A close-up photograph of several round, golden-brown bread rolls topped with sliced almonds and dark raisins. The rolls are arranged on a wooden surface, with some nuts and raisins scattered in the foreground. The background is slightly blurred, showing more bread and a blue object.

Foods and Beverages:
Technology, Know-how and Innovation
Lebensmittel und Getränke:
Technik, Know-how und Innovation



MONTES
NATÜRLICH STILL

MONTES

MONTES

MINERALWASSER
MONTES
MAGNESIUM HALTIG
PERLENO
NATÜRLICH STILL
MONTES



Life wouldn't be the same without Austrian foods!

This country is known around the world for its culinary specialties. And it's no coincidence that, according to market and opinion research, Austrian citizens themselves associate their country with beautiful landscapes, culture and history, and also culinary delights. Natives are especially proud of substantial traditional dishes such as wiener schnitzel and "typically Austrian foods" in general, and milk, beer and sweets in particular.

Wine is especially important in this context: 81.2% of the population is convinced that Austrian wines are held in high esteem abroad as well. In other countries, Austrian foods have earned an excellent reputation, and the development of the volume of exports over the past few years has been excellent. Part of the reason for this is the country's accession to EU membership. The added value of exports, relatively low in the past, has improved considerably, as has unit value.

Growth of added value in the production of foodstuffs has been stronger than the industrial average. Examples of large Austrian companies in the agricultural and food economy are Brau Union, Agrana, Red Bull, Berglandmilch, Vivatis Holding (which includes Inzersdorfer, Landhof, Maresi, etc.), Kraft Food, Pfanner, Rauch, Manner, S. Spitz, Darbo, Wiesbauer, Schirnhofner and the meat-processing companies Großfurtner, Marcher and Radatz. There is also a large number of innovative small and medium-sized enterprises (SMEs) that repeatedly attract a great deal of attention at international markets and trade fairs such as Anuga, the world's largest trade fair for foodstuffs, which is held biannually in Cologne, Germany; the Cheese Olympics, etc. by winning awards and gold medals.

In the field of organic products, as for exports in general, Austria is considered a European champion. The meat/processed meats, grain/baked goods and milk/milk products groups have undergone the most growth of all.

Last, but not least, Austria has built a reputation for itself as a land of gastronomic stars and toques. The spectrum of quality restaurant food ranks highly, and the country can also boast of an enormous wealth of high-quality regional specialties.

Our advice: chew on these facts for a while! ■



Paul Christian Jezek
Senior editor

Nichts geht ohne AustroLebensMittel!

Für ihre kulinarischen Spezialitäten ist die Alpenrepublik weltweit bekannt. Und es ist kein Zufall, dass auch die ÖsterreicherInnen selbst ihr Land laut Markt- und Meinungsforschungen mit Landschaft, Kultur und Geschichte sowie mit kulinarischen Genüssen gleichsetzen. Ganz besonders stolz sind die ÖsterreicherInnen dabei auf deftige Hausmannskost wie z. B. das Wiener Schnitzel sowie auf „typisch österreichische Lebensmittel“ allgemein und im Speziellen z. B. auf Milch, Bier und Süßigkeiten.

Besondere Aufmerksamkeit schenkt man dem Wein: 81,2 Prozent sind überzeugt, dass die österreichischen Rebensäfte außerhalb des Landes hohes Ansehen genießen. Auch jenseits der Grenzen haben Österreichs Lebensmittel einen ausgezeichneten Ruf, und die Exporte haben sich in den vergangenen Jahren ausgezeichnet entwickelt – nicht zuletzt durch den EU-Beitritt. Auch der früher eher geringe Wertschöpfungsanteil der Exporte hat sich ebenso deutlich verbessert wie der Unit Value der österreichischen Lebensmittelausfuhren.

Die Wertschöpfung in der Lebensmittelproduktion wächst stärker als im übrigen Industriedurchschnitt. Beispiele für große und zugleich bedeutende österreichische Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sind: Brau Union, Agrana, Red Bull, Berglandmilch, die Vivatis Holding (u. a. mit Inzersdorfer, Landhof und Maresi), Kraft Food, Pfanner, Rauch, Manner, S. Spitz, Darbo, Wiesbauer, Schirnhofner sowie z. B. die Fleischbetriebe Großfurtner, Marcher und Radatz. Dazu kommt eine große Anzahl innovativer Klein- und Mittelunternehmen (KMU), die auf internationalen Marktplätzen und auf Fachmessen wie der ANUGA (weltweit größte Lebensmittelfachmesse, die alle zwei Jahre in Köln (D) stattfindet), Käseolympiaden etc. mit Auszeichnungen und (Gold-)Medaillen immer wieder für Furore sorgen.

Im Bereich von Bioprodukten gilt Österreich – wie im Export ganz allgemein – sogar als „Europameister“. Zulegen konnten hier vor allem die Produktgruppen Fleisch/Wurst, Getreide/Backwaren und Milch/Milchprodukte.

Last, but not least hat sich Österreich auch in der Gastronomie als das Land der Hauben und Sterne einen wahrlich „hochwertigen“ Namen gemacht. Die Breite der hochwertigen Gastronomie ist international beachtlich, und Österreich punktet mit einer enormen Vielfalt an hochwertigen regionalen Spezialitäten.

Unser Tipp: Lassen Sie sich diese Fakten im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen! ■

Foods and Beverages

3	EDITORIAL
6	AUSTRIAN FOODS PLEASE THE WORLD'S PALATES
10	ORGANIC FOOD FROM AUSTRIA: IT DOESN'T GET ANY BETTER!
14	EVERYBODY LOVES FOOD AND DRINK FROM AUSTRIA
22	NETWORKING AT IMPORTANT SECTOR EVENTS
25	POSITIVE FOREIGN-TRADE BALANCE A RESULT OF THE EXPORT INITIATIVE
30	MACHINERY USED IN FOOD PRODUCTION
32	AUSTRIAN COMPANIES FOR CONSULTING AND ENGINEERING
34	AUSTRIAN COMPANIES FOR MACHINES, EQUIPMENT AND ACCESSORIES
46	AUSTRIAN COMPANIES FOR FLAVOURING AND ADDITIVES
48	AUSTRIAN COMPANIES FOR FOODS AND BEVERAGES
89	LISTING
109	INDEX
114	ADDRESSES OF FOREIGN-TRADE COMMISSIONS

Published: according to § 25 Law governing Media:

Editor: Austrian Federal Economic Chamber, AUSTRIAN TRADE, A-1045 Vienna, Wiedner Hauptstraße 63, T. +43/590 900-4822, www.advantageaustria.org • Publishing house: New Business Verlag GmbH, A-1060 Vienna, Magdalenenstraße 33, T. +43/1/235 13 66-0, F. +43/1/235 13 66-999 • Concept, editorial and production: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG) • Chief co-ordinator, Marketing editor: Lorin Polak (ext. 300) • Senior editor Paul Christian Jezek (ext. 400) • Promotions editor: Gudrun Just • Graphic concept: Gerald Fröhlich, Graphic: Gabriele Gfrerer (CPG) • Co-ordinating manager: Gesa Weitzenböck (+43/1/405 46 40-763) • Cover photo: Ströck GmbH • Proofreading: Paul Zöchbauer • Print: AMG MediengmbH, A-1140 Vienna



Lebensmittel & Getränke

3	EDITORIAL
6	ÖSTERREICHISCHE LEBENSMITTEL FÜR DIE GANZE WELT
10	BIOLOGISCH: ÖSTERREICHS BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL SIND „VOM FEINSTEN“!
14	ÖSTERREICHS LEBENSMITTEL- & GETRÄNKEWIRTSCHAFT IST „EVERYBODY'S DARLING“
22	NETWORKING AN WICHTIGEN BRANCHENTREFFS
25	POSITIVE AUSSENHANDELSBILANZ ALS ERFOLG DER EXPORTINITIATIVE
31	MASCHINEN FÜR DIE LEBENSMITTELPRODUKTION
32	ÖSTERREICHISCHE FIRMEN FÜR BERATUNG UND ENGINEERING
34	ÖSTERREICHISCHE FIRMEN FÜR MASCHINEN, GERÄTE UND ZUBEHÖR
46	ÖSTERREICHISCHE FIRMEN FÜR AROMEN UND ZUSATZSTOFFE
48	ÖSTERREICHISCHE FIRMEN FÜR NAHRUNGSMITTEL UND GETRÄNKE
89	LISTING
109	INDEX
114	ADRESSEN DER AUSSENHANDELSSTELLEN

Impressum (Offenlegung nach § 25 Mediengesetz):

Herausgeber: Wirtschaftskammer Österreich, AUSSENWIRTSCHAFT ÖSTERREICH – AUSTRIAN TRADE, A-1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63, Tel.: +43/5/90 900-4822, www.advantageaustria.org • Medieneigentümer, Redaktionsadresse: New Business Verlag GmbH, A-1060 Wien, Magdalenenstraße 33, Tel.: +43/1/235 13 66-0, Fax: +43/1/235 13 66-999 • Konzept, Gestaltung und Produktion: PG The Corporate Publishing Group GmbH (CPG) • Objekt- und Anzeigenleitung: Lorin Polak (DW 300) • Chefredakteur und Texte: Paul Christian Jezek (DW 400) • Redaktion Promotions: Gudrun Just • Grafisches Konzept: Gerald Fröhlich, Grafik: Gabriele Gfrerer (CPG) • Objektmanagement: Gesa Weitzenböck, Tel.: +43/1/405 46 40-763 • Coverfoto: Ströck GmbH • Lektorat: Paul Zöchbauer • Druck: AMG MediengmbH, A-1140 Wien
Hinweis: Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt.

Austrian foods please the world's palates

Austria has got the hang of it: production of safe and high-quality food which is sustainable, environmentally friendly and ethical, and the many opportunities all along the food chain are central aspects of the country's economy.

Österreichische Lebensmittel für die ganze Welt

Österreich hat „den Bogen raus“: Die umweltschonende, nachhaltige und ethische Produktion sicherer und hochqualitativer Lebensmittel und die Vielzahl von Erwerbsmöglichkeiten entlang der Lebensmittelkette sind zentrale Elemente der österreichischen Wirtschaftslandschaft.

When Austria joined the EU in 1995, hard times were predicted for agriculture and the food economy. What actually happened was the direct opposite: Austrian food products are currently among the most important exports of all. In 1995, while total agricultural exports totalled “merely” 1.8 bn euros, imports were valued at three billion. By the year 2007, the value of exports (according to the initial statistics) quadrupled to approximately 7.2 bn euros; at the same time, imports have climbed by a comparatively puny 150% since 1995.

Since Austria became a member of the European Union over a dozen years ago, agricultural products and processed foodstuffs have enjoyed major success among EU exports, meaning they are one of the main beneficiaries of Austria's accession.

In addition, Austrian products have an excellent reputation around the world thanks to their quality and the innovative energy of domestic companies. The increase in international demand for organic and convenience products and functional food has furthered the upward trend and also reflects the importance of Austrian products.

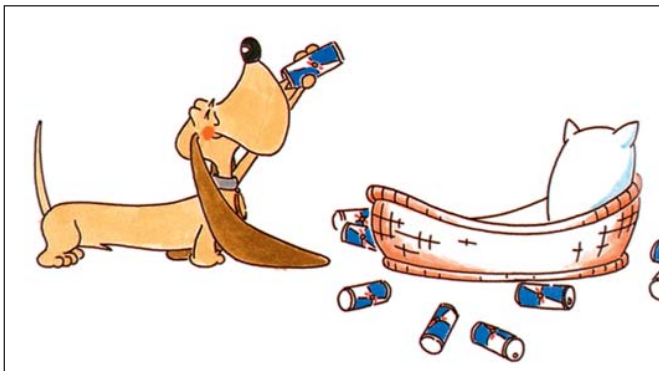
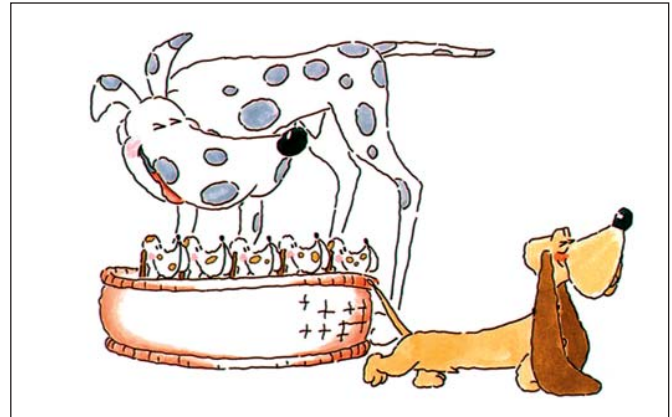
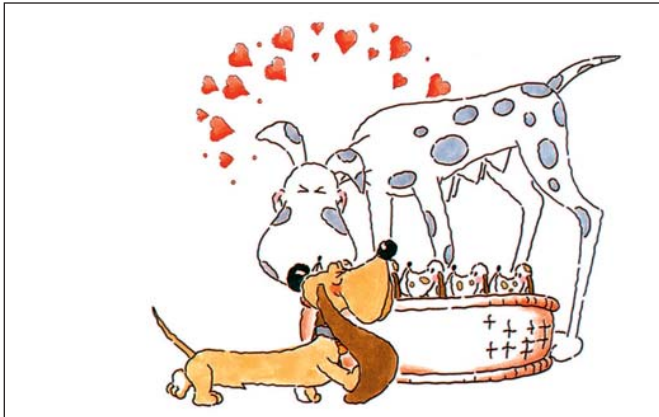
Organic products of the highest quality, healthy power snacks, “wellness” drinks, foods with added benefits for eaters' health and well-being, widely popular sweets, natural fruit preparations, beverages that not only refresh body and mind, but also cleanse, revive or even “give wings”: all

Als Österreich 1995 der EU beigetreten ist, hat man der Landwirtschaft und der Lebensmittelwirtschaft harte Zeiten vorausgesagt. Eingetreten ist das Gegenteil: Österreichs Lebensmittel zählen heute zu den Exportschlägern. Im Jahr 1995 betrug die gesamten agrarischen Exporte „erst“ 1,8 Milliarden Euro, die Importe lagen bei drei Milliarden Euro. Bis zum Jahr 2007 konnte der Exportwert (nach ersten Hochrechnungen) auf rund 7,2 Milliarden Euro vervierfacht werden; die Importe dagegen konnten seit 1995 „nur“ um rund 150 Prozent gesteigert werden.

Seit Österreichs „Einstieg“ in die Europäische Union vor mehr als einem Dutzend Jahren haben die Agrarprodukte und veredelten Lebensmittel einen Riesen-Exportserfolg in der EU erzielt und sind zu den Hauptgewinnern des EU-Beitritts Österreichs geworden.

Darüber hinaus genießen Produkte aus Österreich weltweit hohes Ansehen aufgrund ihrer Qualität und der Innovationsfreude der Unternehmen. Die verstärkte internationale Nachfrage nach Bio- und Convenience-Produkten sowie Functional Food begünstigt zusätzlich den Erfolgskurs und unterstreicht den hohen Stellenwert der österreichischen Erzeugnisse.

Bioprodukte höchster Qualität, gesunde Powersnacks, Wellnessdrinks, Lebensmittel mit Zusatznutzen für Gesundheit und Wohlbefinden, Süßigkeiten, „die man eben mag“, Fruchtzubereitungen, die „naturrein“ verführen, Getränke, die Körper und Geist nicht nur erfrischen, sondern auch



Red Bull verleiht Flüügel.

© Red Bull

A success around the world, based in Fuschl am See (Salzburg): "Red Bull gives you wings!" The Rauch company's energy drink is bottled in Nüziders (Vorarlberg).

Welterfolg mit Firmensitz in Fuschl am See (Salzburg): „Red Bull verleiht Flügel!“ Abgefüllt wird der Energy Drink bei der Firma Rauch in Nüziders (Vorarlberg).

of them illustrate the variety of Austrian foods and drinks that is available. The most important exports are beverages, in particular energy drinks and iced teas, sweets, confections and specialities made by Austria's pastry bakers, in addition to cheese and other dairy products, fresh meat and meat products, livestock, and preparations based on fruits and other foods. In addition, the number of lovers of Austrian wine and beer abroad is on the rise.

The EU's rounds of enlargement in 2004 and 2007 and the gradual integration of western-Balkan countries offer opportunities similar to those in 1995. In this case, they involve a large market with a high density of consumers who will have considerable buying power in the future. For this reason, Austria's Federal Economic Chamber (WKÖ), the Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water Management, and the Austrian Marketing Board for Agricultural Products (AMA) have launched a special export initiative for the purpose of providing companies with additional specialised information and consultation services concerning exports. The goal is increasing, quickly and sustainably, the volume of foodstuffs exported to Central and East European markets. It is a surprise that Austria has a positive trade balance for agricultural products with the 12 most recent EU member countries, as these "new neighbours" are generally considered agrarian countries. In 2007, exports to these countries passed the million-euro mark.

reinigen, beleben oder gar beflügeln: alles Beispiele für die Vielfalt an österreichischen Lebensmitteln und Getränken. Die Hauptexportgüter sind Getränke, allen voran Energy Drinks und Eistees, Süßwaren, Feinbackwaren und Spezialitäten aus der österreichischen Mehlspeisenküche sowie Käse und andere Milchprodukte, Würste, Fleisch und Fleischzubereitungen, Lebendrinder, Frucht- sowie andere Lebensmittelzubereitungen. Aber auch österreichischer Wein und österreichisches Bier finden immer mehr Liebhaber im Ausland.

Ähnliche Chancen wie 1995 ergeben sich jetzt durch die Erweiterungsrounden der EU in den Jahren 2004 und 2007 und der stufenweisen Einbindung der Länder des Westbalkans. Hier liegt ein gewaltiger Markt mit einer großen Dichte an künftig kaufkräftigen Konsumenten. Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), Lebensministerium und Agrarmarkt Austria (AMA) haben deshalb eine spezielle Export-Initiative realisiert, um den Unternehmen zusätzliche Fachinformation und Exportberatung anzubieten und damit rasch und nachhaltig die Lebensmittelexporte in die mittel- und osteuropäischen Märkte zu steigern. Erstaunlich ist weiters, dass Österreich jeweils eine positive agrarische Handelsbilanz mit den zwölf neuen EU-Mitgliedsländern hat, gelten die „neuen Nachbarn“ doch als Agrarländer. 2007 wurde beim Export in diese Länder die „Milliarden-Euro-Grenze“ überschritten.

The challenge presented by the increasing internationalisation of the foods industry is not only producing safe and ethical foods, but also informing consumers about their importance for enjoyable and responsible nutrition. The overriding goal must therefore be ensuring sustainable production of foodstuffs, from farmer to consumer, which is ready for the future. Even after the EU's enlargement, Austria's agriculture is working toward a leadership position in the area of quality and remaining the top country in Europe for organic products.

With annual turnover of approximately 55 bn euros, Austria's food economy represents about 14% of the country's GDP. This sector has grown over the past few years to the point that every sixth job nationwide now depends on production, processing and trade of and with foodstuffs. The foundation of its success is the high quality of the raw materials used, which come from environmentally friendly production, highly trained workers and professionally managed brands.

Food retailers have annual turnover of approximately 15 bn euros, which represents over 85% of total food turnover. At the same time, large chains are expanding their position as market leaders, to the disadvantage of small local shops, and discount stores are becoming increasingly important. As a result, Austria is in line with the international trend toward large structures. For 55.8% of all consumers, price is the most important factor when making a purchase, the new aspect being that stores' in-house organic lines appeal to consumers who have otherwise not yet been affected by the organic trend, and for whom price is the deciding factor. With regard to density of outlets, Austria is at the top of the list in Europe: there are 320 supermarkets and discount stores for every million Austrians (the figure is 110 in Germany).

Another important factor is tourism: on average, 23% of a typical holiday budget is spent on food and drink. The demand for Austrian specialities in tourists' home countries makes them key factors for the success of export marketing. Individual products and foods are associated with happy holidays and the specific region.

For example, the Alliance for Strong Regions (Allianz für starke Regionen), founded to accompany the Enjoyment Region Austria (Genuss Region Österreich) campaign launched by the AMA and the Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water Management in 2005, supports the demand for quality products. This union of partners from the agricultural and food economies, from production to sales, is intended to clearly underline the significance of regional production in ensuring the highest possible food standards in Austria.

The "map of culinary delights" already includes items from more than 90 regions, with entries such as Central Burgenland spelt and South Burgenland apples, Metnitz Valley game and Lavant Valley cider (Carinthia), Marchfeld asparagus and Retzer Land squash (Lower Austria), Hansbergland hops and Mühlviertel mountain herbs (Upper Austria), Salzkammergut Reinanken fish and Tennengau mountain lamb (Salzburg), Pöllau Hirschbirne pears and Weiz mountain lamb (Styria), Stanz damson plums and Wild-



In the intact environment of the mountain country around Weiz, sheep are kept in small herds on high pastures, eating fragrant grasses and herbs, and hay in the winter.

Die Herausforderung der zunehmend internationalisierten Lebensmittelwirtschaft besteht darin, nicht nur sichere und gleichzeitig ethisch vertretbare Nahrungsmittel zu produzieren, sondern dem Konsumenten auch deren Bedeutung für eine genussvolle und verantwortungsbewusste Ernährung zu vermitteln. Ziel muss es daher sein, eine zukunftsfähige und nachhaltige Lebensmittelproduktion vom Landwirt bis zum Konsumenten zu bewahren. Österreichs Landwirtschaft strebt auch nach der EU-Erweiterung die Qualitätsführerschaft an und wird das Bioland Nummer eins in Europa bleiben.

Die österreichische Lebensmittelwirtschaft steuert mit einem jährlichen Umsatz von etwa 55 Milliarden Euro rund 14 Prozent zum Bruttoinlandsprodukt bei. Der Sektor hat sich in den letzten Jahren erfolgreich weiterentwickelt, und jeder sechste Arbeitsplatz „hängt“ an der Produktion, der Verarbeitung und dem Handel von und mit Lebensmitteln. Die Erfolgsbasis der österreichischen Lebensmittelwirtschaft sind die hohe Qualität der Rohstoffe aus umweltgerechter Produktion, gut ausgebildete MitarbeiterInnen und professionell geführte Marken.

Der Lebensmitteleinzelhandel erzielt einen Jahresumsatz von rund 15 Milliarden Euro und ist damit für mehr als 85 Prozent des Lebensmittelvertriebs verantwortlich. Allerdings bauen große Ketten ihre Marktführerschaft auf Kosten der kleinen Nahversorger aus, und Diskonter gewinnen an



In der intakten Umwelt des Weizer Berglandes werden die Schafe in kleinen Herden gehalten und fressen auf hochgelegenen Weiden würzige Gräser, Kräuter und Heu.

schönau Krautingerrübe beets (Tyrol), Großwals Valley mountain cheese, Montafon Sura Kees cheese (Vorarlberg), and lastly the capital of Vienna as a whole: 17% of its total area is used for agricultural purposes, such as the growing of fruit, vegetables and grain for bread, and viniculture, and it is also home to about 900 farms.

Facts and figures:

Small farms - natural production

Small farms which employ natural production methods dominate Austria's agriculture. Of the current number of 189,600, according to the AMA, 72,200 are located in the mountains and 20,310 are organic. In spite of the concentration process, there is an average of 18.4 hectares of agricultural land per farm. While this figure is low compared to the rest of the EU, it involves a number of advantages for natural farming. The majority (approximately 60%) cover less than 20 hectares in total, while about four percent occupy more than 100.

According to the Statistics Austria's 2007 economic accounts for agriculture, agricultural factor income increased by 5.9%. Since the amount of labour deployed in the sector continued to drop during the same year (-1.2%), there was a greater increase in income per worker (+7.3%). In real terms, this means growth of 4.9%. ■

Bedeutung. Österreich folgt damit auch dem internationalen Trend zu Großstrukturen. Für 55,8 Prozent der Konsumenten bestimmt der Preis die Kaufentscheidung. Neu ist, dass eigene „Bio“-Linien auch bis dato vom Biotrend nicht erfasste, auf niedrige Preise achtende Konsumenten ansprechen. In Bezug auf die Dichte bei der Lebensmittelversorgung ist Österreich europäischer Spitzenreiter: 320 Supermärkte und Diskonter kommen auf eine Million Menschen. (In Deutschland sind es 110.)

Ein wichtiger Faktor ist auch der Fremdenverkehr: 23 Prozent ihres Urlaubsbudgets geben Touristen für Essen und Getränke aus. Ihre Nachfrage nach österreichischen Spezialitäten in den Heimatländern macht sie zu wichtigen Schlüsselfaktoren für erfolgreiches Exportmarketing. Einzelne Produkte und Speisen werden mit den Urlaubserinnerungen, mit Erholung und mit der Region assoziiert.

So tritt z.B. die „Allianz für starke Regionen“, die zur Unterstützung der Kampagne „Genuss Region Österreich“ von AMA und Lebensministerium 2005 gegründet wurde, für die Förderung von Qualitätsprodukten ein. Der Zusammenschluss von Partnern der Land- und Lebensmittelwirtschaft von der Produktion bis hin zum Verkauf soll die Bedeutung der regionalen Erzeugung für höchste Lebensmittelstandards in Österreich unterstreichen.

Österreichweit umfasst die Genuss-Landkarte bereits mehr als 90 Regionen wie z.B. „Mittelburgenland Dinkel“ und „Südburgenländischer Apfel“, „Metnitztaler Wild“ oder „Lavanttaler Apfelmast“ (Kärnten), „Marchfeld Spargel“ und „Retzer Land Kürbis“ (Niederösterreich), „Hansbergland Hopfen“ und „Mühlviertler Bergkräuter“ (Oberösterreich), „Salzkammergut Reinanken“ und „Tennengauer Berglamm“ (Salzburg), „Pöllauer Hirschbirne“ und „Weizer Berglamm“ (Steiermark), „Stanzer Zwetschke“ und „Wildschönauer Krautingerrübe“ (Tirol), „Großwalsertaler Bergkäse“ und „Montafoner Sura Kees“ (Vorarlberg) sowie die „komplette“ Bundeshauptstadt Wien, wo 17 Prozent der Landesfläche landwirtschaftlich für den Anbau von Obst, Gemüse, Wein und Brotgetreide genutzt werden und rund 900 Betriebe in der Landwirtschaft tätig sind.

Zahlen und Fakten:

Kleine Betriebe – naturnahe Produktion

In Österreich ist eine klein strukturierte, naturnahe Landwirtschaft vorherrschend. Von den derzeit 189.600 Betrieben sind laut AMA 72.200 Bergbauernbetriebe und 20.310 Biobetriebe. Trotz des Konzentrationsprozesses hat Österreich mit durchschnittlich 18,4 Hektar landwirtschaftlicher Fläche pro Betrieb im EU-Durchschnitt eine kleine Betriebsgröße, die viele Vorteile bei der naturnahen Bewirtschaftung mit sich bringt. Ein Großteil der Betriebe (rund 60 %) hat weniger als 20 ha Gesamtfläche. Rund vier Prozent der Betriebe verfügen über eine Gesamtfläche von mehr als 100 ha.

Aus der Landwirtschaftlichen Gesamtrechnung für 2007 resultierte ein Anstieg des landwirtschaftlichen Faktoreinkommens um 5,9 Prozent. Da der landwirtschaftliche Arbeitseinsatz 2007 weiter rückläufig war (-1,2 %), ergibt sich je Arbeitskraft ein höherer Einkommensanstieg (+7,3 %). Real entspricht dies einem Zuwachs um 4,9 Prozent. ■

Organic food from Austria: it doesn't get any better!

According to the most recent scientific studies, organic foods have more nutritious ingredients, organic milk reduces the risk of eczema in children, and organic strawberry extract inhibits the growth of cancer cells.

BioLogisch: Österreichs biologische Lebensmittel sind „vom Feinsten“!

Laut neuesten wissenschaftlichen Studien besitzen Biolebensmittel mehr wertgebende Inhaltsstoffe; Biomilch reduziert das Ekzeme-Risiko bei Kindern, und biologische Erdbeerextrakte hemmen Krebszellen.

Organic foods make it possible to obtain the same amount of nutrients while consuming fewer calories. Furthermore, the production of organic foods is easier on the environment and climate and good for the soil's fertility, ensures a more natural life for domesticated animals, increases the biodiversity of seed, and supports regional growth. Some results of comparative studies concerning product quality must be seen and interpreted in light of this level of progress. "It isn't enough, for example, to praise more 'healthy' fatty acids in organic milk or more antioxidants in organic fruit alone, because obtaining them by means of natural and sustainable production is the most important thing there", stated Dr. Alberta Velimirov of the Research Institute of Organic Agriculture (Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FIBL). She was discussing the enormous amount of potential in this field created by the implementation of ecologically sound methods, up to and including healthy production of foods. "The resulting benefits with regard to quality are the icing on the cake, as shown in the latest research."

Austria continues to lead Europe in the organic agriculture sector, and the popularity of organic foods among consumers is still strong. At present, there are more than 20,000 organic farms in Austria, and they work nearly 16% of all agricultural land. Bio Austria has estimated total turnover of organic products at 600 million euros, and of that figure 64% is from the retail sector.

Biolebensmittel ermöglichen eine geringere Kalorienzufuhr bei gleichen Nährstoffen. Weiters schont die biologische Lebensmittelproduktion Umwelt und Klima, fördert die Produktivität der Böden, ermöglicht Nutztieren ein artgerechtes Leben, steigert die Biodiversität des Saatgutes und begünstigt regionale Entwicklungen. Vor diesem umfassend fortschrittlichen Hintergrund müssen punktuelle Ergebnisse aus der vergleichenden Produktqualitätsforschung gesehen und interpretiert werden. „Es genügt nicht, beispielsweise den höheren Gehalt an ‚gesunden‘ Fettsäuren in der Biomilch oder mehr Antioxidantien im Biogemüse als einzelne Highlights zu propagieren, der Zusammenhang mit der artgerechten bzw. nachhaltigen Produktion ist hier ausschlaggebend“, sieht Dr. Alberta Velimirov vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FIBL) im Biolandbau ein enormes Potenzial, das sich von der Ökologisierung bis hin zur gesundheitsfördernden Lebensmittelerzeugung erstreckt. „Daraus resultierende Qualitätsvorteile sind dann noch das Tüpfelchen auf dem i, wie neueste Ergebnisse aus der Forschung zeigen.“

Im Biobereich ist Österreich weiterhin Europameister, bei den Konsumenten liegt Bio weiterhin im Trend. Derzeit gibt es in Österreich schon mehr als 20.000 Biobetriebe, die schon fast 16 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche bewirtschaften. Der Gesamtumsatz von Bioprodukten wird von Bio Austria auf 600 Millionen Euro geschätzt, davon werden 64 Prozent mit dem Lebensmitteleinzelhandel abgewickelt.



Happy chickens kept in a natural way means well-aired, protected nests to sleep in and sand they can clean themselves with.

Artgerechte Hühnerhaltung bedeutet u. a. geschützte Nester, Sand für Staubbäder und luftige, geschützte Plätzchen für die Nachruhe.

Organic food is healthy, and this view is shared by 90% of all domestic consumers of such products. They justify this belief by mentioning that organic foods are “free of chemicals” and “GM-free”. Those are the most important factors when purchases are made. This is followed by enjoyment and the knowledge that an environmentally friendly purchase is being made, at the second and third places, respectively, according to a study AMA Marketing commissioned the Marketmind market-research institute to perform.

While organic agriculture has the least impact on the environment of all types, it involves more than merely avoiding the use of chemicals and genetic technology. The basis is a holistic approach, in which high-quality food products are produced in a way that consumes the fewest possible natural resources.

Concretely, this involves the following:

Resources are used in cycles that are as closed as possible: as few materials as possible are purchased, what the farm itself produces is recycled. This applies to compost and fertiliser (manure) in particular.

No artificial fertiliser: organic farms use no fertilisers that harm the environment or consume excessive amounts of energy for the farming of grain, field crops, fruit or vegetables.

No synthetic herbicides, pesticides or fungicides: organic farmers do not spread synthetic plant protectives; all pests, diseases and weeds are held in check in a way that supports ecological balance.

Denn biologische Lebensmittel sind gesund – diese Meinung wird von 90 Prozent der heimischen Bio-KonsumentInnen vertreten. Sie begründen dies damit, dass biologische Lebensmittel „chemiefrei“ und „gentechnikfrei“ sind. Das sind die wichtigsten Faktoren für die Kaufentscheidung. An zweiter und dritter Stelle folgen das Genussargument und der umweltbewusste Einkauf. Dies geht aus einer vom Marktforschungsinstitut „Marketmind“ im Auftrag der AMA Marketing durchgeführten Studie hervor.

Die Biolandwirtschaft gilt als die umweltschonendste Form der Landbewirtschaftung. Bio ist aber mehr als der Verzicht auf Chemie oder Gentechnik.

Dahinter steckt ein ganzheitlicher Ansatz, auf dessen Basis hochwertige Lebensmittel unter Schonung der natürlichen Ressourcen erzeugt werden.

Das bedeutet konkret:

Möglichst geschlossene Kreisläufe im Biobetrieb: Betriebsmittel werden nach Möglichkeit nicht zugekauft, sondern es wird wiederverwendet, was am Hof anfällt. Das gilt besonders für Kompost und Düngemittel (Mist, Gülle).

Kein Kunstdünger: Biobetriebe verwenden beim Anbau von Getreide, Feldfrüchten, Obst und Gemüse keine umweltschädigenden und energieintensiven Kunstdünger.

Keine synthetischen Pflanzenschutzmittel: BiobäuerInnen bringen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel aus, sondern halten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter durch Förderung des ökologischen Gleichgewichts in Schach.

No excessive use of the land: careful cultivation, use of natural fertilisers and proper crop rotation ensure the soil's health and fertility.

Animals are kept in a natural way: in organic agriculture, domesticated animals live as naturally as possible. All feed must be organic, and growth hormones, antibiotics and other kinds of performance enhancers are not permitted.

Use of self-regulation mechanisms: in organic agriculture, this means reliance on regulation mechanisms and self-healing processes in intact ecosystems.

No genetic modification: genetic technology of any kind is not used.

According to Rudolf Vierbauch, head of Bio Austria, the availability of organic pork, fruit and vegetable products is at present insufficient. In the Green Report of the Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water Management, the amount of domestic land being farmed organically increased by 1,118 hectares, to approximately 361,487; in 2006, while at the same time the number of organic farms dropped by 118. In the long term, Vierbauch claimed that approximately 10,000 new farms are necessary to guarantee the highest possible domestic supply and ensure reliability for the large distributors.

In general, Austria is moving with the times, one example being that Anuga 2007 focused on "Wellfood", defined as "fresh fruit and vegetables, wholemeal products, products with low or no fat and sugar, dietetic, probiotic and organic foods". This change has been taking place for some time now: foods should taste good and be satisfying, and at the same time be good for the eater's health. Market research performed in Germany has confirmed this fact: in the past five years, the money spent by German households on Wellfood has increased by 25%, claimed a GfK study, while the market for food products overall grew by no more than five percent during the same period. Moreover, the market for convenience foods enjoyed the highest growth rates of all sectors.

The organic trend continues

At present, no less than 85% of all Austrians occasionally eat or drink organic food products, nine percent buy organic products (almost) exclusively. These figures are from a study performed by the ACNielsen marketing-research institute.

In all, organic products comprise nearly five percent of total turnover in the food sector. Austrians choose organic alternatives most often when buying baby food: 39% of turnover in this sector comes from organic products.

At more than 26%, the percentage of health foods such as breakfast cereal, muesli and oatmeal that are organic is also extremely high. Of dairy products and other fresh produce (fruit, vegetables, bread, eggs, etc.), the share is considerably lower, 6.7%. This study also showed that individual consumers' own health is the most important sales argument. In addition, Austrians, contrary to the worldwide average, are also interested in the conditions

Schonende Bodennutzung: Durch schonende Bearbeitung, Ausbringung natürlicher Dünger und ausgewogene Fruchtfolgen werden die Bodengesundheit und -fruchtbarkeit gefördert.

Artgerechte Tierhaltung: In der Biolandwirtschaft werden die Nutztiere besonders tierfreundlich gehalten. Futtermittel müssen ebenfalls biologischer Herkunft sein, Leistungsförderer oder Antibiotika sind verboten.

Nützen natürlicher Selbstregulierungsmechanismen: Bei der biologischen Landwirtschaft wird auf natürliche Regulationsmechanismen und Selbstheilungsprozesse in intakten Ökosystemen gesetzt.

Keine Gentechnik: BiobäuerInnen verzichten ausnahmslos auf den Einsatz von Gentechnik.

Laut Rudolf Vierbauch, Obmann von Bio Austria, sollte insbesondere bei Schweinefleisch, Obst und Gemüse das Angebot ausgebaut werden. Laut Grünem Bericht ist 2006 die heimische Bioanbaufläche zwar um 1.118 ha auf rund 361.487 ha gestiegen, gleichzeitig sank aber die Zahl der Biobetriebe um 118. Langfristig seien aus seiner Sicht etwa 10.000 zusätzliche Betriebe notwendig, um vor allem den großen Vermarktern Liefersicherheit und insgesamt eine möglichst hohe Inlandsversorgung garantieren zu können, sagt Vierbauch.

Generell liegt Österreich voll im Trend, setzte doch auch die ANUGA 2007 voll auf „Wellfood“ (laut Definition „frisches Obst und Gemüse, Vollkornprodukte, fett- und zuckerreduzierte/-freie Produkte, diätetische, probiotische und biologisch erzeugte Lebensmittel“). Diese Entwicklung zeichnet sich schon seit einiger Zeit ab: Lebensmittel sollen gut schmecken und satt machen, aber auch der Gesundheit zugute kommen. Auch die deutsche Marktforschung bestätigt das: In den vergangenen fünf Jahren sind einer GfK-Studie zufolge die Ausgaben der deutschen Haushalte für Wellfood um 25 Prozent gestiegen, während der Markt für Ernährung insgesamt nur um fünf Prozent wuchs. Zudem verzeichnet der sogenannte Convenience-Markt schon seit Jahren die höchsten Zuwachsraten aller Sparten.

Der Biotrend hält an

Schon 85 Prozent der ÖsterreicherInnen greifen gelegentlich zu Biolebensmitteln, neun Prozent kaufen (fast) ausschließlich Bioprodukte: Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Studie des Marktforschungsinstituts ACNielsen.

Insgesamt machen Bioprodukte bereits fast fünf Prozent des gesamten Umsatzes im Lebensmittelbereich aus. Am stärksten greifen die ÖsterreicherInnen bei Babynahrung zur biologischen Alternative: 39 Prozent des Umsatzes entfallen in diesem Bereich bereits auf Bio.

Mit mehr als 26 Prozent ist der Bioanteil auch bei Reformwaren wie Müsli und Haferflocken sehr hoch. Bei Molkereierzeugnissen und den übrigen Frischwaren (Obst, Gemüse, Fleisch, Brot, Eier etc.) ist der Anteil mit 6,7 Prozent deutlich niedriger. In der Studie wurde auch festgestellt, dass die eigene Gesundheit das wichtigste Argument für den Kauf ist. Den ÖsterreicherInnen ist außerdem – anders als im weltweiten Schnitt – auch der Aspekt der tierfreundlichen Haltung beim Kauf von Bioprodukten wichtig. 28 Prozent



Organic agriculture also entails soil and water conservation, which makes it possible to ensure pesticide-free food.

under which the animals were raised when purchasing organic products. Of those interviewed, 28% are prepared to pay more for organic products, which explains the growing amount of turnover reported by Austria's food retailers.

What to look for

- The logo used around the EU to designate organic products: it guarantees that food is organic according to the EU's regulation. Consumers who buy products bearing this emblem can rest assured that at least 95% of its ingredients are organic.
- The AMA's designation for organic foods, which is awarded by Agrarmarkt Austria Marketing GmbH: this designation is in line with EU regulation 2092/91 and ÖLK A8, which can only be used on recognised organic foods.

“More farmers are needed to produce organic exports”

“Organic exports represent an unlimited business opportunity which extends beyond borders”: since February 2008, Austria has its own organic action programme which focuses on consultation services and marketing. According to a Eurostat report from the EU Commission, Austria is one of Europe's leaders, with an 11.0% share of organically farmed land. Subsidies for research and education will stimulate the growth of innovative agriculture and forestry practiced by organic farmers.

Minister Josef Pröll: “Austria must continue to increase the amount of organic farming. Everything necessary for further development has been provided for in the Green Pact. In addition, an organic action programme which will run for years will be a source of new ideas!” ■



Bio-Landwirtschaft ist auch angewandter Boden- und Gewässerschutz; dadurch können pestizidfreie Nahrungsmittel gewährleistet werden.

der Befragten sind bereit, für Bioprodukte einen höheren Preis zu bezahlen – ein wichtiger Grund für die wachsenden Umsätze im österreichischen Lebensmittelhandel.

Woran man Biolebensmittel erkennt

- Das EU-weite Logo für biologische Produkte: Es garantiert die Bioqualität von Lebensmitteln, die nach den Bestimmungen der EU-Bio-Verordnung hergestellt werden. Verbraucher, die Produkte mit diesem Emblem kaufen, können darauf vertrauen, dass diese zu mindestens 95 Prozent aus Bestandteilen biologischer Herkunft bestehen
- Die AMA-Biokontrollzeichen, die von der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH vergeben werden: Für sie gelten die EU-Verordnung 2092/91 sowie der ÖLK A8, sie dürfen daher nur auf anerkannten Biolebensmitteln verwendet werden.

„Bio-Export sucht noch mehr Bauern“

„Grenzenlose Geschäftschance Bio-Export“: Seit Februar 2008 gibt es in Österreich ein eigenes Bio-Aktionsprogramm mit den Schwerpunkten Beratung und Vermarktung. Laut einem Eurostat-Bericht der EU-Kommission ist Österreich mit 11,0 Prozent EU-weiter Spitzenreiter, was den Anteil biologisch bewirtschafteter Fläche an der gesamten Agrarnutzfläche betrifft. Mit einer zielgerichteten Forschungs- und Bildungsförderung werden nun Impulse für eine innovative und bäuerliche Land- und Forstwirtschaft für die Biobauerinnen und Biobauern gegeben.

