



© Friedl & Partner

Herausgeberin Sonja G. Wasner begleitet Branchenkenner und berichtet:

Ein Tag mit Biogast Geschäftsführer Horst Moser

Nach dem Firmen-Motto: „Gemeinsam genussvoll handeln“ habe ich Biogast Geschäftsführer Horst Moser einen ganzen Tag lang begleiten dürfen. Was ich dabei erleben durfte können Sie hier sehen und lesen. Ein vielschichtiger Tag mit den unterschiedlichsten Aufgabenstellungen und spannenden Themen war das Resultat.

Vorab ein kleiner Exkurs zur Firmenphilosophie: Gemeinsam genussvoll handeln – nach diesem Motto arbeitet der Biogast-Großhändler seit der Gründung von Biogast im Jahr 1999. Heute steht das Unternehmen für ein hochwertiges und umfassendes Bio-Vollsortiment. Mit seiner anerkannten Kompetenz ist er Spezialist und Pionier für kontrolliert biologische Lebensmittel für den Bio-Fachhandel, sowie die Gastronomie und Großverbraucher in ganz Österreich. Mit innovativen, individuellen Bio-Konzepten unterstützt er Kunden und sorgt für Nachhaltigkeit in unserer Heimat. Biogast steht für jahrelangen Know-how und Service auf höchstem Niveau.

07:30 Uhr

Wir starten den Tag mit einer Besprechung in der Zentral-Logistik

der Kastner Gruppe in Zwettl mit Josef Bauer (li) und Alexander Petrovic (re). Diskutiert werden Lagerbestände, die sofort im System abgefragt werden können und neue Ideen einer effizienten Lagerwirtschaft.

Der Brotschnaps ist selbst für die Herren eine Rarität unter den Spirituosen und es werden die Möglichkeiten des Marketings besprochen.

Die Zertifizierung von Austria Bio Garantie ist eine wichtige Säule der Biogast. Der österreichische Bio-Großhändler arbeitet intensiv mit nationalen und regionalen Produzenten zusammen. Hohe Qualität und Zuverlässigkeit sind Grundlage dieser engen Kooperation mit den Lieferanten. Einen Lieferanten in Eferding werden wir nun einen Besuch abstatten.



07:30 Im Hochregal



07:30 Im Spirituosen-Lager



07:30 Bio-Zertifizierungsgespräche



10:00 Letzte Begutachtung der frischen Ware



10:00 Physalis-Verkostung



11:45 Gemeinsames Mittagessen



12:30 Rückfahrt nach Wien

08:15 Uhr

Abfahrt nach Eferding zum Biohof Achleitner

10:00 Uhr

Nach der langen Autofahrt vom niederösterreichischen Zwettl ins Bundesland Oberösterreich nach Eferding treffen wir um 10 Uhr den Eigentümer vom Biohof Achleitner. Eine langjährige Zusammenarbeit und vertraute Gespräche sind hier deutlich spürbar. Günter Achleitner zeigt uns auf den Feldern seine Besonderheiten, wie die sehr gesunde Physalis, aber auch die große Bedeutung der Bodendiversität. Alles beginnt beim Boden beteuert Achleitner, der immer wieder betont, dass die Kompostierung am Biohof ein wichtiger Teil der Kreislaufwirtschaft bedeutet. Eigene Gemüseabfälle finden als Kompost wieder wertvollen Einsatz! Beim Rundgang

am Gemüsehof treffen wir die junge Generation und Horst Moser und Günter Achleitner werden beim Tischfußball herausgefordert. Wohl wissend, dass im Biohof Achleitner immer beste Qualität produziert wird, will Horst Moser dennoch einen Blick auf's Gemüse werfen, wie hier auf die Artischocke.

11:45 Uhr

Beim gemeinsamen Mittagessen auf der herrlichen Terrasse des Restaurants vom Biohof gehen die Diskussionen um die frischen Bioprodukte weiter und es werden zukünftige Projekte besprochen.

12:30 Uhr

Nach einem produktiven Treffen geht es für Horst Moser und mich wieder Richtung Wien in die Biogast Zentrale.



14:30 Lieferantenbesuch mit Zwettl ...



15:15 Planung der Biogast Akademie



16:05 Videocall mit Zwettl ...



17:15 E-Mails bearbeiten



17:45 Alles erledigt, bis morgen!

Fotos: © Sonja G. Wasner



16:05 ... Nachbesprechung der virtuellen Biogast Messe vor Ort

14:30 Uhr

Eintreffen in der Biogast Zentrale und Termin mit Martina Giczky und Bernhard Gager von Green Bag, die über ihre Innovation hinsichtlich Nachhaltigkeit sprechen. Natürlich mussten wir dieses Produkt vorort verkosten. Ihr Bio Fruchtsaftkonzentrat verfügt natürlich schon ein triftiges Argument bei Horst Moser dieses Produkt in sein Sortiment aufzunehmen.

