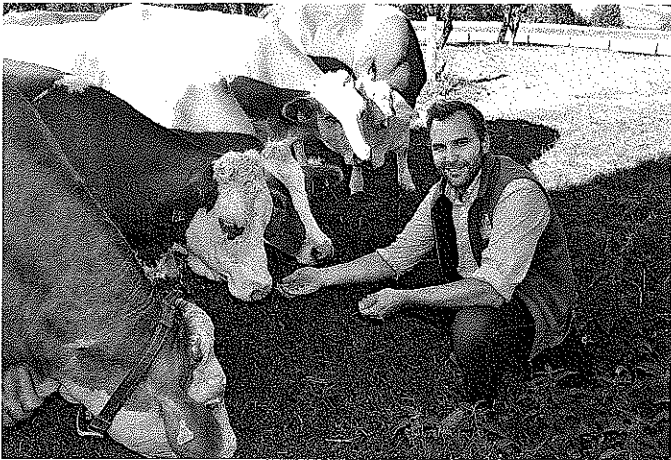
Nach meiner schulischen Laufbahn hat es mich, dank meines Vaters, in die Selbstständigkeit mit „Drink Cocktails“ gezogen.

In meiner Freizeit treffe ich mich gerne auf eine gutes 1/8terl mit meinen Freunden, genieße die Natur im Mostviertel und gehe meiner Leidenschaft, dem Showbarkeepen nach.



Hast du auch etwas zu sagen und schreibst du gerne Texte, dann schicke einen Text mit Foto an office@warumsuchen.at. Der ausgewählte Text wird in der nächsten Ausgabe abgedruckt und mit einem Gutschein über € 25,- belohnt.

härtesten Käse der Welt ...



Johannes Bertl, mit den Hoflieferanten, setzen mit ihren Produkten vor allem auf Nachhaltigkeit und Wertschöpfung aus der Region.

Schärfe passt. „Bei den verschiedenen Proben hat uns noch das Tüpfelchen auf dem i gefehlt“, erzählt Johannes Bertl „und so sind wir auf die Idee gekommen, das Ganze mit der dritten Geschmacksrichtung Marille zu erweitern. Bereits nach den ersten Versuchen war klar, dass ist eine wahre Geschmacksexplosion im Gaumen und nach drei Monate und viele Proben haben wir das Endprodukt gehabt.“

Test verlief absolut erfolgreich

Doch bevor die Käse-Marille-Chiliroulade endgültig auf den Markt kam, wurde sie im hauseigenen Käseladen und auf einem Wiener Markt höchst erfolgreich getestet. Der Käse, der nur saisonal verfügbar ist, kann noch bis Mitte November im Hofladen, 3150 Wilhelmsbug, Pömmern 4, bei den Merkur-Märkten oder in Krems beim Kastner erworben werden.

Wilhelmsburger Hoflieferanten:

Zusammenschluss von 6 bäuerlichen Betrieben, die die Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region behalten wollen und nur Produkte mit höchster Qualität erzeugen. Der Betrieb umfasst mittlerweile 20 MitarbeiterInnen und beinhaltet auch einen Erlebnis- und Genussbauernhof mit dem ersten 5 Sterne Kuhhotel. Der Hofladen mit zahlreichen Produkten hat Mo-Do von 8-13 Uhr und freitags von 7-19 Uhr geöffnet.

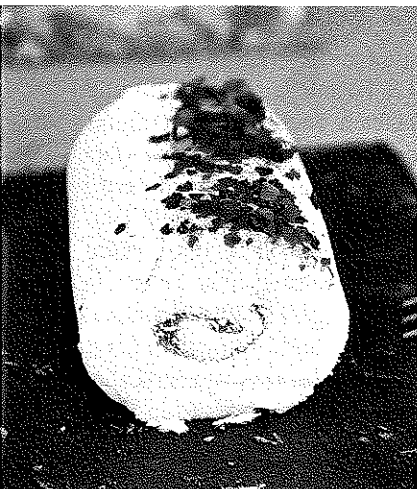
Wilhelmsburger Hoflieferanten
Pömmern 4, 3150 Wilhelmsburg
www.hoflieferanten.at
Tel.: 02746/76300

Beide Betriebe können bei Interesse gerne besichtigt werden!

Fireland Foods „Chiliwelt“:

Seit 2012 holte Richard Fohringers Unternehmen weltweit über 40 Medaillen. Der gebürtige Kastner produziert derzeit mit 14 MitarbeiterInnen ca. 600.000 Flaschen in allen Stärken, Tendenz stark steigend. In seinem neuen Areal in St. Pölten werden bis Ende Oktober auch Führungen durch die Schaugärten angeboten. Die beiden heuer angeschaffenen Trockenanlagen, mit revolutionärer Entfeuchter-Technik garantieren noch besseren, unverfälschten Geschmack und schönere Farben.

Fireland Foods „Chiliwelt“
Teslastraße 10, 3100 St. Pölten
www.firelandfoods.at
Tel.: 02742/40600



Mit der Ziegen-Marille-Chiliroulade konnte nicht nur die Goldmedaille erzielt werden, sondern sie wurde auch als Gesamtsieger mit dem „Kasermandl“ ausgezeichnet.

#fiestamoments
fiestamoments.at

DER NEUE FORD FIESTA
Feel. Every Fiesta. Moment.

5 JAHRE GARANTIE

JEZT AB
€10.990,-¹⁾
BEI LEASING

Verb. komb. 3,2 - 5,2/100km, CO2 82-118g/km
Symbolfoto! 12-Jahresgarantie beschränkt auf 100.000km
1) Abholpreis inkl. MwSt & Ust bei Leasing über Ford Bank. Fixzinsatz: 4,5%. Freibleibende Angebote.

FordStore
BLUM

Ratzersdorfer Hauptstraße 142
3100 St. Pölten
Tel.: 02742/77578
ford@blum.co.at

www.blum.co.at
Blum Krems
Gewerbeparkstraße 13
3500 Krems