Bundesminister Josef Pröll: „Der Biostandort Österreich muss weiter ausgebaut werden. Die Weichen für eine Weiterentwicklung sind grundsätzlich im Grünen Pakt gestellt. Durch ein Bio-Aktionsprogramm, das sich über die nächsten Jahre erstreckt, sollen zusätzliche Impulse für den Biostandort Österreich gesetzt werden!“ ■

Everybody loves food and drink from Austria

Food and drink from Austria is becoming increasingly popular, with more and more fans worldwide, especially among lovers of Austrian good taste.

Österreichs Lebensmittel- & Getränke-wirtschaft ist „Everybody's Darling“

Lebensmittel und Getränke „made in Austria“ werden immer beliebter und finden weltweit immer mehr Interessenten, Abnehmer sind aber vor allem Liebhaber des guten österreichischen Geschmacks.

The following examples of successful Austrian exports will whet your appetite for quality and enjoyment. Of course, this is solely a small cross-section of popular products: there is simply not enough space here for a complete list.

Austrian products that are available for export include agricultural produce such as meat and meat products, milk and grain, and also nuts, fresh and dried fruits, fruit concentrate, coffee, gluten-free baked goods, sweets and confections, ready-to-serve meals, fun (e.g. BellyWasher) and wellness drinks, energy drinks and organic foods. Some examples of others are pumpkin-seed oil, spices, savoury biscuits and other snacks, marmalade and jam, vegetables, food supplements, breakfast cereals and muesli, organic candies, vinegar, chocolate, wine and spirits, organic fruit juices and natural Alpine spring water.

Four hundred metric tons of meat pass through the ISO-certified meat-processing company **Hochreiter** in Bad Leonfelden each week, and three quarters of what is produced are sold abroad. This Mühlviertel company has specialised in niche products, such as pizza toppings and sandwich fillings that are cut, portioned and sometimes even shock-frozen at the company. Gottfried Hochreiter runs it together with his brother Wolfgang: “Our export quota is about 75%, and our products are sent to 11 different countries. Sixty percent of the raw materials we use comes from Austria.”

Speck maker **Handl** of Tyrol's highlands is looking forward to a considerable increase in turnover. Exports in particular have increased, and currently more than half of its products are sold abroad. In 2007, this family-owned company received the Export Award, which recognises above-

Die nachfolgenden Beispiele für österreichische Export-erfolge machen Appetit auf Qualität und Genuss „made in Austria“. Dass es sich dabei nur um einen kleinen Auszug erfolgreicher österreichischer Produkte handelt, ist klar: Eine lückenlose Auflistung aller Exporterfolge würde den Umfang dieses Branchenmagazins sprengen.

Das Exportproduktangebot der österreichischen Unternehmen umfasst Agrarprodukte wie Fleisch, Milch und Getreide, aber auch Nüsse, Trockenfrüchte, Frischobst und Fruchtkonzentrat, Kaffee, glutenfreies Gebäck, Süßwaren, Fertiggerichte, Fleisch- und Wurstspezialitäten, „Fun-Getränke“ (BellyWasher), Wellnessgetränke, Energy Drinks und Bioprodukte. Weiters Kürbiskernöl, Gewürze, Salzgebäck und Snacks, Konfitüre, Gemüsespezialitäten, Nahrungsergänzungsmittel, Müsli, Bonbons und Fruchtgummi in Bioqualität, Essige, Schokolade, Wein und Spirituosen, Biofruchtsäfte sowie unbehandeltes Alpenquellwasser.

400 Tonnen werden im ISO-zertifizierten Fleischwarenbetrieb **Hochreiter** in Bad Leonfelden jede Woche zu Fleisch und Wurst verarbeitet. Drei Viertel der Produkte werden im Ausland verkauft. Das Mühlviertler Unternehmen hat sich auf Nischenprodukte spezialisiert – zum Beispiel auf Pizza- und Sandwichbeläge, die im Betrieb bereits fertig geschnitten, portioniert und manchmal auch schockgefrostet werden. Gottfried Hochreiter führt den Betrieb gemeinsam mit Bruder Wolfgang: „Unsere Exportquote beträgt zirka 75 Prozent, die Produkte gehen in elf verschiedene Länder. Unsere Rohstoffe beziehen wir zu 60 Prozent aus Österreich.“

Der Oberländer Speckproduzent **Handl** freut sich über ein kräftiges Umsatzplus. Vor allem die Exporte sind gestiegen, bereits mehr als die Hälfte der Produkte werden ins Ausland verkauft. 2007 erhielt das Tiroler Familienunter-



Wiesbauer produces about 80 specialities (such as the asparagus sausage seen here) for the domestic market and export, to Germany in particular.

Die Firma Wiesbauer produziert rund 80 Spezialitäten (wie hier die Spargelwurst) für den heimischen Markt und für den Export vor allem nach Deutschland.

average commitment and success of Austrian companies on foreign markets.

With approximately 500 employees and annual turnover considerably higher than 70 mn euros, **meat processor Greisinger of Münzbach** is among the country's largest in the sector. "Consistency and maintaining quality has made our company great", says Franz Greisinger, who is currently concentrating on business in eastern Europe. "With exports, the important thing is adapting to other mentalities." In spite of its size, the firm is still run as a family business.

"Typically Austrian": the **Wiesbauer Group** comprises three companies, **sausage maker Wiesbauer**, based in Vienna, **Teufner Fleischspezialitäten** of Sitzenberg-Reidling, Lower Austria, and **Wiesbauer Dunahús** in Gönyü, Hungary. Last year, the Group, which has approximately 500 employees, made total turnover of approximately 110 mn euros - an increase of about seven percent. Growth of its export quota was in the double digits again, hitting a 50% share for Wiesbauer for the first time. In addition to numerous hard smoked sausages, first-rate smoked-ham products have been among the company's bestsellers for years.

nehmen den Exportpreis, mit dem überdurchschnittliches Engagement und Erfolge österreichischer Unternehmer auf Auslandsmärkten ausgezeichnet werden.

Mit rund 500 MitarbeiterInnen und einem Jahresumsatz von deutlich über 70 Millionen Euro zählt der **Münzbacher Fleisch- und Wurstverarbeitungsbetrieb Greisinger** zu den größten in Österreich. „Konsequenz und das Festhalten an Qualität haben den Betrieb groß gemacht“, sagt Franz Greisinger. Vor allem das Ostgeschäft forciert Greisinger konsequent: „Im Export ist es wichtig, auf die Mentalität des anderen einzugehen.“ Trotz seiner Größe wird das Unternehmen als Familienbetrieb geführt.

„Typisch österreichisch“: Die **Wiesbauer-Gruppe**, die sich aus den drei Unternehmen **Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten** mit Sitz in Wien, **Teufner Fleischspezialitäten** in Sitzenberg-Reidling (Niederösterreich) und **Wiesbauer Dunahús** in Gönyü (Ungarn) zusammensetzt, konnte im vergangenen Jahr mit rund 500 MitarbeiterInnen einen Gesamtumsatz von zirka 110 Millionen Euro erzielen – ein Umsatzwachstum von rund sieben Prozent. Die Exportquote stieg erneut zweistellig und erreichte damit am Umsatz von Wiesbauer-Wien erstmals einen Anteil von

Eighteen percent of the **Landhof Group's** revenue comes from exports of sausage and smoked ham to Germany, Hungary, the Czech Republic, Slovakia, the Netherlands and Sweden.

Delicious exports: Austria's largest **processor of potatoes, Frisch & Frost**, employs a staff of 250 that works with approximately 90,000 metric tons of the root vegetable annually. Foreign markets are becoming increasingly important, already representing about 40% of total turnover. "Sales on the German market in particular have progressed in an extremely positive direction", said managing director Gerfried Pichler. Sweet dishes produced by this Hollabrunn company, such as filled yeast dumplings and apple strudel, are extremely popular on the German market.

Cheese from northern Austria to Russia and Saudi Arabia: the past business year was entirely satisfactory for **Die Käsemacher** of the Waldviertel region, as it saw turnover of approximately 18 mn euros. "Thanks to hard work and perseverance, we managed to get into the export markets of Germany, Italy and the Benelux countries", said marketing head Thomas Jungreithmayr. There was considerable growth in business in the Czech Republic, 60%. "The next foreign markets we have our sights on are Russia and Saudi Arabia", he revealed. Die Käsemacher already export their products to the USA and Japan.

The export quota of **spice manufacturer Almi** of Oftring is no less than 80%. Spices used in the production of meat products are sold in Vietnam, Thailand, South Africa, and other countries as well. The decision to start exporting was a survival strategy, according to managing director Heinz Mittermayr.

With its export quota of 80%, **Leeb Biomilch GmbH** of Schlierbach, which processes organic milk, spreads the culture of Upper Austrian food around the world.

The **Landfrisch dairy**, thanks to a line of excellent products, already makes 50% of its turnover with exports, and is currently exploring markets as far away as Japan. The newest member of the production programme is a roll of unripened cheese with wasabi.

Viennese jam tickles Chinese palates: the products of **jam specialist Hans Staud** in Vienna's Ottakring district is consumed in great quantity at the luxury hotels of Shanghai and Hong Kong. Staud has Europe's managers to thank for that: they repeatedly asked for the company's jam on business trips.

Forty percent of production is already being exported, and Staud has turnover of around nine million euros.

At present, 35 employees fill jars with either sweet jam or pickled vegetables, and expansion is planned for 2008. No less than 200 farmers are on Staud's shopping list.

Last year, **jam and fruit-juice producer Darbo** of Tyrol's lowlands increased turnover to 93 mn euros, growth of six percent. Darbo now exports its specialities to a total of 62 countries. The unique low-calorie jams, the new Fruchtikus fruit snack and the fruit syrups are already popular on the German market.

Confection manufacturer Manner is pleased at the strong growth in its export quotas. Its Cologne subsidiary's

50 Prozent. Neben zahlreichen Dauerwurstspezialitäten („Bergsteiger“, „Polnische Spezial“, „Schönbrunner“) zählen seit einigen Jahren auch Schinkenprodukte der Spitzenklasse zu den Verkaufshits des Unternehmens.

Die **Landhof-Gruppe** erzielt 18 Prozent ihres Erlöses mit dem Export von Wurst- und Schinkenspezialitäten nach Deutschland, Ungarn, Tschechien, in die Slowakei, die Niederlande und nach Schweden.

Leckere Ausfuhren: Österreichs größter **Kartoffelverarbeiter, die Firma Frisch & Frost**, verarbeitet mit 250 Beschäftigten rund 90.000 Tonnen Erdäpfel im Jahr. Immer stärker aktiv wird man im Auslandsgeschäft, das bereits rund 40 Prozent des Gesamtumsatzes ausmacht. „Besonders auf dem deutschen Markt hat sich der Verkauf sehr positiv entwickelt“, sagt Geschäftsführer Gerfried Pichler. Vor allem die vom Hollabrunner Erdäpfelverarbeiter erzeugten Süßspeisen wie Germknödel, Apfelstrudel oder Topfenockerln sind im deutschen Lebensmittelhandel sehr gefragt.

Waldviertler Käse nach Russland und Saudi-Arabien: Zufriedenstellend ist das vergangene Geschäftsjahr für die Waldviertler Firma **Die Käsemacher** verlaufen. Sie erwirtschaftete einen Umsatz von rund 18 Millionen Euro. „Durch beharrliches Arbeiten haben wir die Exportmärkte Deutschland, Italien und die Beneluxstaaten erschlossen“, sagt Marketingleiter Thomas Jungreithmayr. Einen beachtlichen Zuwachs um 60 Prozent hat man in Tschechien erzielt. „Die nächsten Auslandsmärkte, auf denen wir Fuß fassen wollen, sind Russland und Saudi-Arabien“, kündigt Jungreith-



At the renowned Staud's factory in Vienna, Austrian fruit is made into jams and jellies, spreads and syrups that are then sold around the world.

In der renommierten Manufaktur Staud's in Wien werden aus österreichischem Obst Marmeladen, Aufstriche, Gelees und Sirupe hergestellt und auf der ganzen Welt verkauft.



“Chocolate for everyone” was the Josef Manner I’s motto when he founded a confection dynasty in 1890. Today, Manner is one of the largest Austrian producers of sweets, and its export share is over 50%.

„Chocolade für alle“ war die Devise von Josef Manner I. bei der Gründung der Süßwarendynastie 1890. Heute ist Manner der größte österreichische Süßwarenproduzent mit mehr als 50 Prozent Exportanteil.

sales in Germany recently jumped by 30%, and Manner products sell extremely well in eastern Europe also.

Camel-milk chocolate for Arabia: **chocolate-maker Johann Georg Hochleitner** of Tamsweg came up with the recipe for this unique confection. After the success of his sheep’s milk-chocolate (choco-lina), he now produces his camel-milk confections as part of a joint venture with partners from Austria and the United Arab Emirates. According to Hochleitner, camel milk has a little less fat and is sweeter than cow’s milk.

The Manner company produces raw chocolate with dried camel milk in Austria, and then the finishing touches are applied in the UAE.

The raw chocolate is transported to the Arabian Peninsula in 20-kilo blocks for further processing at a factory in the middle of the desert. Hochleitner: “On the way from Dubai to Oman, there’s a small oasis next to the four-lane motorway. This is the home of a dairy and 3,000 camels. Next to it is a chocolate factory with a golden camel on its roof.” The El Nassma brand is named for a desert wind that brings a much-needed cool breeze.

An individualist with a great deal of taste: **Josef Zotter** gets his cocoa beans from Peru, Brazil, Ecuador, Nicaragua and the Dominican Republic. He only buys beans that have the Fair Trade and organic seals, paying approximately

mayr an. Auch in den USA und Japan sind Die Käsemacher bereits als Lieferanten tätig.

Beim **Gewürzmittelhersteller Almi** aus Oftring beträgt die Exportquote sogar 80 Prozent. Die Gewürze für die Fleisch- und Wurstherzeugung werden u. a. nach Vietnam, Thailand und Südafrika geliefert. Die Entscheidung zu exportieren war eine Überlebensstrategie für den Betrieb, so Geschäftsführer Heinz Mittermayr.

Mit 80 Prozent Exportquote ist die **Leeb Biomilch GmbH** aus Schlierbach ein weltweiter Botschafter oberösterreichischer Lebensmittelkultur.

Die Landfrisch Molkerei erwirtschaftet bereits 50 Prozent ihres Umsatzes im Export und streckt ihre Fühler mittlerweile nach Japan aus. Ganz neu im Produktionsprogramm wird ein Frischkäse-Rollino mit Wasabi angeboten.

Wiener Marmelade macht Chinesen Appetit: Die Produkte des **Marmeladespezialisten Hans Staud** aus Wien-Ottakring finden in den Luxushotels in Shanghai und Hongkong reißenden Absatz. Der Dank des Unternehmers geht an die Manager aus Europa: Sie haben seine Konfitüre auf ihren Geschäftsreisen verlangt.

40 Prozent der Produktion gehen bereits in den Export. Staud setzt insgesamt rund neun Millionen Euro um.

2008 soll sein Betrieb ausgebaut werden. Derzeit füllen 35 MitarbeiterInnen das Einkochte in die Gläser – ob süße Marmelade oder Sauergemüse. 200 Landwirte stehen auf Stauds Einkaufsliste.

Der Unterländer **Marmeladen- und Fruchtsafthersteller Darbo** hat im Vorjahr den Umsatz um sechs Prozent auf 93 Millionen Euro steigern können. Derzeit exportiert Darbo in 62 Länder. Als Renner erwiesen sich die innovativen kalorienreduzierten Konfitüren, die neuen Sorten Fruchtsnacks „Fruchtikus“ sowie die Darbo-Fruchtsirupe, die mittlerweile auch am deutschen Markt Fuß gefasst haben.

Auch der **Süßwarenhersteller Manner** freut sich über stark steigende Exportquoten. Die Niederlassung in Köln hat vor Kurzem bei den Verkäufen in Deutschland um rund 30 Prozent zugelegt. Auch in Osteuropa finden Manner-Produkte reißenden Absatz.

Kamelmilchschokolade für Arabien: **Der Chocolatier Johann Georg Hochleitner** aus Tamsweg hat das Rezept für diese Weltneuheit erfunden. Hochleitner ist bereits mit Schafmilchschokolade (choco-lina) sehr erfolgreich und stellt in einem Joint Venture mit Partnern in Österreich und den Vereinigten Arabischen Emiraten „seine“ Kamelmilchschokolade her. Laut Hochleitner ist die Kamelmilch etwas weniger fett und süßer als die Kuhmilch.

Mit getrockneter Kamelmilch wird in Österreich Rohschokolade hergestellt und dann in den VAE weiterverarbeitet. Produziert wird bei der Firma Manner in Wien.

Die Rohschokolade wird in 20-Kilo-Blöcken nach Arabien exportiert und dort weiterverarbeitet – in einer Fabrik mitten in der Wüste. Hochleitner: „Wenn man von Dubai in den Oman fährt, kommt neben der vierspurigen Autobahn irgendwann eine kleine Oase. Dort findet man eine Molkerei und 3.000 Kamele. Daneben liegt eine Schokoladenfabrik mit einem goldenen Kamel am Dach.“ Die Marke „El Nassma“ ist nach einem Wüstenwind benannt, der die lang ersehnte Frische und Kühle mit sich bringt.



The original Sachertorte has been the world's most famous cake since 1832, and the recipe is a carefully guarded secret of Hotel Sacher in Vienna's first district.

Seit 1832 ist die Original Sacher-Torte die wohl berühmteste Torte der Welt und das Originalrezept ein streng gehütetes Geheimnis des Hotel Sacher im ersten Wiener Gemeindebezirk.

three times the normal world-market price. The ideas for the packaging come from a friend of his, artist Andreas Huber-Gratze. During peak periods, Zotter produces 60,000 bars of chocolate per day, and the company's 100 employees make about 800 metric tons each year. This has been a profitable operation since the year 2000, and in 2007 turnover grew by 15% to 20%. In Austria, Zotter has a market share of 4.6, and more than 50% of its chocolate is exported each year.

A completely "well-rounded" taste explosion, with a core of the finest marzipan made with select pistachios, a combination of light and dark nougat cream and high-quality dark chocolate - all that goes into **Mirabell's original Salzburg Mozart balls**. This success story began in Salzburg in the year 1890: master confectioner Paul Fürst shaped small balls of marzipan, rolled them in hazelnut-nougat cream, and covered them evenly with melted chocolate. In honour of composer Wolfgang Amadeus Mozart, Fürst named this confection the Mozart bonbon, which was later changed to Mozart ball. Mirabell's original Salzburg Mozart ball, which is still being made in Salzburg in the spirit of

Individualist mit viel Geschmack: Seine Kakaobohnen bezieht **Josef Zotter** aus Peru, Brasilien, Ecuador, Nicaragua und der Dominikanischen Republik. Er achtet strikt auf Fair Trade- und Biosiegel und bezahlt dafür etwa das Dreifache des Weltmarktpreises. Die Ideen für die Verpackungen stammen vom befreundeten Künstler Andreas Huber-Gratze. In Spitzenzeiten produziert Zotter 60.000 Tafeln Schokolade pro Tag, 100 MitarbeiterInnen produzieren jährlich etwa 800 Tonnen. Seit 2000 bilanziert Zotter positiv, 2007 wuchs der Umsatz um 15 bis 20 Prozent. In Österreich hat Zotter 4,6 Marktanteil, mehr als 50 Prozent werden exportiert.

Ein vollkommen „rundes“ Geschmackserlebnis mit einem Kern aus feinstem Marzipan, verfeinert mit ausgesuchten Pistazien, heller und dunkler Nougatcreme und zarterherber Edelschokolade – das ist die **Echte Salzburger Mozartkugel von Mirabell**. Das erste Kapitel dieser Erfolgsgeschichte wurde bereits 1890 in Salzburg geschrieben: Konditormeister Paul Fürst formte kleine Kugeln aus Marzipan, rollte sie in Haselnuss-Nougat-Creme, steckte sie auf kleine Holzstäbchen und tauchte sie in warme Edelschokolade, bis sie gleichmäßig mit einer Schokoladeschicht um-

Paul Fürst's original recipe, is currently exported to more than 30 different countries.

At **Vienna's Hotel Sacher**, the famed Sachertorte is responsible for about 30% of turnover. Approximately 350,000 of these cakes are produced each year, and about one third are exported. A few years ago, production facilities were set up in Vienna's Simmering district, where everything is done by hand.

PEZ International AG produces sweets and wellness products. Its most important brand and bestselling export is the world-famous PEZ candies and dispenser, which is sold in more than 90 countries. Furthermore, PEZ makes compressed glucose tablets and, under the SANA+ brand, a line of wellness products: vitamin and mineral effervescent tablets and capsules with various natural substances.

The wave of innovation has also carried along **confectioner Continental Bakeries Austria GmbH** (formerly Auer-Blaschke). "Until recently, we filled our products with chocolate, and now we're getting ready to coat them with chocolate too and develop new products on that basis", explained sales manager Michael Wehofer.

At present, the 70 employees at Auer-Blaschke, located in Spillern, produce approximately 4000 metric tons of wafers and Kokoskuppeln, chocolate-coated coconut candies. "We intend to make use of our capacity to increase production to 12,000 metric tons", stated the company's head, Leo Barenbrok. A considerable portion of what it makes is already being exported to Germany, England and Scandinavia.

Muesli bars, from Lower Austria to England: the constant growth of **muesli-bar manufacturer Gutschermühle**, located in Traismauer, is to a great extent the result of dynamic export business with Great Britain. "We've developed fruit-filled muesli bars for children especially for the English market, and they satisfy the latest nutritional recommendations", assured managing director Heinrich Stefan Prokop. "This muesli bar, which we produce twenty million of, is an excellent seller." In 2007, earnings totalled 14.2 mn euros, with an export share of 85%.

Gutschermühle has a second major project for the British market in the pipeline: the company will sell three different kinds of muesli bars with a hemp filling and flavour. Five million of them will be on the shelves of British chains in 2008 and 2009.

The next step in the expansion of **café+co International Holding**, the leading operator of coffee machines in Central Europe, will be eastward. Since August 2007, café+co has been active in Moscow in the form of a joint venture with local partners, servicing other companies, government offices, airports, theatre buffets and train stations, and has a presence in Poland, the Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Croatia and Bosnia-Herzegovina in addition to Austria, Germany and Moscow.

Once again, Salzburg's energy-drink producer **Red Bull** broke some records in the 2007 business year: its turnover climbed by 16.6% to more than three billion euros, and productivity and profit continued to improve over the 2006 figures, which were extremely positive. This brought new

hüllt waren. Zu Ehren des Komponisten Wolfgang Amadeus Mozart nannte Fürst diese Praline „Mozartbonbon“, später wurde daraus die „Mozartkugel“. Heute wird die Echte Salzburger Mozartkugel von Mirabell noch immer im Geiste des Originalrezepts von Paul Fürst in Salzburg hergestellt und in mehr als 30 Länder exportiert.

Im **Wiener Hotel Sacher** macht die Sachertorte rund 30 Prozent des Umsatzes aus. Etwa 350.000 Torten werden pro Jahr produziert, von denen rund ein Drittel in den Export geht. Vor einigen Jahren wurde eine Produktionsstätte in Simmering gebaut, auch dort wird alles händisch gemacht.

Die **PEZ International AG** befasst sich mit Süßwaren und Wellnessprodukten. Wichtigste Marke und zugleich umsatzstärkstes Exportprodukt sind die weltweit bekannten PEZ-Bonbons und -Spender, die in mehr als 90 Ländern verkauft werden. Weiters stellt PEZ Traubenzuckerkomprimat und unter der Marke SANA+ eine Wellnessproduktreihe aus Vitamin- und Mineralbrausetabletten sowie Vitamin- und Naturstoffkapseln her.

Die Innovationswelle hat auch den **Süßwarenerzeuger Continental Bakeries Austria GmbH** (früher Auer-Blaschke) erfasst. „Bisher füllten wir unsere Produkte mit Schokolade, jetzt gehen wir daran, sie zusätzlich noch mit Schokolade zu ummanteln und damit Neuheiten zu entwickeln“, erklärt Verkaufsleiter Michael Wehofer.

Derzeit produziert Auer-Blaschke in Spillern mit 70 MitarbeiterInnen rund 4.000 Tonnen Waffeln und Kokoskuppeln. „Wir wollen unsere Kapazität ausnützen, die für eine Produktion von bis zu 12.000 Tonnen reicht“, stellt Firmenchef Leo Barenbrok fest. Ein beachtlicher Teil der Produktion geht bereits nach Deutschland, England und Skandinavien.

Müsliriegel aus NÖ für England: Das stete Wachstum des niederösterreichischen **Müsliriegel-Herstellers Gutschermühle** in Traismauer ist zu einem Gutteil auf das dynamische Exportgeschäft mit Großbritannien zurückzuführen. „Speziell auf den englischen Markt zugeschnitten haben wir einen fruchtgefüllten Müsliriegel für Kinder entwickelt, der den modernsten Ernährungsempfehlungen entspricht“, versichert Geschäftsführer Heinrich Stefan Prokop. „Dieser Müsliriegel, von dem wir 20 Millionen Stück erzeugen, verkauft sich ausgezeichnet.“ 2007 wurden bei einem Exportanteil von 85 Prozent 14,2 Millionen Euro erwirtschaftet.

Noch ein zweites Großprojekt hat die Gutschermühle für den britischen Markt in der Pipeline: Das Unternehmen wird drei verschiedene Sorten Müsliriegel mit Hanffüllung und -geschmack anbieten. Fünf Millionen Stück dieser besonderen Müsliriegel werden 2008 und 2009 in den Regalen englischer Handelsketten stehen.

Die **café+co International Holding**, führender Kaffeeautomatenbetreiber in Österreich und Zentraleuropa, setzt den nächsten Expansionsschritt in Richtung Osten: Seit August 2007 ist café+co über ein Joint Venture mit lokalen Partnern in Moskau aktiv. café+co serviciert Unternehmen, Behörden, Flughäfen, Theaterbuffets oder Bahnhöfe und ist derzeit – neben Österreich und Deutschland sowie Moskau – auch in Polen, Tschechien, der Slowakei, Ungarn, Slowenien, Kroatien und Bosnien-Herzegowina tätig.

Der Salzburger Energy-Drink-Hersteller **Red Bull** hat im Geschäftsjahr 2007 wieder neue Rekorde aufgestellt: Der

peaks in the company's history. The main reason was strong trends in the core market, Europe (+25%), and the future markets of Africa (+59%), South America (+48%) and Australia (+44%). The focus of expansion in the future will be Russia, India and Japan.

Jagatee is a traditional Austrian product consisting of domestic rum, tea, fruits and spices. Similar drinks in Germany, which are made with rum produced abroad, must be called Hüttentee from now on. According to Bruno Mayer of the Economic Chamber's professional association of the food industry (Fachverband der Lebensmittelindustrie), an average of one million litres of Jagatee are produced in Austria each year.

With an export quota of 95%, **Fruchtsaft GmbH of Ybbs Valley** sends its products to more than 40 different countries, its most important foreign market being Germany. And expansion is planned: the fruit-juice specialist of Lower Austria is entering a new area. "In the future, we want to supply even more basic materials to the beverage industry", said managing director Stephan Büttner. The company have their eyes on one particular sales channel, the Schorle, the German name for Austria's beloved apple juice with sparkling water, the Obi g'spritzt. "Germany has a total of about 200 bottlers of mineral water, and almost every one of them produces their own brand of Schorle. We want to enter this large market", said Büttner.

From a small producer of cider to an innovative global player: with annual turnover of approximately half a billion euros, the **Rauch Group** is by far the largest producer of fruit juice and iced-tea drinks in Austria, and the company plays a significant role internationally too.

Together with the Fohrenburg brewery, which it purchased in 1998, Rauch currently employs a total of 1100 employees and exports its products to 50 countries around the globe. Its export share of over 55% reflects its position as an international brand-name company.

Pfanner is one of Europe's largest fruit processors and producers of fruit juice: each year, 260 mn litres are bottled in Enns, and 50,000 metric tons of apples and pears are processed. More than 80% of the company's juices and teas are exported to 70 countries - providing an excellent example of a successful Austrian company in the opinion of Economic Chamber President Leitl: "Pfanner has know-how and produces the best possible quality, which is why it's so successful worldwide and has no reason to fear global competition!"

Food manufacturer **Spitz** was founded 150 years ago and now produces 300 products, from juice, mustard and ketchup to energy drinks.

Its product line currently includes both brand-name items and its own brands. Power Horse, which is similar to Red Bull, is at the centre of its efforts to increase business abroad.

At present, Spitz's most important export market is the Middle East, and its export quota amounts to approximately 35%, or about 80 mn euros annually.

Klosterquell in Gutenstein produces and sells Dreh und Trink soft drinks, which are aimed at children, and soon



"High-quality nature for a high-quality life": over the past 150 years, Pfanner of Vorarlberg has earned the trust of millions of consumers around the world.

Umsatz stieg um 16,6 Prozent auf mehr als drei Milliarden Euro, und auch Produktivität und Gewinn haben sich gegenüber dem bereits sehr guten Jahr 2006 weiter verbessert und neue Bestmarken in der Firmengeschichte dargestellt. Hauptgrund für die positiven Zahlen sind die hervorragende Entwicklung im Kernmarkt Europa (+25 %) sowie auf den Zukunftsmärkten Afrika (+59 %), Südamerika (+48 %) und Australien (+44 %). Den Fokus weiterer Expansion legt Red Bull auf die Märkte Russland, Indien und Japan.

Wo „Jagatee“ draufsteht, ist ein österreichisches Traditionsprodukt aus Inländerrum, Tee, Früchten und Gewürzen drin. Ähnliche Getränke aus Deutschland, hergestellt mit Rum aus Übersee, müssen künftig als „Hüttentee“ verkauft werden. Laut Bruno Mayer vom Fachverband der Lebensmittelindustrie der WKÖ werden hierzulande jährlich im Durchschnitt eine Million Liter Jagatee hergestellt.

Mit einer Exportquote von 95 Prozent beliefert die **Ybbs-taler Fruchtsaft GmbH** Markenartikelhersteller in mehr als 40 Staaten. Wichtigster Auslandsmarkt ist Deutschland. Zur



© Pfanner

„Wertvolle Natur für ein wertvolles Leben“: Im Laufe von 150 Jahren hat das Vorarlberger Unternehmen Pfanner das Vertrauen von Millionen Konsumenten weltweit gewonnen.

the colourful 20 millilitre PET bottles from Lower Austria will be on supermarket shelves in France and Italy. “In order to increase our familiarity abroad, we’re presenting Dreh und Trink at more international trade fairs such as Anuga”, explained Klosterquell’s managing director (and president of the Austrian trade association, Österreichischer Gewerbeverein) Kurt Hofer.

Each year, about 55 mn bottles are filled at the Piesting Valley company, and Dreh und Trink is available in 13 different flavours worldwide. Klosterquell’s export quota has already reached 82%, with Great Britain the leading foreign market and source of more than one third of sales.

This soft drink from the foot of the Schneeberg can be purchased in Germany, Switzerland, Belgium, Sweden, Slovenia, Croatia and South Africa - “we send a million bottles there”, according to Hofer. Klosterquell, with a staff of 40, has annual turnover of approximately 7.5 mn euros. ■

weiteren Expansion bauen die niederösterreichischen Fruchtsaftspezialisten ein neues Geschäftsfeld auf: „Wir möchten der Getränkeindustrie in Zukunft noch mehr Grundstoffe anbieten“, wünscht sich Geschäftsführer Stephan Büttner. Als Absatzkanal haben die Mostviertler ein ganz besonderes Getränk im Visier: die „Schorle“ – das deutsche Gegenstück zum in Österreich beliebten „Obi g’spritzt“. „In Deutschland gibt es in Summe etwa 200 Mineralwasser-Abfüller, von denen fast jeder seine eigene Schorle produziert. In diesen großen Markt wollen wir vorstoßen“, kündigt Büttner an.

Von der kleinen Mosterei zum innovativen Global Player: Mit einem Jahresumsatz von rund einer halben Milliarde Euro ist die **Rauch Gruppe** der mit Abstand größte Fruchtsaft- und Teegetränkeproduzent in Österreich und nimmt auch international eine entscheidende Rolle ein.

Insgesamt beschäftigt Rauch gemeinsam mit der 1998 übernommenen Brauerei Fohrenburg derzeit rund 1.100 MitarbeiterInnen und exportiert weltweit in 50 Länder. Der Exportanteil von über 55 Prozent unterstreicht die Positionierung als internationales Markenartikelunternehmen.

Pfanner ist einer der größten Obstverarbeiter und Fruchtsaftproduzenten Europas: Jährlich werden in Enns 260 Millionen Liter abgefüllt und 50.000 Tonnen Äpfel und Birnen verarbeitet. Mehr als 80 Prozent der Säfte und Tees werden weltweit in 70 Länder exportiert – für WKÖ-Präsident Leitl ein hervorragendes Beispiel für erfolgreiche österreichische Unternehmen: „Pfanner hat Know-how und produziert beste Qualität, ist deshalb weltweit so erfolgreich und muss den globalen Wettbewerb nicht fürchten!“

Der Nahrungsmittelhersteller **Spitz** wurde vor 150 Jahren gegründet und stellt rund 300 Produkte – von Säften, Senf, Kuchen, Ketchup bis hin zum Energy Drink – her.

Produziert werden sowohl Handelsmarken als auch eigene Markenprodukte. Besonders mit dem Red-Bull-ähnlichen Power Horse versucht man im Ausland zu punkten.

Größter Exportmarkt ist der Mittlere Osten. Bei einer Exportquote von rund 35 Prozent belaufen sich die Ausfuhren auf rund 80 Millionen Euro pro Jahr.

Klosterquell in Gutenstein produziert und vertreibt „Dreh und Trink“-Limonaden, und schon bald sollen auch in Frankreich und Italien die bunten 0,2-Liter-PET-Flaschen aus Niederösterreich in den Regalen der Handelsketten stehen. „Um den Bekanntheitsgrad im Ausland zu steigern, stellen wir Dreh und Trink auch vermehrt auf internationalen Fachmessen wie z.B. auf der ANUGA vor“, erklärt Klosterquell-Geschäftsführer (und Präsident des Österreichischen Gewerbevereins) Kurt Hofer.

Pro Jahr füllt das Unternehmen aus dem Piestingtal rund 55 Millionen Limonadenflaschen ab. International ist Dreh und Trink in 13 Geschmacksvarianten erhältlich. Die Exportquote von Klosterquell liegt mittlerweile bei 82 Prozent, wobei Großbritannien mit einer Ausfuhrate von über einem Drittel der wichtigste Auslandsmarkt ist.

Auch in Deutschland, der Schweiz, Belgien, Schweden, Slowenien, Kroatien und Südafrika – „dorthin liefern wir eine Million Flaschen“, so Hofer – ist die Limonade vom Fuße des Schneebergs erhältlich. Mit 40 Beschäftigten erwirtschaftet Klosterquell einen Jahresumsatz von rund 7,5 Millionen Euro. ■

Networking at important sector events

Anuga in Cologne is regarded as the most important international trade fair for the food industry; in 2007, it was attended by many more than 100 Austrian companies. Also important for leading domestic firms is the great amount of recognition they receive in connection with the Cheese Olympics.

Austro-Genuss-Networking im Umfeld wichtiger Branchentreffs

Die ANUGA Köln gilt als bedeutendste internationale Fachmesse für die Lebensmittelindustrie. 2007 beteiligten sich daran deutlich mehr als 100 österreichische Unternehmen. Von großer Bedeutung ist für die österreichischen Top-Hersteller auch jedes Mal die hohe Wertschätzung bei und während der „Käseolympiade“.

The list of exhibitors includes the names of such well-known companies as potato processor Frisch & Frost of Hollabrunn, Die Käsemacher of Waidhofen an der Thaya, Wolkersdorf's spice manufacturer Kotányi, coffee roaster Helmut Sachers of Oeynhausen, beverage producers Ybbstaler of Kröllendorf, Gutenstein's Klosterquell and the winery Lenz Moser.

The solid presence of so many Austrian companies in Cologne shows that their business activities increasingly cover the entire globe, and that the regional specialities they sell are extremely popular the world over. Gaining access to new export markets at international trade fairs is an important first step in making this happen. "On the global market, Austria is coming to be everybody's darling", Stephan Mikinovic, managing director of AMA Marketing, is pleased to report. "In all, our country, despite its small size, is now a superpower for quality, freshness and creative energy. As a result, our volume of exports must now be taken seriously, and is being taken seriously, on the global market, and it's much higher than levels in many other countries", said Mikinovic, who considers the country's image to be one reason for this success: "While the Englishman acts, the Frenchman talks and the German thinks, the Austrian enjoys."

Innovations remain an important focus at Anuga: after being selected by a jury of international trade journalists, the most important new products are presented here. In all, more than 500 firms with almost 1,100 products compete for a special presentation. In the end, the jury was impressed by the originality and quality, and also the

Auf der Ausstellerliste fanden sich die Namen vieler bekannter Unternehmen wie z.B. der Hollabrunner Kartoffelverarbeiter Frisch & Frost, „Die Käsemacher“ aus Waidhofen an der Thaya, der Wolkersdorfer Gewürzehersteller Kotányi, die Kaffeerösterei Helmut Sachers aus Oeynhausen, die Getränkeherzeuger Ybbstaler aus Kröllendorf und Klosterquell aus Gutenstein sowie die Weinkellerei Lenz Moser.

Die rege Teilnahme österreichischer Betriebe in Köln ist ein Beweis dafür, dass die Unternehmen zunehmend internationaler agieren und mit ihren regionalen Spezialitäten auf der ganzen Welt punkten können. Neue Exportmärkte auf internationalen Messen zu erschließen ist dabei ein ganz entscheidender Schritt. „Österreich entwickelt sich am Weltmarkt zunehmend zu ‚Everybody's Darling‘“, zeigt sich Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der AMA Marketing zufrieden. „Insgesamt ist unser Land bei aller flächenmäßigen Kleinheit eine Weltmacht für Qualität, Frische und Innovationskraft geworden. Dadurch ist unsere Exportleistung insgesamt zu einer ernst zu nehmenden und ernst genommenen Größe am Weltmarkt geworden, die weit über der durchschnittlichen Marktentwicklung vieler Länder liegt“, führt Mikinovic den Erfolg auch auf das Image zurück: „Während der Engländer handelt, der Franzose redet und der Deutsche denkt, genießt der Österreicher.“

Einen wichtigen Schwerpunkt der ANUGA bilden traditionell die Innovationen: Ausgewählt von einer Jury internationaler Fachjournalisten, werden hier die Top-Neuheiten präsentiert. Insgesamt haben sich über 500 Unternehmen mit fast 1.100 Produkten um die Aufnahme in eine eigene



Austria's largest producer of cheese with pasture milk: Salzburg farmers have organised a cooperative under the Käsehof brand. Cheese will be made with natural raw materials and according to old traditions.

packaging, recipe, consumer friendliness and appearance of 61 products, including five from Austria.

Innovative food producers were especially successful in the dairy category: one of the award-winners was **Berglandmilch's** Schärddinger Braukäse, a semi-hard cheese ripened in beer, which gives it an unmistakable, beery flavour. Another unique product was **Käsehof's** Käseglocke Bergkäse Premium. This full-flavoured mountain cheese made with freshly processed pasture milk is ripened for at least six months and comes in special recloseable packaging: it rests on a cutting surface, and a cover preserves its taste.

The list of innovations that were honoured also includes a soy-yogurt drink flavoured with strawberry and apricot/passion fruit which comes in a recloseable cup. Submitted by the **Mona** company, it will be marketed as a healthy and refreshing beverage. Another Austrian company has come up with something never seen before: **Microback GmbH** presented a microwaveable Kaiser roll. This frozen bread roll is ready to serve, piping hot and crispy, in just two minutes. The fifth invention from the Alps to win an award is an anti-stress stinging-nettle soft drink. Suitable for diabetics, this beverage contains nothing more than fructose with magnesium, vitamins and a combination of aloe vera, ginkgo and ginseng.



Österreichs größter Heumilch-Käse-Erzeuger: Unter der Marke „Käsehof“ haben sich Salzburger Bauern genossenschaftlich organisiert, um natürliche Rohstoffe nach alter Tradition zu Käse zu verarbeiten.

Sonderschau beworben. Am Ende überzeugten 61 Produkte die Jury durch Originalität und Qualität, aber auch durch Verpackung, Rezeptur, Verbraucherefreundlichkeit oder Optik, darunter fünf österreichische.

Die innovativen Lebensmittelproduzenten punkteten vor allem im Molkereibereich: Ausgezeichnet wurde der „Schärddinger Braukäse“ der **Berglandmilch**. Diese Schnittkäsespezialität wird in Bier gereift und verfügt über ein unverwechselbares, würzig-bieriges Aroma. Eine Innovation ist auch der „Käseglocke Bergkäse Premium“ von **Käsehof**. Dieser Bergkäse aus tagesfrischer Heumilch ist mindestens sechs Monate gereift und wird in einer besonderen Verpackung geliefert: Oben wird er von einer Käseglocke bedeckt, die Unterseite dient als Schneidbrett, die Packung ist wiederverschließbar und liefert besten Aromaschutz.

Ebenfalls in der Liste der ausgezeichneten Innovationen fand sich das Soja-Trinkjoghurt in den Geschmacksrichtungen Erdbeere und Aprikose/Passion, verpackt in einem wiederverschließbaren Becher. Es wird als gesunde Erfrischung für zwischendurch angeboten und wurde von der Firma **Mona** eingereicht. Als Weltneuheit gilt eine weitere österreichische Erfindung: Die Firma **Microback GmbH** hat eine „Semmel für die Mikrowelle“ vorgestellt. Tiefgekühltes Gebäck kann so in zwei Minuten frisch und knusprig gebacken werden. Bei der fünften ausgezeichneten Neuheit aus der Alpenrepublik handelt es sich um den „Antistress Brennnessel-Softdrink“. Er ist für Diabetiker geeignet und wird ausschließlich aus Fruchtzucker mit Magnesium, Vitaminen und einer Pflanzenmischung aus Aloe Vera, Ginkgo und Ginseng hergestellt.