15:15 Uhr

Barbara Kresta (li) präsentierte ihre Ideen und Planung für die Biogast Akademie 2021. Das Konzept wurde in enger Zusammenarbeit mit Vortragenden und Lieferanten erstellt. Da diese Seminare in den vergangenen Jahren so großen Zuspruch fanden, ist es bereits die fünfte Planung! Eine besondere Herausforderung ist natürlich das Hygiene-Konzept und die Abstandsregelungen. Assistentin Isabella Ursprunger (re) durfte natürlich bei dieser Besprechung nicht fehlen, da sie die Schnittstelle zu Horst Moser ist und ihn tatkräftig unterstützt.

16:05 Uhr

In einer Telefon-Konferenz mit den Mitarbeiterinnen von der Marketingabteilung, Ingrid Graf (unten links), Ilse Gutmann BA (oben links), Michaela Jank (oben rechts) und Stefan Isak von der Softwareentwicklung (unten rechts), aus Zwettl ging es um die Nachbesprechung der virtuellen Biogast Messe die ein großer Erfolg war. Im Anschluss daran wurde dies mit dem Projekt-Team vor Ort reflektiert und über zukünftige digitale Formate gesprochen.

17:15 Uhr

Nachdem alle Besprechungen mit den verschiedenen Projektgruppen gut erledigt waren, hieß es noch die inzwischen eingetudelten Mails des Tages abzuarbeiten. Bis Horst das erledigt hatte, konnte ich mir in aller Ruhe eine Tasse Kaffee gönnen und nach einem anstrengenden, aber doch sehr erfolgreichen Tag, war dann um 17:45 Uhr alles erledigt.

17:45 Uhr

Das war „Einer für Bio!“ mit Horst Moser. ◀ Von Sonja G. Wasner

Wussten Sie, dass ...

... Biogast, als führender österreichischer Bio-Großhändler für kontrolliert biologische Lebensmittel, ein umfassendes Bio-Vollsortiment für den Fachhandel, die Gastronomie und Großverbraucher bietet?

... alle Lieferanten strengste Qualitätskriterien erfüllen müssen und dadurch Biogast den Kunden eine höchstmögliche Produktsicherheit im gesamten Bio-Sortiment garantiert?

... Biogast mit einem reichhaltigen Sortiment von über 14.000 Artikeln keine Bio-Wünsche offen lässt?

... dieses Sortiment Frischeprodukte, wie Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Sojaprodukte etc., Tiefkühlprodukte, Trocken- und Drogerieprodukte umfasst?

... es ganz schön anstrengend ist, den Geschäftsführer von Biogast einen ganzen Tag lang zu begleiten und selbst zu sehen, wie all diese schönen Worte Authentizität erlangen?

... die Biogast Messe, als führende Bio-Plattform in Österreich ihr 10-jähriges Jubiläum feierte und aufgrund veränderter Umstände bezüglich COVID-19 heuer erstmals online stattgefunden hat?



Österreichische Käsekultur in höchster Vollendung

Der Name Schärddinger Affineur steht für die erlesensten Käsegenüsse unseres Landes. Mit einem ausgewählten Programm aus auf den Punkt gereiften Käsespezialitäten, reichen die Geschmacksnuancen von mild bis würzig – ein harmonisch abgestimmtes Sortiment an Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse.

Jedes einzelne Produkt wird mit dem Wissen perfekter Käsekultur auf den optimalen Genusshöhepunkt veredelt (affiniert). Schärddinger Affineur zeichnet sich aus durch höchsten **Qualitätsanspruch**, wertvolle **Käsekultur**, vollendete **Reife** und einzigartigem **Genuss**.

Eine besondere Spezialität ist der Affineur Weinkäse: Eine Weichkäsespezialität aus der Steiermark, mit Zweigeltgäler gereift, mit typischer, fast schwarzer Rinde mit zartem Milchschnitzmelanflug.

Geschmack:

G'schmackig – das einzigartige fruchtige und leicht säuerliche Aroma mit einem Hauch der Zweigelttraube entsteht durch die Reifung mit Zweigeltgäler.

Weinempfehlung:

Fruchtige Rotweine wie Zweigelt oder St. Laurent

Schneidetechnik:

Geschneitten wird mit einem Weichkäsemesser mit Wellenschliff und großer Lochung. Der kleine kreisrunde Laib wird im ersten Schritt halbiert. Danach wird eine Hälfte etwa in sechs gleiche Eckstücke geschnitten.