The Cheese Olympics: late in October 2007, Oberstdorf in Bavaria hosted the fifth olympics of cheese made high in the mountains, and no less than 717 entries from ten countries took part, including 90 from Austria. Five won gold medals, another five won silver, and five received bronze, the best results ever. The privately owned cheese dairy **Rupp** received a gold medal for its Vorarlberg Premium mountain cheese and silver for its normal line.

Pinzgau Milch also received gold and silver for its Tyrolean mountain cheese in various stages of ripeness.

The **Sulzberger Käserebellen**, or cheese rebels, were awarded a gold medal for their Bergrebell, and a Tyrolean mountain camembert won gold for the “wild cheesemaker”, **Bernhard Widauer**. The mountain dairy farm **Sennerei Hittisau** once again received a gold medal for its Hittisau mountain cheese.

Two medals, silver and bronze, were given to the **Sennerei Sibratsgfall** for its local mountain cheeses of varying ripeness.

Alpe Steris won silver for its Staiser Alpkäse, and the **Hofsennerei**, owned and run by **Jakob and Annemarie Meusburger**, received the same honour for their Magdalene mountain cheese. **Tirol Milch** won bronze for their Tyrolean mountain cheese, and the same award went to the Upper Styrian Molkerei for their Erzherzog Johann. **Sennerei Schnepfau** and **Sennerei Schnifis** both received bronze, for their Vorarlberg mountain cheese and a Tilsit, respectively. ■

Die „Käseolympiade“: Ende Oktober 2007 fand im bayerischen Oberstdorf die 5. Olympiade der Käse aus den Bergen statt. Daran nahmen 717 Käse aus zehn Ländern teil. 90 Einreichungen kamen aus Österreich, und mit fünf Gold-, fünf Silber- und fünf Bronzemedailles konnte österreichischer Käse bei Bergkäse-Olympiaden so gut wie noch nie zuvor abschneiden. Die Privatkäserei **Rupp** wurde mit Gold für den Vorarlberger Premium Bergkäse und Silber für den Vorarlberger Bergkäse ausgezeichnet.

Auch die **Pinzgau Milch** erlangte Gold und Silber für Tyroler Bergkäse in verschiedenen Reifestufen.

Die **Sulzberger Käserebellen** erkämpften mit ihrem Bergrebell eine Goldmedaille, und mit dem Tiroler Bergcamembert gab es ebenfalls Gold für den „Wilden Käser“, **Bernhard Widauer**. Die **Sennerei Hittisau** konnte sich für ihren Hittisauer Bergkäse ebenfalls über Gold freuen.

Zwei olympische Medaillen, einmal Silber, einmal Bronze, wurden an die **Sennerei Sibratsgfall** für ihre Sibratsgfäller Bergkäse verschiedener Reifestufen verliehen.

Die **Alpe Steris** mit ihrem Staiser Alpkäse erlangte Silber, auch die **Hofsennerei Jakob und Annemarie Meusburger** konnten für ihren Magdalener Bergkäse Silber entgegennehmen. Die **Tirol Milch** wurde mit Bronze für ihren Tiroler Bergkäse ausgezeichnet. An die **obersteirische Molkerei** wurde für den Erzherzog Johann die Bronzemedaille verliehen. Die **Sennerei Schnepfau** erhielt für Vorarlberger Bergkäse ebenso eine Bronzemedaille wie die **Sennerei Schnifis** für einen Tilsiter aus den Berggebieten. ■



At the last Cheese Olympics, Austria had the best results since the event started in 2002, bringing home 15 medals for its mountain cheese.

Bei der letzten „Käseolympiade“ erzielte Österreich das beste Ergebnis seit Gründung der Veranstaltung 2002 und heimste gleich 15mal Edelmetall für Bergkäsesorten ein.

Positive foreign-trade balance a successful achievement of the export initiative

Austria's agricultural and food exports have followed a positive trend in the past few years, especially in the promising new markets of Central and East Europe.

Positive Außenhandelsbilanz als Erfolg der Exportinitiative

Die österreichischen Agrar- und Lebensmittelexporte haben sich in den letzten Jahren sehr erfreulich entwickelt, insbesondere in die neuen Hoffnungsmärkte Mittel- und Osteuropas.

An important source of ideas concerning the success of Austrian food products on foreign markets is www.exportinitiative.at, launched by the Austrian Federal Economic Chamber, the Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water Management, and AMA. As part of this initiative, Austrian foods have been presented, so far, in Hungary, Slovenia, the Czech Republic, Slovakia, Poland, Romania, Bulgaria, Croatia, Russia and Serbia. The foreign-trade commissions helped by setting up contacts with buyers, chains and other retailers - and doing an excellent job of it. The latest figures, presented at Anuga 2007, show that exports from Austria's agricultural and food economies continued to grow considerably in the first half of 2007, with 3.48 bn euros in export turnover, after a record 6.65 bn euros for all of 2006. This means an increase of 4.3% compared to the same period in the previous year.

With a share of over 60%, food products are the "pace-makers" of domestic agricultural exports. The volume of exports in 2006 was 4.1 bn euros, 9.9% more than in 2005. Of that amount, goods valued at 1.5 bn euros went to the most competitive market of all, non-EU countries. In all, products with the designation "made in Austria" can be found on a total of 160 foreign markets, and one third of all exports go to Germany. While cheese remains the star of Austria's agriculture, milk and other dairy products saw growth also, with a mid-year gain of 8.5%. In this segment, twice as much is exported as imported. Beef exports are heading toward an all-time high: at present, Austria exports almost five times as much beef to the EU-15 as it imports. The most popular export products in-

Ein wichtiger Impulsgeber für den Erfolg österreichischer Lebensmittel auf internationalen Märkten ist www.exportinitiative.at von WKÖ, Lebensministerium und AMA. Im Rahmen dieser Initiative wurden bisher in Ungarn, Slowenien, Tschechien, der Slowakei, Polen, Rumänien, Bulgarien, Kroatien, Russland und Serbien Lebensmittelpräsentationen österreichischer Unternehmen organisiert. Die Außenhandelsstellen stellten dabei Kontakte mit Einkäufern, Lebensmittelketten und Einzelhändlern her – und das sehr erfolgreich. Im Umfeld der ANUGA 2007 wurden die aktuellsten Zahlen präsentiert. Demnach hat die österreichische Land- und Nahrungsmittelwirtschaft auch im ersten Halbjahr 2007 beim Export deutlich zugelegt, und nach dem Rekordvolumen von 6,65 Mrd. Euro 2006 hat sich der positive Trend auch in den ersten sechs Monaten 2007 mit 3,48 Mrd. Euro Exportumsatz fortgesetzt. Dies entspricht einem Plus von 4,3 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum.

Mit einem Anteil von mehr als 60 Prozent sind die Erzeugnisse der Lebensmittelwirtschaft „Schrittmacher“ der heimischen Agrarexporte. Das Exportvolumen lag im Jahr 2006 bei 4,1 Mrd. Euro, um 9,9 Prozent mehr als 2005. Davon gingen bereits 1,5 Mrd. Euro in den kompetitivsten Markt, in die EU-Drittstaaten. Insgesamt sind Lebensmittel „made in Austria“ auf 160 Exportmärkten zu finden, wobei ein Drittel der Exporte nach Deutschland geht. Käse bleibt das österreichische agrarische Starprodukt. Deutlich zugelegt haben auch – auf hohem Niveau – Milch und Milchprodukte mit einem Halbjahresplus von 8,5 Prozent. In diesem Segment wird doppelt so viel exportiert wie importiert. Rindfleisch steuert auf ein All-Time-High im Export zu:

clude energy drinks, soft drinks and iced-tea drinks, traditional Austrian confections, pastries and similar sweet delights. However, the overriding theme in exports is health and nutrition, which helps domestic exporters make plans. Thanks to the excellent positioning of Austria's agricultural and food products and the increase in purchasing power around the world, AMA and the professional association of the food industry see a bright future for Austrian food. While Germany and Italy are the country's most important trade partners by far, the export markets of south-eastern Europe have a great deal of potential: exports to that part of the world grew by 8.4%, to 470 mn euros, in six months.

While meat and meat products from Austria are particularly popular there, significant improvement has been observed with milk and dairy products. There was a 43% increase in exports from Austria to the new EU member countries compared to nearly zero growth in imports.

Hungary, the land of salami

Approximately one fourth of all Austrian exports to eastern Europe are destined for Hungary. The fact that Austrian meat and sausage has seen growth of 47.8% in the "land of salami" is worthy of note. The trend has been similar in the Czech Republic (+45%), though Austrian milk (+95.2%) and cheese (+19.3%) are even more popular there. Exports to the 12 new EU countries, after starting at a lower level, increased 8.4% more than those to the "old" 15 EU members (+7.4%), though last year's figure was extremely high. At the same time, exports to the old EU have quadrupled since 1995.

Austria's most important partner for agricultural trade remains, however, Germany. Exports in the first half of 2007 continued to be extremely strong, climbing an additional 5.6%. Austria exported goods valued at 1.06 bn euros to Germany, milk and dairy products, including cheese, and meat being in the highest demand. Exports of butter gained by 86.1%.

Exports in the first half of 2007 amounted to 3.42 bn euros, and imports were valued at 3.48 bn (+6.7%). In other words, the agricultural economy is almost evenly balanced.

After successful launches in Central and East Europe, the export initiative now focuses on such foreign markets as the USA, China and the Arab countries. For example, Shanghai's Food and Hospitality (FHC), Asia's largest trade fair for food, was held in mid-November 2007, and Austria participated for the third time with a joint stand. A total of 12 companies put their jam, vinegar, chocolate, dairy products, snacks and wine on display. In addition, Austrian food weeks at Shanghai's leading supermarket chain for imported food, the Shanghai City Shop. This gave Austrian companies an opportunity to present their food products, in accordance with the growing demand for Western products in China. On 18 November 2007, the first presentation of food took place in Dubai, UAE, and the products of 22 Austrian companies were there.

Österreich exportiert fast fünfmal so viel Rindfleisch in die EU-15, wie es importiert. Bei den Verarbeitungserzeugnissen zählen Energy Drinks, Limonaden und Eistees, österreichische Süßwaren sowie Feinbackwaren und Spezialitäten aus der Mehlspeisküche zu den Exportkaisern. „Megathema“ im Export sind Gesundheit und Ernährung, was den heimischen Exporteuren Orientierung gebe. Aufgrund der guten Positionierung der heimischen Agrar- und Nahrungsmittelprodukte sowie der global steigenden Kaufkraft sehen AMA und Lebensmittel-Fachverband nach wie vor große Chancen für Austro-Food. Deutschland und Italien sind zwar mit Abstand die größten Handelspartner, Potenzial gebe es aber vor allem noch in den Exportmärkten Südosteuropas, wo die Exporte im Halbjahr um 8,4 Prozent auf 470 Mio. Euro zulegen.

Gefragt sind dort Fleisch und Fleischzubereitungen aus Österreich. Aber auch im Milchbereich seien deutliche Veränderungen zu bemerken: Einem Exportplus von 43 Prozent aus Österreich in die neuen EU-Staaten stehe nahezu ein Null-Wachstum bei den Importen gegenüber.

„Salami-Land Ungarn“

Rund ein Viertel aller Ost-Exporte aus Österreich geht nach Ungarn. Beachtlich erscheint, dass ausgerechnet in das „Salami-Land Ungarn“ österreichische Fleisch- und Wurstspezialitäten mit einem Plus von 47,8 Prozent zu Buche schlagen. Ähnlich entwickelt sich dieses Segment in Tschechien (+45 %). Noch beliebter sind dort nur mehr österreichische Milch (+95,2 %) und Käse (+19,3 %). Der Export in die zwölf neuen EU-Länder entwickelt sich – von einem niedrigeren Niveau ausgehend – mit plus 8,4 Prozent besser als in die alten 15 EU-Länder (+7,4 %), dort allerdings von sehr hohem Vorjahresniveau startend. Seit 1995 haben sich die Exporte in die „alte“ EU aber dennoch vervierfacht.

Österreichs wichtigster Agrarhandelspartner ist und bleibt Deutschland. Auf sehr hohem Niveau sind die Exporte im ersten Halbjahr 2007 um weitere 5,6 Prozent gestiegen. Österreich exportierte in diesem Zeitraum Waren im Wert von 1,06 Mrd. Euro nach Deutschland, wobei vor allem Fleisch sowie Milch und Milchprodukte inklusive Käse gefragt sind. Vor allem Butter hat um 86,1 Prozent zugelegt.

Exporten von 3,42 Mrd. Euro standen im ersten Halbjahr 2007 Importe von 3,48 Mrd. Euro gegenüber (+6,7 %). Die Agrarbilanz ist damit fast ausgeglichen.

Nach den erfolgreichen Marktauftritten in Mittel- und Osteuropa liegt der Schwerpunkt der Exportinitiative jetzt auf Überseemärkten wie den USA, China oder dem arabischen Raum. So fand Mitte November 2007 in Shanghai mit der „Food and Hospitality“ (FHC) die größte Lebensmittelmesse Asiens statt, und Österreich präsentierte sich dort bereits zum dritten Mal mit einem Gruppenstand: Zwölf Firmen boten Marmelade, Essig, Schokolade, Milchprodukte, Knabbereien und Wein an. Weiters fanden in der führenden Supermarktkette für importierte Lebensmittel in Shanghai, dem „Shanghai City Shop“, „Österreichische Lebensmittelwochen“ statt. Österreichische Firmen präsentierten in diesem Rahmen ihre Lebensmittel und tragen da-



© BMLFUW / Rita Neumann

A promising market: China, for example, will not be able to satisfy the demand for the 2008 Olympics, making imports of 200,000 to 300,000 metric tons of pork necessary.

Hoffnungsmarkt Schweineexport: China z. B. wird zur Olympiade 2008 den Bedarf nicht decken können und rund 200.000 bis 300.000 t Schweinefleisch importieren.

The UAE's food market is among the largest and most dynamic growth markets in the region. According to a study, food and food products worth 4.36 bn US dollars were consumed there in 2005. Additional growth considerably higher than the rates typical of developed markets (+11% annually until 2012) is predicted for the next five years. Dubai, a commercial centre, is the engine of economic activity, and also serves an important role in the food economy as a hub.

Opportunities for Austrian food products have also been created by the growing popularity of Western products, especially if they are organic. At present, up to 80% of the food consumed locally is imported. As a result of the sharp rise in per-capita income in the UAE, the demand for high-quality Foods and beverages has kept pace.

The Austrian foods with the most potential are organic products, frozen vegetables, honey, cooking oil, ready-to-eat desserts, muesli and breakfast cereals, and alcoholic and energy drinks. Typically Austrian food and drink, especially wine, can also find a niche in the growing segment of tourism of an international standard. Another major event for Austrian food producers is being planned for May 2008 in New York.

Wine for example

Domestic vintners' 2007 export balance looks particularly good. For example, in the previous year, 51 mn litres of

mit der zunehmenden Nachfrage nach westlichen Produkten in China Rechnung. Am 18. November 2007 wurde die erste Lebensmittelpräsentation „Ferne Märkte“ in Dubai/ Vereinigte Arabische Emirate veranstaltet. 22 österreichische Firmen waren mit ihren Produkten vertreten.

Der Lebensmittelmarkt VAE gehört zu den größten und dynamischsten Wachstumsmärkten der Region. Laut einer Studie wurden 2005 Lebensmittel im Wert von 4,36 Mrd. US-Dollar konsumiert. Für die nächsten fünf Jahre werden Zuwächse prognostiziert, die deutlich über den Wachstumsraten der entwickelten Märkte liegen (jährlich +11 % bis 2012). Das Handelszentrum Dubai ist der Motor des Wirtschaftsgeschehens und erfüllt auch im Lebensmittelbereich eine wichtige Drehscheibenfunktion.

Chancen für Lebensmittel aus Österreich sind durch den Trend zu westlichen Produkten und besonders zu Bioprodukten gegeben. Derzeit werden bis zu 80 Prozent des lokalen Lebensmittelbedarfs importiert. Durch die stark steigenden Pro-Kopf-Einkommen in den VAE wächst auch der Bedarf an hochqualitativen Lebensmitteln und Getränken.

Potenzial für Nahrungsmittel „made in Austria“ sieht man daher etwa bei Bioprodukten, gefrorenem Gemüse, Honig, Speiseölen, fertigen Desserts, Müsli, alkoholischen Getränken und Energy Drinks. Typisch österreichische Speisen und Getränke (Wein) können auch im wachsenden Tourismussegment mit Fremdenverkehr auf Weltklasseniveau ihren Platz finden. Für Mai 2008 ist in New York ein weiteres großes Event für österreichische Lebensmittelhersteller in Planung.

wine worth 93 mn euros were produced, a record amount. Because amounts from the two previous harvests were relatively weak, the volume of exports will remain stable, but a significant increase in the added value, about 14%, is expected.

“The reason for this is the decrease in exports of bulk wine and the strong growth of high-quality bottled wine”, explained Willi Klinger, managing director of the Austrian Wine Marketing Corporation (Österreichische Weinmarketinggesellschaft, ÖWM). “The positioning of Austrian wine as a unique, natural quality product will therefore produce the desired and necessary increase in added value.”

The average per-litre price of exported wine was 1.83 euros, not far from the target of two euros. “Without a doubt, 2007 was a good year for Austria’s wine economy”, said Agricultural Minister Josef Pröll.

The most important export market remained Germany, followed by Switzerland and the USA. “We have managed to gain a foothold in these two countries in particular.

“The high average prices obtained there confirm that niche marketing of high quality is the right strategy”, stated Klinger, who also mentioned the 200% increase in exports to the Netherlands. Klinger described 2007 business in Asia as still somewhat “slow”.

“The predominance of small enterprises in our country

Zum Beispiel Wein

Besonders erfreulich fällt die Exportbilanz 2007 der heimischen Winzer aus. So wurden im Vorjahr 51 Millionen Liter Wein im Wert von 93 Millionen Euro ausgeführt, was eine Rekordmengedarstellt. Aufgrund der zweimengenschwachen Erntejahre 2005 und 2006 wird die Ausfuhrmenge zwar auf Vorjahresniveau bleiben, bei der Wertschöpfung wird allerdings ein deutliches Plus von zirka 14 Prozent erwartet.

„Dies ist auf den Rückgang der Fassweinxporte und den starken Anstieg hochwertiger Flaschenweinxporte zurückzuführen“, betont Willi Klinger, Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft (ÖWM). „Die Positionierung des österreichischen Weines als individuelles, naturnahes Qualitätsprodukt führt also zur gewünschten und notwendigen Steigerung der Wertschöpfung.“

Der Durchschnittspreis pro Liter Exportwein lag bei 1,83 Euro. Damit ist man dem Zielwert von zwei Euro schon ziemlich nahe gekommen. „2007 war für Österreichs Weinwirtschaft ohne Zweifel ein gutes Jahr“, betont auch Landwirtschaftsminister Josef Pröll.

Wichtigstes Exportland ist weiterhin Deutschland, gefolgt von der Schweiz und den USA. „Besonders in diesen beiden Ländern ist uns jetzt der Durchbruch gelungen.

Die dort erzielten hohen Durchschnittspreise bestätigen unseren Weg des Nischenmarketings bei hoher Qualität“, so Klinger, der auch den 200-prozentigen Exportzuwachs in die Niederlande hervorhob. In Asien liefen die Geschäfte 2007 laut Klinger hingegen noch etwas „zäh“.

„Unsere Kleinbetrieblichkeit verhindert den Aufbau starker Einzelmarken. Umso wichtiger wird es, übergeordnete Herkünfte als Marken zu etablieren und dadurch unverwechselbar und einzigartig zu bleiben. Eine starke Kontrolle der Bezeichnungen und Qualitäten ist dafür unumgänglich“, so der ÖWM-Geschäftsführer, der im Speziellen auch die Erfolgsgeschichte der DAC-Weine hervorhob. Als erstes „klassisches Gebiet“ entlang der Donau ist das Kremstal mit dem Jahrgang 2007 in das DAC-System eingestiegen. Erstmals werden dabei die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling auch in der körperreicheren Reserve-Kategorie vermarktet. Auch beim Traisental DAC gilt ab 2007 eine zusätzliche Reserve-Kategorie.

Zum Beispiel Milch

„Die österreichischen Milchverarbeiter konnten sich auf den sehr dynamischen Milchmärkten mit ihrer hohen Qualität behaupten und ihre Exporte weiter ausbauen“, erklärt Johann Költringer von der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM): Das sind die Ergebnisse der Außenhandelszahlen der Statistik Austria für die ersten drei Quartale des Jahres 2007

Die Milchwirtschaft konnte die Exporte in diesem Zeitraum von 585 Mio. Euro um 12,4 Prozent auf 658 Mio. Euro steigern, während die Importe von 317 Mio. Euro um lediglich 6,7 Prozent auf 338 Mio. Euro zunahmen.

Dies bedeutet eine Verbesserung des Außenhandelsaldos um 19,2 Prozent von 268 auf 320 Mio. Euro in den ersten neun Monaten.



A record 277 Austrian exhibitors were represented at Germany’s largest wine trade fair, ProWein 2008, in March.

Die Rekordzahl von 277 österreichischen Ausstellern war 2008 auf Deutschlands größter Weinmesse „ProWein 2008“ im März in Düsseldorf vertreten.

is an obstacle to the development of strong brands. This makes it all the more important to establish regional origins as brands, thereby maintaining recognisability and uniqueness. Effective control of designations and quality is vital for this", explained the ÖWM's managing director, who also mentioned the great success of the DAC wines. The first "classic region" along the Danube is the Kremstal Valley, which joined the DAC system for the 2007 vintage. For the first time ever, the varieties Grüner Veltliner and Riesling were also marketed in the Reserve category for full-bodied wines. There will also be a Reserve category for the Traisen Valley DAC beginning in 2007.

Milk for example

"Austria's milk processors have been able to make their way in extremely dynamic milk markets and increase their exports thanks to the high quality of their products", stated Johann Költringer of the Austrian Dairy Association (Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter, VÖM). This was reflected in the foreign-trade statistics for the first three quarters of 2007 published by Statistics Austria.

During this period, the dairy sector succeeded in increasing exports by 12.4%, from 585 mn euros to 658 mn euros, while imports, valued at 317 mn euros, climbed much less dramatically, by 6.7% to 338 mn euros.

This entails a 19.2% improvement of the foreign-trade balance, from 268 to 320 mn euros, in the first nine months of the year.

The milk sector's most important foreign-trade segment is cheese, which saw an increase in imports of 4.9%, to 194 mn euros, while exports climbed 5.1% to 248 mn euros.

Both now as in the past, cheeses of higher quality are more commonly exported than imported, which is shown by the average prices. Extreme dynamism has been demonstrated by the sour and fermented dairy product segments, which had 17% growth to 140 mn euros. At the same time, imports in this sector were much weaker, no more than +2.5%, to 35 mn euros.

Austrian dairies also saw growth in exports of butter. The whey market was extremely dynamic in the first nine months of the previous year, with exports of 50 mn euros (+52%) and imports of only 12 mn euros. The export of liquid milk rose by 15.8%, to 185 mn euros, during this same time period. Of this growth, 8.6% was the result of higher prices. The export of processed liquid-milk products grew by 27% in terms of volume and 42% in terms of value, to 76 mn euros, while raw bulk milk saw a decline.

With a 59% increase to 43 mn euros and a decline in imports, from 30 to 29 mn euros, the new members of the EU had a positive balance of foreign trade overall.

"The foreign-trade statistics for the first nine months of 2007 show that the milk sector's strategy, of more investment in quality ready-to-eat products, is the right one", explained Költringer. "Austria's milk economy will continue on this path consistently so that it's as prepared



Originally produced primarily in the Erlauf and Ybbs valleys, sheep's-milk cheese is now made throughout the Mostviertel.

Ursprünglich vor allem im Erlauf- und Ybbstal produziert, findet man heute im gesamten Mostviertel bäuerliche Produzenten von „Schofkas“.

Wichtigstes Außenhandelssegment der österreichischen Milchwirtschaft ist Käse, hier gab es eine Steigerung der Importe um 4,9 Prozent auf 194 Mio. Euro, während bei den Exporten ein Plus von 5,1 Prozent auf 248 Mio. Euro erzielt wurde.

Nach wie vor werden höherwertige Käsesorten eher exportiert als importiert, was sich in den Durchschnittspreisen bestätigt. Eine sehr dynamische Entwicklung zeigten saure und fermentierte Milchprodukte mit einer Steigerung von 17 Prozent auf nunmehr 140 Mio. Euro, während die Importe in diesem Bereich mit einem Plus von nur 2,5 Prozent auf 35 Mio. Euro deutlich schlechter liegen.

Österreichischen Molkereien gelang es auch, bei Butter im Export Zuwächse zu erzielen. Sehr dynamisch hat sich in den ersten neun Monaten des Vorjahres der Molkemarkt entwickelt, Exporten von 50 Mio. Euro (+52 %) standen Importe von 12 Mio. Euro gegenüber. Der Export von Flüssigmilch wurde in diesem Zeitraum um 15,8 Prozent auf 185 Mio. Euro gesteigert. Vom Zuwachs gehen 8,6 Prozent auf das Konto höherer Preise. Deutlich zugelegt hat der Export von fertig verarbeiteten Flüssigmilchprodukten um 27 Prozent mengenmäßig und 42 Prozent wertmäßig auf 76 Mio. Euro, während unverarbeitete Tankmilch rückläufig war.

Mit einem Plus von 59 Prozent auf nunmehr 43 Mio. Euro sowie rückläufigen Importen von 30 auf 29 Mio. Euro konnte mit den Beitrittsländern ein positiver Außenhandelsaldo erreicht werden.

„Die Außenhandelszahlen der ersten neun Monate des Jahres 2007 untermauern die Strategie der österreichischen Milchwirtschaft, verstärkt in konsumfertige Qualitätsprodukte zu investieren“, erläutert Költringer. „Österreichs Milchwirtschaft wird diesen Weg weiter konsequent beschreiten, um so auf künftig stärker liberalisierte Märkte bestmöglich vorbereitet zu sein.“

Machinery for food production

From “really cool ideas” to wafer machines: outstanding machinery and equipment which produce a wide variety of food and luxury products are made in Austria and exported around the world.

AHT Cooling Systems GmbH in Rottenmann, Styria, is the worldwide leader in “ready-to-use refrigeration and deep-freeze systems for supermarkets”. AHT is one of the global leaders in the ice-cream sector also, and for beverage refrigeration, it has in a very short time managed to find customers and make a name for itself around the world as a leading brand-name manufacturer. Its export share amounts to more than 95%.

Also worthy of note are the products of **Maschinenfabrik Laska** of Traun, which produces commercial machinery. The high-quality butcher machines made by this innovative family-run firm are exported to 110 countries thanks to the advanced technology, and each year, they are exhibited at up to 30 international trade fairs in cooperation with domestic importers. Although Laska machines, made of stainless high-grade steel (along with a wealth of accessories), are best known in the field of meat processing, they are suitable for a number of other uses, such as processing fat, cheese, fruits and vegetables, yeast, pasta, confections, etc.

The **Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie GmbH** is sometimes called a “secret world champion”. This company in Leobendorf, Korneuburg district, manufactures machinery and systems for the production of wafers, biscuits, ice-cream cones, rolled wafers and soft wafers. It also provides related services such as assembly and training programmes.

Haas, which employs a staff of about 500 workers in Austria, has subsidiaries in the USA, Brazil and Singapore and a network of sales representatives in 60 countries. Its export share is no less than 95%, and more than a thousand Haas wafer-production systems are in operation in more than 120 countries on every continent.

More than 30,000 machines manufac-

tured by the **Inject Star** company, quality Austrian products, are in operation around the world. Modern and robust, constructed of high-grade steel, they are used in ham production and salting technology. This machinery is manufactured at the Hagenbrunn location near Vienna with an extremely high degree of vertical integration, and more than 95% are then exported. Furthermore, Inject Star has repeatedly introduced outstanding innovations that simplify or speed up the processes involved in meat processing and/or considerably improve the quality of the finished product. At present, the company, which employs approximately 100 workers, exports its products to more than 100 countries around the world and is one of the leaders for food-processing machinery.

The speciality of **Mitterhofer Automatisierungstechnik Ges.m.b.H.** (Markt Piesing), which works with automation and process technology, are systems for the food and beverage industries. Erich Amashauffer GmbH in Pöchlarn concentrates on refrigeration, air-conditioning and milking systems.

Ing. Walter Hahn Bäckerei- & Konditoreitechnik GmbH & Co KG of St. Pölten develops and produces machinery for bakeries and pastry shops. Other companies in the field of food machinery include ASM Sautner (Gmunden), Batsch (Loosdorf), Dornbirn's Deiring Maschinen, the Lugama company (Mauterndorf/Lungau), Rauch of Graz, Schatz in Innsbruck and Vienna's Toperczer, which has made a name for itself with innovative software solutions.

More information about Austria's manufacturers of machines for producing foods and luxury items can be found on www.fmmi.at under Product Database. In 2007, they exported equipment worth approximately 280 mn euros, managing to increase total exports by ten percent. ■



Thanks to the variety of models available, Laska mixing machines produce results in a highly efficient way.

Maschinen für die Lebensmittelproduktion

Von „wirklich coolen Ideen“ bis zu Waffelmaschinen – in Österreich werden herausragende Apparate und Geräte für die Produktion verschiedenster Nahrungs- und Genussmittel erzeugt und rund um den Globus exportiert.

Die AHT Cooling Systems GmbH im steirischen Rottenmann ist im Bereich „steckerfertige Kühl- und Tiefkühlsysteme für Supermärkte“ weltweit führender Hersteller. Auch im Eiscremesektor zählt AHT zur weltweiten Spitze, und in der Sparte Getränkekühlung konnte AHT in kürzester Zeit global bekannte Markenhersteller als Kunden gewinnen. Der Exportanteil beträgt mehr als 95 Prozent.

Bemerkenswert sind auch die Produkte des Trauner Unternehmens **Maschinenfabrik Laska**. Die Qualitätsfleischereimaschinen des innovativen Familienunternehmens werden dank fortschrittlicher Technik in rund 110 Länder exportiert und jährlich auf bis zu 30 internationalen Fachmessen in Partnerschaft mit den jeweiligen Länderimporteuren ausgestellt. Obwohl Laska-Maschinen aus rostfreiem Edelstahl (mit einer Reihe von Zusatzeinrichtungen) grundsätzlich eher in der Fleischverarbeitung bekannt sind, gibt es in der Praxis zahlreiche andere Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Verarbeitung von Fett, Käse, Früchten, Gemüse, Hefe, Teigwaren, Süßigkeiten, Nudeln etc.

Als „versteckter Weltmeister“ gilt die **Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie GmbH**. Das Traditionsunternehmen aus Leobendorf im Bezirk Korneuburg erzeugt Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Waffeln, Keksen, Eistüten, Hohlhippen und Weichwaffeln und bietet auch die dazugehörigen Dienstleistungen an, etwa Montage oder Schulungsprogramme.

Die Firma Haas, die in Österreich rund 500 Personen beschäftigt, betreibt Tochterunternehmen in den USA, Brasilien und Singapur und hat ein Netz von Vertretungen in 60 Ländern. Der Exportanteil liegt bei 95 Prozent, mehr als tausend Haas-Waffelproduktionsanlagen sind in mehr als 120 Ländern in Betrieb.

Mehr als 30.000 weltweit im Einsatz stehende Maschinen der Firma **Inject Star** zeichnen sich durch österreichische Quali-

tätsarbeit, solide und moderne Edelstahlkonstruktionen aus und finden in der Schinkenproduktion und Salzereitechnik weltweit Einsatz. Die Maschinen werden am Standort Hagenbrunn bei Wien in sehr hoher Fertigungstiefe hergestellt und gehen zu über 95 Prozent in den Export. Dabei ist es Inject Star immer wieder gelungen, zukunftsweisende Neuerungen auf den Markt zu bringen, die die Produktionsabläufe in der Fleischproduktion vereinfacht bzw. beschleunigt und/oder die Qualität des Endprodukts entscheidend verbessert haben. Das Unternehmen beschäftigt derzeit zirka 100 Mitarbeiter, exportiert die Produkte in mehr als 100 Länder weltweit und ist eines der führenden Unternehmen im Bereich der Lebensmittel- bzw. fleischverarbeitenden Industriemaschinen.

Die **Mitterhofer Automatisierungstechnik Ges.m.b.H.** (Markt Piesting) aus dem Bereich Automatisierungs- und Verfahrenstechnik bietet schwerpunktmäßig Anlagen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Die Erich Amashauffer GmbH in Pöchlarn hat sich auf Kühl-, Klima- und Melkanlagen spezialisiert.

Die **Ing. Walter Hahn Bäckerei- & Konditoreitechnik GmbH & Co KG** in St. Pölten befasst sich mit der Entwicklung und Produktion von Bäckerei- und Konditoreimaschinen.

Weitere Firmen der Lebensmittelmaschinenindustrie sind z.B. ASM Sautner (Gmunden), Batsch (Loosdorf), die Dornbirner Firma Deiring Maschinen, die Lugama (Mauterndorf/Lungau), die Grazer Firma Rauch, Schatz in Innsbruck oder die Wiener Firma Toperczer, die besonders im Softwarebereich mit innovativen Lösungen überzeugt.

Die österreichischen Produzenten der Maschinen für die Nahrungs- und Genussmittelerzeugung (unter www.fmmi.at = „Firmen- und Produktdatensuche“ mit Details auf Englisch und Deutsch abrufbar) exportierten 2007 Anlagen im Wert von zirka 280 Millionen Euro und konnten damit ihre Ausfuhren um zehn Prozent steigern. ■

Durch eine Vielzahl verschiedener Ausführungen und Bauweisen garantieren LASKA Mischmaschinen höchst effiziente Mischergebnisse.



Hygiene Management
 Cleanser and disinfectants
 Hygiene Technology



Hygienemanagement und Beratung
 Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 Hygienetechnik

Your partner for hygiene

A maximised commitment to quality and environment is a part of our philosophy

Among the paramount goals of our work is the success of each individual customer. We fully take on board our customers' expectations and requirements for our products, processes and services, and responsively translate them into effective reality. With our calgonit-products and our services, we offer each and every one of our customers an optimum price-performance ratio at an consistently high level of quality. The principal applications for our products are to be found in hygiene consultancy and hygiene management, and the food, beverage and milk processing industries. With our sophisticated product range and more than 1,000 different branded articles in the calgonit lines, we can offer a holistically complete hygiene concept in every conceivable field

These processes include

- training and consultancy
- HACCP
- monitoring and assessment of environmental factors
- health and safety concepts
- cooperation with vets and public-sector bodies

In order to meet the market's increasingly stringent requirements, or team's qualifications and training are continually updated. ■



Calvatis GmbH

Kaiser-Josef-Platz 41
 A-4600 Wels
 T. +43/7242/42899-0
 F. +43/7242/42899-22
 info@calvatis.com
 www.calvatis.com



Holistic vendor of hygiene.
 Komplettanbieter für Hygiene.

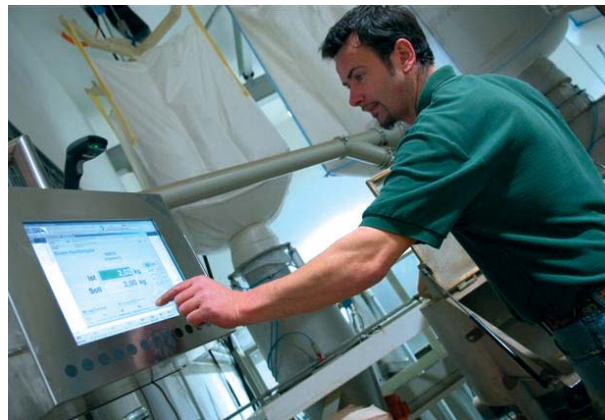
Ihr Partner für Hygiene

Ein hohes Qualitäts- und Umweltbewusstsein ist für uns selbstverständlich

Ein wesentliches Ziel unserer Arbeit ist der Erfolg jedes einzelnen Kunden. Die Erwartungen und Anforderungen unsere Kunden an Produkte, Prozesse und Dienstleistungen nehmen wir an und setzen diese bedarfsgerecht um. Mit unseren calgonit-Produkten und unserem Service bieten wir jedem Kunden ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis bei konstant hoher Qualität. Die Haupteinsatzgebiete unserer Produkte liegen in der Hygieneberatung und dem Hygienemanagement in der Lebensmittel-, Getränke- und der Milch verarbeitenden Industrie. Mit unserem ausgereiften Produktprogramm und mehr als 1.000 verschiedenen Markenartikeln der calgonit Produktlinien bieten wir in allen Bereichen ein ganzheitliches Hygienekonzept an. Unter anderem beinhalten diese Prozesse

- Training und Beratung
- HACCP
- Überwachung und Beurteilung von Umwelteinflüssen
- Gesundheits- und Sicherheitskonzepte
- Kooperation mit Veterinären und öffentlichen Stellen

Um den wachsenden Anforderungen des Marktes zu entsprechen, wird die Qualifikation und Ausbildung unseres Teams kontinuierlich auf dem neuesten Stand gehalten. ■



Control systems and automation solutions



Leitsysteme und Automatisierungslösungen

ESA Automatisierungs GmbH

We develop control systems and automation solutions for procedural industries.

The company ESA (Elektronische Steuerungs- und Automatisierungs GmbH), has become specialised over the last years in the conception of automation solutions for plants of the animal feed and food industries, including individual software solutions. Implementing controls and automation systems into existing production facilities is a particularly important business area of ESA. We focus on processes that manufacture bulk goods and raw materials in every shape. Therefore weighing, dosing and manufacturing systems.

Many companies in the animal feed and food industries, including famous names like Almi, Biomin, Likra, Solan, Ireks and Recheis, rely on our automation systems. These guarantee safe and reliable operation of the production facilities which meet the most stringent quality assurance and hygiene standards.

Since 1.1.2006 the EU regulation Nr.178/2002 has also been valid in other countries. This means that records must be kept to enable traceability of all materials used and all production processes. ■



ESA - Elektronische Steuerungs- und Automatisierungs Ges.m.b.H

Steyrer Strasse 6a
A-4493 Wolfers
T. +43/7253/7515-0
F. +43/7253/7515-29
Fr. Karlhuber
office@esa.at
www.esa.at



Creating individual solutions
for every industry and sector.

Wir schaffen individuelle
Lösungen für jede Branche.

ESA Automatisierungs GmbH

Leitsysteme und Automatisierungslösungen für die verfahrenstechnische Industrie.

Die Fa. ESA-Elektronische Steuerungs- und Automatisierungs GmbH, hat sich in den letzten 15 Jahren auf die Konzeption von Automatisierungslösungen für Anlagen der Futter und Nahrungsmittelindustrie einschließlich individueller Softwaregestaltung spezialisiert. Die Steuerungs- und Automatisierungs Implementierung in bestehende Produktionsanlagen hat bei der Fa. ESA einen besonders hohen Stellenwert. Die Schwerpunkte liegen dabei auf Prozessen, die Schüttgüter und Rohstoffe in jeder Form verarbeiten. Also Anlagen, die wägen, dosieren und produzieren.

Viele Betriebe der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie einschließlich bekannter Namen wie Almi, Biomin, Likra, Solan, Ireks oder Recheis vertrauen auf die Automatisierungslösungen für einen sicheren und störungsfreien Betrieb ihrer Produktionsanlagen, der alle Erfordernisse der Qualitätssicherung und der Hygienevorschriften erfüllt.

Seit 1. 1. 2006 ist auch in anderen Ländern die EU-Verordnung Nr.178/2002 gültig. Daher müssen Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit aller verwendeten Materialien und Produktionsverfahren geführt werden. ■



①



②



③

Plug-in supermarket cabinets
Ice cream chests
Bottle coolers



Steckerfertige Kühl- und Tiefkühlgeräte
Eiscremetruhen
Getränkekühler

AHT

Refrigeration in Perfection

“Highest quality and quality control, tremendous know-how and years of experience are not just buzzwords with us, rather they are the decisive way to success,” according to the AHT philosophy.

Satisfied customers worldwide are the best evidence. Since 1983, AHT has produced innovative, ready-to-use, and optically appealing refrigeration and freezer appliances, most of them at the home of the parent company in Rottenmann/Austria. From the practical ice-cream chest, through beverage coolers, up to complete supermarket equipment, the refrigeration appliances are marketed and supported by a comprehensive sales and customer service structure - the AHT COOLPOINT system.

Many factors are decisive for the special quality and the excellent price-performance ratio of AHT refrigeration appliances. The constant, controlled cooling of the refrigeration appliances, particularly low operating and energy costs, low investment costs, as well as rapid availability of the desired appliance are convincing arguments for the customers. ■

AHT

AHT Cooling Systems GmbH

Werksgasse 57
A-8786 Rottenmann
T. +43/3614/2451-0
F. +43/3614/2451-8
office@aht.at
www.aht.at

- ① ATHEN XL appliance series with environmentally friendly propane (R290) for cooling.

Geräteserie ATHEN XL mit umweltfreundlichem Propan (R290) als Kältemittel.

- ② SAO PAULO appliance series. Geräteserie SAO PAULO.

- ③ PARIS appliance series with environmentally friendly propane (R290) for cooling.

Geräteserie PARIS mit umweltfreundlichem Propan (R290) als Kältemittel.



Main AHT production facility in Rottenmann.

AHT-Stammwerk in Rottenmann.

AHT

Cool: Mit 100prozentiger Kälte zum Welterfolg

Die Hauptgeschäftsfelder der AHT Cooling Systems GmbH sind Kühl- und Tiefkühltruhen, Eiscremetruhen sowie Getränkekühlung.

Ob Eiscreme oder Hackfleisch: Das Rottenmanner Unternehmen ist der führende Hersteller von steckerfertigen Kühl- und Tiefkühlgeräten für Supermärkte weltweit. Der Bereich Kühl- und Tiefkühltruhen für Supermärkte macht rund 60 % des Gesamtumsatzes von mehr als 200 Mio. Euro aus. AHT ist in diesem Sektor der führende Hersteller am Weltmarkt. Auch im Eiscremesektor zählt man zur weltweiten Spitze, in der Sparte Getränkekühlung konnte AHT in kürzester Zeit weltbekannte Markenhersteller als Kunden gewinnen.

Neben dem Stammwerk in Rottenmann ist AHT mit Vertriebs- und Produktionsniederlassungen in Deutschland, Großbritannien, den USA sowie in der Türkei und Thailand vertreten und bedient weltweit den Markt mit einem Exportanteil von mehr als 97 %. Höchstes Qualitätsbewusstsein und Innovationskraft sowie bestmögliche Kundennähe durch weltweite Präsenz und ein globales Servicenetz haben AHT zum renommierten Gesamtanbieter von Kühl- und Tiefkühltechnik gemacht. ■



Professional kitchen appliances
Fully automated coffee machines
Hot chocolate and hot drink machines



Gastronomiemaschinen
Kaffeevoll- und Heißgetränkeautomaten
Milchschokoautomaten

ALPINA

Coffee and Hot drinks machines for the hotel and restaurant industry

ALPINA has been manufacturing coffee and hot drinks machines since 1947.

As the only Austrian manufacturer of fully automated coffee machines, ALPINA is above all specialised in the needs of the demanding restaurant industry and fulfilling extraordinary requirements. This means that uniquely tailored solutions have long been the basis for our successful steady development.

To mark the company's 60-year anniversary, ALPINA launched a world first on the world coffee machine market - the "Alpina Premium 08" - with a cutting-edge, world-patented steam heating system which allows multiple hot drinks to be heated simultaneously and therefore ensures an unrivalled, uniquely compact coffee machine.

When it comes to individual solutions without coffee, "ALPINA HOT SPOT" works with a patented steam heating system which allows the simultaneous preparation of tea, mulled wine, grog, hot chocolate (milk or water based) and steam - all this with an appliance just 40 cm wide. ■

ALPINA GASTRO-MASCHINEN

Alpina Gastronomie- maschinen GmbH.

Untere Sparchen 25
A-6330 Kufstein
T. +43/5372/62453
F. +43/5372/62453-30
Herr Ing. Johann Grisseemann
office@alpina.cc
www.alpina.cc

ALPINA

Kaffee- und Heißgetränke-
automaten für Hotellerie und
Gastronomie

Seit 1947 produziert ALPINA Kaffeevoll- und Heißgetränkeautomaten.

Als einziger österreichischer Hersteller von Kaffee-Vollautomaten hat sich ALPINA vor allem auf die Bedürfnisse der anspruchsvollen Gastronomie sowie für außerordentliche Beanspruchungen spezialisiert. Einzigartige und individuelle Lösungen sind seit jeher die Basis für die erfolgreiche stete Weiterentwicklung.

Absolut neu und einzigartig präsentiert ALPINA zum 60-jährigen Firmenjubiläum eine Weltneuheit am Kaffeemaschinenmarkt – die „Alpina Premium 08“ – mit einem neuartigen, weltweit patentierten Dampferheizungssystem, welches die gleichzeitige Erhitzung von mehreren Heißgetränken erlaubt und dadurch eine einzigartige, konkurrenzlose Kompaktheit der Kaffeemaschinen ermöglicht.

Für individuelle Lösungen ohne Kaffeeprodukte verfügt der „ALPINA HOT SPOT“ ebenfalls über ein bereits patentiertes Dampferheizungssystem, welches das gleichzeitige Erzeugen von Tee, Glühwein, Jagatee, Milch- oder Wasserschoko und Wasserdampf bei einer Gerätebreite von nur 40 cm ermöglicht. ■



Machines, equipment and accessories



Maschinen, Geräte und Zubehör

BACK-TECH

Your specialist for bread and rolls!

Styrian Back Tech Maschinenbau- und Handelsges.mBH is a provider of fully-automated bread and roll plants for the bakery industry. All plants and facilities have cutting-edge technology and are personally developed and constructed by our own R&D department.

The in-house production depth with specialists in fitting, dough technology and control technology are the basis for our good teamwork with the baking industry. Constant developments, above all with regard to new products and dough processing, are at the forefront of our activities and have made BACK-TECH into a leading specialist in the fully-automated production of bread and rolls.

Back-Tech supplies state-of-the-art, top quality products to SMEs and industrial operations around the globe. We are one of the world's leading system providers in our core competence of dough preparation for craft and industrial plants. ■



BACK-TECH Maschinenbau- und Handelsges.mBH

Dietmannsdorferstrasse 289
A-8181 St. Ruprecht/Raab
T. +43/3178/3244-0
F. +43/3178/3244-90
Christian A. Bernard
office@back-tech.com
www.back-tech.com
www.knillgruppe.com



KNILL Gruppe

BACK-TECH

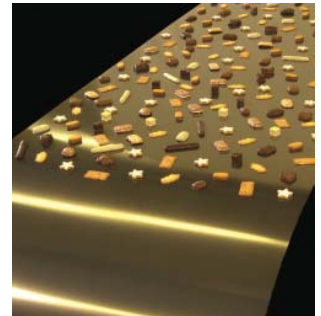
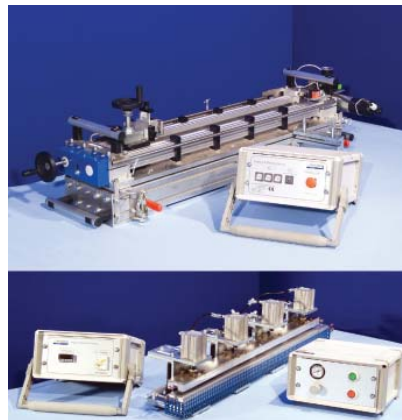
Die Spezialisten für Kleingebäck!

Die steirische Back Tech Maschinenbau- und Handelsges.mBH ist Anbieter von vollautomatischen Kleingebäcksanlagen für die Backindustrie

Alle Anlagen mit modernster Technologie werden von der eigenen F&E Abteilung selbst entwickelt und konstruiert.

Große Fertigungstiefe mit Spezialisten für Montage, Teigtechnologie und Steuerungstechnik sind Grundlage für die gute Zusammenarbeit mit der Bäckereibranche. Ständige Weiterentwicklungen vor allem in Hinblick auf neue Produkte und teigschonende Verarbeitung stehen im Vordergrund und machen BACK-TECH zum führenden Spezialisten in der vollautomatischen Kleingebäckserzeugung.

Back-Tech liefert Produkte mit technologischem Vorsprung und hoher Qualität an Klein-, Mittel- und Industriebetriebe rund um den Globus und zählt in der Kernkompetenz der Teigaufbereitung im gewerblichen und industriellen Bereich zu den weltweit führenden Systemanbietern. ■



Machines, equipment and accessories
Heating and cooling equipment
Consulting and engineering



Maschinen, Geräte und Zubehör
Wärmetechnik und Kältetechnik
Beratung und Engineering

Baking, cooling, drying

Continuous Reliability

Berndorf Band is one of the world's leading manufacturers of high-quality transport and process belts for the food industry.

During baking, cooling, deep-freezing, steaming, drying and transporting food, steel belts are often exposed to extreme mechanical and thermal stress. Berndorf Band steel belts are made to match these high requirements. They prove high quality and reliability even at fluctuating operating temperatures and a high number of load cycles. It goes without saying that Berndorf Band belts meet strictest hygienic requirements. The belts are characterized by perfect flatness and abrasion resistance as well as by their straight tracking.

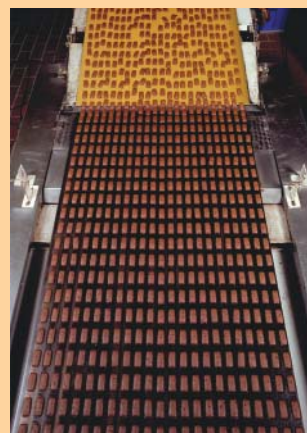
Service Technologies by Berndorf Band means steady innovation and long-term experience. Our world-wide operating service network guarantees quick access to highly qualified specialists.

A complete range of after-sales services, frequent development of new steel belt repair methods and maintenance tools as well as a broad offer of trainings for maintenance specialists prove of Berndorf's outstanding customer care. ■



Berndorf Band GmbH

Leobersdorferstrasse 26
A-2560 Berndorf
T. +43/2672/800-0
F. +43/2672/84 176
band@berndorf.co.at
www.berndorf-band.at



Carbo 13 bake oven belt from
Berndorf Band.
Berndorf Backofenband Carbo 13.

Backen, kühlen, trocknen

Verlässlichkeit am laufenden Band

Berndorf Band ist einer der weltweit führenden Hersteller von qualitativ hochwertigen Transport- und Prozessbändern.

Beim Backen, Kühlen, Gefrieren, Dämpfen, Trocknen und Transportieren von Lebensmitteln werden Bänder durch extreme Temperaturen besonders beansprucht. Hier beweisen Berndorf Bänder ihre hohe Qualität und Zuverlässigkeit, indem sie selbst bei häufigem Temperaturwechsel absolut eben und formstabil bleiben. Selbstverständlich entsprechen Berndorf Bänder auch den höchsten hygienischen Anforderungen. Die Oberflächen sind abriebfest und die Bandlaufeigenschaften präzise.

Service Technologies von Berndorf Band bedeutet ständige Innovation gepaart mit jahrelanger Erfahrung. Unser weltweites Service-Netz, das von unserem Service-Center in Berndorf aus gesteuert wird, gewährleistet schnelle Verfügbarkeit von hoch qualifizierten Spezialisten.

Umfassende Leistungen im Bereich des technischen Kundendienstes, die Entwicklung von Spezialwerkzeugen sowie ein breites Angebot an Schulungen garantieren die perfekte Betreuung unserer Kunden. ■



Machines, equipment and accessories
 Consulting and engineering
 Foods and beverages



Maschinen, Geräte und Zubehör
 Beratung und Engineering
 Nahrungsmittel und Getränke

Compact Grain Mills

Professional, innovative technology for compact modular grain milling-systems

CMS - compact mills operate applying an innovative, patented milling process to produce high-quality flour at best extraction rates. Impressive advantages are offered to the customer:

Smaller size combined with high capacity: for example, a CMS-mill type 900 occupies the space of two 20-foot containers only and has a capacity of 900 kg/h! Upon request mobile plant! Significant savings on building costs.

Ready for operation: the systems are fully pre-assembled and test run by CMS Austria. This allows the customer to be assured of the efficient operation of his CMS-mill.

Installation and commissioning at the customer's premises take no more than 2 to 3 days.

A simple and swift process: the patented short-milling principle does not require the use of highly-qualified personnel! The through-put time for cleaning and milling is reduced by 30 to 50%.

Flexible: The CMS-system allows the milling of wheat, rye, maize, sorghum, etc. by one and the same machinery!

CMS runs its own training- and development centre. After-sales service and turn-key planning by experienced experts! ■



CMS Compact Milling Systems Ges.m.b.H

Dahlienstrasse 11
 A-4623 Gunskirchen
 T. +43/2846/370-0
 F. +43/2846/370-8
 Fr. Mag. Lisa Dyk
 office@dyk-mill.com
 www.cms-milling.com



Reference plants in Europe, Africa, etc.
 Referenzanlagen in Europa, Afrika, etc.

Kompakte Mühlenanlagen

Professionelle, innovative Technologie für kompakte modulare Mühlensysteme

CMS – Kompakte Getreidemöhlen arbeiten nach einem neuartigen, patentierten Vermahlungsprinzip. Sie produzieren hochwertige Mehle bei bester Ausbeute und bestechen durch überzeugende Vorteile:

Geringer Platzbedarf bei hoher Leistung: z.B. eine CMS-Mühle Type 900 findet Platz in nur zwei 20-Fuß-Containerrahmen bei einer Leistung von 900 kg/h. Wenn erforderlich mobile Anlage! Nennenswerte Gebäudekosten entfallen!

Betriebsbereit: Die gesamte Einheit wird vorgefertigt und bereits in Österreich probegefahren. Dies ermöglicht dem Kunden eine Kontrolle der einwandfreien Funktion seiner CMS-Mühle. Die Inbetriebnahme beim Kunden erfordert nur 2 bis 3 Tage!

Einfaches, schnelles Verfahren: Das patentierte Kurzmahlverfahren erfordert kein hochqualifiziertes Personal! Die Durchlaufzeit für Reinigung und Vermahlung wird um 30 bis 50 % reduziert.

Flexibel: Das CMS-Mühlensystem erlaubt die Vermahlung von Weizen, Roggen, Mais, Sorghum, Hirse, etc. mit ein und derselben Ausrüstung!

Eigenes Schulungs- und Entwicklungszentrum. After Sales Service und Turn-key Planungen von erfahrenen Experten! ■



Baking machines and plants
Baking ovens
For bread and rolls



Bäckereimaschinen und Anlagen
Backöfen
Für Kleingebäck und Brot

King in every bakery

KÖNIG Maschinen is the worldwide leading manufacturer of roll plants

Where else but Austria would you find the manufacturer of bakery lines for the production of the world-famous "Kaisersemmeln" (Kaiser rolls)? KÖNIG Maschinen GmbH, located in Graz, has become a specialist for the production of bread rolls and supplies small and big bakeries all over the world with systems for the manufacture of a great variety of bread rolls and other specialities, such as Berliner Schrippen, Krapfen or angular products, such as Ciabatta, if required even stewed. With the help of modern techniques the dough is divided, formed, fermented, set on trays or directly put in the oven. High-performance plants and handling devices automate the entire process up to the loading of the trays in the baking rack.

When developing their plants, KÖNIG emphasise high hygienic standards, easy cleaning as well as low maintenance and continuously strive for optimum quality products: soft doughs with long fermentation times, grains or valuable whole grain ingredients can be processed in an easily and gently. The KÖNIG product range also includes mixers and ovens and new vacuum cooling.

KÖNIG THE BAKER'S CROWN

KOENIG Maschinen Gesellschaft m.b.H.

Stattegger Strasse 80
A-8045 Graz-Andritz
T. +43/316/6901-0
F. +43/316/6901-115
info@koenig-rex.com
www.koenig-rex.com

➊ Multifunctional industrial sized bread roll plant.

Multifunktionale industrielle Kleingebäckanlage.



Automatic dough dividing and rounding machine Classic Rex.
Vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine Classic Rex.

König in jeder Bäckerei

KÖNIG Maschinen ist der weltweit führende Hersteller für Formgebäckanlagen

Woher, wenn nicht aus Österreich sollten die Anlagen für die weltberühmten Kaisersemmeln kommen? Die KÖNIG Maschinen GmbH aus Graz hat sich zum Spezialisten für die Kleingebäckherstellung entwickelt und beliefert kleine und große Bäckereien auf der ganzen Welt mit Anlagen zur Herstellung von Kaiser, Kärntner, Steirischen Semmeln, rheinischen Schnittbrötchen und Berliner Schrippen, Krapfen, Kornspitz oder eckigen Produkten wie Ciabatta. Auf Wunsch bestreut. Mit moderner Technik werden die Teige geteilt, geformt, gegärt und auf Bleche abgesetzt bzw. direkt auf den Ofen übergeben. Hochleistungsfähige Anlagen und Manipulationsgeräte automatisieren den ganzen Prozess bis zum Einbringen der belegten Bleche in Backwagen.

Bei der Entwicklung der Anlagen wird neben hohen Hygienestandards, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit auch auf beste Produktqualität Wert gelegt: Weiche Teige mit langen Gärzeiten, Körnern oder hochwertigen Vollkornbestandteilen lassen sich schonend und einfach verarbeiten. Zum Produktprogramm gehören auch Knetter und Öfen sowie die neue Vakuumkühltechnik.



Water vitalisation
Water activation



Wasserbelebung
Wasseraktivierung

Kogelbauer Wasser

Kogelbauer Wasser is a physical water vitalisation solution based on Schauberger

Water is the most natural and, along with oxygen, also the most important life-giving substance there is. Natural, fresh spring water not only has a vitalising effect, it also gives you power and improves your health.

Through constant movement and swirling it assimilates oxygen and stores up energy - getting both spirit and soul. Drinking water, as if from a fresh spring. Swirled water, rich in oxygen, is easy to drink and feels softer on the skin. A natural sense of thirst returns more easily and it becomes necessary to drink the recommended 2 litres of water per day.

With Kogelbauer technology your tap water gets back its energy and copious quantities of oxygen. Vitalised, oxygen-rich water feels softer on the skin and gives an increased sense of well-being. Kogelbauer technology has also been used in drinks and beer manufacture for water vitalisation. Many different sectors of the food and beverage industry use and appreciate Kogelbauer technology. ■



Kogelbauer Wasser

Pölling 5/2
A-8544 Pölling Brunn
T. +43/699/123 39 248
Michael Gödl
m.goedl@kogelbauer-water.com
www.kogelbauer-water.com



Water, as if from a fresh spring!
Wasser wie aus einer frischen Quelle!

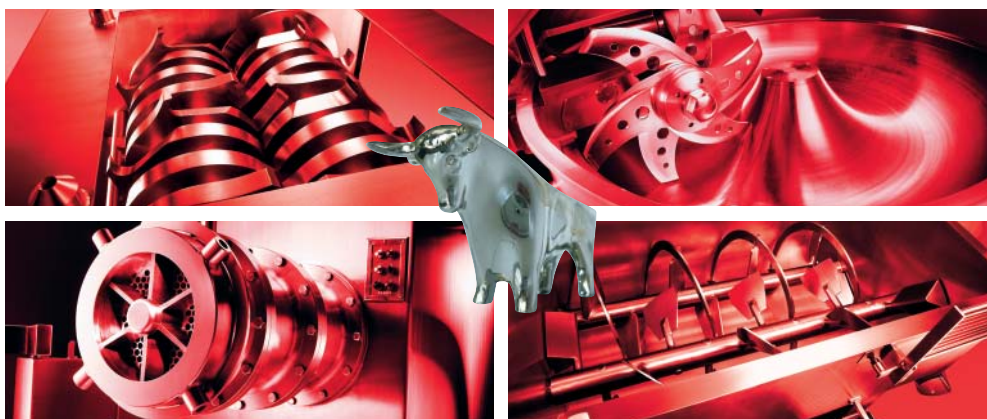
Kogelbauer Wasser

Kogelbauer Wasser ist eine physikalische Wasserbelebung nach Schauberger

Wasser ist der natürlichste und zugleich, neben dem Sauerstoff, auch der wichtigste Stoff, den der Mensch zum Leben braucht. Natürliches, frisches Quellwasser wirkt vitalisierend, spendet Kraft und fördert die Gesundheit.

Durch ständige Bewegung und Verwirbelung nimmt es Sauerstoff auf und speichert Energie – es bekommt gleichermaßen Geist und Seele. Wasser trinken, wie aus einer frischen Quelle. Verwirbeltes, sauerstoffreiches Wasser lässt sich leicht trinken und fühlt sich auf der Haut weicher an. Das natürliche Durstgefühl stellt sich leichter wieder ein und die empfohlenen 2 Liter Wasser täglich werden zum Bedürfnis.

Durch die Kogelbauer Technologie erhält Ihr Leitungswasser wieder Energie und ein vielfaches an natürlichem Sauerstoff zurück. Verwirbeltes sauerstoffreiches Wasser fühlt sich auf der Haut weicher an, und steigert das Wohlbefinden der Menschen. Die Kogelbauer Technologie wird auch zur Wasseraktivierung im Bereich Getränke, Biererzeugung eingesetzt. Auch in sehr vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie findet die Kogelbauer Technologie Anwendung und Zuspruch. ■



Meat Processing Machinery •
Cutting, Grinding, Mixing of
Meat, Poultry, Fish and Cheese



Maschinen für die Herstellung von
Fleisch- und Wurstwaren • Schneiden, Wolfen,
Mischen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Käse

LASKA

Most modern, high-quality
meat processing machines
and equipment

For 125 years, Laska has been an international leading manufacturer of high-quality meat processing machines and equipment. All over the world the brand LASKA is known for innovative ideas, technological edge, high quality and best service.

The machine factory LASKA produces machines for meat processing purposes:

FROZEN MEAT CUTTERS Continuous automatic cutting of frozen meat blocks, any shape. Output 2-10t/h.

GRINDERS (MINCERS) - Automatic mincers, angle mincers, frozen meat mincers, mixer-grinders. Clear, clean cut, stainless steel cutting sets, diameter 130-400 mm.

CUTTERS - Standard cutters, vacuum cutters and cooking cutters. Bowl capacity 65-750 l, to process clear cut dry sausage, cooked sausage and fine emulsions.

MIXERS - Mixing, standardizing or homogenizing large batches and massaging ham, equipped with Z-shaped mixing arms, mixing paddles and spirals. Mixing hopper 130-4,500 litre.

PRODUCTION LINES offer the most modern manufacturing technology and are tailor-made to suit your individual requirements. ■

LASKA

Modernste, qualitativ hochwertige
Fleischverarbeitungsmaschinen und
Anlagen

Seit 125 Jahren ist LASKA ein international führender Hersteller von hochwertigen Fleischverarbeitungsmaschinen und Anlagen. Der Name LASKA steht weltweit für innovative Ideen, technologischen Vorsprung, ausgereifte Qualität und besten Service.

Die Maschinenfabrik LASKA erzeugt Maschinen für die Fleischverarbeitung:

GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER zur kontinuierlichen Zerkleinerung von Gefrierfleischblöcken beliebiger Form, mit 2–10 t Stundenleistung.

FLEISCHWÖLFE – Füllwölfe, Winkelwölfe, Gefrierfleischwölfe, Mischwölfe mit bester Schnittleistung und rostfreien Schneidsätzen von 130–400 mm Lochscheibendurchmesser.

KUTTER – Standard-, Vakuum- oder Kochausführung mit Schüsselinhalt 65–750 l für schnittklare Roh-, Brüh- und Kochwurst sowie feinste Emulsionen.

MISCHMASCHINEN – Mischen, standardisieren oder massieren, mit Z-Armen, Paddel und Spiralwellen. Mischbehälterinhalt 130–4.500 Liter.

PRODUKTIONSLINIEN bieten modernste Produktionstechnologie für Fleischverarbeitungsbetriebe und werden nach individuellen Anforderungen geplant. ■



**Maschinenfabrik LASKA
Ges.m.b.H.**

Makartstrasse 60
A-4050 Traun
T. +43/7229/606-0
F. +43/7229/606-400
laska@laska.at
www.laska.at





1



2



3

Heating and cooling equipment



Wärmetechnik und Kältetechnik

Heat retention & display

The specialist for heated display cabinets and all menu systems

Since the company's foundation in 1924, our aims have been perfect technical solutions and 100% realisation of our customers' demands. This "thirst for perfection", along with the flexibility of a family-run company, remains to this day.

Today RAGUS is the Austrian market leader in catering and thermal appliances - and is still 100% family-owned. All products are developed using modern CAD equipment and produced with CNC machinery in St. Andrä-Wördern. When it comes to the industrial application of our equipment, the main requirements are that they are fail-safe and long-lasting - we place emphasis on experienced employees, precise manufacturing and meticulous quality assurance.

RAGUS produces thermal equipment with many applications and for many industry sectors.

Perfect functioning, long-lasting and optimum value for money, RAGUS equipment is a sound investment for your company. All RAGUS equipment is built to last. Every component is produced from the highest quality materials. ■



RAGUS Gustav Raming & Sohn GmbH

Eduard Klinger Strasse 21
A-3423 St. Andrä-Wördern
T. +43/2242/33 990-0
F. +43/2242/33 993
Frau Sabine Sailer
office@ragus.at
www.ragus.at

1 Top product quality and presentation with the RAGUS-Delice 707.

Beste Produktqualität und Präsentation mit der RAGUS-Delice 707.

2 Heated display cabinet RAGUS-Delice 707.

Warmhaltevitrine RAGUS-Delice 707.

3 Food warmer RAGUS piccolo. Heißluftgerät RAGUS-Piccolo.

Warmhalten & Aufbereiten

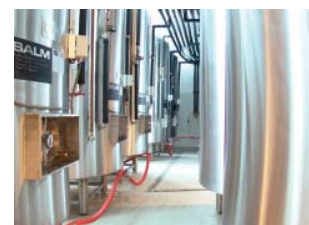
Der Spezialist für Warmhaltevitrienen und für alle Menüsysteme

Seit Gründung der Firma im Jahr 1924 besteht der Anspruch auf technisch perfekte Lösungen und 100%ige Erfüllung der Kundenwünsche. Diese „Lust an der Perfektion“ und die Flexibilität eines Familienunternehmens haben sich bis heute erhalten.

Heute ist RAGUS österreichischer Marktführer für Gastronomie- und Thermogeräte – und immer noch zu 100 % in Familienbesitz. Alle Produkte werden mit modernsten CAD-Anlagen entwickelt und im CNC-Maschinenpark in St. Andrä-Wördern produziert. Für den gewerblichen Einsatz ist Ausfallsicherheit und Langlebigkeit unserer Geräte Pflicht – wir setzen auf erfahrene Mitarbeiter, präzise Fertigung und akribische Qualitätssicherung.

RAGUS erzeugt Thermogeräte für viele Anwendungen und für viele Branchen.

Die perfekte Funktion, die lange Lebensdauer und das optimale Preis-/Leistungsverhältnis machen Geräte von RAGUS zu einer guten Investition für Ihren Betrieb. Geräte von RAGUS sind auf lange Lebensdauer ausgelegt. Alle Gerätekomponenten sind aus hochwertigsten Materialien gefertigt. ■



Brewery equipment
Micro-breweries
Restaurant breweries



Brauanlagen
Kleinbrauereien
Gasthausbrauereien

Salm

SALM BREWERY EQUIPMENT
in 38 countries world-wide

Salm has been a leader in the technology of small and middle sized brewery plants for 84 years. From restaurant breweries to industrial plants, Salm offers the widest range world-wide. What is unique is that Salm customers are trained in the own Salm brewery and benefit from more than 84 years of know-how. It is the combination of the best brewery plant with the experience that gives Salm customers the guarantee of the best beer. On customer request we also deliver all raw materials and offer technical support. And if you really want to be on the safe side, you can also get a licence for Salm beers (if available).

Restaurant or micro breweries enable the renunciation of factory-made standard beers. Beers of a quality which is nowadays almost unknown are the basis for the success of the business. With its concept Salm acts as an ambassador of Austrian beer culture in 38 countries across the world.

It was 1842 when a new type of beer spread across the world from Pilsen, which belonged to Austria at that time. Nowadays a Salm brewery plant is able to brew this old recipe. ■



Salm Austria
Apollogasse 6
A-1072 Wien
T. +43/1/523 12 36
F. +43/1/526 73 43
office.vienna@salm-austria.com
www.salm-austria.com

Salm Werkbüro
Simferopolskij bulvar, 7A/131
RU-117556 Moscow
T. +7/499/317 95 69
F. +7/495/775 20 55
office.moscow@salm-austria.com

Salm

SALM BRAUANLAGEN
in 38 Ländern der Welt

Salm ist seit 84 Jahren führend in der Technik bei kleinen bis mittleren Brauanlagen. Von der Gasthausbrauerei bis zur Industrieanlage bietet Salm das größte Programm weltweit. Einzigartig ist, dass Salm Kunden in der eigenen Salm Brauerei eingeschult werden und in den Genuss von über 84 Jahren Know-how gelangen. Erst die Kombination der besten Brauanlage mit der Erfahrung gibt Salm-Kunden die Garantie für das beste Bier. Dazu kommt auf Wunsch des Kunden die Lieferung aller Rohstoffe und die technische Betreuung. Wer auf ganz sicher gehen möchte, kann auch eine Lizenz für Salm Biere (nach Verfügbarkeit) erhalten.

Gasthaus- oder Kleinbrauereien ermöglichen die Abkehr von fabrikmäßig hergestellten Einheitsbieren. Biere in einer heute schon fast unbekanntem Qualität sind die Basis für einen Geschäftserfolg. Salm ist heute mit seinem Konzept in 38 Ländern der Welt als Botschafter österreichischer Bierkultur tätig.

Es war schon 1842 als vom damaligen österreichischen Pilsen eine neue Biersorte die Welt eroberte. Heute kann eine Salm Brauanlage dieses alte Rezept nachbrauen. ■



Consulting and engineering
Food equipment
Heating and cooling equipment



Beratung und Engineering
Lebensmitteltechnik
Wärmetechnik und Kältetechnik

SMB -

your trusted partner in the food
and beverage industry

SMB was founded in 1968 as a subsidiary of a large German company and has been under private Austrian ownership since a management buy out in 2004. SMB has extensive experience in industrial fitting across the whole of Europe, as well as America, Africa and Asia.

SMB's range of services includes:

- **Construction of industrial plants**
 - Pipe-work
 - Containers and instruments
 - Steel construction and equipment
- **Construction of domestic technology plants**
 - Compressed air generation and distribution
 - Heat generation and distribution
 - Cooling generation and distribution
- **Construction of specialised plants**
 - CIP/SIP- purification plants
 - Pasteurisation plants
- **Worldwide relocation of machines, plants or complete production facilities**
- **Maintenance and provision by qualified staff**

solutions made by...

SMB 

Industrieanlagenbau GmbH

SMB Industrieanlagenbau GmbH

Gewerbepark 25
A-8075 Hart bei Graz
T. +43/316/49 19 00-0
F. +43/316/49 23 49
office.graz@smb.at
www.smb.at



SMB –

Ihr verlässlicher Partner
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie

SMB wurde 1968 als Tochter eines deutschen Großkonzerns gegründet, und ist nach einem Management Buy Out 2004 in österreichischem Privatbesitz. SMB hat langjährige Erfahrungen mit Industriemontagen in ganz Europa, sowie auch in Amerika, Afrika und Asien.

Das Leistungsspektrum von SMB beinhaltet:

- **Errichtung von Produktionsanlagen**
 - Rohrleitungen
 - Behälter und Apparate
 - Stahlbau und Equipment
- **Errichtung von haustechnischen Anlagen**
 - Druckluftherzeugung und Verteilung
 - Wärmeerzeugung und Verteilung
 - Kälterzeugung und Verteilung
- **Bau von Spezialanlagen**
 - CIP/SIP-Reinigungsanlagen
 - Pasteurierungsanlagen
- **Weltweite Übersiedlung von Maschinen, Anlagen oder von ganzen Produktionsstätten**
- **Instandhaltungsarbeiten und Beistellung von qualifiziertem Personal**



Consulting and engineering
Heating and cooling equipment



Beratung und Engineering
Wärmetechnik und Kältetechnik

Sorgo plant construction

Trendsetter in the meat processing industry

SORGO-Anlagenbau (plant construction) has been involved in the development and manufacture of high-tech systems for the smoking, heating and cooling treatment of foodstuffs for more than 2 generations. The plants are ideal for ageing, drying, smoking, boiling, roasting and intensive cooling of meat, poultry, fish and cheese products.

Sorgo processing plants ensure unique process reduction and therefore a minimal loss of weight.

Automatic feed systems, high-powered for large production batches and longer product durability through targeted and quick filtering of the critical temperature areas.

The central display system makes quality assurance and production controlling easy, as well as guaranteeing the highest operational reliability for 24 hour production. ■

Sorgo

SORGO Anlagenbau

Hirschstrasse 39
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/34242-0
F. +43/463/36787
office@sorgo.at
www.sorgo.at



Processing plants with automatic feed systems for drying, smoking, boiling and intensive cooling.

Kontianlagen mit autom. Fördersystem zum Trocknen, Räuchern, Kochen und Intensivkühlen.

Sorgo Anlagenbau

Trendsetter in der Fleischverarbeitungsindustrie

Seit zwei Generationen beschäftigt sich SORGO-Anlagenbau mit der Entwicklung und Herstellung von Hightech-Systemen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Lebensmitteln. Die Anlagen eignen sich hervorragend zum Reifen, Trocknen, Räuchern, Kochen, Braten, Intensivkühlen für Fleischwaren, Geflügel, Fisch und Käseprodukten.

Sorgo Kontianlagen gewährleisten einzigartige Prozessverkürzungen und somit ein Minimum an Gewichtsverlusten.

Automatisches Fördersystem, leistungsstark für große Produktionschargen und längere Haltbarkeit der Produkte durch gezieltes und schnelles Passieren der kritischen Temperaturbereiche.

Das zentrale Aufzeichnungssystem macht Qualitätssicherung und Produktionskontrolle einfach und garantiert höchste Funktionssicherheit für die 24 Stunden Produktion. ■



Natural and nature-identical aromas
Liquid, dried and granulated aromas
Beverage concentrates and emulsions



Natürliche und naturidentente Aromen
Flüssige, trockene und granuliert Aromen
Getränkgrundstoffe und Emulsionen

AKRAS FLAVOURS - let there be taste

AKRAS Flavours AG is an Austrian family enterprise and has been synonymous with outstanding product development and the innovative creation of natural and nature-identical flavourings, compounds and extracts for over 70 years. In addition, we offer our partners comprehensive service above and beyond the production itself.

Our strengths include:

- natural and nature-identical flavourings
- liquid, dried and granulated aromas
- concentrates and flavour emulsions for beverages
- aromas for butter and margarine
- cloudy emulsions
- natural extracts
- fruit powders

Akras manufactures top quality products (ISO 9001:2000, ISO 14001 and IFS Standard 4.0), not only for the domestic market, but with a distribution network to over 70 different countries. ■

akras
let there be taste

AKRAS Flavours AG

Industriezentrum
Niederösterreich Süd
Strasse 1, Obj. 29
A-2362 Biedermannsdorf
T. +43/2236/625 50-0
F. +43/2236/624 43
Hr. Krasny Martin
office@akras.at
www.akras.at

AKRAS FLAVOURS – let there be taste

AKRAS Flavours AG ist ein österreichischer Familienbetrieb und steht seit 70 Jahren für herausragende Produktentwicklungen und innovative Kreationen im Bereich der natürlichen und naturidenten Aromen, Grundstoffe und Extrakte. Zusätzlich bieten wir unseren Partnern umfassendes technisches Service, das weit über die Produktentwicklung hinausreicht.

Zu unseren Stärken zählen:

- natürliche und naturidentente Aromen
- flüssige, trockene und granuliert Aromen
- Getränkgrundstoffe und -emulsionen
- Butter und Margarine Aromen
- trübe Emulsionen
- natürliche Extrakte
- Fruchtpulver

Akras produziert auf höchstem Niveau (ISO 9001:2000, ISO 14001 und IFS Standard 4.0) nicht nur für den heimischen Markt sondern vertreibt Produkte in über 70 verschiedene Länder. ■



Spice mixes, raw spices, aromas
Essences, marinades, additives, sausage casings
Convenience and gastronomy products



Gewürzmischungen, Rohgewürze, Aromen
Essenzen, Marinaden, Additive, Wursthüllen
Convenience- und Gastronomieprodukte

RAPS Austria

Success in good taste for 25 years

From its base in Salzburg, RAPS creates high quality spice mixes and taste concepts for the food industry and food enhancement. Our clients include international food and meat retailers, as well as numerous enterprises in Austria, a stronghold for first class food products.

Developing a taste concept is a creative process which requires a lot of sensitivity and subtlety. RAPS has been turning this into an art for 25 years, with great success at home and abroad. Our mixes are exclusively made from raw spices from the best producers in the world, along with top quality additives, extracts and aromas. The key reasons for our international success and high growth rates are our exceptional innovation expertise, quick reaction times to our customers' demands and ideas, and reliable support - ranging from consultancy for individual taste concepts through to product optimisation.

One of our other strengths is our great experience in the different taste requirements of individual countries and regions. ■



RAPS GmbH

Handelsstrasse 10
A-5162 Obertrum
T. +43/6219/7557-0
F. +43/6219/7557-85
Thomas Neumayr
office@raps.at
www.raps.at



Subsidiaries and representatives:
RUS, RO, H, BG, HR, SLO, SER.

Töchter und Vertretungen:
RUS, RO, H, BG, HR, SLO, SER.

RAPS Austria

Seit 25 Jahren erfolgreich mit gutem Geschmack

Am Stammsitz in Salzburg kreiert RAPS hochwertige Gewürzmischungen und Geschmackskonzepte für die Lebensmittelindustrie und die Lebensmittelveredelung. Zu unseren Kunden zählen die internationale Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie viele Betriebe in Österreich, einer Hochburg für qualitativ erstklassige Lebensmittel.

Ein Geschmackskonzept zu kreieren, ist ein kreativer Prozess der viel Feinfühligkeit verlangt. RAPS bringt es darin seit 25 Jahren zur Meisterschaft, mit großem Erfolg im In- und Ausland. Für unsere Mischungen verwenden wir ausschließlich Rohgewürze aus den besten Partien weltweit und hochwertigste Additive, Extrakte und Aromen. Hauptverantwortlich für unseren internationalen Erfolg und unsere hohen Zuwachsraten sind ein überdurchschnittlicher Innovationsgrad, kurze Reaktionszeiten auf die Wünsche unserer Kunden und deren verlässliche Betreuung, von der Beratung für individuelle Geschmackskonzepte bis hin zur Produktionsoptimierung.

Unsere große Erfahrung mit den geschmacklichen Anforderungen in den einzelnen Ländern und Regionen ist eine weitere Stärke. ■



Preserves, marmalades, honey, bakery products
Diet products, fruit syrups and organic products
Non-alcoholic drinks



Konfitüren, Marmeladen, Honig und Bäckereiprodukte
Diätwaren, Fruchtsirupe und Bioprodukte
Alkoholfreie Getränke

Darbo - the Tyrolean fruit king

Darbo now is the most popular preserves brand in Austria and one of the best known in the country. Darbo preserves have achieved a market share of more than 50%. Exports also make a sizeable contribution to the company's success, already about 38%. Delicious Darbo products are currently enjoyed in more than 50 countries all over the world.

We supply:

- Darbo All-Natural preserves in 450 g jars and catering packs (14 g, 25 g, 28 g), All-Natural Double Fruit preserve and All-Natural Jelly in 200 g jars
- Preserves, marmalades and bakery products in volume packs (5 kg and 13.3 kg)
- Fruit syrup in 500 ml bottles
- Honey in 500 g and 1 kg jars, volume packs and catering packs (14 g, 25 g, 28 g)
- Diabetic preserves (330 g jars) and Diabetic Fruit Syrup (500 ml bottles)

darbo
Nurrein

A. DARBO AG
Dornau 18
A-6135 Stans
T. +43/5242/6951 0
F. +43/5242/6951 33
Roland Huter, Mag. Josef Goller
marketing@darbo.at
www.darbo.com



Darbo – der Fruchtkaiser aus Tirol

Die Marke Darbo ist heute die beliebteste Konfitürenmarke Österreichs und eine der bekanntesten Marken im Lande. Immerhin erzielen Darbo Konfitüren einen Marktanteil von über 50 %. Auch der Export trägt wesentlich zum Erfolg bei und hat bereits einen Anteil von 38 % erreicht. In mehr als 50 Ländern der Welt kann man die köstlichen Darbo Produkte genießen.

Unser Lieferprogramm:

- Darbo Naturrein Konfitüren im 450 g Glas und Catering-Packungen (14 g, 25 g, 28 g), Fruchtreich Konfitüre und Gelee im 200 g Glas
- Konfitüren, Marmeladen und Bäckereiprodukte in Großgebinden (5 kg und 13,3 kg)
- Fruchtsirupe in 500 ml Flaschen
- Honig im 500 g, 1.000 g Glas, Großgebinden und Catering-Packungen (14 g, 25 g, 28 g)
- Diabetiker Konfitüre (330 g Glas) und Diabetiker Fruchtsirup (500 ml Flasche)



Foods and beverages
Meat and sausage products
Stichwort englisch



Nahrungsmittel und Getränke
Fleisch und Wurstwaren
Speck- und Wildspezialitäten

Ager GesmbH

Luxury bacon and game delicacies!

In Söll, in the heart of Tyrol, we have been producing luxury bacon and game products for more than 35 years. In addition to bacon curing and game processing, we have also set up a third line through investment in extending the ready-to-eat production facility.

In order to manufacture our exclusive game products we supply our meat cutting plant only with the best local quality game from our game reserves. In addition to our fresh and frozen game, we are particularly proud of our cured and smoked delicacies. The range includes tasty game ham from venison and wild boar, rounded cured lamb and exotic variants such as springbok and ostrich hams. Delicate cold-smoking and extensive maturation give our bacon and game hams an aroma and taste which is simply heavenly.

All of our production meets the strictest standards of the Austrian food codex and we also employ a quality assurance system with integrated HACCP system. We have been certified to a high standard in accordance with INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) since 2006!



Ager GesmbH

Am Steinerbach 20
A-6306 Söll
T. +43/5332/73595-0
F. +43/5332/74888
Josef Ager
josef@ager.cc
www.ager.cc



Ager GesmbH - smoked goods
production and game cutting facility.
Ager GesmbH – Räucherwaren-
produktion und Wildzerlegebetrieb.

Ager GesmbH

Speck- und Wildspezialitäten erster
Güte!

Im Herzen Tirols, in Söll produzieren wir seit mehr als 35 Jahren feine Speck- und Wildspezialitäten. Zusätzlich zur Speckerzeugung und Wildverarbeitung wurde durch Investition in die Erweiterung der Fertigerichtlinie ein drittes Standbein geschaffen.

Durch unsere Wildsammelstellen versorgen wir unseren Wildzerlegebetrieb mit bester, heimischer Qualität zur Herstellung von exklusiven Wildprodukten. Neben frischem und tiefgekühltem Wildfleisch, legen wir ganz besonderes Augenmerk auf unsere Räucherspezialitäten. Neben den würzig-feinen Wildschinken von Reh, Hirsch und Wildschwein runden Lammshinken und auch Exoten wie Springbock- und Straußenschinken das Sortiment ab. Schonendes Kalträuchern und ausgiebiges Reifen verleiht unserem Speck und Wildschinken das Aroma und den Geschmack der Ihren Gaumen einfach begeistern wird.

Wir produzieren nach den strengen Vorgaben des österreichischen Lebensmittel-Codex und einem Qualitätssicherungssystem mit integriertem HACCP-System. Seit 2006 sind wir zertifiziert nach INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) auf höherem Niveau!



Foods and beverages
Meat and sausage products
Dry-cured lamb



Nahrungsmittel und Getränke
Fleisch und Wurstwaren
Lammrohschinken

Ager GesmbH

Dry-cured lamb

Specialising in luxury bacon and game delicacies, the Tyrolean Ager GesmbH offers a very special smoked treat with its dry-cured lamb. Gentle cold-smoking and extensive dry curing give Ager's dry-cured lamb its typical lamb taste which simply melts in the mouth.

The slices of tender, juicy dry-cured lamb come from the leg joint of New Zealand lamb and are a must-have for gourmet restaurants, luxury food stores and food retailers.

All of our production meets the strictest standards of the Austrian food codex and we also employ a quality assurance system with integrated HACCP system. We have been certified to a high standard in accordance with INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) since 2006!

Because the cutting and processing of the lamb is conducted in accordance with the strictest guidelines in one of the most modern meat cutting plants in Europe, Ager's dry-cured lamb is certain to be of the highest quality every single time. ■



Ager GesmbH

Am Steinerbach 20
A-6306 Söll
T. +43/5332/73595-0
F. +43/5332/74888
Josef Ager
josef@ager.cc
www.ager.cc



Ager GesmbH - smoked goods
production and game cutting facility.
Ager GesmbH – Räucherwarenproduk-
tion und Wildzerlegebetrieb.

Ager GesmbH

Lammrohschinken

Spezialisiert auf feine Speck- und Wildspezialitäten, bietet die Tiroler Ager GesmbH mit ihrem Lammschinken eine besondere Räucherspezialität aus Lammfleisch. Schonendes Kalträuchern und ausgiebiges Lufttrocknen verleiht dem Lammrohschinken von Ager den typischen Lammgeschmack, der auch Ihren Gaumen begeistern wird.

Der zart saftige Lammrohschinken aus der Keule neuseeländischer Lämmer sollte in der gehobenen Gastronomie, in Feinkostläden als auch im Lebensmittelhandel nicht fehlen.

Die Ager GesmbH produziert nach den strengen Vorgaben des österreichischen Lebensmittel-Codex und einem Qualitätssicherungssystem mit integriertem HACCP-System. Seit 2006 ist das Unternehmen zertifiziert nach INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) auf höherem Niveau!

Durch die Zerlegung und Verarbeitung des Lammfleisches nach strengsten Vorschriften in einem der modernsten Zerlegebetriebe Europas, zeichnet sich der Lammrohschinken von Ager durch eine konstant hohe Qualität aus. ■

Foods and beverages

Nahrungsmittel und Getränke



Food packing, warehousing
Bagging dried fruits, rice, nuts...
Warehousing/handling cereals, oilseeds



Abpackung Lebensmittel, Lagerung
Abpackung Trockenfrüchte, Reis, Nüsse ...
Lagerung/Umschlag Getreide, Ölsaaten

Agrar Speicher Betriebs GmbH.

Food packing, warehousing, with
50 years of experience

Agrar Speicher Betriebs GmbH. is a service provider to the food industry with more than 50 years of experience. From our base in Korneuburg, Josef Hafener Str. 12, 2100 Korneuburg, we use modern packaging machinery to pack foodstuffs such as nuts, dried fruits, rice, seeds and numerous other products into individual packs from 100 g to 1 kg.

The brand "Farmers County", is our trademark with nationwide recognition. Other services from this location include: warehousing, commissioning and shrinking of tinned goods.

In addition to this food store, we also have silos in Korneuburg, Albern Harbour Vienna and Kalsdorf (Graz), for storing cereals, oilseeds and animal feed. The total silo capacity is 100,000ts, of which 70,000ts has direct Danube access.

All 4 sites have their own rail access as well as direct access and the motorway network. ■

**Agrar Speicher Betriebs GmbH**

Donaulände 18
A-2100 Korneuburg
T. +43/2262/73616-0
F. +43/2262/73616-19
office@agrarspeicher.at
www.agrarspeicher.at

Agrar Speicher Betriebs GmbH.

Lebensmittelabpackung, Lagerung
mit 50jähriger Erfahrung

Die Agrar Speicher Betriebs GmbH. ist seit mehr als 50 Jahren erfahrener Dienstleister für den Lebensmittelhandel. An unserem Standort Korneuburg, Josef Hafener Str. 12, 2100 Korneuburg, verpacken wir mit modernen Abpackmaschinen Lebensmittel wie Nüsse, Trockenfrüchte, Reis, Kerne und vieles mehr, in Einzelhandelsverpackungen von 100 g bis 1.000 g.

Die Marke „Farmers County“, ist eine unserer landesweit bekannten Handelsmarken. Weitere Dienstleistungen an diesem Standort sind: Lagerhaltung, Kommissionierung und Schrumpfung von Dosenware.

Neben dieser Lebensmittelhalle, betreiben wir an unseren Silostandorten in Korneuburg, Hafen Wien Albern und Kalsdorf (Graz), Lagerhaltung von Getreide, Oelsaaten und Futtermitteln. Gesamtsilokapazität 100.000 ts, davon 70.000 ts mit Donauanschluss.

Alle 4 Standorte verfügen über eigenen Eisenbahnanschluss, sowie unmittelbaren Anschluss and das Autobahnnetz. ■



Meat and sausage products
Frozen foods and ready-to-serve meals
Convenience products



Fleisch und Wurstwaren
Tiefkühlkost und Fertiggerichte
Convenience-Produkte

AIBLER

Delikatessen for everyone!

Living up to this philosophy every single day is the biggest challenge of the family-owned Austrian company Aibler Delikatessen. A wide array of delicious meat and sausage delicacies along with convenience products have gourmets flocking to buy. The company has a leading, renowned trade chain covering the whole of Austria and supplies regionally direct from the manufacturer via the company's individual branches.

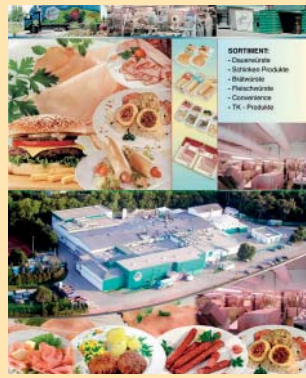
Now in the second generation, the sons Christian and Michael Aibler personally guarantee the best quality. The company's regional, top quality raw ingredients, hygienic processing methods, strict quality controls in accordance with BRC and IFS all guarantee that everyone can enjoy the gourmet taste of Aibler.

Spicy salamis and sausages, smoked meats, ham specialities, choice fresh meat to the strictest testing standards - also available delicately marinated - or delicious convenience foods... The handmade tradition combined with cutting-edge technology produces top quality products which not only meet the expectations of the most demanding customer. ■



Aibler Fleisch- und Wurstwaren Produktions AG

Fabrikstrasse 18
A-2522 Oberwaltersdorf
T. +43/2253/605
F. +43/2253/605-888
office@aibler-delikatessen.at
www.aibler-delikatessen.at



AIBLER

Delikatessen für Jedermann!

Dieser Philosophie Tag für Tag gerecht zu werden, ist die größte Herausforderung für das österr. Familienunternehmen Aibler Delikatessen. Eine Vielfalt an köstlichen Fleisch- und Wurstwaren sowie besten Convenience-Produkten bringen Genießer ins Schwärmen. Der Vertrieb erfolgt österreichweit über eine führende, namhafte Handelskette und regional direkt vom Hersteller über die eigene Hausfiliale.

In der 2. Generation bürgen die Söhne Christian und Michael Aibler mit ihrem Namen persönlich für beste Qualität. Die Versorgung des Betriebes mit regionalen, hochwertigen Rohstoffen, die hygienische Verarbeitung, strenge Qualitätskontrollen gem. der Zertifizierungen nach BRC und IFS garantieren den Genuss für jedermann.

Ob würzige Dauer- oder Fleischwürste, Selchwaren, Schinkenspezialitäten, nach strengsten Prüfkriterien ausgewähltes Frischfleisch, auf Wunsch auch mit Hausmarinaden verfeinert, oder schmackhafte Convenience-Produkte: Die handwerkliche Tradition, verbunden mit modernster Technologie, ermöglicht Spitzenprodukte, die die höchsten Kundenerwartungen erfüllt bzw. noch übertrifft. ■



Baked and confectionery goods
Greases and oils
Diet products, health products and organic products



Backwaren und Süßwaren
Fette und Öle
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Bender-Iglauer

With Tradition to Success

As one of the leading companies of the Austrian Baking Ingredients Industry, we have been supplying the highest quality to our customers for many years. Bender-Iglauer, originally founded by the fusion of Dr A Iglauer GmbH and Bender Backmittel GmbH, has developed into a high-performance company. Our distribution is specialized in products produced in-house, but we also distribute products of sister companies and special suppliers. Keeping up to date with International Nutrition Trends, We have introduced a complete line of Organic Bakery and Bread products.

Quality Certification with ISO 9001:2000, IFS-International Food Standard and SGS-Organic assure that our products are of the highest quality, our services are dependable and our customers are satisfied.

With us, baking is pure pleasure. ■



Bender-Iglauer Backmittel GmbH

Feschnigstrasse 221
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/41403-0
F. +43/463/41403-33
office@bender-iglauer.at
www.bender-iglauer.at,
www.alleszumbacken.at

Bender-Iglauer Backmittel

Mit Tradition zum Erfolg

Als eines der führenden Unternehmen der österreichischen Backmittelindustrie, beliefern wir unsere Kunden seit vielen Jahren mit höchster Qualität. Aus der Fusion der einstigen Dr A Iglauer GesmbH und der Bender Backmittel GesmbH entstanden, hat sich Bender-Iglauer über die Jahre zu einer leistungsstarken Firma entwickelt. Wir vertreiben heute Produkte aus Eigenherstellung, von Schwesterfirmen sowie von ausgewählten Zulieferern. Um dem Ernährungstrend Rechnung zu tragen, haben wir auch eine Reihe von BIO-Produkten für die Bäckereien und die Brotindustrie entwickelt.

Auch in Zukunft werden wir dafür sorgen, dass unsere Produkte so hochwertig, unsere Leistungen so zuverlässig und unsere Kunden so zufrieden bleiben wie eh und je, das garantieren wir mit der Zertifizierung nach SGS-Organic, ISO-9001:2000, und IFS-International Food Standard.

Mit uns wird Backen zum Genuss. ■



Dairy products
Foods and beverages



Molkereiprodukte
Nahrungsmittel und Getränke

Berglandmilch

Traditionally trend-setting

From the "Original Schäringer Theebutter" of 1900, through to the newest trend products, Berglandmilch has been making Austrian culinary history with its Schäringer and Desserta brands.

No other company in the last 100 years has made such a difference to the culinary landscape in the field of dairy processing - or made such a decisive contribution to the Austrian quality of life and taste.

Uncompromising quality standards, the courage to take new, forward-looking steps and the special company structure are the three pillars of success.

Every day around 12,000 dairy farmers - the cooperative owners of Berglandmilch - ensure that only the very best milk is used in their company.

Other favourite brands include: Alpi, Bon Alpi, Alpiland, Schäringer and Schäringer lower-fat cheese products. ■



**Berglandmilch reg.
Gen.m.b.H.**

Schäringer Strasse 1
A-4066 Pasching
T. +43/7229/684-151
F. +43/7229/684-150

Hr. Peter Tenschert, Export Manager
export@berglandmilch.at
www.berglandmilch.at

Berglandmilch

Herkunft und Zukunft

Von der „Original Schäringer Theebutter“ des Jahres 1900 bis zu den jüngsten Trendprodukten hat die Berglandmilch mit ihren Marken Schäringer und Desserta, österreichische Genussgeschichte geschrieben.

Kein anderes Unternehmen hat in den vergangenen 100 Jahren die kulinarische Landschaft im Bereich der Milchveredelung derart geprägt – und so entscheidend zu Lebensqualität und -genuss der Österreicher beigetragen.

Kompromissloses Qualitätsdenken, der Mut neue, zukunftsweisende Wege zu gehen und die besondere Unternehmensstruktur bilden die Basis für diesen Erfolg.

Tag für Tag sorgen rund 12.000 Milchbauern als genossenschaftliche Eigentümer der Berglandmilch dafür, dass in ihrem Unternehmen nur Milch höchster Güte zur Verarbeitung gelangt.

Zusätzliche beliebte Marken sind: Alpi, Bon Alpi, Alpiland, Schäringer und Schäringer fettreduzierte Käseprodukte. ■



Processed fruit and vegetables
Preserves, fruit mixes, compotes,
fruit syrups, honey



Verarbeitetes Obst und Gemüse
Konfitüren, Fruchtmischungen, Kompotte,
Fruchtsirupe, Honig

Tyrolean fruit *Unterweger*

Premium quality fruit products from Eastern Tyrol

Since its foundation in 1931, the traditional Tyrolean company Obstveredelung Brüder Unterweger has established itself as a complete provider of preserves, jams, fruit mixes, compotes, dried fruits, fruit cordials etc., as well as a specialist in custom orders.

A wide array of different fruit delicacies of the highest quality are supplied under the brands "Tiroler Fruchteküche Unterweger" and "UWE" to food retailers and the hotel industry, as well as processing operations such as bakeries, patisseries, and the gastronomy and catering industries.

For distributors, there is a range of gourmet preserves in jars or decorative gift wrapping, gourmet cordials (gift wrapped), cranberry delicacies, honey-coated nuts, elderberry aspic and honey. For food processing companies we supply high-quality specialist preserves and fruit mixes. ■



Brüder Unterweger Obstveredelung OHG

Thal-Aue 20
A-9911 Assling, Tirol
T. +43/4855/8111-0
F. +43/4855/8111-13
office@uwe-tfk.at
www.uwe-tfk.at

① Tyrolean Fruit cuisine Unterweger -
the pure taste of nature!

Tiroler Fruchteküche Unterweger
– Reiner Geschmack aus der Natur!

Tiroler Fruchteküche *Unterweger*

Fruchtspezialitäten in Premiumqualität aus Osttirol

Das Tiroler Traditionsunternehmen Obstveredelung Brüder Unterweger hat sich seit seiner Gründung im Jahr 1931 als Komplettanbieter von Konfitüren, Marmelade, Fruchtmischungen, Kompott, Dunstobst, Fruchtsirup etc. sowie als Spezialist für Sonderanfertigungen etabliert.

Unter den Marken „Tiroler Fruchteküche Unterweger“ und „UWE“ wird dem Lebensmitteleinzelhandel, der Hotellerie sowie weiterverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Konditoreien, Gastronomie und Catering ein breites Produktspektrum unterschiedlicher Fruchtspezialitäten in höchster Qualität angeboten.

Für Wiederverkäufer gibt es Konfitürengespezialitäten in Gläsern sowie dekorativen Geschenkpackungen, Sirupspezialitäten (ebenfalls in Geschenkpackungen), Preiselbeerspezialitäten, Honignüsse, Hollersulze und Honig. Speziell für verarbeitende Betriebe liefert das Unternehmen hochwertige Spezialitätenkonfitüren und Fruchtmischungen. ■



Meat and sausage products



Fleisch und Wurstwaren

Dachsberger Fleisch

High quality meat from the Waldviertel region

As a traditional family business, Dachsberger Fleisch have been putting our company philosophy -reliability, expertise, and high quality standards - into practice for over 50 years. Our numerous customers in Austria and abroad know that they can rely on us.

Dachsberger Fleisch guarantees quality. This is assured by the farmers from the Wald- and Weinviertel regions, who provide us with the best pigs in the area.

The vast majority of the products we offer come from our own slaughterhouse. The rest come from carefully selected Austrian suppliers.

Company owners Friedrich and Alfred Dachsberger guarantee the quality of the end products by personally overseeing the processing and quality of the goods. Dachsberger's trump card is the freshness of our meat, in addition to a large cold storage facility which enables us to fulfill orders in the shortest time, ensuring that fresh or frozen goods are always delivered on time.

Every day numerous refrigerated lorries leave our production plant in Gauderndorf, off to supply the whole of Austria and Europe with fresh Dachsberger meat. ■



**Dachsberger & Söhne
Ges.m.b.H.
Schlacht- und
Fleischerlegebetrieb**

Gauderndorf 32
A-3730 Eggenburg
T. +43/2984/2632
F. +43/2984/2632-30
office@dachsberger.at
www.dachsberger.at



Dachsberger Fleisch

Qualität aus dem Waldviertel

Seit über 50 Jahren setzt die Fa. Dachsberger Fleisch auf Verlässlichkeit, Kompetenz und höchste Qualität. Das wissen auch unsere zahlreichen Kunden im In- und Ausland zu schätzen.

Dachsberger Fleisch bürgt für Qualität. Garant dafür sind die Landwirte aus dem Wald- und Weinviertel, die uns mit besten Schweinen aus der Region versorgen.

Der Großteil der Ware, die unsere Firma verlässt, kommt aus eigener Schlachtung. Den Rest beziehen wir von ausgesuchten österreichischen Lieferanten.

Für die Qualität des Endproduktes garantieren die beiden Firmeninhaber Friedrich und Alfred Dachsberger, die persönlich über die Verarbeitung und Qualität der Ware wachen. Der größte Trumpf der Firma Dachsberger ist die Frische des Fleisches sowie ein großes Gefrierlager, das es ermöglicht Aufträge in kürzester Zeit zu bearbeiten, damit die frische und gefrorene Ware pünktlich an ihren Bestimmungsort gelangt.

Zahlreiche Kühlwagen verlassen täglich die Produktionsstätte in Gauderndorf, um ganz Österreich und Europa mit frischem „Dachsberger Fleisch“ zu beliefern. ■



Foods and beverages
Alcoholic drinks
National and international spirits



Nahrungsmittel und Getränke
Alkoholische Getränke
Nationale und internationale Spirituosen

DESTILLERIE FRANZ BAUER

Styrian spirit-specialities and prominent international labels

Tradition is our commitment. For the past 45 years the company has been run by the Schlichte family, since their acquiring it from the founder, Franz Bauer, in 1961. Short distances from the fruit farmers in Styria guarantee that only freshly harvested fruit is utilized. Up to 1.5 million kg of fruit annually finds its way to the distillery and is processed.

Quality is our maxim. Exceptional equipment is necessary to achieve exceptional quality. This is a basic principle followed by BAUER, and the company has thus installed a state-of-the-art-distillery in their rooms in Graz.

Innovation vitalizes. Besides the traditional fruit brandies, schnapps and liqueurs, the distillery in Graz regularly produces new and unusual products.

Internationality is reflected in its range of products. Besides its own brands, the DESTILLERIE FRANZ BAUER markets prominent international labels.

The products of the DESTILLERIE FRANZ BAUER are also represented in some further countries and also abroad the Styrian spirit-specialities coming from Graz are very appreciated. ■



DESTILLERIE FRANZ BAUER

Prankergasse 29–31
A-8020 Graz
T. +43/316/770-0
F. +43/316/770-130
Hans-Werner Schlichte
destillerie@bauerspirits.at
www.bauerspirits.at
www.jaegermeister.at



A state-of-the-art-distillery
in the rooms in Graz.

Eine der modernsten Obst-
Verschlussbrennereien Europas.

DESTILLERIE FRANZ BAUER

Steirische Spirituosen-Spezialitäten und internationale Marken-Spirituosen

Tradition verpflichtet. Verantwortlich dafür ist seit 45 Jahren die Familie Schlichte, die das Unternehmen 1961 vom Gründer Franz Bauer erwarb. Kurze Transportwege von den Obsterzeugern in der Steiermark garantieren die erntefrische Verarbeitung der bis zu 1,5 Mio. kg Früchte, die jährlich eingemaischt und zu geistreichen Getränken veredelt werden.

Qualität ist die oberste Maxime. Außergewöhnliche Qualität erfordert ein außergewöhnliches Equipment. Aus diesem Grund wurde in den traditionsreichen Räumen in Graz eine der modernsten Obst-Verschlussbrennereien Europas errichtet.

Innovation belebt. Neben den traditionellen Obstbränden, -schnäpsen und verschiedenen Likören nimmt auch das kreative und innovative Arbeiten einen hohen Stellenwert ein.

Internationalität weist die Produktpalette auf. Neben den eigenen Marken vertreibt die DESTILLERIE FRANZ BAUER in Österreich prominente internationale Marken.

Die Produkte der DESTILLERIE FRANZ BAUER findet man auch schon im Ausland, wo die steirischen Spirituosen-Spezialitäten aus Graz sehr geschätzt werden. ■



Baked and confectionery goods



Backwaren und Süßwaren

Diamant

A successful company with internationally successful brands

Austria's Number 1 baking-ingredients manufacturer finds itself now more than ever on a successful course. Across the whole of Austria, 1,800 bakeries and 350 pastry shops are supplied with high-grade products. But Diamant isn't only represented in bakeries and pastry shops in Austria - it is also present in all Eastern European countries.

Diamant produces about 600 products in 4 different categories: baking ingredients and pastry products under the "Diamant" brand, baking ingredients under the premium brand "Original-Baker" (for rolls etc.).

Fillings in different variations like poppy seed, nuts, walnuts, and almonds, as well as a complete organic-range under the "Nimm-Natur" brand. In addition to the high-level IFS-Certification, strict controls on all incoming and outgoing goods are conducted in our on-site laboratory.

Ihr Partner für's Backen

**Diamant Nahrungsmittel
GesmbH & Co KG**

Maria-Theresia-Strasse 41
A-4600 Wels

T. +43/7242/41848-0

F. +43/7242/41848-4

office@diamant.at

www.diamant.at



Original-Baker Kaiser doughnuts.
Original-Bäcker Kaiser Krapfen.

Diamant

Ein erfolgreiches Unternehmen mit international erfolgreichen Marken

Österreichs Backzutaten-Hersteller Nummer 1 befindet sich mehr denn je auf beeindruckendem Erfolgskurs. So werden 1.800 Bäckereien und 350 Konditoreien im gesamten Bundesgebiet mit hochwertigster Ware versorgt. Diamant ist nicht nur in sämtlichen Bäckereien und Konditoreien in Österreich mit seinen Produkten vertreten, sondern auch überaus erfolgreich in allen osteuropäischen Ländern.

Unter 4 Kategorien verteilt erzeugt Diamant rund 600 Produkte: Backgrundstoffe – und Konditorprodukte unter der Marke „Diamant“, Backzutaten unter der Premium Marke „Original-Bäcker“ (für Semmeln und weiße Kleingebäcke, uvm.).

Füllen in unterschiedlichsten Variationen wie Mohn, Nuss, Walnuss und Mandel, sowie eine vollständige Bio-Range unter der Marke „Nimm-Natur“. Neben der IFS Zertifizierung mit hohem Niveau werden in unserem hauseigenen Labor alle Wareneingänge und -ausgänge strengen Kontrollen unterzogen.



Dairy products
Foods and beverages



Molkereiprodukte
Nahrungsmittel und Getränke

DIE KÄSEMACHER

Total passion for exquisite cheese

We produce our manifold cheese specialities in the untouched nature of the Waldviertel Plateau following experienced traditions, with love and passion.

The excellent cheesemaker's art consists in considering these parameters and more than this, in maintaining and accentuating nuances of taste. Our wide range of cheese specialities includes fresh cheeses (ranging from the mild sheep's milk peaks via the delicious fresh cheese rolls up to our unique balls made of goat's milk) and exquisite cut cheeses such as Waldviertler Smoked Cheese, Waldviertler Farmhouse Cheese, Waldviertler Goat's Cheese, Waldviertler Cheese with Pumpkin Seeds, Waldviertler Cheese with Chilli Peppers and Waldviertler with Poppy Seeds.

Our cheese vegetables represent well-known, but restyled cheese; we combine fresh cheese with exquisite fruits. The Cheese Pepper-sweets are a very special experience for your palate: the spicy-sweet taste of slightly sweet, delicious peppers perfectly harmonizes with the mild-sour fresh cheese. The Cheese-Yellobells with patisson-pumpkin are the newest products in our assortment. ■



DIE KÄSEMACHER
Käseproduktions- und
VertriebsgmbH.

Raiffeisenstrasse 23
A-3830 Waidhofen/Thaya
T. +43/2842/512 15-0
F. +43/2842/512 15-51
office@kaesemacher.at
www.kaesemacher.at

DIE KÄSEMACHER

Alle Leidenschaft dem feinen Käse

Nach bewährter Tradition und mit viel Liebe und Leidenschaft produzieren wir im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels unsere vielfältigen Käsespezialitäten.

Die Kunst eines guten „KÄSEMACHERS“ ist es diese Parameter beim Käsemachen zuberücksichtigen und die geschmacklichen Feinheiten zu erhalten und zu fördern.

Das umfangreiche Programm an Käsespezialitäten umfasst Frischkäsespezialitäten (vom milden Schafgupferl über die delikatsten Frischkäserollen bis hin zu den einzigartigen Ziegenkäseballchen) und köstlichen Schnittkäse wie Waldviertler Selchkäse, Waldviertler Hirtenkäse, Waldviertler Goaßkäse, Waldviertler Kürbiskäse, Waldviertler Pfefferoni-käse und Waldviertler Mohnkäse.

In unserem Käsegemüse präsentieren wir bekannten Käse in neuen Gewändern und kombinieren feinen Frischkäse mit exquisiten Früchten. Ein besonderes Geschmackserlebnis sind die Käse-Pepper sweet, bei denen der pikant süßliche Geschmack der Kirschkaprika hervorragend mit dem mildsauerlichen Frischkäse harmoniert. Ganz neu in unserem Sortiment sind die Käse-Yellobell mit Patisson-Kürbis. ■



Alcoholic drinks
Non-alcoholic drinks
Fruits in Liqueur



Alkoholische Getränke
Alkoholfreie Getränke
Früchte in Alkohol

HELLERSCHMID Distillery

Discover and taste traditional Austrian Schnapps-handicraft!

Since 1948 HELLERSCHMID has produced traditional Austrian liqueur-specialities. Ancient recipes are the basis for the production of fine distillates, liqueurs and fruit-creations. Traditional handicraft is used for picking, fermenting and finishing the fruits.

HELLERSCHMID is known for tasty Wachauer Apricot Liqueur and Apricot-Schnapps as well as for our fruits in liqueur. Ready to drink - a light and natural taste at the highest quality-level. HELLERSCHMID has been recognised by numerous awards over the years.

Although we know about the secrets of distillation, our non-alcoholic products also display competence and high quality as a productive and reliable partner for trade and gastronomy.

Products from the HELLERSCHMID distillery have been well known by the connoisseurs for years in Austria and abroad. We bottle nearly 30 different kinds of spirit-specialities in 20 different bottles. Production under licence and personalized layout is also offered by HELLERSCHMID. ■

Die Wachauer Privatdestillerie
Hellerschmid
Krems/Donau

**Die Wachauer
Privatdestillerie
Hellerschmid**
Missongasse 33

A-3500 Krems/Donau
T. +43/2732/831 84
F. +43/2732/831 84-2
Bernhard Hellerschmid
info@hellerschmid.com
www.hellerschmid.com



Getting the best from the Wachauer
Apricot for 60 years!

Seit 60 Jahren natürlich nur das Beste
aus der Wachauer Marille! ■

Destillerie HELLERSCHMID

Erleben und kosten Sie traditionelle österreichische Schnapps-Spezialitäten

HELLERSCHMID ist traditionelles Schnapps-Handwerk seit 1948. Von Generation zu Generation überlieferte Rezepte sind das Rüstzeug für einzigartige Destillate, Liköre und feine Obsterzeugnisse. Schnapps-Handwerk beginnt beim Sammeln der Rohstoffe und zieht sich durch den gesamten Produktionsprozess.

Bekannt ist HELLERSCHMID nicht nur für den Wachauer Marillenlikör und Wachauer Marillenbrand sondern auch für seine in Likör eingelegten Früchte. Ganz im Trend der Zeit leichter, unbeschwerter Alkoholgenuss auf höchstem Qualitätsniveau. Vielfache nationale und internationale Auszeichnungen begleiten unseren Weg.

Nicht nur bei Spirituosen, auch bei Fruchtsirupen und Konfitüren zeigt HELLERSCHMID seit mehreren Jahren Kompetenz und Qualität als starker und verlässlicher Partner für Handel und Gastronomie.

Die Produkte aus der Wachauer Privatdestillerie HELLERSCHMID werden in Österreich und dem Ausland seit langem geschätzt und gerne getrunken. Das Sortiment umfasst beinahe 30 verschiedene Sorten in 20 unterschiedlichen Verpackungen. Auch Lohnfüllungen und Branding sind jederzeit möglich. ■



Alcoholic drinks
Beer specialties



Alkoholische Getränke
Bierspezialitäten

Brewery Castle Eggenberg

High quality beer specialties from one of Europe's oldest breweries

With commercial activities started in 1681, Eggenberg plays an important role in the beer-tradition of Austria. Eggenberger beers have been awarded numerous gold medals at trade fairs and exhibitions. The beer-specialties of Eggenberg are exported to 40 countries worldwide.

SAMICHLAUS BIER® is brewed only once a year on December 6, and is aged for 10 months before bottling. SAMICHLAUS is one of the rarest beer specialties in the world and with 14% alcohol by volume, it is the strongest of its kind.

EGGENBERG URBOCK 23° is one of the strongest beers in the world, with 23° plato attaining 9.6% alc./vol. The "Cognac of beers" is full-bodied, with a creamy flavour, well balanced with noble hop bitterness.

MAC QUEEN'S NESSIE attains an alcohol content of 5.0% alc./vol. It is brewed with scottish Highland whisky and has a pleasant, smoky aftertaste.

HOPFENKÖNIG is an excellent pils, brewed with the world-famous Saazer hops. With its a crisp, clean dry, hoppy nose and aromatic flavours it is a aperitif beer with 5.1% alc./vol. ■



Eggenberger International Getränkehandels- und Beteiligungs GmbH

Lerchenfeldgasse 8
A-4810 Gmunden
T. +43/7612/63202
F. +43/7612/63202-2

international@eggenberger.at
www.schloss-eggenberg.at



Eggenberger International
CEO Mag. Karl Stöhr.

Eggenberger International
Geschäftsführer Mag. Karl Stöhr.

Brauerei Schloss Eggenberg

Erstklassige Bierspezialitäten von einer der ältesten Brauereien Europas

Seit 1681 spielt Eggenberg eine wichtige Rolle in der österreichischen Bier-Tradition. Bei Messen und Ausstellungen wurden Eggenberger Biere mit zahlreichen Gold-Medaillen ausgezeichnet. Die Bierspezialitäten aus dem Hause Eggenberg werden weltweit in 40 Länder exportiert.

SAMICHLAUS BIER®, nur einmal jährlich am 6. Dezember gebraut, reift 10 Monate vor der Abfüllung. SAMICHLAUS ist eine der seltensten Bierspezialitäten und mit 14 % alc./vol. eines der stärksten Biere der Welt.

EGGENBERG URBOCK 23°, mit 23° Stammwürze und 9,6 % alc./vol. zählt ebenso zu den stärksten Bieren weltweit. Der „Cognac der Biere“ ist kräftig, mit cremigen, leicht bitterem Geschmack.

MAC QUEEN'S NESSIE enthält 5,0 % alc./vol., wird mit Schottischem Highland Whisky gebraut und ist angenehm rauchig im Abgang.

HOPFENKÖNIG ist ein ausgezeichnetes Pils, gebraut mit dem weltberühmten Saazer Hopfen. Mit seinem trockenen, hopfigen und aromatischen Geschmack ist er ein Spitzen-Aperitif-Bier mit 5,1 % alc./vol. ■



Foods and beverages
Alcoholic drinks



Nahrungsmittel und Getränke
Alkoholische Getränke

Eugen BAILONI

1. Wachauer Apricot Distillery
... we make more out of apricots!

Wachauer Gold Apricot Liqueur and Wachauer Gold Apricot schnapps are protected designations of origin. These high quality products can only be produced in the Wachau, the romantic Danube valley. The family-run company has a rich tradition and has been distilling directly on the Danube in the original building in Krems-Stein since 1872. In the 30s, Bailoni became specialised in the manufacture of Wachauer Gold Apricot Liqueur and Wachauer Gold Apricot schnapps. The exceptional quality of Bailoni was also recognised by the awarding of the Austrian seal of approval.

Wachauer Gold Apricot Liqueur 30% vol. Fruit juice liqueur

The apricots are sorted by hand, then automatically stoned, pressed and processed into apricot juice, forming the basis for our Wachauer Gold Apricot Liqueur. The colour and aroma arise exclusively from our own-made apricot juice.

Wachauer Gold Apricot schnapps 40% vol. Fully ripe apricots are stoned, mashed, fermented and then triple-distilled into Wachauer Gold Apricot schnapps. ■

ORIGINAL BAILONI® WACHAU
1. WACHAUER MARILLEN-DESTILLERIE

Eugen Bailoni
Erste Wachauer
Marillen-Destillerie
Gesellschaft m.b.H.

Steiner Landstrasse 100–102
A-3504 Krems-Stein
T. +43/2732/82228
F. +43/2732/82228-10
office@bailoni.at
www.bailoni.at



Eugen BAILONI

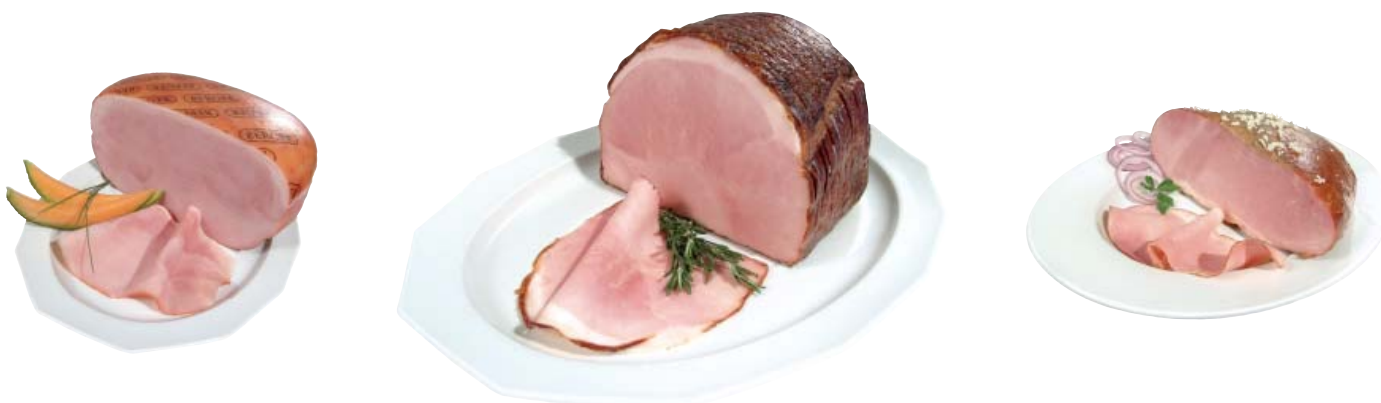
1. Wachauer Marillen-Destillerie
... wir machen mehr aus der Marille!

Wachauer Gold-Marillenlikör und Wachauer Gold-Marillenschnaps sind geschützte Herkunftsbezeichnungen. Diese hochwertigen Produkte dürfen ausschließlich in der Wachau, dem romantischen Donautal hergestellt werden. Das traditionsreiche Familienunternehmen Bailoni destilliert seit 1872 in seinem Stammhaus in Krems-Stein, direkt an der Donau. In den 30iger Jahren hat sich Bailoni auf die Herstellung von Wachauer Gold-Marillenlikör und Wachauer Gold-Marillenschnaps spezialisiert. Die hervorragende Qualität von Bailoni wird nicht zuletzt durch das österreichische Gütesiegel dokumentiert.

Wachauer Gold-Marillenlikör 30 % vol Fruchtsaftlikör

Die händisch sortierten Marillen werden automatisch entkernt, gepresst und zu Marillensaft verarbeitet, der das Grundprodukt für unseren Wachauer Gold-Marillenlikör bildet. Farbe und Aroma stammen ausschließlich aus selbst gepresstem Marillensaft.

Wachauer Gold-Marillenschnaps 40 % vol Die vollreifen Marillen werden entsteint, gemischt, kontrolliert vergoren und danach durch dreifache Destillation zu Wachauer Gold-Marillenschnaps gebrannt. ■



Meat and sausage products



Fleisch und Wurstwaren

Ham products Berger

The Austrian ham specialist

The family-run business Berger founded in 1890 has specialised for more than 115 years in the production of traditional sausage and ham products and is 100% owned by the Berger Family. Around 17,000 tons of meat products are produced annually.

Our specialities are listed Austria-wide. Thanks to our competence and long experience in the field of cooked ham production, we have risen to the position of "Austrian Ham Specialist". We pamper our customers with over 30 extraordinary ham specialities, which convince through their special flavour and genuine aroma.

Our classic products such as the traditional leg ham, the spicy horseradish ham and the sauna-smoked ham are a select sample of the Austrian food culture. We set innovative impulse through our seasonal products: e.g. bear leek ham in spring, lemon-pepper ham in summer, yellow boletus ham in autumn and oven-baked ham in winter. We ensure quality down-the-line through continuous quality controls. ■



Fleischwaren Berger Ges.m.b.H. & Co KG

Koglerstrasse 8
A-3443 Sieghartskirchen
T. +43/2274/6081
F. +43/2274/6081-146
Fr. Mag. Gaby Kritsch
verkauf@berger-schinken.at
www.berger-schinken.at



Fleischwaren Berger

Der österreichische
Schinkenspezialist

Der Familienbetrieb Berger gegründet 1890 ist seit über 115 Jahren auf die Produktion von traditionellen Wurst und Schinkenprodukten spezialisiert und steht zu 100 % im Eigentum der Familie Berger. Jährlich werden rund 17.000 Tonnen Fleischwaren hergestellt.

Unsere Spezialitäten sind österreichweit gelistet. Durch Kompetenz und langjährige Erfahrung auf dem Gebiet der handgelegten Kochschinkenproduktion sind wir zum österreichischen Schinkenspezialisten avanciert. So verwöhnen wir unsere Kunden mit über 30 aussergewöhnlichen Schinkenkreationen welche durch Ihren besonderen Geschmack und ihr einzigartiges Aroma überzeugen.

Unsere Klassiker wie der traditionelle Bein-schinken, der würzige Krenschinken und der geräucherte Saunaschinken sind eine erlebte Kostprobe der österreichischen Tischkultur. Innovative Impulse setzen wir durch saisonale Schwerpunkte: z. B. mit Bärlauchschinken im Frühling, Zitronen-Pfefferschinken im Sommer, Steinpilzschinken im Herbst und Backofenschinken im Winter. Qualität ohne Kompromisse garantieren wir durch permanente Qualitätskontrollen. ■



Frozen foods and ready-to-serve meals
 Potato, strudel and dumpling products
 Gourmet desserts and pastries



Tiefkühlkost und Fertiggerichte
 Kartoffel-, Strudel-, Knödelprodukte
 Mehlspeisen und Teigspezialitäten

Frisch & Frost

Deep-frozen convenience specialist for potatoes, desserts and finger-food

Frisch & Frost is one of Austria's largest manufacturers of deep-frozen foods and enjoys both national and international success. More than 45 percent of revenue is currently generated by exports. The range includes potato products, desserts and many other deep-frozen specialities.

Frisch & Frost supplies to the retail and wholesale sectors, the catering and food market (industrial kitchens, gastronomy, restaurant chains), to McDonald's, as well as to export customers in Italy, Germany, United Kingdom, France, Switzerland, Eastern Europe and other countries. We produce and market a total of around 250 products under the "Bauernland" and "Toni Kaiser" brands.

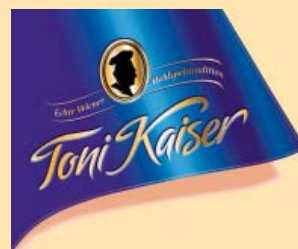
Bauernland (lit. Farmers' land) stands for natural ingredients and production, regional roots and recipes, and is particularly successful for soup garnishes and potato products.

Toni Kaiser is the inventor of the deep-frozen sweet dumpling, specialist in the best Viennese dessert tradition and the only industrial provider of Original Viennese Apple Strudel. ■

FRISCH & FROST
 DAS BESTE AUS ÖSTERREICH

**Frisch & Frost Nahrungs-
 mittel-Gesellschaft m.b.H.**

Mühlenring 20
 A-2020 Hollabrunn
 T. +43/2952/23 35 0
 F. +43/2952/23 35 23
 Peter Harrer
 office@frisch-frost.at
 www.frisch-frost.at



Austrian quality brand
 with a long tradition.
 Österreichische Qualitätsmarken
 mit Tradition.

Frisch & Frost

Tiefkühl-Convenience-Spezialist für Kartoffel-, Mehlspeisen- und Fingerfood

Frisch & Frost ist einer der größten österreichischen Tiefkühllebensmittelproduzenten und national und international erfolgreich. Mittlerweile erwirtschaftet das Unternehmen über 45 Prozent des Umsatzes im Export. Das Sortiment umfasst Kartoffelspezialitäten, Mehlspeisen und viele andere Tiefkühl-Spezialitäten.

Frisch & Frost beliefert den Einzel- und Großhandel, den Außer-Haus-Markt (Großküchen, Gastronomie, Systemgastronomie), den Großkunden McDonald's sowie Exportkunden in Italien, Deutschland, Großbritannien, Frankreich, in der Schweiz und auch in Osteuropa und weiteren Ländern. Insgesamt werden unter den Marken „Bauernland“ und „Toni Kaiser“ rund 250 Produkte produziert und vermarktet.

Bauernland steht für Ursprünglichkeit bei Rohstoff und Herstellung, regionale Verwurzelung und Rezepte, besonders erfolgreich sind Suppeneinlagen und Kartoffelprodukte.

Toni Kaiser ist Erfinder des tiefgekühlten Germknödels, Spezialist für beste Wiener Mehlspeistradition und der einzige industrielle Anbieter von Original Wiener Apfelstrudel. ■



Baked and confectionery goods
 Cream rolls
 Cake cubes



Backwaren und Süßwaren
 Schaumrollen
 Kuchenwürfel

GUSCHLBAUER GMBH

Quality's first name

Since Waltraud and Karl Guschlbauer founded the company in 1984 and opened the company building in St. Willibald in 1994, Guschlbauer has been constantly extended through continuing success and has become one of the most cutting edge plants in Austria. We currently supply sweet delicacies to large retail chains in Austria and abroad.

Quality is the top priority for Guschlbauer, as attested to by the countless awards including International Food Standard certification (IFS).

The main reason for our success is the ability to satisfy individual demands and expectations of our customers, made possible by the high quality standards that Guschlbauer provides. Flexible, forward-looking work and extensive experience, along with well-trained staff, guarantee that the production process and the product range are always state-of-the-art.



Guschlbauer GmbH

Schaumrollenstrasse 1
 A-4762 St. Willibald
 T. +43/7762/3442
 F. +43/7762/3442-3
 Herr Guschlbauer Karl
 office@guschlbauer.at
 www.guschlbauer.at



GUSCHLBAUER GMBH

Qualität hat einen guten Namen

Seit der Gründung von Waltraud und Karl Guschlbauer im Jahre 1984 und der Eröffnung des Firmengebäudes in St. Willibald 1994, wurde die Firma Guschlbauer durch den wachsenden Erfolg laufend ausgebaut und wurde so zu einem der modernst eingerichteten Betriebe Österreichs. Mittlerweile werden große Handelsketten in Österreich ebenso wie im Ausland mit den süßen Köstlichkeiten beliefert.

Dass im Hause Guschlbauer Qualität an erster Stelle steht, bezeugen zahlreiche Auszeichnungen, wie unter anderem das Zertifikat für International Food Standard (IFS).

Die Erfüllung der individuellen Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden ist die wichtigste Voraussetzung für den Erfolg, die durch den hohen Qualitätsstandard der Firma Guschlbauer gewährleistet ist. Flexibles, zukunftsorientiertes Arbeiten und langjährige Erfahrung ebenso wie bestens geschulte Mitarbeiter garantieren, dass die Produktion und das Sortiment immer auf dem neuesten Stand sind.



Manufacture of fruit juice concentrates
 Manufacture of fruit juice, iced tea, ...
 Custom production of cans, packs, ...



Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten
 Herstellung von Fruchtsäften, Eistees, ...
 Lohnproduktion für Dosen, Packungen, ...

Fruit juice and iced tea

Hermann Pfanner Getränke Gesellschaft m.b.H. in Lauterach/Austria is one of Europe's largest internationally active fruit juice companies

The specialist in fruit juice and iced tea generated revenues of EUR 228 million in 2007 (+11.3% on 2006). Since 1997, Pfanner's revenues have tripled. The main markets are Germany, Italy and Austria. Pfanner products are exported to over 70 countries world-wide; the export quota has been higher than 80% for years.

Pfanner produces to the highest quality standards (ISO 9001:2000 and IFS) - not only fruit juice concentrates (apple, pear, berries) for own-brand products, but also for export. The company's main focus is however on the branded article segment - ready-to-drink fruit juices, fruit nectars, iced teas and wellness teas. One of the main business areas is large packs with a screw top.

Our product and packaging range is as varied as the market itself: 2L Tetra Rex and 1L Elopak, 1.5L and 1L Tetra, 200ml Tetra Prisma, and bottles and cans in various sizes. Pfanner is also well known on the market for successful product and design innovation in both the fruit juice and tea sectors.



Hermann Pfanner Getränke GesmbH

Alte Landstrasse 10
 A-6923 Lauterach
 T. +43/5574/6720-0
 F. +43/5574/6720-20
 Marie-Luise Dietrich
 office@pfanner.com
 www.pfanner.com



Fruity refreshment.
 Fruchtige Erfrischung.

Fruchtsäfte und Eistees

Die Hermann Pfanner Getränke Gesellschaft m.b.H. in Lauterach/Österreich zählt zu den größten international tätigen Fruchtsaftunternehmen Europas

Der Fruchtsaft- und Eisteespezialist erreichte 2007 einen Umsatz von 228 Mio. Euro (+11,3 % zum VJ). Pfanner konnte den Umsatz seit 1997 verdreifachen. Die Hauptmärkte sind Deutschland, Italien und Österreich. Die Pfanner Produkte werden in über 70 Länder der Welt exportiert; der Exportanteil liegt seit Jahren über 80 %.

Pfanner produziert auf höchstem Qualitätsniveau (ISO 9001:2000 und IFS-Standard) nicht nur Fruchtsaftkonzentrate (Äpfel, Birnen, Beeren) für die eigenen Produkte, sondern auch für den Export. Der Unternehmensschwerpunkt liegt jedoch auf dem Geschäftsbereich Markenartikel – trinkfertige Fruchtsäfte und Fruchtsaft-Nektare, Eistee und Wellnesstees. Schwerpunkt sind die großvolumigen Packungen mit dem Drehverschluss.

Das Produkt- und Verpackungsangebot ist entsprechend den Märkten vielschichtig: 2,0 l Tetra Rex und 1,0 l Elopak 1,5 l und 1,0 l Tetra, 200 ml Tetra Prisma, Flaschen und Dosen in verschiedenen Größen. Pfanner ist am Markt auch für seine erfolgreichen Produkt- und Design-Innovationen sowohl im Fruchtsaft-, wie im Teebereich bekannt.



Dairy products
Organic cheese
Hard and sliced cheese



Molkereiprodukte
Biokäse
Hart- und Schnittkäse

Käsehof

Austria's finest range of cheeses

Dairy farmers in the Salzburg region have organized a cooperative by the name of KÄSEHOF in order to produce premium, absolutely pure cheeses using only select, natural products according to age-old traditions. This is true for both the high quality Käsehof product line made from naturally pure, silage-free pasture milk as well as for our organic cheese from Käsehof.

At Käsehof, the care we take while producing our cheeses begins with our choice of milk: fresh pure milk, delivered daily, is used to produce the finest cheese selection in Austria without any additives. The fine art of time-honored cheese craftsmanship is combined with the most modern and highly efficient technology to guarantee the best quality cheese such as our aromatic Käsehof organic mountain cheese! Every piece of Käsehof cheese is therefore a slice of pure, unadulterated nature: unique in purity and taste!

In addition to an independent production facility, Käsehof also owns its own packaging plant, is highly certified by the IFS and welcomes you to Austria's first organic show cheese dairy!



KÄSEHOF reg. Gen.m.b.H.
Kothgumprechtung 31
A-5201 Seekirchen am Wallersee
T. +43/6212/22 54
F. +43/6212/25 62
Herr Josef Eisenmann
office@kaesehof.at
www.kaesehof.at,
www.kaesewelt.at



Pure pleasure: the organic show
cheese dairy in Salzburg.
Erlebnis pur: die Bio Schaukäserei vor
den Toren Salzburgs.

Der Käsehof

Das feinste Käsesortiment
Österreichs

Unter der Marke KÄSEHOF werden im Salzburger Land nach alter Tradition ausgewählte natürliche Rohstoffe zu Käse von absoluter Reinheit und erstklassiger Qualität verarbeitet. Das gilt sowohl für das hochwertige Käsehof-Sortiment aus naturreiner, silofreier Rohmilch (= Heumilch) als auch für die Bio-Käse vom Käsehof. Die Sorgfalt bei der Käseherstellung beginnt am Käsehof bereits bei der Auswahl der Milch:

Tagesfrische Heumilch, herrlich geschmackvoll und naturrein, wird gänzlich ohne Zusatzstoffe zum feinsten Käsesortiment Österreichs verarbeitet. Altes Käserhandwerk, verbunden mit modernster, leistungsfähiger Produktionstechnik, garantieren beste Käsequalität und einzigartige Produkte wie z.B. den würzigen Käsehof Bio Bergkäse! Jeder Käsehof-Käse ist damit ein Stück pure, unverfälschte Natur: einzigartig in Reinheit und Geschmack!

Neben der Produktion verfügt der Käsehof über haus eigene Verpackungsanlagen, ist nach IFS auf höherem Niveau zertifiziert und heißt Sie zudem gerne in der ersten Bio-Schaukäserei Österreichs – der Salzburger Käsewelt – willkommen!



Foods and beverages
Non-alcoholic drinks



Nahrungsmittel und Getränke
Alkoholfreie Getränke

Twist & Drink

Unique Kids Drink

Twist and Drink is a non-carbonated soft drink of fruit juice, natural aromas and fresh, top-quality Klosterquell water. Produced without any chemical additives, available in five different flavours, and packaged in a unique PE beverage bottle, Twist and Drink is the ideal fruit juice drink for kids between three and nine.

The light, unbreakable, brightly coloured and handy 200 ml polyethylene packaging is easy for small children to open - one twist and they can drink straight out of the bottle.

The selection of the best natural ingredients, the ideal mix and careful processing in our Klosterquell production plant are combined with regular controls and testing of ingredients, production methods and the product to guarantee the consistently high quality of Twist and Drink.



Klosterquell-Hofer GmbH

Armbrustergasse 10
A-1190 Wien
T. +43/1/276-4510
F. +43/1/276-5594
Mag. Michael Bauer
office@klosterquell.com
www.klosterquell.com



Gutenstein production plant.
Produktionsstandort Gutenstein.

Twist & Drink

Die einzigartige Fruchtsaftlimonade für Kids

Dreh und Trink ist eine kohlenstofffreie Limonade aus Fruchtsaft, natürlichen Aromen und frischem, hochwertigem Klosterquell Tafelwasser. Hergestellt ohne chemische Zusatzstoffe, in fünf Geschmacksrichtungen erhältlich und verpackt in einer einzigartigen PE-Schlauchflasche ist Dreh und Trink das ideale Fruchtsaftgetränk für Kinder zwischen 3 und 9 Jahren.

Die leichte, unzerbrechliche, farbenfrohe und handliche 0,2 l Polyethylenverpackung der beliebten Limonade ist mit nur einem Handgriff (Drehbewegung) selbst von Kleinkindern leicht zu öffnen und kann von diesen direkt aus der Flasche getrunken werden.

Die Auswahl bester Rohstoffe, die ideale Mischung und sorgfältige Verarbeitung in den Klosterquell-Produktionsanlagen sowie regelmäßige Rohstoff-, Produktions- und Produktkontrollen garantieren die gleichbleibend hohe Qualität von Twist & Drink.



Dairy products
Baked and confectionery goods
Diet products, health products and organic products



Molkereiprodukte
Backwaren und Süßwaren
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Lactoprot - Innovation in milk matters

Lactoprot, located in Hartberg, focusses its activities on the production of powdered skimmed milk, powdered full-cream milk and whey powder. Using spray dryers and roller dryers of different specifications, Lactoprot produces high-quality powder products on the basis of the commodities milk and whey - in conventional and organic quality. Special products are manufactured following our own and our customers' recipes for the dairy, baby food, chocolate, ice cream, bakery (baking mixtures and baking creams) industries as well as for the beverage (lactose reduced whey and permeate concentrate) and cosmetics (whey baths) industries. We also provide compounds for all industry segments.

We offer our know-how, our infrastructure and our long-years of experience in the food and the non-food sector in the form of contract work drying. Regarding quality assurance we offer our clients support for an efficient introduction, service and further development of quality management systems.

Another core competence of Lactoprot is the manufacture of Quargel (Harzer cheese) with or without white mould. ■



Lactoprot GmbH Trockenmilchwerk und Sauermilchkäserei Hartberg

Ferdinand-Leihs-Strasse 40
A-8230 Hartberg
T. +43/3332/6011-0
F. +43/3332/61959
office@lactoprot.at
www.lactoprot.at



Lactoprot – innovativ in Sachen Milch

Lactoprot in Hartberg setzt auf die hoch technisierte Produktion von Magermilch-, Vollmilch- und Molkenpulver. Aufbauend auf die Rohstoffe Milch und Molke werden mittels Sprühtürmen und Trocknungswalzen hochwertige Pulverprodukte verschiedenster Spezifikationen in konventioneller und Bioqualität produziert. Spezialprodukte werden nach Eigen- und Kundenrezepturen für die Milch-, Babynahrungs-, Schokoladen-, Eis- und Backwarenindustrie (Backmischungen und Backcremen) sowie für die Getränkeindustrie (laktosereduzierte Molken und Permeatkonzentrate) und Kosmetikindustrie (Molkebäder) hergestellt. Es werden für alle Industriebereiche auch Compound-Mischungen angeboten.

Wir bieten unser Know-How, unsere Infrastruktur und unsere langjährige Erfahrung sowohl im Food- als auch im Non-Food Bereich in Form von Werklohtrocknungen an. Im Qualitätswesen bietet Lactoprot seinen Kunden Unterstützung bei der effizienten Einführung, Betreuung und Weiterentwicklung von Qualitätsmanagementsystemen.

Quargel (Harzerkäse), mit und ohne Weißschimmel, bildet eine weitere Kernkompetenz von Lactoprot. ■



Soup Garnishes
Toppings
Convenience



Suppeneinlagen
Toppings
Convenience

light & fine

Fine products for soups, salads and snacks

LAND-LEBEN develops, produces, and distributes world-wide Soup Garnishes (Soup & Snack-Pearls, Pancake-Strips, Egg-Puffs), Crisp Toppings (Croutons, Salad-Toppings) and Convenience products (Panini, Bruschetta, Crisp-Toast, Mini-Toast, Party-Cups, Puff-Pastry etc.) for the retail and catering trade and for industry.

Using only natural raw-materials, the products are made according to traditional recipes particularly for quick cooking.

No matter if it involves the idea, the taste, the shape or merely the packaging: you can rely on our committed and experienced specialists to find the best solution for you:

- for market-oriented solutions
- for production / implementation / know-how
- for a reliable quality of convenience products
- for custom-tailored products! ■



LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH

Oberfeldstrasse 7-11
A-5082 Grödig
T. +43/6246/72031-0
F. +43/6246/72031-20
Martin Ölz
office@landleben.at
www.landleben.at



leicht & fein

Wertvolle Produkte für Suppen, Salate und Snacks

LAND-LEBEN entwickelt, produziert und vertreibt weltweit Suppeneinlagen, (Backerbsen, Frittaten, Eierschöberl) köstliche knusprige Toppings (Croutons, Salad-Toppings) und Convenience Produkte (Panini, Bruschetta, Crisp-Toast, Party Cups, Mini-Toast, Blätterteigpasteten) u.v.m. für Handel, Gastronomie und Industrie.

Mit ausschließlich natürlichen Rohstoffen werden die Produkte nach traditionellen Rezepten speziell für die schnelle Küche hergestellt.

Ganz gleich ob es um die Idee, den Geschmack, die Form, oder einfach um die Verpackung geht: Sie können darauf vertrauen, dass unsere erfahrenen Fachleute zuverlässig und einsetzstark für Sie die optimale Lösung erarbeiten:

- bei marktorientierten Lösungen
- bei Produktion / Umsetzung / Know How
- zuverlässige Qualität für Convenience Produkte
- bei maßgeschneiderten Produkten ■



Meat and sausage products
Market leader in turkey salami
Austria's hardest mountaincheese sausage



Fleisch und Wurstwaren
Marktführer bei Puten-Dauerwurst
Österreichs härteste Bergkäswurst

Mmmm..... smoked MOSER!

Inventive spirit with taste and drive

A family company with a rich tradition provides an excellent setting for inventive talent and a culture of good taste. The management team of the fourth Moser generation has already proven both.

Two brothers and 85 staff conscientiously strive to meet their challenging targets in a cutting-edge operation plant in the middle of Wieselburg in Lower Austria. With IFS certification and exacting views on the quality of their products, Moser is more than fit to meet the challenges of the modern markets.

Moser has been combining traditional smoking methods with unique sausage recipes and creations since 1903, producing a product range that currently comprises over 150 meat and sausage specialties.

The invention of the "Black Turkey", a slim turkey sausage with just 12% fat, was welcomed equally warmly by both the public and industry and was awarded the "Produkt-Champion Theke" in 2004, along with two prizes for product innovation.

The latest product from this innovative company is the "Kasmugler", defined by Moser as the "hardest mountain cheese sausage in Austria".



Moser & Co. GmbH

Manker Strasse 2-4
A-3250 Wieselburg
T. +43/7416/52318-0
F. +43/7416/52318-40
office@moserwurst.at
www.moserwurst.at



Moser & Co -
Austrian sausage specialties.
Moser & Co -
Österreichische Wurstspezialitäten.

Mmmm... Moser geräuchert!

Erfindergeist mit Geschmack und Tatkraft

Ein Familienunternehmen mit Tradition ist ein guter Hintergrund für Erfindergeist und Geschmackskultur. Das Führungsteam der vierten Moser-Generation hat beides bereits bewiesen.

Zwei Brüder und 85 Mitarbeiter verfolgen unbeirrt ihre engagierten Ziele im modern ausgebauten Betrieb mitten in Wieselburg in Niederösterreich. IFS zertifiziert und mit genauen Vorstellungen über die Güte seiner Produkte ist Moser mehr als fit für die modernen Markterfordernisse.

Seit 1903 verbindet Moser die Tradition des Räucherns mit eigenen Wurstrezepten und Creationen zu einer Produktpalette von mittlerweile über 150 Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Die Erfindung der „Schwarzen Pute“, einer schlanken Putenwurst mit nur 12 % Fett, wurde von Publikum und Kaufleuten gleichermaßen als Besonderheit erkannt und 2004 mit dem „Produkt-Champion Theke“ und zwei Produktinnovationspreisen ausgezeichnet.

Das jüngste Produkt aus diesem rührigen Haus ist die „Kasmugler“, die von Moser als die „ultimativ härteste Bergkäswurst Österreichs“ bezeichnet wird...



Dairy products
Non-alcoholic drinks
Diet products, health products and organic products



Molkereiprodukte
Alkoholfreie Getränke
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Pinzgau Milch

The milk specialist in Austria

The Pinzgau Milch brand represents a company which has, over decades, developed into an innovative and modern interface between agriculture, trade and consumers.

With around 1200 dairy suppliers, of which around 60% are organic, Pinzgau Milch is one of the largest organic milk processors in Austria. Pinzgau Milch offers their customers a variety of product packaging, from HDPE bottles and elopak to cups.

In Mid 2007, they invested in a second bottling line and a new aseptic HDPE packaging plant, increasing annual capacity by a further 70 million bottles. At the beginning of 2007 they also acquired a new cold storage facility with space for additional 1,400 pallets.

The product range of Pinzgau Milch is not only limited to pure milk products, but ranges from smoothies and soya drinks through to high-calorie special drinks for seniors or sports drinks for muscle enhancement. ■

Pinzgau Milch

**Pinzgau Milch
Produktions GmbH**

Saalfeldnerstrasse 2
A-5751 Maishofen
T. +43/6542/682 66-0
F. +43/6542/682 66-338
Sales & Marketing Manager:
Lars Reichling
l.reichling@pinzgaumilch.at
www.pinzgaumilch.at

„Our cutting-edge technology enables us to satisfy even more customer demands and to constantly build up our product portfolio“, says Sales Manager Lars Reichling.

„Unsere hochmoderne Technik erlaubt es uns noch mehr auf Kundenwünsche einzugehen und unser Produktportfolio ständig auszubauen,“
so VKL Lars Reichling.

Pinzgau Milch

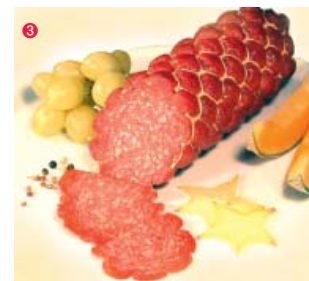
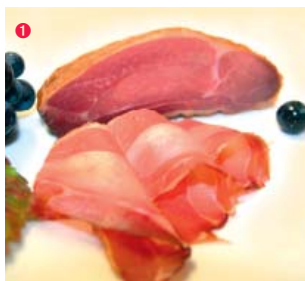
Der Milchspezialist in Österreich

Die Marke Pinzgau Milch steht für ein Unternehmen, das sich im Laufe von Jahrzehnten zu einem innovativen und modernen Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Handel und Konsumenten entwickelt hat.

Mit rund 1200 Milchlieferanten, davon knapp 60 % biologisch wirtschaftend, ist die Pinzgau Milch einer der größten Bio-Milch-Verarbeiter in Österreich. Nicht nur HDPE-Flaschen, sondern auch Elopaks und Becher inkl. Trinkbecher stehen den Kunden für Ihre Produkte zur Verfügung.

Mitte 2007 wurde in eine zweite Abfülllinie investiert und eine neue, vollseptische, HDPE-Abfüllanlage für weitere 70 Mio. Flaschen Jahreskapazität in Betrieb genommen. Anfang 2007 ging auch ein neues Kühllager mit zusätzlichen 1.400 Palettenstellplätzen ans Netz.

Die Produktpalette der Pinzgau Milch beschränkt sich mittlerweile nicht mehr nur auf reine Milchprodukte, sondern reicht von Smoothies über Sojadrinks bis hin zu hochkalorischen Spezialgetränken für Senioren oder Sportlergetränke für den Muskelaufbau. ■



Meat and sausage products



Fleisch und Wurstwaren

The turkey specialist

Sausages, ham, spreads and convenience made from 100% turkey

Founded in 1971, the Pöttelsdorfer company is active in the wholesale trade of high-quality turkey products. At the moment Pöttelsdorfer is the unique manufacturer of turkey products in Austria and even in Europe who is certified to IFS (higher level) and who is in the position to fulfill the standards for the AMA Seal of Approval.

Buying the "Pöttelsdorfer Edelpute" the customer gets an "honest, authentic" brand. The definition and control of rigorous standards regarding production, hygiene and organisation guarantee the consumer delicious and nutritious food.

Our product range:

- Fresh meat
- Ready-for-cooking specialities
- Sausages and ham
- Smoked sausages and wurstl
- Hard sausages
- Spreads and Pâtés
- Convenience products
- Barbecue assortment



Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH

Edelputenweg 1
A-7023 Pöttelsdorf
T. +43/2626/5227-0
F. +43/2626/5260
Herr Werner Kraus
office@edelpute.at
www.edelpute.at

- ❶ Dry-cured turkey ham.
Edelputen Rohschinken.
- ❷ Turkey pate with apple.
Edelputenpastete mit Apfel.
- ❸ Piemontese turkey salami.
Edelputen Salami Piemontese.



Smoked Turkey Breast Royal.
Edelputen Kaiserbrust.

Putenspezialist

Würste, Schinken, Aufstriche und Convenience aus 100 % Edelpute

Das 1971 gegründete Unternehmen ist in Österreich ein grosser Anbieter für qualitativ hochwertige Putenprodukte und derzeit österreich- und sogar europaweit der einzige Putenproduzent, der die Richtlinien für das AMA-Gütesiegel erfüllen kann und IFS-zertifiziert (higher level) ist.

Mit der „Pöttelsdorfer Edelpute“ erhält der Kunde eine „ehrliche, echte“ Marke. Die Vorgabe und Kontrolle strenger Produktions-, Hygiene- und Organisationsrichtlinien gewährleisten dem Konsumenten wohlschmeckende und gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel.

Das Sortiment:

- Frischfleisch
- Küchenfertige Spezialitäten
- Würste und Schinken
- Räucherwürste und Würstel
- Dauerwürste
- Aufstriche und Pasteten
- Convenience Produkte
- Grillsortiment



Non-alcoholic drinks



Alkoholfreie Getränke

MONTES

... the finest of water

The company Privatquelle Gruber fills this exquisite, natural mineral water into glacier-blue, champagne-shaped bottles in the heart of the Tyrolean Alps.

MONTES - the natural mineral water for highest demands of culinary culture providing greater zest for life - is the perfect accompaniment to high-quality dishes and noble wines. Thanks to its balanced mineral content and the high magnesium content, MONTES is in line with the latest trends and provides your body with all the mineral nutrients you need after physical exercise or a busy working day.

As a premium product, MONTES - the natural mineral water - is marketed in exclusive forms:

Non-returnable glass-bottles in 330 ml and 750 ml:

MONTES carbonated (sparkling)

MONTES non-carbonated (natural)

PET bottles, non-returnable, 500 ml and 1000 ml:

MONTES carbonated (sparkling)

MONTES non-carbonated (natural)

MONTES
das Feinste vom Wasser

Privatquelle Gruber GmbH & Co KG

Innsbruckerstrasse 38
A-6230 Brixlegg
T. +43/5337/626 28
F. +43/5337/650 10
Christian Huber
info@montes.at
www.montes.at



MONTES - natural mineral water in the heart of the Tyrolean mountains.

MONTES – natürliches Mineralwasser im Herzen der Tiroler Berge.

MONTES

... das Feinste vom Wasser

Die Privatquelle Gruber füllt dieses erlesene natürliche Mineralwasser im Herzen der Tiroler Alpen in gletscherblauen, champagnerförmigen Flaschen ab.

MONTES – das natürliche Mineralwasser für gehobene Ansprüche an Tischkultur und für gesteigerte Lust am Leben – ist die ideale Ergänzung zu hochwertigen Speisen und edlen Weinen. Durch die ausgewogene Mineralisierung und dem hohen Gehalt an Magnesium liegt MONTES voll im Trend und versorgt den Körper nach Sport, Freizeit oder einem arbeitsreichen Tag mit den notwendigen Mineralstoffen.

MONTES – das natürliche Mineralwasser – wird als Premiumprodukt in exklusiver Aufmachung vertrieben:

Glas Einweg-Flaschen zu 330 ml und 750 ml

MONTES perlend (mit Kohlensäure)

MONTES natürlich still (ohne Kohlensäure)

PET Einweg-Flaschen in 500 ml und 1000 ml

MONTES perlend (mit Kohlensäure)

MONTES natürlich still (ohne Kohlensäure)



Baked and confectionery goods
Producer of flours and bread mixes



Backwaren und Süßwaren
Qualitätsmehle und Brotbackmischungen

Rösselmühle

The Styrian specialist for high quality flours and bread mixes

Rösselmühle, an Austrian company with long-standing tradition, is one of the most modern flour mills in Austria and exclusively grinds Austrian grain into flour that is awarded the AMA quality label.

Besides different types of flours, Rösselmühle's high quality product range also includes four ready bread mixes. Using these bread mixes you can easily and quickly bake your own fresh bread in your bread machine or oven.

Bread mixes for typical Styrian dark bread

Thanks to their particularly high percentage of rye flour, the dark mixes for Hausbrot (Rösselmühle's house bread), Sonnenblumenbrot (Sunflower bread) and 6-Kornbrot (6 grain bread) are very popular not only in Austria, but also our export markets in Hungary and Croatia. For baking typical Styrian bread you only have to add water and salt to the Rösselmühle bread mixes; the detailed instructions for baking are printed on the back of our packs.



Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.

Elisabethnergasse 45
A-8020 Graz
T. +43/316/711030-0
F. +43/316/711030-80
Herr Günther Amesbauer
mehl@roesselmuehle.at
www.roesselmuehle.at



„Die beste
Backung“



Rösselmühle

Der steirische Spezialist von Qualitätsmehlen und Brotbackmischungen

Der österreichische Traditionsbetrieb Rösselmühle, eine der modernsten Mühlen Österreichs, vermahlt ausschließlich österreichisches Getreide zu Qualitätsmehl, das mit dem AMA-Gütesiegel versehen ist.

Die hochwertige Produktpalette der Rösselmühle umfasst neben unterschiedlichsten Mehlen auch vier fertige Brotbackmischungen, mit denen frisches Brot einfach und schnell im Brotbackautomaten oder Backrohr selbst gebacken werden kann.

Backmischungen für dunkles, typisch steirisches Brot

Mit ihrem extra hohen Anteil an Roggenmehl sind speziell die dunklen Mischungen für Hausbrot, Sonnenblumenbrot und 6-Kornbrot nicht nur in Österreich, sondern auch in den Exportmärkten Ungarn und Kroatien besonders beliebt. Um typisch steirisches Brot selbst zu backen, müssen den Rösselmühle-Backmischungen mit Hefe lediglich Wasser und Salz hinzugefügt werden, detaillierte Backanleitungen befinden sich auf der Rückseite der Verpackungen.



Meat and sausage products



Fleisch und Wurstwaren

RUDOLF JÖBSTL

Top quality fresh meat

From one of the most modern slaughterhouse and cooling facilities in Europe, completed during a plant extension in 2007, RUDOLF JÖBSTL supplies fresh meat of the highest quality.

The company was founded in 1929 by Rudolf Jöbstl Sen. and has ever since operated on the cornerstones of customers, staff and farmers. The orientation towards the most cutting-edge hygienic and technical standards of the industry (IFS), and the ideal situation in one of the top agricultural regions, guarantees top quality meat products and has made RUDOLF JÖBSTL into one of the largest AMA-approved providers in Austria.

Exceptional product quality standards and customer-oriented service are also highly prized on the international market. RUDOLF JÖBSTL supplies to trade partners far beyond Austria's borders. Whether it's Asia, Europe or the Styrian homeland: the partners of RUDOLF JÖBSTL and the end consumers can rely on the advanced quality assurances and top quality products long into the future. ■

RUDOLF JÖBSTL
Die frische
FLEISCH-QUALITÄT.
 STRASS IN DER STEIERMARK © 03453 / 2306-0

Rudolf Jöbstl GmbH
Vieh und Fleisch, Handel
und Transport

Hofgasse 1
 A-8472 Strass/Steiermark
 T. +43/3453/2306-0
 F. +43/3453/2306-30
 office@joebstl.cc
 www.joebstl.cc

RUDOLF JÖBSTL

Frischfleisch auf höchstem Niveau

Durch die Betriebserweiterung im Jahre 2007 um eine der modernsten Zerlegungen und Schockgefrierräume Europas, liefert die Firma RUDOLF JÖBSTL Frischfleisch auf höchstem Niveau.

Seit der Betriebsgründung im Jahre 1929 durch Rudolf Jöbstl sen. stehen für das Familienunternehmen stets die drei Eckpfeiler Kunde, Mitarbeiter und Landwirt im Vordergrund. Die Orientierung an den modernsten hygienischen und technischen Standards der Branche (IFS) und die begünstigte Lage in einer landwirtschaftlichen Top-Region gewährleisten dabei Fleischprodukte höchster Qualität und machen das Unternehmen RUDOLF JÖBSTL zum größten AMA-Gütesiegelanbieter Österreichs.

Hochwertigste Produktqualität und kundenorientierter Service werden auch am internationalen Markt sehr geschätzt. RUDOLF JÖBSTL beliefert Handelspartner bis weit über die österreichischen Grenzen hinaus. Ob in Asien, in Europa oder in der Steirischen Heimat: Die Partner von RUDOLF JÖBSTL und letztlich die Konsumenten können sich auch in Zukunft auf das fortschrittliche Qualitätsbewusstsein und auf hochwertigste Produkte verlassen. ■



Meat and sausage products



Fleisch und Wurstwaren

High quality delicacies

Schirnhofers - premium quality prepared meat products

Founded in 1926, the Schirnhofers group has become one of the biggest manufacturers of prepared meat products in Austria. In total, we employ 1,650 staff to market a range of 650 meat products and delicacies. In Austria, Schirnhofers operates 240 own sale subsidiaries (shop-in-shop-system); the know-how is also applied to export markets.

Schirnhofers is certified according to the International Food Standard (IFS), at the highest level and the requirements were fulfilled 100%. This certificate requires a Europe-wide accepted system, ensuring quality and origin and high technology standards in production.

In one of the most modern and the most hygienic production plants in Austria, Schirnhofers's premium quality products are exclusively made from meat supplied by Austrian contract farmers. 15,000 tonnes of high-quality prepared meat products are sold in Austria and abroad. Our success is determined by our high flexibility, our customer orientation and our long-lasting experience with exports. ■



**Schirnhofers Gesellschaft
m. b. H., Fleischwarenfabrik**

Kaindorf 298

A-8224 Kaindorf bei Hartberg

T. +43/3334/3131-0

F. +43/3334/3131-95

Alois Kaiser

office@feinkost-schirnhofers.at

www.feinkost-schirnhofers.at



The Austrian specialist for delicacies.
Der österreichische Feinkost-Spezialist.

Qualitäts-Feinkost

Die Marke Schirnhofers – Fleisch- u. Wurstwaren höchster Qualität und Sicherheit

Im Jahr 1926 gegründet, ist die Schirnhofers-Unternehmensgruppe zu einem der größten Fleisch- und Wurstwarenerzeuger in Österreich herangewachsen. Insgesamt werden 1.650 MitarbeiterInnen beschäftigt, welche ein Sortiment von 650 Fleisch- und Feinkostprodukten vermarkten. In Österreich betreibt die Fa. Schirnhofers 240 eigene Verkaufsfilialen (Shop in Shop-System); dieses Know-how wird auch auf Exportmärkten genutzt.

Die Fa. Schirnhofers hat die International Food Standard-Zertifizierung (IFS); im höchsten Niveau wurden 100 % der Anforderungen erfüllt. Ein europaweit anerkanntes Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem und hohe Technologiestandards in der Produktion sind die Voraussetzungen dafür.

Schirnhofers Markenprodukte werden ausschließlich aus Fleisch von österreichischen Vertragslandwirten in einer der modernsten und hygienischsten Produktionsstätten Österreichs erzeugt. Jährlich werden 15.000 Tonnen Qualitätsfleisch- und Wurstwaren im In- und Ausland vermarktet. Die hohe Flexibilität, die starke Kundenorientierung und die langjährige Erfahrung im Export sind ausschlaggebend dafür. ■



Meat and sausage products
Salami, salami specialties, sausage
Dry-cured sausage, ham



Fleisch und Wurstwaren
Salami, Salamispezialitäten, Wurst
Rohwurst, Schinken

Sorger

Styrian meat with a rich tradition

The family-run company Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten has been known for the production of exquisite meat and sausage specialties for over a century. Thanks to the high standards of customer care and quality, the IFS-certified Styrian company is now one of the market leaders in this sector.

The most cutting-edge production technology and infrastructure ensures that Sorger meets the highest production standards, not only in terms of manufacture, but also product quality.

These quality products from Sorger are successfully exported to many European countries.

Salanettis® - best quality means a bestseller! The drive to produce new and even better salami products led to the development of Salanettis®, small salami sticks for snacking, which have already gained popularity on the Austrian market. One reason for this success is that flavour enhancers, colouring and lactose are never used. This is exactly what you can expect from the quality products of Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH!



**SORGER Wurst- und
Schinkenspezialitäten
GmbH**

Grazerstrasse 249
A-8523 Frauental
T. +43/3462/2302
F. +43/3462/5021
office@sorger.co.at
www.sorger.co.at

Sorger

Steirische Fleischerkunst mit
Tradition

Das Familienunternehmen Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten hat sich seit über 100 Jahren der Herstellung von feinen Fleisch- und Wurstwaren verschrieben. Durch ein Höchstmaß an Kunden- und Qualitätsorientierung zählt der IFS-zertifizierte steirische Betrieb heute zu den führenden Unternehmen der Branche. Mit modernster Produktionstechnik und dementsprechender Infrastruktur kann Sorger nicht nur produktionsseitig, sondern auch hinsichtlich der Qualität seiner Produkte auf höchste Standards verweisen. Diese Qualitätsprodukte von Sorger werden in viele europäische Länder mit großem Erfolg exportiert.

Salanettis® – mit Qualität zum Verkaufsschlager!

Das ehrliche Bemühen um neue und noch feinere Wurstwaren führte unter anderem zur Entwicklung der Salanettis®, kleiner Salamiwürstchen zum Snacken, die sich bereits österreichweit großer Beliebtheit am Markt erfreuen. Nicht zuletzt deshalb, weil bewusst auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Laktose verzichtet wurde. Ganz so, wie es sich für Qualitätsprodukte aus dem Hause der Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH gehört!



Beverage filling
Can, PET and glass
Alcoholic and soft drinks



Getränke-Abfüllung
Dose, PET und Glas
Alkoholfreie und alkoholische Getränke

Beverage filling

Cans, PET, bottles and jars - over 100 years experience in beverage filling

Our international know-how and years of experience make us the ideal partner for you and your product. Whether it's energy drinks, functional or mixed drinks of every variety in PET, cans or glass bottles and jars, there's no limit to what we provide. The most cutting-edge filling technology and specialist knowledge in many areas such as ingredients, packaging and transport, combine to make us one of the most competent and successful fillers.

Our customers know us as a reliable partner offering best value for money. Our table water and spring mineral water in Frankenmarkt, Upper Austria provides an ideal base for your drinks. The low mineralisation and neutral flavour mean that it is ideally suited to mixed drinks of every kind. The exceptional quality of the source has not only allowed us to succeed on the international market, but also allowed us to bottle our own range of baby mineral water.

Reference: Energy canning and bottling: ADRENALIN, BOMBA, CICLON, CULT, DARK DOG, FLASH POWER, FULL SPEED, GOLDEN Lion, RACE, RHINOS, SHOCK, ...

STARZINGER GmbH & Co KG CO-PACKAGING

Starzinger GmbH & Co KG

Bahnhofstrasse 1
A-4890 Frankenmarkt
T. +43/7684/6444-0
F. +43/7684/6444-19
office@starzinger.at
www.starzinger.at



Canning.
Dosen-Abfüllung.

Getränke-Abfüllungen

Dose, PET und Glas – über 100 Jahre Erfahrung in Getränke-Abfüllungen

Mit unserem internationalen Know-how und der langjährigen Erfahrung sind wir der ideale Partner für Sie und Ihr Produkt. Egal ob Energy Drink, Funktional- oder Mischgetränke aller Art, in PET, Dose oder Glas, hier sind kaum Grenzen gesetzt. Modernste Abfülltechniken und unser Fachwissen in allen Bereichen, wie Rohstoffe, Verpackung oder Transport, machen uns zu einem der kompetentesten und erfolgreichsten Abfüller.

Bei unseren Kunden sind wir als verlässlicher Partner mit bestem Preis-Leistungsverhältnis bekannt. Eine ideale Grundlage für Ihr Getränk bilden unsere Tafelwasser- und Mineralwasserquellen in Frankenmarkt in Oberösterreich. Auf Grund der niedrigen Mineralisierung und der geschmacks-neutralen Eigenschaft, bieten sie die besten Voraussetzungen für Mischgetränke aller Art. Die ausgezeichnete Qualität der Quellen hat sich nicht nur im internationalen Markt stark bewährt, sondern erlaubt uns auch ein eigenes Babymineralwasser abzufüllen.

Referenzen: Energy Füllungen: ADRENALIN, BOMBA, CICLON, CULT, DARK DOG, FLASH POWER, FULL SPEED, GOLDEN Lion, RACE, RHINOS, SHOCK, ...



Foods and beverages
Baked and confectionery goods
Frozen foods and ready-to-serve meals



Nahrungsmittel und Getränke
Backwaren und Süßwaren
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Ströck Bakery

Never-ending bread pleasure
for 38 years

The Ströck bakery is a modern, dynamic company which facilitates diversity and innovation.

The product range of this quality-oriented company is continuously extended and includes, beside the traditional Austrian rye bread, also a great variety of special breads and cakes with the most diverse ingredients and in many different sizes. The branches are state of the art. A wide range of products is offered, from the Kaiser roll up to products with exotic ingredients such as curry or peanuts. The company also boasts experience in the production of organic baked goods, as it is one of the pioneers of this product sector.

Ströck is represented in the domestic market by its own network of branches; trade is supplied with products by means of area-wide deep frozen logistics. The company has already made a name for itself abroad. The products are offered parbaked/deep-frozen and consequently they are also ideally suited for long-distance logistics. ■



Ströck-Brot Ges.m.b.H.

Industriestrasse 68
A-1220 Wien
T. +43/1/204 39 99-0
F. +43/1/204 39 99-26
buero@stroeck.at
www.stroeck.at



Ströck Brot

Grenzenloses Brotvergnügen
seit 38 Jahren

Das Backwarenunternehmen Ströck ist ein modernes, dynamisches Unternehmen, welches der Vielfalt und Innovation breiten Raum gibt.

Die Produktpalette des qualitätsorientierten Unternehmens wird laufend erweitert und umfasst neben den klassischen österreichischen Roggenmischbroten auch viele Spezialbrote und Gebäcke mit unterschiedlichsten Zutaten und in verschiedensten Größen. In den auf modernstem Standard arbeitenden Betrieben wird von der Semmel bis hin zu Produkten mit exotischen Inhaltsstoffen wie Curry oder Erdnüssen eine breite Produktpalette angeboten. Als einer der Pioniere in der Produktion von Bio-Backwaren kann das Unternehmen auch hier auf fundierte Erfahrung zurückgreifen.

Ströck ist im nationalen Bereich mit einem eigenen Filialnetz vertreten, der Handel wird mittels flächendeckender Tiefkühllogistik mit Produkten versorgt. Auch international hat sich das Unternehmen bereits einen Namen gemacht. Die Produkte werden teilgebacken/tiefgekühlt angeboten und sind somit auch für lange Logistikwege bestens geeignet. ■



Alcoholic drinks



Alkoholische Getränke

Trumer Private Brewery

The best Pils in the world!

The Trumer private brewery was founded in 1601 and has been owned by the Sigl family since 1775.

Trumer beers are among the best in the world! This has been and continues to be proven conclusively by countless awards such as the World Beer Cup, European Beer Star, Australian International Beer Award and Gold from the German Agriculture Society. The brewing cellar at the Trumer private brewery is unique world-wide. It is here that beer is still brewed according to traditional methods ("open brewing"). This technique has now been given a completely new interpretation in Obertrum. To achieve this, we have been cooperating with the brewing academy in Weihenstephan to develop new techniques.

Trumer also places high value on the raw ingredients. This means that we only use aroma hops, the best brewing yeast and spring water from our own deep well.

However, Trumer is not only a leading light with regard to beer quality, for example the Pilsner glass "Schlanke Stange" was awarded the title of world's most attractive beer glass.



TRUMER PILS

TRUMER PRIVATBRAUEREI

Firma Josef Sigl

Brauhausgasse 2

A-5162 Obertrum bei Salzburg

T. +43/6219/74 11-0

F. +43/6219/74 11-33

Hr. MEng Florian Schrems

beer@trumer.at

www.trumer.at



Trumer Privatbrauerei,
Josef Sigl company,
Trumer Privatbrauerei,
Firma Josef Sigl.

Trumer Privatbrauerei

Das Beste Pils der Welt!

Die Trumer Privatbrauerei wurde 1601 gegründet und befindet sich seit 1775 im Besitz der Familie Sigl.

Die Trumer Biere zählen zu den Besten der Welt! Dies wurde und wird eindrucksvoll durch die Zahlreichen Auszeichnungen wie den World Beer Cup, den European Beer Star, den Australian International Beer Award und den goldenen Preis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft bewiesen. Der Gärkeller der Trumer Privatbrauerei ist ein weltweites Unikat. Hier wird noch nach dem ursprünglichen Brauverfahren (der „offenen Gärung“) gebraut. Diese Technik wurde in Obertrum jedoch völlig neu interpretiert. Dabei wurden gemeinsam mit der Brauhochschule in Weihenstephan neue Techniken entwickelt.

Auch auf die Rohstoffe wird in der Trumer Privatbrauerei großer Wert gelegt, so wird ausschließlich mit Aromahopfen, den besten Braugersten und Quellwasser aus dem eigenen Tiefbrunnen gebraut.

Doch nicht nur in Punkto Qualität der Biere ist die Trumer Privatbrauerei Vorreiter, so wurde beispielsweise das Pilsglas „Schlanke Stange“ zum schönsten Bierglas der Welt prämiert.



Dairy products
Chilled milk bars
Private label



Molkereiprodukte
Gekühlte Milchriegel
Private Label

TSC Food Products GmbH

International development, production and sales of innovative food products

TSC Food Products is specialized in the development, production and sales of innovative food products, especially of Private Labels. As Chilled Milk Bars are one of the strongest growing product groups in the food sector according to AC Nielsen, we offer our Milino milk snack in four different flavours: cocoa, honey, coconut and caramel. We are one of Europe's leading producers in this food segment.

At the heart of our trendy products are high-quality, strictly tested raw ingredients. Production takes place in a modern, automated plant, governed by the highest quality, hygiene and safety standards. Constant testing is carried out in our in-house laboratories for freshness, quality, taste, texture and colour.

Our experience in adapting to market trends, our uncompromising quality standards, our tailor-made, customer-oriented solutions and our world-wide marketing expertise have made us into a trusted partner of international retail chains. ■



TSC Food Products GmbH

Bahnhofplatz 1
A-4600 Wels

T. +43/7242/9396-1000

F. +43/7242/9396-1100

Mag. Dietmar F. Malli, MBA
office@tsc.at

www.tsc-international.com



TSC Food Products GmbH

Internationales Produktions- und Handelsunternehmen im Lebensmittelbereich

TSC hat sich auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Lebensmittelprodukten insbesondere als Handelsmarke spezialisiert. In der nach AC Nielsen's wachstumsstärksten Warengruppe „gekühlte Milchriegel“ bieten wir unseren Milino Milch Snack in den Geschmacksrichtungen: Kakao, Honig, Kokos und Karamell an. In dieser Warengruppe nehmen wir europaweit eine führende Stellung ein.

Die Basis unserer Trendprodukte sind hochwertige, geprüfte Rohstoffe. Die Produktion erfolgt in einem modernen, automatisierten Fertigungsverfahren, das strengsten Qualitäts-, Hygiene – und Sicherheitskontrollen unterliegt. In hauseigenen Labors werden kontinuierliche Überwachungen von Frische, Qualität, Geschmack, Textur und Farbe durchgeführt.

Unser Anpassungsvermögen an Markt-Trends, unsere kompromisslosen Qualitätsstandards, unsere maßgeschneiderten, kundenorientierten Lösungen und unsere weltweite Marketing-Erfahrung haben uns zu einem kompetenter Partner der internationalen Handelsketten gemacht. ■



Alcoholic drinks
Brandy and fruit liqueur



Alkoholische Getränke
Edelbrände und Fruchtliköre

Obsthof Retter

From a love of nature -
Exquisite brandy
organically certified since 1994

All of the exquisite brandy from Obsthof is 100% pure distilled, achieving its exceptionally mild and naturally fruity aroma after ripening in carboys, yielding up the character of the different types of fruit.

The top quality range is based on natural circumstances and weather conditions and is therefore different from season to season and restricted in terms of quantity.

Only the middle reaches, the so-called "heart" is bottled with the exclusive "Retter Edition Exklusiv" label.

The storage in daily batches and the strictly limited yearly yield mean that brandy and liqueur from OBSTHOF RETTER are a prized gourmet rarity. In total we offer around 40 types of brandy and 15 natural fruit liqueurs from stone fruits, pip fruits and wild berries. A particularly rare delicacy is brandy from "Hirschbirne", a tangy, Styrian pear. ■

OBSTHOF
1886

RETTNER

**Werner Retter GmbH –
Obsthof Brennerei Retter**
Pöllauberg 235
A-8225 Pöllau
T. +43/3335/4131-0
F. +43/3335/4131-4
office@obsthof-retter.at
www.obsthof-retter.at

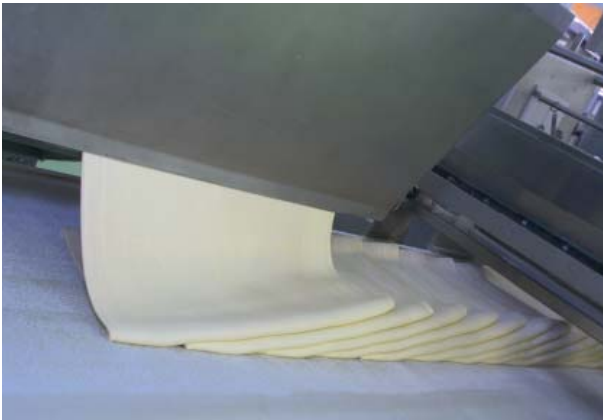
Obsthof Retter

Aus Liebe zur Natur –
Edelbrände der Spitzenklasse
BIO-zertifiziert seit 1994

Alle Edelbrände vom Obsthof sind hundertprozentig reine Destillate, die nach entsprechender Reifezeit in Ton- oder Glasballons ihre außergewöhnliche Milde und ihr natürliches Fruchtroma erhalten, die den Charakter der jeweiligen Obstsorte voll wiederzugeben vermögen.

Das hochqualitative Angebot richtet sich nach den natürlichen Gegebenheiten und Wetterbedingungen, ist daher von Saison zu Saison unterschiedlich und auch mengenmäßig begrenzt.

Die Brennereiprodukte des Obsthof Retter werden nach traditionellen Verfahren doppelt gebrannt. Nur der Mittellauf, das sogenannte „Herz“ wird in die exklusiven Flaschen der „Retter Edition Exklusiv“ abgefüllt. Die Lagerung in Tageschargen und die streng limitierte Jahresproduktion machen die Edelbrände und Fruchtliköre vom OBSTHOF RETTER zu begehrten Feinschmeckerraritäten. Insgesamt werden rund 40 Edelbrände und 15 naturbelassene Fruchtliköre aus Kern- und Steinobst und von wildwachsenden Beerenfrüchten angeboten. Eine besondere Rarität stellt der „Edle Brand von der Hirschbirne“ dar. ■



Pasta
Baked and confectionery goods
Diet products, health products and organic products



Teigwaren
Backwaren und Süßwaren
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

WEWALKA -

One of the 3 largest fresh dough producers in Europe!

WEWALKA is a rapidly expanding private company which was bought out by the current owner in 1990. Wewalka employs 600 staff at 2 production sites and generated revenues of € 55 m in 2007.

WEWALKA is one of the 3 largest fresh dough producers in Europe and has 2 product segments:

- Chilled dough and pastry: filo pastry, puff pastry, short pastry, pizza dough, batter, combi-packs, seasonal doughs etc.
- Fresh baked goods with a short shelf-life.

WEWALKA's strength is our ability to identify changes and market demands promptly and then realise them with our partners.

Our declared aims are to be an international market leader, have full distribution and to work closely together with existing and new partners. We currently deliver to 20 countries in Europe.

Wewalka is certified to IFS higher level and BRC, and also produces organic goods.

Wewalka has almost 20 years of experience in international production and has developed the highest expertise in the core business areas. Constant innovation and improvement of products Wewalka's guarantee of success. ■



Wewalka GmbH. Nfg. KG

Böhler 207
A-2601 Sollenau
T. +43/2628/48 666
F. +43/2628/48 695
c.reiser@wewalka.at
www.wewalka.at



WEWALKA –

Einer der drei größten Frischteighersteller Europas!

WEWALKA ist ein stark expandierendes Privatunternehmen und wurde 1990 vom heutigen Eigentümer übernommen. Wewalka beschäftigt 600 Mitarbeiter an 2 Produktionsstandorten und erzielte 2007 einen Umsatz von € 55 Mio.

WEWALKA ist einer der 3 größten Frischteighersteller Europas und produziert 2 Produktsegmente:

- Gekühlte Frischteige: Blätterteig, Mürbteig, Pizzateig, Flüssigteige, Kombi-Packungen, Saisonteige etc.
- Frische Feinbackwaren mit kurzer Haltbarkeit.

Die Stärke von WEWALKA ist es, Veränderungen und Erfordernisse der Märkte schnell zu erkennen und mit den Partnern zu realisieren. Erklärte Ziele sind internationale Marktführerschaft, volle Distribution und engste Zusammenarbeit mit bestehenden und neuen Partnern.

Derzeit werden 20 Länder Europas beliefert. Wewalka ist nach IFS „higher level“ und BRC zertifiziert und produziert BIO-Produkte.

Wewalka verfügt über eine fast 20 jährige internationale Produktionserfahrung und hat sich höchstes Know-How in seinen Kerngeschäften angeeignet. Die ständige Entwicklung und Verbesserung von Produkten ist DER Erfolgsgarant von Wewalka. ■



Spices and seasonings
Greases and oils
Meat and sausage products



Gewürze und Würzmittel
Fette und Öle
Fleisch und Wurstwaren

WIBERG

Ambassadors of good taste in the third generation

The family-owned company WIBERG, founded in 1947, refines spices and produces spice mixtures, herbs, vinegars, oils and ingredients that make food a pleasure. As a competent partner WIBERG supplies food producers and food preparers, such as meat and sausage producers, producers of delicacies, producers of convenience products, caterers and restaurateurs. Traditionally, the production of meat and sausages represents the core activity of the taste provider, 79% of the turnover is made with food producers.

WIBERG offers its customers more than only spice mixtures and ingredients - food producers are provided with overall concepts, from the production and packing through to the optimum market placement. For the future WIBERG sees a great potential especially in premium products and in the trend of food gaining increasing significance.

WIBERG supplies customers in 74 countries all over the world, about 83% of the turnover is generated by exports. ■



WIBERG GmbH
A.-Schemel-Strasse 9
A-5020 Salzburg
T. +43/662/6382-0
F. +43/662/6382-810
info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

WIBERG

Seit drei Generationen Botschafter des guten Geschmacks

Das 1947 gegründete Familienunternehmen WIBERG veredelt Gewürze und produziert Gewürzmischungen, Kräuter, Essige, Öle und Zutaten, die Lebensmittel zum Genuss machen. Als kompetenter Partner beliefert WIBERG Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelzubereiter, wie Fleisch- und Wursthersteller, Feinkosthersteller, Produzenten von Convenienceprodukten, Caterer und Gastronomen. Die Fleisch- und Wurstwarenproduktion bildet dabei traditionell das Kerngeschäft des Geschmackslieferanten, 79 Prozent des Umsatzes werden mit Lebensmittelproduzenten erwirtschaftet.

WIBERG bietet seinen Kunden mehr als nur Gewürzmischungen und Zutaten – Lebensmittelproduzenten können auf Gesamtkonzepte, von der Herstellung, über die Verpackung bis hin zur optimalen Marktplazierung zurückgreifen. Für die Zukunft sieht WIBERG vor allem in Premium-Produkten und der Tendenz zu einer höheren Wertigkeit der Lebensmittel ein großes Potenzial.

WIBERG beliefert Kunden in 74 Ländern weltweit, rund 83 Prozent des Umsatzes werden in Exportländern erwirtschaftet. ■



Meat and sausage products



Fleisch und Wurstwaren

Wiesbauer

A typically Austrian success story

The Viennese company Wiesbauer Spezialitäten has been among the most traditional family-run enterprises in Austria since 1930. The new building in 1995 gave the company one of the most modern sausage production facilities in the country. The permanent, documented quality assurance measures are confirmed annually by numerous certifications such as ISO 9000, IFS Standard, HACCP etc. The renowned quality of products and services ensures that all customer demands are met.

Quality is the company's top priority and the numerous master butchers continually compare the product standards of both the past and present.

Wiesbauer is Austria's leading producer of long-life sausage specialities. Beyond Austria's borders it is famous as a specialist for classic Austrian sausage, ham and grill delicacies.

Wiesbauer always strives for positive accents in the trade sector, not only with its non-refrigerated, long-life sausages, but also with innovative presentation. ■



Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH

Laxenburgerstrasse 256
A-1230 Wien

T. +43/1/614 15-216

F. +43/1/615 62 11

Herr Thomas Schmiedbauer

vertrieb@wiesbauer.at

www.wiesbauer.at



Wiesbauer

Eine typisch österreichische Erfolgsstory

Seit 1930 zählt das Unternehmen Wiesbauer Spezialitäten aus Wien zu einem der traditionsreichsten Familienunternehmen in Österreich. Durch den Neubau im Jahre 1995 wurde der Betrieb zu einem der modernsten Wurstproduktionshäuser in unseren Breiten. Die permanente, dokumentierte Qualitätssicherung wird durch die zahlreichen Zertifizierungen wie ISO 9000, IFS Standard, HACCP etc. jährlich bestätigt. Die gelebte Produkt- und Dienstleistungsqualität stellt die Erfüllung aller Kundensprüche sicher.

Die Qualität steht im Unternehmen an vorderster Stelle und wird durch zahlreiche Fleischermeister im Betrieb kontinuierlich mit den Produktstandards von Früher und der Gegenwart verglichen.

Wiesbauer, ist Österreichs führender Produzent von Dauerwurstspezialitäten, und ist über die Grenzen Österreichs als Spezialist für klassische, österreichische Wurst-, Schinken- und Bratspezialitäten bekannt.

Nicht nur mit den ungekühlt haltbaren Dauerwurstspezialitäten und den innovativen Präsentationsmöglichkeiten sorgt Wiesbauer immer wieder für positive Akzente in der Handelslandschaft. ■



Processed fruit and vegetables



Verarbeitetes Obst und Gemüse

ZIMMERMANN DELIKATESSEN

Fine preserved vegetable specialities made in Carinthia

Fresh vegetables, natural flavours, first class raw material and hand craft: this is the way Zimmermann has produced preserved vegetable specialities for more than 50 years in its production plant near lake Wörthersee, in the South of Austria. From then on the corporate philosophy has been based on the principle objectives of offering high quality specialities, great flexibility and outstanding service.

From classic Sauerkraut to hot and sweet Peppers, from Vegetable Florets to Horseradish, freshly grated and Garlic with Chili marinade, Zimmermann offers a great choice of delicacies. Following a fine tradition, Zimmermann delights are made from a time-honoured Carinthian recipe: fresh vegetables are put into a delicate vinegar infusion and seasoned with herbs and spices which makes Zimmermann specialities a savoury culinary treat at any time.

Today the product range comprises more than 150 different articles which are supplied to both wholesalers and retailers as well as to hotels, restaurants and industry in Austria and abroad. ■



Zimmermann Gemüse- verwertungs GesmbH

Brown-Boveri-Strasse 8

A-9020 Klagenfurt

T. +43/463/43254

F. +43/463/46568

service@zimmermann-delikatessen.at

www.zimmermann-delikatessen.at

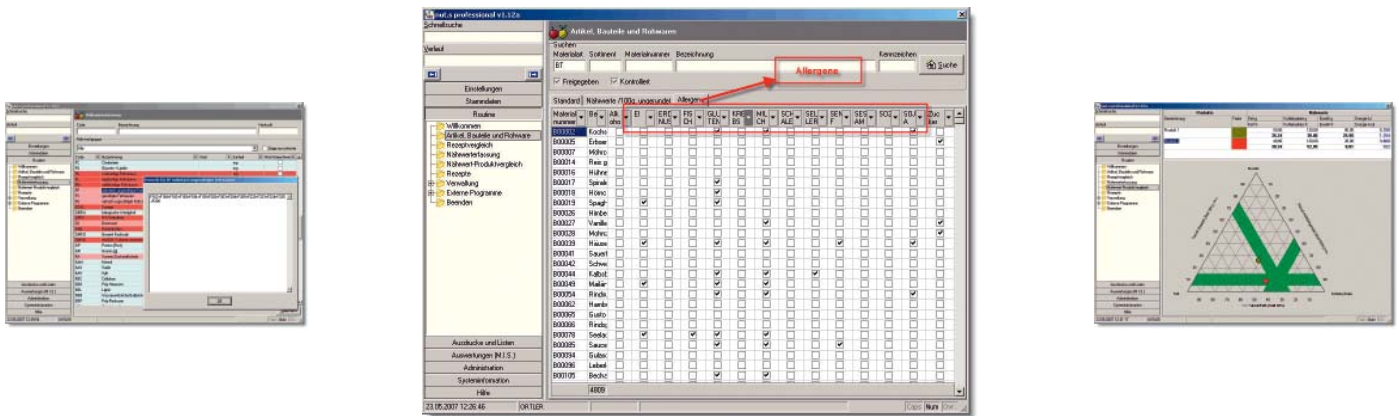
ZIMMERMANN DELIKATESSEN

Feine eingelegte Gemüsespezialitäten aus Kärnten

Frisches Gemüse, natürliche Aromen und Handarbeit: das ist das Grundrezept der Firma Zimmermann, nachdem seit über 50 Jahren eingelegte Gemüsespezialitäten in der Nähe des Wörther Sees von Hand hergestellt werden. Damals wie heute ist die Unternehmensphilosophie auf den 3 Grundpfeilern eines herausragenden Angebots gebaut: geschmackvolle Delikatessen von gleich bleibender Qualität, große Flexibilität und einwandfreier Service.

Vom klassischen Sauerkraut zu scharfen und milden Pepperoni, von Gemüseblumen hin zu Kren frisch gerieben und Chili-Knoblauch, Zimmermann zaubert eine umfangreiche Auswahl an Kostbarkeiten auf den Tisch. Nach alter Tradition und Kärntner Rezept wird frisches Gemüse in einen feinsaueren Aufguss mit erlesenen Kräutern und Gewürzen gelegt und ist so zu jeder Gelegenheit ein würziges Geschmackserlebnis.

Das Sortiment umfasst heute mehr als 150 Artikel in Beutel, Gläser, Eimer und Dosen, die in Österreich und international in den Groß- und Einzelhandel sowie die Gastronomie verkauft werden. ■



Consulting and engineering
Software for the food industry
Nutrition and health claims



Beratung und Engineering
Branchensoftware
Lebensmittelrecht

nut.s industrial

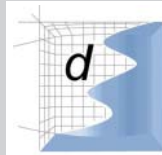
The sectorial software solution for the food industry

nut.s industrial, the new software of dato Denkwerkzeuge, helps and facilitates implementing the Europe-wide valid specifications for food safety. nut.s industrial has been especially designed for the requirements of today's food industry

- Calculation of more than 130 nutritional values
- Big 4 and Big 8 in accordance with packing declaration
- Controlled workflow with existing ERP-systems
- Easy integration of your supplier's special products
- Complete allergen-declaration
- Health claims: one click to check which claims are appropriate

The following modules are available: community catering, marketing, development, menu selection by touch screen, HACCP controlling, calculation of nutritional values, ingredient and allergen lists.

nut.s industrial can be linked professionally to existing ERP systems due to extensive import and export functions.



dato Denkwerkzeuge

Corneliusgasse 4/5
A-1060 Wien
T. +43/1/581 29 70
F. +43/1/581 29 80

Mag.a Viktoria Scherrer
office@dato.at

www.nutritional-software.at
www.dato.at



nut.s industrial - software for the food production industry.

nut.s industrial – Software für die Nahrungsmittelindustrie.

nut.s industrial

Branchensoftware für die Nahrungsmittelindustrie

nut.s industrial, die neue Software von dato Denkwerkzeuge, unterstützt Sie bei der Umsetzung europaweit gültiger Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit. nut.s industrial ist perfekt auf die Bedürfnisse der Nahrungsmittelindustrie und verwandter Branchen abgestimmt.

- Berechnen Sie über 130 Nährwerte Ihrer Produkte
- Lassen Sie die Big 4 bzw. Big 8 gemäß der Deklarationspflicht runden
- Arbeiten Sie mit Ihren eigenen Artikelnummern und mit praxisrelevanten Packungsgrößen
- Erweitern Sie problemlos die umfangreiche Datenbank um die Spezialprodukte Ihrer Lieferanten
- Nutzen Sie unser Modul zur lückenlosen Allergen-Kennzeichnung
- Health Claims leicht gemacht: Sehen Sie mit einem Klick welchen Claims Ihr Produkt entspricht

Als Module liegen vor: Gemeinschaftspflege, Marketing, Entwicklung, Menüwahl per Touch-Screen, HACCP-Unterstützung, Zutatenlisten.

Umfangreiche Import- und Exportfunktionen binden nut.s industrial an bestehende ERP-Systeme an.

„Mocca Club“ Gastronomiebetriebs-GmbH
Linke Wienzeile 4
A-1060 Wien
T. +43/1/587 00 87
office@moccaclub.com
www.moccaclub.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

„Original Franzesco“ Pizza Vertrieb OEG
Im Südpark 193
A-4030 Linz
T. +43/732/30 10 71
F. +43/732/30 10 71 4
office@franzesco.at
www.franzesco.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

„walla“ Getränkesysteme GmbH
Wartenburger Strasse 31
A-4840 Vöcklabruck
T. +43/7672/724 68 0
F. +43/7672/724 68 12
office@walla.at
www.walla.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

1.Obermurtaler Brauereigen. Reg.Gen.mbtH
Raffaltplatz 19-23
A-8850 Murau
T. +43/3532/3266
F. +43/3532/3266 57
office@murauerbier.at
www.murauerbier.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

11er Nahrungsmittel GmbH
Galinastrasse 34
A-6820 Frastanz
T. +43/5522/51 521 0
F. +43/5522/51 521 5
info@11er.at
www.11er.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

1stConsult IT Dienstleistungen GmbH
Stachegasse 13
A-1120 Wien
T. +43/1/80135 0
F. +43/1/80135 10
office@1st-consult.at
www.1st-consult.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

A

A. DARBO AG
Dornau 18
A-6135 Stans
T. +43/5242/6951 0
F. +43/5242/6951 33
marketing@darbo.at
www.darbo.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 48

A. Lauda Destillerie und Getränkehandel GmbH & Co KG
Heiliggeiststrasse 2
A-6020 Innsbruck
T. +43/512/588311
F. +43/512/588311 12
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

A. Loacker Konfekt GmbH
Panzenndorf 196
A-9920 Heinfels
T. +43/4842/6060 0
F. +43/4842/6060 110
konfekt@loacker.com
www.loacker.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

A. Stölze Nfg. Erlbeck KG. Kaufhaus
Judenburger Strasse 11-15
A-8580 Köflach

T. +43/3144/3434
F. +43/3144/3434 14
kaufhaus.stoelze@aon.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

ace Apparatebau construction & engineering GmbH
Hans-Thalhammer-Strasse 18
A-8501 Lieboch
T. +43/3136/636 00-0
F. +43/3136/636 00 600
ace.office@christof-group.at
www.christof-group.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ackerl Tiefkühlkost GmbH
Industriestrasse 6
A-2120 Wolkersdorf
T. +43/2245/64 00 0
F. +43/2245/64 00 50
office@ackerl.at
www.ackerl.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Adolf Rupp Herrnmühle
Herrnmühlestrasse 40
A-6912 Hörbranz
T. +43/5573/82127 0
F. +43/5573/82268
h.rupp@rupp-muehle.at
www.rupp-muehle.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

AERA VINUM Wein AG
Gamlitzerstrasse 103
A-8461 Ehrenhausen
T. +43/3453/2880
F. +43/3453/2429
office@aeravinum.com
www.aeravinum.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Ager GesmbH
Am Steinerbach 20
A-6306 Söll
T. +43/5332/73595 0
F. +43/5332/74888
josef@ager.cc
www.ager.cc
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
pages 49 + 50

AGRANA Beteiligungs-AG
Donau-City-Strasse 9
A-1220 Wien
T. +43/1/211 37 0
F. +43/1/211 37 120 55
info.ab@agrana.at
www.agrana.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

**„Agrana Fruit Austria GmbH
Head Office und Werk Gleisdorf“**
Mühlwaldstrasse 1
A-8200 Gleisdorf
T. +43/3112/2226 0
F. +43/3112/2226 12
office@at.agrana.com
www.agrana.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

AGRANA Stärke GmbH, Betrieb Aschach
Raiffeisenweg 2-6
A-4082 Aschach/Donau
T. +43/7273/644 10
F. +43/7273/644 1 180 43
info.staerke@agrana.at
www.agrana.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

AGRANA Zucker GmbH
Donau-City-Strasse 9
A-1220 Wien
T. +43/1/211 37 0
F. +43/1/211 37 120 55
info.zucker@agrana.at

www.agrana.com
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Agrar Speicher Betriebs GmbH
Donaulände 18
A-2100 Korneuburg
T. +43/2262/73616-0
F. +43/2262/73616-19
office@agrarspeicher.at
www.agrarspeicher.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 51

**Agrovet – Lebens- und Umweltqualität
Sicherungs GmbH – Zweigniederlassung Bad
Aussee**
Sommersbergseestrasse 3
A-8990 Bad Aussee
T. +43/3622/52 63 2
F. +43/3622/52 63 2 30
badaussee@agrovet.at
www.agrovet.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

AHT Cooling Systems GmbH
Werksgasse 57
A-8786 Rottenmann
T. +43/3614/2451-0
F. +43/3614/2451-8
office@aht.at
www.aht.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 34

Aibler Fleisch- und Wurstwaren Produktions AG
Fabrikstrasse 18
A-2522 Oberwaltersdorf
T. +43/2253/605
F. +43/2253/605-888
office@aibler-delikatessen.at
www.aibler-delikatessen.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 52

Aida Produktionsgesellschaft m.b.H. & Co. KG.
Schönthalergasse 1
A-1211 Wien
T. +43/1/2582611 0
F. +43/1/2582611 30
info@aida.at
www.aida.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

**Aimtec Scheuermann OEG Industrial
Measurements**
Reimersgasse 16 E4
A-1190 Wien
T. +43/1/699 15120019
F. +43/1/2533 03399 52
office@aimtec.at
www.aimtec.at
Testing and measurement technology
Prüftechnik und Messtechnik

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
Pichl 66
A-8984 Pichl-Kainisch
T. +43/3624/21100 0
F. +43/3624/21100 33
office@ake.at
www.ake.at
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

AKRAS Flavours AG
Industriezentrum Niederösterreich Süd Strasse 1,
Obj. 29
A-2362 Biedermannsdorf
T. +43/2236/625 50-0
F. +43/2236/624 43
office@akras.at
www.akras.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe
page 46

**Albert Murr, Fleischhauerei St. Anton am
Arberg Tirol & Co.**
Marktstrasse 2

A-6580 St. Anton
T. +43/5446/2202 511
F. +43/5446/2202 50
office@metzgerei-murr.com
www.metzgerei-murr.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

**Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ nunmehr
GmbH & Co KG**
Eggenberger Allee 36
A-8020 Graz
T. +43/316/58 61 25-0
F. +43/316/58 61 25-78
office@sorgerbrot.at
www.sorgerbrot.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

ALCE Anlagentechnik GesmbH
Jägermühlestrasse 2
A-4600 Thalheim bei Wels
T. +43/7242/53903
F. +43/7242/53903 15
office@alce.at
www.alce.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Alfei Handels GmbH
Winkelgasse 2/10
A-8010 Graz
T. +43/316/827197
F. +43/316/813171
office@alfei.at
www.alfei.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Alfred Wall GmbH
Grillweg 15
A-8053 Graz-Neuhart
T. +43/316/25 00 0
F. +43/316/25 00 63 33
info@wallgroup.com
www.wallgroup.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Algavital Vertriebs GmbH
Römerstr 10
A-2424 Zurndorf
T. +43/2147/26 190
F. +43/2147/26 190 70
office@algavital.com
www.algavital.com
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

**ALMA – Voralberger Käsefabrikation & Export
reg.Gen.m.b.H.**
Rheinstrasse 1
A-6971 Hard
T. +43/5574/6744 0
F. +43/5574/6744 76
alma@alma.at
www.alma.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Almdudler-Limonade A. & S. Klein GmbH & Co KG
Heiligenstädter Lände 29
A-1190 Wien
T. +43/1/370 36 36
F. +43/1/370 59 40
info@almdudler.com
www.almdudler.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Almi GesmbH & CO KG
Hörschinger Strasse 1
A-4064 Öttinger
T. +43/7221/73399-0
F. +43/7221/73399 8290
office.linz@almi.at
www.almi.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Alois Fink GesmbH & Co. KG.
Steig 282
A-6951 Lingenau
T. +43/5513/6428 0
F. +43/5513/6428 5
alfi@telemax.at

www.alfi-getraenke.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Alois Köhrer GmbH
Ragnitz 6
A-8413 Ragnitz
T. +43/3183/8555 0
F. +43/3183/8555 5
office@koehrer-fleisch.com
www.koehrer-fleisch.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Alois Speckbacher,EUROGAST Reutte
Grossfeldstr. 15
A-6600 Reutte
T. +43/5672/622 17 0
F. +43/5672/628 60 13
eurogast@speckbacher.at
www.speckbacher.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Alondo Bio.k. Lebensmittelproduktions GmbH
Industriegebiet
A-7331 Weppersdorf
T. +43/2618/3295 0
F. +43/2618/3295 14
office@bio-k.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Alpenmilch Salzburg GesmbH
Schillerstrasse 1-4
A-5022 Salzburg
T. +43/662/2455
F. +43/662/2455 111
alpenmilch@milch.com
www.milch.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Alpi Milchverarbeitungs- u. Handels-GmbH & Co KG
Molkereistraße 1
A-4910 Ried im Innkreis
T. +43/7752/85914 0
F. +43/7752/85914 21
office@alpi.at
www.alpi.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Alpina Gastronomiemaschinen GmbH.
Untere Sparchen 25
A-6330 Kufstein
T. +43/5372/62453
F. +43/5372/62453-30
office@alpina.cc
www.alpina.cc
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 35

ALT-PRERAU Landwirtschaftliche Industrie GmbH
Gut Prerau
A-2164 Willendürnbach
T. +43/2523/8412
F. +43/2523/8412 10
alt-prerau@aon.at
www.alt-prerau.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Alt-Wiener Schnapsmuseum GmbH
Wilhelmstrasse 19-21
A-1120 Wien
T. +43/1/8157300
F. +43/1/8157300 10
office@schnapsmuseum.com
www.schnapsmuseum.com
Alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Alvorada Kaffeehandels-GesmbH
Deutschstrasse 1
A-2331 Vösendorf
T. +43/1/6992581
F. +43/1/6992970
info@alvorada.at
www.alvorada.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Amlacher Mirjam Nudelerzeugung
Millstätter Strasse 42
A-9541 Einöde bei Villach
T. +43/4247/30230
F. +43/4247/30230 4
amlacher@utanet.at
www.amlachernudel.at.tc
Pasta
Teigwaren

Ammag Apparate-, Mühlen- und Maschinenbau GmbH
Dahlienstrasse 11
A-4623 Gunkskirchen
T. +43/7246/64 08-0
F. +43/7246/6408 39
office@ammag.com
www.ammag.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Amstler Fleisch GesmbH
Gewerbepark 20
A-4342 Baumgartenberg
T. +43/7269/7979
F. +43/7269/7969
amstlerfleisch@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Amstler Hermann
Eva-Magdalena Strasse 12
A-4322 Windhaag bei Perg
T. +43/7264/4227
F. +43/7264/4227
hermannamstler@tele2.at
www.amstler.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Analyticum Labor f. Lebensmitteluntersuchung o. Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser GmbH
Kreuzgasse 79
A-1180 Wien
T. +43/1/4703586
F. +43/1/4702999
werner.pfannhauser@pfannhauser.at
www.pfannhauser.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Andreas Ortner KG
Nr. 88
A-9920 Sillian
T. +43/4842/6250
F. +43/4842/6250 80
metzgerei.ortner@tera.net
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Andreas Palatin
Mittelg. 9
A-7302 Nikitsch
T. +43/2614/8219
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Andreas Rauch Waagen- u. Lebensmittelmaschinen
Liebenauer Hauptstrasse 138
A-8041 Graz-Liebenau
T. +43/316/8168210
F. +43/316/816821 2
rauch@rauch.co.at
www.rauch.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Andreas Schäfer Frucht- und Gemüsesäfte
Badnerstr. 18
A-2523 Tattendorf
T. +43/2253/81249
F. +43/2253/81249 4
office@bioschaefer.at
www.bioschaefer.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Ankerbrot AG
Absberggasse 35
A-1100 Wien
T. +43/1/60123 0
F. +43/1/60123 511
kontakt@ankerbrot.at
www.ankerbrot.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Anton Alexander Ippoldt Fleischhauerei
Marktplatz 46
A-4170 Haslach an der Mühl
T. +43/7289/714520
F. +43/7289/714524
tantepoldi@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Anton Haubenberg GmbH
Wiener Strasse 45
A-3252 Petzenkirchen
T. +43/7416/50 32 57
F. +43/7416/50 33 0
export@haubis.at
www.haubis.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Anton Kittel Mühle Plaika GmbH
Plaika 6
A-3253 Erlauf
T. +43/2757/65150
F. +43/2757/65307
office@kittelmuehle.at
www.kittelmuehle.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Anton Wottle Maschinen- u. Weinpressenbau GmbH
Schubertstrasse 18-20
A-2170 Poysdorf
T. +43/2552/2436
F. +43/2552/2436 36
info@wottle.at
www.wottle.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

APL Apparatebau GmbH
Gewerbstrasse 14
A-6361 Hopfgarten
T. +43/5335/2256
F. +43/5335/2017
info@apl-apparatebau.com
www.apl-apparatebau.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Apomedica pharmazeutische Produkte GmbH
Roseggerkai 3
A-8010 Graz
T. +43/316/823533
F. +43/316/823533 52
office@apomedica.com
www.apomedica.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Arno Hofer – Austrian Wine collection
Sanatoriumsstrasse 34d
A-6511 Zams
T. +43/5442/62927
F. +43/5442/62927
office@arnhofer.at
www.arnhofer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Arthur Grimm Handels GmbH
Kurrentgasse 10
A-1010 Wien
T. +43/1/5331384 0
F. +43/1/5331384 20
grimm@grimm.at
www.grimm.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

ASM Sautner Handels-GesmbH
Plentznerstrasse 16b
A-4810 Gmunden
T. +43/7612/746 17 0
F. +43/7612/746 17 5
office@sautner.at
www.sautner.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Atys Austria GmbH
Kröllendorf 51
A-3365 Allhartsberg
T. +43/7448/3848 0
F. +43/7448/3848 16139

agrana@atys-group.at
www.agrana.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Aula-Werk Salz GmbH & Co KG
Wiespachstrasse 1
A-5400 Hallein
T. +43/6245/80605 0
F. +43/6245/80605 44
office@aula.at
www.aula.at
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

auraVit-Natursaftproduktion
Obstweg 4
A-8073 Neupirka bei Graz
T. +43/316/29 55 35 0
F. +43/316/29 34 83
auravit@aon.at
www.auravit.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Austria Bio Garantie Ges. z. Kontr. d. Echtheit biologischer Produkte GmbH
Königsbrunner Strasse 8
A-2202 Enzersfeld
T. +43/2262/672212
F. +43/2262/674143
nw@abg.at
www.abg.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Austro Gourmet Wuthe & Klugmayer OEG
Gmachlstrasse 783
A-5710 Kaprun
T. +43/6547/701727
F. +43/6547/20130
austrogourmet@aon.at
www.austrogourmet.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Axima Kältetechnik GmbH
Langegasse 19
A-6923 Lauterach
T. +43/5574/6705
F. +43/5574/670522
refat@axima.info
www.at.axiref.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

B

Bäckerei-Konditorei-Cafe Carl Peter Kostner
Hauptstrasse 414
A-6290 Mayrhofen
T. +43/5285/622 15
F. +43/5285/622 15 44
info@kostner.at
www.kostner.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Bäckerei Steindl KG
Hauptstr. 3
A-8940 Liezen
T. +43/3612/22292
F. +43/3612/22292 4
baeckerei-steindl@aon.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Bäckerei Weidlitsch Brunhilde
Dorfplatz 3
A-9121 Tainach
T. +43/4239/2633
F. +43/4239/2633 3
dainacher.gebaeck@newsclub.at
www.dainacher.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

BACK-TECH Maschinenbau- und Handelsges.mBH
Dietmannsdorferstrasse 289
A-8181 St.Ruprecht/Raab
T. +43/3178/3244-0
F. +43/3178/3244-90

office@back-tech.com
www.back-tech.com, www.knillgruppe.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 36

Balik Anlagentechnik GmbH

Spöttlgasse 8
A-1210 Wien
T. +43/1/27089910
F. +43/1/270 53 34
kurt@balik.at
www.balik.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

BARTA KEG

Wolfganggasse 56/33
A-1120 Wien
T. +43/699/19 66 99 42
info@viennabrewing.at
www.viennabrewing.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bartholomäus Musil Trading GmbH

Waidmannsdorferstrasse 11
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/508707
F. +43/463/508707 4
schokolade@musil.at
www.musil.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Baumeister Ing. Arnold Gander

Seebadstrasse 57
A-5201 Seekirchen am Wallersee
T. +43/6212/4205
F. +43/6212/7470
gander.planung@utanet.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

BEC Anlagen, Beratung & PlanungsgesmbH

Pleyergasse 8
A-2700 Wiener Neustadt
T. +43/2622/89940
F. +43/2622/84090
becfermte@magnet.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bender-Iglauer Backmittel GmbH

Feschnigstrasse 221
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/41403-0
F. +43/463/41403-33
office@bender-iglauer.at
www.bender-iglauer.at, www.alleszumbacken.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 53

Benninger Gerhard, Fass- und Bottichmanufaktur

Weinstrasse 10
A-3483 Feuersbrunn
T. +43/2738/2337
F. +43/2738/2337 4
fassbinder@gmx.at
www.fassbinder.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Berger Feinste Coniserie GmbH

Schokoladenweg 1
A-5090 Lofer
T. +43/6588/7616
F. +43/6588/7616 4
schokolade@coniserie-berger.at
www.coniserie-berger.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Berghofer Josef, Kürbiskernprodukte

Bahnhofstr. 2
A-8401 Kalsdorf
T. +43/3135/53376
F. +43/3135/53376 15
info@the-pumpkin.com
www.the-pumpkin.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Bergland Kühlung Ing. Franz Müller GesmbH

Swarovskistrasse 23
A-6130 Schwaz
T. +43/5242/69 20-0
F. +43/5242/6920 20
office@bergland.co.at
www.bergland.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Berglandmilch reg. Gen.m.b.H.

Schärdinger Strasse 1
A-4066 Pasching
T. +43/7229/684-151
F. +43/7229/684-150
export@berglandmilch.at
www.berglandmilch.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 54

Berndorf Band GmbH

Leobersdorferstrasse 26
A-2560 Berndorf
T. +43/2672/800-0
F. +43/2672/84 176
band@berndorf.co.at
www.berndorf-band.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 37

Bertsch Nahrungsmitteltechnik GmbH & Co

Herrengasse 23
A-6700 Bludenz
T. +43/5552/61350
F. +43/5552/6135 73
namitech@bertsch.at
www.bertsch.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bertsch-Laska Produktions- u. Handels GmbH

Baumgasse 68
A-1030 Wien
T. +43/1/795 74 0
F. +43/1/798 56 22
office@bertsch-laska.at
www.bertsch-laska.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bickel & Wolf GesmbH

Wienerstrasse 53
A-3002 Purkersdorf
T. +43/2231/673 90
F. +43/2231/673 90 50
office@bickel-wolf.com
www.bickel-wolf.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bio-Direkt Karin Perlinger GmbH

Elsbethen 2
A-6361 Hopfgarten
T. +43/5335/40048
F. +43/5335/40048 14
office@bioking.at
www.bioking.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

BIODIÄT Erzeugung und Vertrieb Gesellschaft m.b.H.

Siriusstrasse 13
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/36009 0
F. +43/463/36009 37
exports@biodiet.at
www.biodiet.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Bioenergetik-Institut Reinhold Prinz

Haidberg 1
A-4209 Engerwitzdorf
T. +43/7235/65620
F. +43/7235/65620
Prinz1@vpn.at
www.vpn.at
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Bio-Lebensmittel GmbH

Molkereistrasse 10
A-4132 Lembach
T. +43/7286/7855
F. +43/7286/7855 20
office@bio-molkerei.at
www.biomolkerei.com
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

BIOLET Handels- und Betriebs GmbH

Hupfgasse 1
A-8784 Trieben
T. +43/3615/3504
F. +43/3615/3955
biolet@aon.at
www.biolet.at
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Biomühle Hans Hofer GmbH

Michael Hofer Strasse 133
A-2493 Lichtenwörth-Nadelburg
T. +43/2622/75388
F. +43/2622/75388 44
bio@biomuehle.at
www.biomuehle.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Bioquelle GmbH

Haager Strasse 44a
A-4400 Steyr
T. +43/7252/723 88
F. +43/7252/752 42
info@bioquelle.at
www.bioquelle.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Bioservice Zach GesmbH

Zweiländerstrasse 8
A-3950 Gmünd
T. +43/2852/5434358
F. +43/2852/5434359
zach@bioservice.at
www.bioservice.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Bizerba-Waagen GmbH & Co KG

Birostrasse 12
A-1231 Wien
T. +43/1/61068 0
F. +43/1/61068 310
info@bizerba.at
www.bizerba.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bloderer GmbH

Hasnerstrasse 40
A-1160 Wien
T. +43/1/4931844
F. +43/1/4931844 12
office@bloderer-waagen.at
www.bloderer-waagen.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bock Ludwig Maschinenbau GmbH & Co KG

Kalvarienberggasse 3
A-1170 Wien
T. +43/1/4064647 0
F. +43/1/4087554
office@bock-maschinenbau.at
www.bock-maschinenbau.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Bonnevit Feinbäckerei GmbH & Co KG

St. Gertraudi 75
A-6230 Reith im Alpbachtal
T. +43/5337/67375 0
F. +43/5337/67375 20
office@bonnevit.at
www.bonnevit.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Bonusfleischer GmbH

Linzer Strasse 42
A-4221 Steyregg
T. +43/732/64 00 34
F. +43/732/64 00 34 4

office@wegschaidner.com
www.wegschaidner.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Brau Union AG

Poschacherstrasse 35
A-4020 Linz
T. +43/732/6979 0
F. +43/732/6979 2672
office@braunion.com
www.braunion.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brau Union Österreich AG Brauerei Puntigam

Triesterstrasse 359
A-8055 Graz
T. +43/316/502 0
F. +43/316/502 3502
s.schaffer@braunion.com
www.braunion.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brau Union Österreich AG Hofbräu

Kaltenhausen, Brauerei und Verkaufsdion
Salzburg
Salzburger Strasse 67
A-5400 Hallein
T. +43/6245/7950
F. +43/6245/795077
office@braunion.com
www.braunion.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Josef Baumgartner AG

Denisgasse 8–10
A-4780 Schärding
T. +43/7712/31190
F. +43/7712/6917
office@brauerei-baumgartner.at
www.brauerei-baumgartner.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Aspach GesmbH

Bahnhofstrasse 1
A-4890 Frankenmarkt
T. +43/7684/6444 0
F. +43/7684/6444 19
office@starzinger.at
www.starzinger.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Bräu am Berg Starzinger KG

Bahnhofstrasse 1
A-4890 Frankenmarkt
T. +43/7684/64 44 0
F. +43/7684/64 44 19
office@starzinger.at
www.starzinger.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Grieskirchen GmbH

Stadtplatz 14
A-4710 Grieskirchen
T. +43/7248/607 0
F. +43/7248/607 21
office@grieskirchner.at
www.grieskirchner.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Hainfeld Karl Riedmüller GmbH & Co KG

Wiener Strasse 10
A-3170 Hainfeld
T. +43/2764/2350
F. +43/2764/3100
office@brauerei-hainfeld.at
www.brauerei-hainfeld.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Hirt GmbH

Nr. 9
A-9322 Hirt
T. +43/4268/2050 0
F. +43/4268/2050 41
office@hirterbier.at
www.hirterbier.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Brauerei Hofstetten Kramer GmbH & Co KG
 Adsdorf 5
 A-4113 St.Martin/Mühlkreis
 T. +43/7232/2204 11
 F. +43/7232/2204 4
 bier@hofstetten.at
 www.hofstetten.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brauerei Josef Baumgartner AG
 Denigasse 8–10
 A-4780 Scharding/Inn
 T. +43/7712/3119 0
 F. +43/7712/6917
 office@brauerei-baumgartner.at
 www.brauerei-baumgartner.at/
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brauerei Kapsreiter AG
 Linzerstrasse 1
 A-4780 Scharding
 T. +43/7712/4774
 F. +43/7712/4716
 office@kapsreiter.at
 www.kapsreiter.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brauerei Raschhofer
 Braunaier Strasse 12
 A-4950 Altheim
 T. +43/7723/42205
 F. +43/7723/4220583
 mein.bier@raschhoferbier.at
 www.raschhoferbier.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brauerei Schrems, Dipl.-Ing. Trojan Karl
 Niederschremserstrasse 1
 A-3943 Schrems
 T. +43/2853/77275 0
 F. +43/2853/77275 6
 office@schrems.at
 www.schrems.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brauerei Vitzthum GmbH & Co.
 Uttendorf 25
 A-5261 Uttendorf
 T. +43/7724/2508
 F. +43/7724/2508 15
 privatbrauerei.vitzthum@gmx.at
 www.uttendorf.bier.com
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brauerei Zwertl Karl Schwarz GmbH
 Syrnauer Str. 22–25
 A-3910 Zwertl
 T. +43/2822/500 0
 F. +43/2822/500 38
 info@zvertler.at
 www.zvertler.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Breganzia Konservn GmbH & Co. KG
 Landstrasse 1
 A-6911 Lochau
 T. +43/5574/42205
 F. +43/5574/42205 9
 info@breganzia.at
 www.breganzia.at
Processed fruit and vegetables
 Verarbeitetes Obst und Gemüse

Brennerei Rochelt GmbH
 Innstrasse 2
 A-6122 Fritzens
 T. +43/5224/52462
 F. +43/5224/52462 20
 mail@rochelt.com
 www.rochelt.com
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Brenntag CEE GmbH
 Bahnstrasse 13
 A-2353 Guntramsdorf
 T. +43/2236/53581 1381
 F. +43/2236/53581 1385
 office@brenntag.at

www.brenntag-cee.com
Flavouring and additives
 Aromen und Zusatzstoffe

Broger Hermann
 Unterdorf 395
 A-6874 Bizau
 T. +43/5514/30101
 F. +43/5514/30101 10
 h.broger@broger.co.at
Meat and sausage products
 Fleisch und Wurstwaren

Brucha GmbH
 Rusterstrasse 33
 A-3451 Michelhausen
 T. +43/2275/5875
 F. +43/2275/5875 1804
 office@brucha.at
 www.brucha.com
Heating and cooling equipment
 Wärmetechnik und Kältetechnik

Brüder Unterweger Obstveredelung OHG
 Thal-Aue 20
 A-9911 Assling, Tirol
 T. +43/4855/8111-0
 F. +43/4855/8111-13
 office@uwe-tfk.at
 www.uwe-tfk.at
Foods and beverages
 Nahrungsmittel und Getränke
page 55

BT-Watzke GmbH
 Griesstrasse 25
 A-8243 Pinggau
 T. +43/3339/22201-0
 F. +43/3339/22201-3
 office@bt-watzke.at
 www.bt-watzke.at
Machines, equipment and accessories
 Maschinen, Geräte und Zubehör

Buchegger Karl
 Marktplatz 2
 A-4702 Wallern
 T. +43/7249/432 24
 F. +43/7249/432 24
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Bunge Austria GmbH
 Industriegelände West 3
 A-2460 Bruck an der Leitha
 T. +43/2162/606 0
 F. +43/2162/606 18
 www.bunge.com
Greases and oils
 Fette und Öle

Burda Raimund Weinbau – Weinhandel
 Untere Hauptstrasse 161
 A-7122 Gols, Neusiedlersee
 T. +43/2173/2131
 F. +43/2173/3371
 kellerei@burda-weine.at
 www.burda-weine.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

B-V-B Vertriebs GmbH
 Bachstrasse 2
 A-5161 Elixhausen
 T. +43/662/481239
 F. +43/662/481287
 office@b-v-b.at
 www.b-v-b.at
Consulting and engineering
 Beratung und Engineering

C & C Abholgrossmärkte GmbH, Filiale Klagenfurt
 Ernst-Diez-Strasse 9
 A-9020 Klagenfurt
 T. +43/463/355 28
 F. +43/463/355 28 14
 agm.klagenfurt@adeg.at
 www.agm.at
Foods and beverages
 Nahrungsmittel und Getränke

Cafe Gerstner GmbH
 Kärtlner Strasse 11–15
 A-1010 Wien

T. +43/1/512 49 63 0
 F. +43/1/512 49 63 44
 gerstner@gerstner.at
 www.gerstner.at
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren



Cafe Konditorei Seckauer Lebkuchen
 Seckau 39
 A-8732 Seckau
 T. +43/3514/5207
 F. +43/3514/5207 9
 konditorei@regner.at
 www.regner.at
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren

Café-Konditorei Götze Götze Gerhard
 Kaiserstrasse 9
 A-6900 Bregenz
 T. +43/5574/44523
 F. +43/5574/44523
 office@conditorei-goetze.com
 www.conditorei-goetze.com
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren

Caj. Strobl Naturmühle Gesellschaft m.b.H.
 Marktmühlgasse 30
 A-4033 Linz-Ebelsberg
 T. +43/732/30 30 60
 F. +43/732/30 21 56
 info@strobl-naturmuehle.com
 www.strobl-naturmuehle.com
Diet products, health products and organic products
 Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Calvatis GmbH
 Kaiser-Josef-Platz 41
 A-4600 Wels
 T. +43/7242/42899-0
 F. +43/7242/42899-22
 info@calvatis.com
 www.calvatis.com
Consulting and engineering
 Beratung und Engineering
page 32

Capsumed Pharm GmbH Handel und Logistik
 Passauer Strasse 23
 A-5163 Mattsee
 T. +43/6217/20110
 F. +43/6217/20110 99
 info@capsumed.com
 www.capsumed.com
Diet products, health products and organic products
 Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Chocolaterie & Grosskonditorei „Aida“ Prousek & Co.
 Schönthalergasse 1
 A-1210 Wien
 T. +43/1/25 82 61 10
 F. +43/1/25 82 61 14 0
 info@aida.at
 www.aida.at
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren

Cimbria Heid GmbH
 Heid-Werkstrasse 4
 A-2000 Stockerau
 T. +43/2266/6990
 F. +43/2266/65590
 heid@cimbria.com
 www.cimbria.com
Machines, equipment and accessories
 Maschinen, Geräte und Zubehör

CIRO Mario Galler Handel und Service GmbH
 Mahlerstrasse 14/2/4
 A-1010 Wien
 T. +43/1/5133076
 F. +43/1/5129078
 office@ciroshop.at
 www.ciroshop.at
Alcoholic drinks
 Alkoholische Getränke

Clement Mühle GmbH
 Brückenkopfgasse 11
 A-8330 Feldbach

T. +43/3152/2863 0
 F. +43/3152/2863 74
 office@clement.at
 www.clement.at
Greases and oils
 Fette und Öle

CMS Compact Milling Systems Ges.m.b.H.
 Dahlienstrasse 11
 A-4623 Günskirchen
 T. +43/2846/370-0
 F. +43/2846/370-8
 office@dyk-mill.com
 www.cms-milling.com
Machines, equipment and accessories
 Maschinen, Geräte und Zubehör
page 38

Coca-Cola GmbH
 Triester Strasse 217
 A-1230 Wien
 T. +43/1/66171 0
 F. +43/1/66171 2456
 hwilling@eur.ko.com
 www.coca-cola.at
Non-alcoholic drinks
 Alkoholfreie Getränke

CONCEPT COOL VertriebsgmbH
 Hobelweg 20
 A-4055 Pucking
 T. +43/7229/66177 150
 F. +43/7229/66177 910
 conceptcool@propartner.at
 www.concept-cool.at
Consulting and engineering
 Beratung und Engineering

Confiserie Wenschitz GmbH
 Nr. 47
 A-4511 Allhaming
 T. +43/7227/7115
 F. +43/7227/21044
 office@wenschitz.at
 www.wenschitz.at
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren

Continental Bakeries Austria GmbH, (Auer Blaschke)
 Wienerstrasse 209–215
 A-2104 Spillern
 T. +43/2266/816900
 F. +43/2266/81690 300
 verkauf@auer-blaschke.at
 www.continentalbakeries.com
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren

CULTIS – CULTIVATING SYSTEMS Heimo Zimmermann KEG
 Jägerstrasse 30/16
 A-1200 Wien
 T. +43/1/9682349
 F. +43/1/9682349 24
 office@cultis.at
 www.cultis.at
Spices and seasonings
 Gewürze und Würzmittel



Dachsberger & Söhne Ges.m.b.H. Schlacht- und Fleischzerlegebetrieb
 Gaudendorf 32
 A-3730 Eggenburg
 T. +43/2984/2632
 F. +43/2984/2632-30
 office@dachsberger.at
 www.dachsberger.at
Foods and beverages
 Nahrungsmittel und Getränke
page 56

Danisco Sweeteners GesmbH
 Ambrucker Strasse 1
 A-4860 Lenzing
 T. +43/7672/935500
 F. +43/7672/93550020
 office.lenzing@danisco.com
 www.daniscosweeteners.com
Baked and confectionery goods
 Backwaren und Süßwaren

Dannemann Global Austria GmbH

Kitzbüheler Strasse 26
A-6373 Jochberg
T. +43/5355/565 50
F. +43/5355/57 17
office@dannemann.at
www.dannemann.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

dato Denkwerkzeuge

Corneliusgasse 4/5
A-1060 Wien
T. +43/1/581 29 70
F. +43/1/581 29 80
office@dato.at
www.nutritional-software.at, www.dato.at
page 88

Demel k.u.k. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne GesmbH

Kohlmarkt 14
A-1010 Wien
T. +43/1/5351717
F. +43/1/5351717 26
ademel@demel.at
www.demel.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Dengg & Dengg GmBR

Johannesfeldstrasse 30
A-6111 Volders
T. +43/5223/664 1623560
F. +43/5223/93917
office@dengg.info
www.dengg.info
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Der Mann der verwöhnt Backwaren GmbH

Perfektastrasse 100
A-1230 Wien
T. +43/1/866 99 0
F. +43/1/866 99 85
baeckerei@dermann.at
www.dermann.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

DESTILLERIE FRANZ BAUER

Prankergasse 29-31
A-8020 Graz
T. +43/316/770-0
F. +43/316/770-130
destillier@bauerspirits.at
www.bauerspirits.at, www.jaegermeister.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 57

Destillerie Wilhelm Jesche

Winklern 14
A-9541 Einöde bei Villach
T. +43/4248/2807
F. +43/4248/2807 4
office@destillerie-jesche.at
www.destillerie-jesche.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

DI Dr. Edwin Stadler, Büro f. Lebensmittel- u. Biotechnologie

Georg Trakl Weg 5
A-5081 Anif
T. +43/6246/74900
F. +43/6246/75253
dre.b.stadler@salzburg.co.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Diamant Nahrungsmittel GesmbH & Co KG

Maria-Theresia-Strasse 41
A-4600 Wels
T. +43/7242/41848-0
F. +43/7242/41848-4
office@diamant.at
www.diamant.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 58

DIE KÄSEMACHER Käseproduktions- und VertriebsgmbH.

Raiffeisenstrasse 23
A-3830 Waidhofen/Thaya
T. +43/2842/512 15-0
F. +43/2842/512 15-51
office@kaesemacher.at
www.kaesemacher.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 59

Die Wachauer Privatdestillerie Hellerschmid

Missongasse 33
A-3500 Krems/Donau
T. +43/2732/831 84
F. +43/2732/831 84-2
info@hellerschmid.com
www.hellerschmid.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 60

Dipl.-Ing. Vinzenz Fleck GmbH

Rumpelmayerstrasse 14
A-8130 Frohnleiten
T. +43/316/6641912250
F. +43/316/2311232772
office@flecks.at
www.flecks.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Dirninger Rohrleitungsbau & Montage GmbH

Nr. 36
A-8932 Weissenbach an der Enns
T. +43/3632/394 0
F. +43/3632/394 13
office@dirninger-montage.at
www.dirninger-montage.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

DOL Dörrobstland Vertriebs GmbH

Fruturerstrasse 1
A-8224 Hartl
T. +43/3334/41800
F. +43/3334/41800 4
office@doerrobstland.at
www.birniundberni.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Doleschal Edelstahlanlagen GmbH

Schaftgasse 2
A-4400 Steyr
T. +43/7252/533 26 0
F. +43/7252/533 26 64
office@doleschal.com
www.doleschal.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Doskar Martin Mag.

Schottenring 14
A-1013 Wien
T. +43/1/5353724 23
F. +43/1/5353724 24
info@doskar.at
www.doskar.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Drinkomat Artmann Handels GesmbH & Co KG

Missindorfstrasse 21
A-1140 Wien
T. +43/1/9826117 0
F. +43/1/9826117 8
office@drinkomat.com
www.drinkomat.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

E**E.G.O. Austria Elektrogeräte GmbH**

Panzendorf 10
A-9920 Heinfels
T. +43/4842/65550
F. +43/4842/6783
office@ego-aut.at
www.egoproducts.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ebner GmbH

Fleischhauerei & Viehhandel EU Schlachthof
Bahnstrasse 4
A-3754 Irnfritz
T. +43/2986/6201
F. +43/2986/6622
fleischerei.ebner@wvnet.at
www.fleischerei-ebner.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Eco Wärm austauscher GmbH

Industriestrasse 450
A-9640 Kötschach-Mauthen
T. +43/4715/8111 0
F. +43/4715/8111 54
info@ecogroup-at.com
www.ecogroup.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

EcoPlan Economy Planned Technical Development and Construction GmbH

Oberstiftung 35
A-4190 Bad Leonfelden
T. +43/7213/8807 31
F. +43/7213/8807 22
ronald.hoellwarth@ecoplan.at
www.ecoplan.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Edeldestillerie Mag. Josef Farthofer

Neen 1
A-3361 Aschbach Markt
F. +43/7476/77492
office@edelschnaps.at
www.edelschnaps.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Edelstahl Freudenberger GmbH

Am Präidium
A-7162 Tadtten
T. +43/2176/2268
F. +43/2176/2268 4
edelstahl@freudenberger.at
www.freudenberger.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Eggenberger International Getränkehandels- u. Beteiligungs GmbH

Lerchenfeldgasse 8
A-4810 Gmunden
T. +43/7612/63202
F. +43/7612/63202-2
international@eggenberger.at
www.schloss-eggenberg.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 61

Einfach G'sund Auinger

Spitalgasse 24
A-4170 Haslach
T. +43/7289/71670
F. +43/7289/71670 12
office@einfachgesund.at
www.einfachgesund.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Elfin Feinkost GmbH

Wegscheiderstrasse 27
A-4060 Leonding
T. +43/732/383601
F. +43/732/383601 82
office@elfin.at
www.elfin.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Emmi Österreich GmbH

Illweg 8
A-6714 Nüziders
T. +43/5552/62232 0
F. +43/5552/62232 27
info@emmi-austria.at
www.emmi.ch
Dairy products
Molkereiprodukte

ENCO Energie Componenten GmbH

Mitterweg 8
A-4812 Pinsdorf
T. +43/7612/677 71-0
F. +43/7612/677 71 2526
office@enco-energie.at
www.enco-energie.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ennstal Milch Kg – Betriebsleitung

Bahnhofstrasse 182
A-8950 Stainach
T. +43/3682/28526 0
F. +43/3682/2856 292
ennstalmilch@ennstalmilch.at
www.ennstalmilch.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Erber Maria

Dorfstrasse 57
A-6364 Brixen im Thale
T. +43/5334/8107
F. +43/5334/8413
info@erber-edelbrand.com
www.erber-edelbrand.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Ernst Drexler OHG

Schlossplatz 4
A-6845 Hohenems
T. +43/5576/744 51
F. +43/5576/744 514
baeckerei.drexler@vol.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Ernst Hagen Vieh-Fleisch-Transporte

Rheindorfer Str. 18
A-6890 Lustenau
T. +43/5577/82346
F. +43/5577/82346 4
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Erste Linzer Feinkost-Riemenschneider Kommanditges.

Broschgasse 9
A-4040 Linz
T. +43/732/73 11 11
F. +43/732/73 11 13
office@riemenschneider.at
www.riemenschneider.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Erste Raabser Walzmühle M. Dyk

Hauptstrasse 26
A-3820 Raabs an der Thaya
T. +43/2846/37 90
F. +43/2846/37 98
office@dyk-mill.com
www.dyk-mill.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

ESA – Elektronische Steuerungs- und Automatisierungs Ges.m.b.H.

Steyrer Strasse 6a
A-4493 Wolfers
T. +43/7253/7515-0
F. +43/7253/7515-29
office@esa.at
www.esa.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering
page 33

ESAROM Essenzenfabrik GmbH

Esaromstrasse 51
A-2105 Oberrohrbach bei Wien
T. +43/2266/804 44 0
F. +43/2266/804 44 41
office@esarom.com
www.esarom.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Esca Food Solutions GmbH & Co KG

Kristen 2
A-4470 Enns
T. +43/7223/849270
F. +43/7223/849 27 50

office@esca-foodsolutions.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

**Eugen Bailoni Erste Wachauer Marillen
Destillerie Gesellschaft m.B.H.**
Steiner Landstrasse 100-102
A-3504 Krems-Stein
T. +43/2732/82228
F. +43/2732/82228-10
office@bailoni.at
www.bailoni.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 62

exportworks
Bisambergerstrasse 41/2a/4
A-2100 Korneuburg
F. +43/2262/721 12
gabriele.gansler@exportworks.at
www.exportworks.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

F

F. Andrae GesmbH Nfg KEG
Marinonigasse 4-6
A-1210 Wien
T. +43/1/2921559
F. +43/1/2921559
kraeuterarznei@andrae.co.at
www.andrae.co.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Fa. Hermann Fankhauser
Riedberg 68f
A-6272 Ried im Zillertal
T. +43/5283/20062
F. +43/5283/20062
zillertaler.bergsenn@aon.at
www.zillertaler-bergsenn.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Falmbigl Ernst Konserven
Gr. Inzersdorf 148
A-2225 Zistersdorf
T. +43/2532/2529
F. +43/2532/2529
office@falmbigl.at
www.falmbigl.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

FARINA Mühlen GmbH
Emil-Mann-Gasse 1
A-8074 Raaba
T. +43/316/401102
F. +43/316/403158
mehl@farina.at
www.farina.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Feeling Handels GmbH
Walgaustrasse 22
A-6824 Schönlins
T. +43/5524/22399
F. +43/5524/22399 8
feeling@feeling.at
www.feeling.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Feinbäckerei Karl Heinz Thurnhofer
Bäckerweg 3-4
A-5165 Berndorf bei Salzburg
T. +43/6217/81040
F. +43/6217/81044
bakerman@thurnhoferbrot.com
www.thurnhoferbrot.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Feinkost-Müller GesmbH
Pummererstrasse 32
A-4020 Linz, Donau

T. +43/732/779065
F. +43/732/782145
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

**Felcon Reinraum- u. Prozesstechn. Anlagen
Produktions-GmbH**
Kerngasse 38
A-1230 Wien
T. +43/1/8885545
F. +43/1/8885545 23
felcon.austria@aon.at
www.felcon.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Feldbacher Fruit Partners GmbH
Europastrasse 26
A-8330 Feldbach
T. +43/3152/3512
F. +43/3152/3512 15
office@feldbacher.at
www.feldbacher.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Felix Austria GmbH
Felixstrasse 24
A-7210 Mattersburg
T. +43/2626/610 0
F. +43/2626/610 81
postmaster@felix.at
www.felix.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

**Ferdinand Mayr Gross- u. Einzelhandel mit
Landesprodukten, Fema-Mischfutterwerk und
Lagereibetrieb GmbH & Co. KG.**
Ziegeleistrasse 33
A-4631 Krenglbach bei Wels
T. +43/7249/461 61
F. +43/7249/461 63
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Fischer Brot GesmbH
Nebingerstrasse 5
A-4021 Linz, Donau
T. +43/732/666711 14
F. +43/732/666711 23
office@fischer-brot.at
www.fischer-brot.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Fleischerei Ilgenfritz GmbH & Co KG
St. Josefstrasse 35
A-9500 Villach
T. +43/4242/32526
F. +43/4242/32550
ilge@ilge.at
www.ilge.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Fleischhof Raabtal GmbH
Berndorf 119
A-8324 Kirchberg an der Raab
T. +43/3115/4520 0
F. +43/3115/4520 90
office@fleischhof.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Fleischwaren Berger Ges.m.B.H. & Co KG
Koglerstrasse 8
A-3443 Sieghartskirchen
T. +43/2274/6081
F. +43/2274/6081-146
verkauf@berger-schinken.at
www.berger-schinken.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 63

Fleischwaren GmbH
Heide 22, Strasse 1
A-3331 Kematen an der Ybbs
T. +43/7448/2440 0
F. +43/7448/2440 85
wagner@fleischwarengmbh.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

**FMU Förderanlagen Maschinenbau
Umwelttechnik GmbH**
Hauptstrasse 26
A-3051 St. Christophen
T. +43/2772/53059 0
F. +43/2772/53059 50
office@fmu.co.at
www.fmu.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Foggenberger GmbH
Am Damm 9
A-8141 Unterprenstätten
T. +43/3136/535580
F. +43/3136/535584
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Frank Weinhandelsgesellschaft OHG
Kellergasse 5
A-2171 Herrbaumgarten
T. +43/2555/2300 0
F. +43/2555/2300 4
frank@weingutfrank.at
www.weingutfrank.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Franz Graf
Hauptstrasse 48
A-5222 Munderfing
T. +43/7744/6305
F. +43/7744/6305 4
graf@fleischer.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

**Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie
GmbH**
Franz-Haas-Strasse 1
A-2100 Leobendorf
T. +43/2262/600 0
F. +43/2262/600 119
export@haas.com
www.haas.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Franz Hauswirth GmbH
Industriestrasse 1
A-2421 Kittsee
T. +43/2143/2351 0
F. +43/2143/2351 33
office@chocolate-austria.com
www.chocolate-austria.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Franz Kastner GmbH
Linzerstrasse 25
A-4190 Bad Leonfelden
T. +43/7213/6326 0
F. +43/7213/6326 19
office@kastner-austria.at
www.kastner-austria.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Franz Krainer Fleisch- u. Wurstwaren GmbH
Marburgerstrasse 91
A-8435 Wagner
T. +43/3452/82190 0
F. +43/3452/82190 31
office@krainer.co.at
www.krainer.cc
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Franz Schuster Fleischhauerei
Gewerbegebiet 1
A-5121 Ostermiething
T. +43/6278/6214
F. +43/6278/6214 13
office@fs-partyservice.at
www.fs-partyservice.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Freiland Puten Osterwitz GmbH
Kirchplatz 3
A-9341 Launsdorf
T. +43/4213/2021 0

F. +43/4213/2021 4
info@freiland-puten.at
www.freiland-puten.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Freitag Josef, Getränkehandel
Oberndorf 75
A-3820 Raabs/Thaya
T. +43/2846/7118
F. +43/2846/7119
office@getraenkefreitag.at
www.getraenkefreitag.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Frey Delikatessen GmbH
Leopoldauerplatz 71
A-1210 Wien
T. +43/1/2582651
F. +43/1/2582651 30
office@frey.co.at
www.frey.co.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

**Friedrich Egelseer
Natürliche Wege zum Wohlfühlen**
Pottendorfer Str. 20
A-2700 Wiener Neustadt
T. +43/2622/28329
F. +43/2622/28329 12
egelseer@egelseer.at
www.egelseer.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Friedrich Felzmann
Stiwoll 8
A-8113 St. Oswald
T. +43/3142/81 27
F. +43/3142/81 27 20
ffelzmann@aon.at
www.gesund-bleiben.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Friedrich Pittner Weinkellerei GmbH & Co. KG
Klein Schweinbarth 21
A-2165 Drasenhofen
T. +43/2554/85485 0
F. +43/2554/85485 16
wein.pittner@nanet.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Frigopol Kälteanlagen GmbH
Gamsersstrasse 21
A-8523 Frauental
T. +43/3462/700 00
F. +43/3462/700 00 50
office@frigopol.com
www.frigopol.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Frisch & Frost Nahrungsmittel-Gesellschaft m.B.H.
Mühlenring 20
A-2020 Hollabrunn
T. +43/2952/23 35 0
F. +43/2952/23 35 23
office@frisch-frost.at
www.frisch-frost.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 64

Fritz Walchshofer GmbH & Co KG
Wiener Str. 479
A-4030 Linz
T. +43/732/3076430
F. +43/732/309562
office@walchshofer.com
www.walchshofer.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Fruth – Schönbichler GesmbH & Co. KG
Wiener Strasse 5
A-3170 Hainfeld
T. +43/2764/23 35
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

G

GARTNER & LVA Analytik GmbH
Blaasstrasse 29
A-1190 Wien
T. +43/1/3688555
F. +43/1/3688555 20
michael.gartner@lv.co.at
www.lva.co.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Gasser Speck GmbH
Andreas-Hofer-Strasse 43
A-6020 Innsbruck
T. +43/5273/6666
F. +43/5273/6666 18
helga.unterfrauner@gassercavazzuti.it
www.gasser.it
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Gassner GmbH & Co KG
Betriebsstrasse 6
A-4523 Neuzeug
T. +43/7259/2388
F. +43/7259/2388-16
office@gassner.at
www.gassner.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Gast – Herd- und Metallwarenfabrik
Ennsnerstrasse 42
A-4407 Steyr-Gleink
T. +43/7252/72301
F. +43/7252/72301 24
office@gast.co.at
www.gast.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Gasteiner Mineralwasser GmbH
Erlengrundstrasse 14
A-5640 Bad Gastein
T. +43/6434/3270 0
F. +43/6434/3270 32
info@gasteiner.at
www.gasteiner.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

GAT Food Essentials GmbH
Gewerbezone 1
A-2490 Ebenfurth
T. +43/2624/53922 0
F. +43/2624/53922 38
info@gat-foodessentials.com
www.gat-foodessentials.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Gautier Mückstein Getränke GmbH
Perfektastrasse 81–83
A-1230 Wien
T. +43/1/869 01 32
F. +43/1/865 95 50
office@gautier-mueckstein.at
www.gautier-mueckstein.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

GBI Consulting Mehlmayer-Larcher & Kastner OEG
Zaunergasse 1–3
A-1030 Wien
T. +43/1/503 2880
F. +43/1/504 6861
getbusiness@eunet.at
www.getbusiness.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Gerald Tschida
Rebschulgasse 13
A-7143 Apetlon
T. +43/2175/2903
office@tschida-wein.at
www.tschida-wein.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

GERU HandelsgmbH
Hauptstrasse 1
A-3664 Martinsberg

T. +43/2874/7311
F. +43/2874/7311 55
geru.handelsgmbh@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Getbusiness International GBI Consulting Mehlmayer-Larcher & Kastner OEG
Josef Gallgasse 5/19
A-1020 Wien
T. +43/1/50 32880
F. +43/1/50 46861
getbusiness@eunet.at
www.getbusiness.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Getränke Bayer GmbH
Obere Gartenstrasse 17
A-3465 Königsbrunn am Wagram
T. +43/2278/2345 0
F. +43/2278/2345 10
office@getraenke-bayer.at
www.getraenke-bayer.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Getränke Windisch Anton
Nr. 101
A-7540 Moschendorf
T. +43/3324/7388
F. +43/3324/7388 4
getraenke-windisch@wimaxxed.at
www.kracherl.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Getreide-Gutscher GmbH & Co KG
Hauptplatz 1
A-3443 Sieghartskirchen
T. +43/2274/2202 0
F. +43/2274/2563
office@gutscher.com
www.gutscher.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Gewürzwerk Hermann Laue GesmbH
Karnerau 7
A-9853 Gmünd
T. +43/4732/3125
F. +43/4732/3127
office@hela-gewuerze.at
www.hela-food.de
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

GIG Karasek GmbH, Zentrale
Neusiedlerstrasse 15–19
A-2640 Gloggnitz
T. +43/2662/42780 0
F. +43/2662/42824
office@gigkarasek.at
www.gigkarasek.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Girlinger & Co GmbH Erzeugung von Gastronomiebedarfsartikeln
Pfarrgasse 8
A-4132 Lembach
T. +43/7286/8250
F. +43/7286/7325
jihale@resi.at
www.gihale.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Glaser Consulting KEG
Mondseerstrasse 14
A-5204 Strasswalchen
T. +43/6215/8850
F. +43/6215/8851
office@glaseritalia.com
www.glaseritalia.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Gmundner Pflanzenöle KG
Peintal 12
A-4655 Vorchdorf
T. +43/7612/74625 10
F. +43/7612/74625 90
gmundnerpflanzenoel@maschinenring.at
Greases and oils
Fette und Öle

Goebel Gabriela Maria, Picknickkorb & Tafelsilber Partyservice
Gegend 12/2
A-2662 Schwarzaun im Gebirge
T. +43/2667/225
gabriela.goebel@picknickkorb.at
www.picknickkorb.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Gölles Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur GmbH
Stang 52
A-8333 Riegersburg
T. +43/3153/7555
F. +43/3153/7555 30
obst@goelles.at
www.goelles.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Gottfried Tschida KEG
Hauptstrasse 9
A-7152 Pamhagen
T. +43/2174/2196
F. +43/2174/2196
biohof-heideboden@gmx.at
www.biohof-heideboden.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Göttinger GmbH Süsse G'schichten
Schwabengasse 9
A-3812 Gross Siegharts
T. +43/2847/23 18
F. +43/2847/23 18 4
info@suesse-gschichten.at
www.suesse-gschichten.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Gourmet Menü-Service GesmbH & Co KG
Zdarskystrasse 3
A-3106 St. Pölten
T. +43/2742/876 0
F. +43/2742/876 80
info@gourmet.at
www.gourmet.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Grandits GmbH
Ungerbachstrasse 10
A-2860 Kirchschlag in der Buckligen Welt
T. +43/2646/2201 0
F. +43/2646/2201 19
office@grandits.com
www.grandits.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Grapos Postmixsirup Vetriebs-GesmbH
Industriestrasse 10 a
A-8502 Lannach
T. +43/3136/83600
F. +43/3136/83600 4
graposvertrieb@grapos.at
www.grapos.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Grausburger Michael – Weinkellerei
Dorfstrasse 2
A-3483 Wagram
T. +43/2738/2351
grausburger_michael@hotmail.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Greiner Ernestine, Backhaus
Aschacherstr. 5
A-4100 Ottensheim
T. +43/7234/822 60
F. +43/7234/822 60
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Greisinger Fleisch-, Wurst- u. Selchwarenereuzung GmbH
Klamerstrasse 10
A-4323 Münzbach
T. +43/7264/4600 49
F. +43/7264/4600 18
export@greisinger.com
www.greisinger.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Grieskirchner Brotstube Nimmervoll GmbH
Mühlbachgasse 5
A-4710 Grieskirchen
T. +43/7248/62677 13
F. +43/7248/62677 20
brotstube.nimmervoll@utanet.at
Pasta
Teigwaren

Gruber Josef Vieh – Fleisch GmbH & CO KG
Welsnerstrasse 12
A-4632 Pichl bei Wels
T. +43/7247/67470
F. +43/7247/8001
office@gruber-josef.at
www.gruber-josef.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Grünwald Fruchtsaft GmbH
Grazerstrasse 20
A-8510 Stainz
T. +43/3463/2101 0
F. +43/3463/2101 44
info@gruenwald.at
www.gruenwald-group.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Gsonek GesmbH
Hauptstrasse 8–10
A-2136 Laa an der Thaya
T. +43/2522/2485
F. +43/2522/2485 5
info@gsonek.co.at
www.gsonek.co.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Günter Ackerl – Bio Tiefkühlkost Hänsel und Gretel
Industriestrasse 6
A-2120 Wolkersdorf
T. +43/2245/6400 0
F. +43/2245/6400 50
office@ackerl.at
www.bio-haensel-gretel.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Guschlbauer GmbH
Schaumrollenstrasse 1
A-4762 St. Willibald
T. +43/7762/3442
F. +43/7762/3442-3
office@guschlbauer.at
www.guschlbauer.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 65

Gutscher Mühle Traismauer GmbH
Kremsnerstrasse 55
A-3133 Traismauer
T. +43/2783/44188 0
F. +43/2783/44188 35
muesliland@mueslibar.com
www.mueslibar.com
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Gutscher Mühle Traismauer GmbH
Kremsnerstrasse 55
A-3133 Traismauer
T. +43/2783/44 1 88
F. +43/2783/44 1 88 35
muesliland@mueslibar.com
www.mueslibar.com
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

H

H & H Chocolademanager GmbH
Niederbrunnstrasse 13
A-4522 Siering
T. +43/7259/32507
F. +43/7259/32507 9
info@chocolina.com
www.chocolina.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

H. u. M. Schoiswohl Industriemontagen & Trading KEG

Stiftsstraße 34
A-4553 Schlierbach
T. +43/7582/81 31 4
F. +43/7582/81 31 411
humschoiswohl@24on.cc
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Haas & Haas GmbH

Rankgasse 18
A-1160 Wien
T. +43/1/49320290
F. +43/1/4931994
office@haas-haas.at
www.haas-haas.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Haas Adolf KG Edelbranntwein Brennerei

Dr. Karl-Renner-Gasse 5
A-8160 Weiz
T. +43/3172/2475
F. +43/3172/2475 2
a_haas@utanet.at
www.adolf-haas.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

HAB HandelsgmbH

Hauptstraße 88
A-3751 Sigmundsherberg
T. +43/2983/2330
F. +43/2983/2330-76
office@sweetdeco.com
www.sweetdeco.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Haderer Stefan Konditorei

Marktplatz 14
A-4720 Neumarkt im Hausruckkreis
T. +43/7733/5010 0
F. +43/7733/5010 50
office@sweet.at
www.sweet.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Hafner Magdalena

Halbturnerstraße 17
A-7123 Mönchhof
T. +43/2173/80263
F. +43/2173/80689
hafner-weine@aon.at
www.wein-shop.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hagold Hefe GmbH

Ottakringer Strasse 85-89
A-1160 Wien
T. +43/1/4910 2333
F. +43/1/4910 2644
harmerhefe@lallemand.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Hahn Alexander

Gartenweg 10
A-8046 Graz
T. +43/316/695645
F. +43/316/695645
alexander.hahn@aon.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Hama Foodservice GesmbH

Gitzen 172
A-5322 Hof bei Salzburg
T. +43/6229/3483 34
F. +43/6229/3483 30
office@qimiq.com
www.qimiq.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Hammerl Landbäckerei GmbH & Co

Am Römerstein 1
A-6971 Hard
T. +43/5574/84893-0
F. +43/5574/84893-10

info@hammerl-landbaeckerei.at
www.hammerl-landbaeckerei.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Handels KG Fidler

Marktplatz 10
A-8462 Gamlitz
T. +43/3453/2564
F. +43/3453/4211
fidlerdrink@gmx.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Handl Tyrol GmbH

Plans 33
A-6551 Pians
T. +43/5442/6900 0
F. +43/5442/6900 3333
office@handltyrol.at
www.handltyrol.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Hans Georg Hühnel

Neustiftgasse 15
A-2352 Gumpoldskirchen
T. +43/2252/62073
F. +43/2252/61122
info@weingut-huehnel.com
www.weingut-huehnel.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hans Reisetbauer Obstbau – Qualitätsbrand

Zomkirchdorfgut 1
A-4062 Thening
T. +43/7221/636 90 0
F. +43/7221/636 90 14
office@reisetbauer.at
www.reisetbauer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hansjörg Haag Cafe-Konditorei

Maisengasse 19
A-6500 Landeck
T. +43/5442/62 32 8
F. +43/5442/62 32 84
konditorei.haag@aon.at
www.tiroler Edelschokolade.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Harrer Eisdielen GmbH, Vertrieb

Bundesstr. 9
A-2632 Wimpassing
T. +43/2630/33 444 0
F. +43/2630/33 444 4
office@harrer.co.at
www.harrer.co.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

HAUSER GmbH

Am Hartmayrgut 4-6
A-4040 Linz, Donau
T. +43/732/73 23 05 0
F. +43/732/71 31 13
office@hauser.com
www.hauser.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Hauser Paul Herba Apotheken AG

Flatschacher Strasse 57
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/3830 0
F. +43/463/3830 9241
erich.krenz@herba-chemosan.at
www.herba-chemosan.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Haya Lebensmittelzeugung GesmbH

Perlmooserstraße 19
A-6322 Kirchbichl
T. +43/5332/85550
F. +43/5332/85550 35
moguntia@moguntia.at
www.haya4you.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

HB-Technik GmbH, Anlagen- und Maschinenbau

Atzbacherstraße 33
A-4690 Oberndorf
T. +43/7673/2261 0
F. +43/7673/2465
verkauf@hb-technik.at
www.hb-technik.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Heinrich Ziegler

Scherenbrandtnerhofstraße 6
A-5020 Salzburg
T. +43/662/87 63 90
F. +43/662/879836
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Helmut Sachers Kaffee GmbH

Sachers-Strasse 7
A-2512 Oeynhausen
T. +43/2252/427 10
F. +43/2252/427 12
office@sachershelmut.at
www.sachershelmut.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Henkell & Söhnlein Sektellereien GmbH

Himbergerstr. 28
A-1100 Wien
T. +43/1/688 10 15 0
F. +43/1/688 10 20
gabriele.buchberger@henkell-soehlein.at
www.henkell.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Herbert Asböck

Welsterstr. 25
A-4614 Marchtrenk
T. +43/7243/52223
F. +43/7243/52223
rasboeck@aon.at
www.trakehner-ig.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Herbert Handlbauer GmbH

Marcusstraße 21
A-4600 Wels
T. +43/7242/2001
F. +43/7242/2001 350
office@handlbauer.at
www.handlbauer.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Herbert Lugitsch u. Söhne GesmbH

Gniebing 52
A-8330 Feldbach
T. +43/3152/2222 0
F. +43/3152/2222 10
bestmix@h.lugitsch.at
www.lugitsch.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Herbert Schneckenleitner Fassbinderei

Unter der Leithen 13
A-3340 Waidhofen
T. +43/7442/54513
F. +43/7442/55648
herbert@schneckenleitner.co.at
www.schneckenleitner.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Herbert Steiner GmbH

Laxenburgerstraße F-1 365
A-1030 Wien
T. +43/1/798 21 66
F. +43/1/799 91 66
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Herbert Steinrieser GmbH

Oberhof 122
A-8933 St. Gallen
T. +43/3632/318
F. +43/3632/7451
info@steinrieser.com
www.steinrieser.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Heribert Bayer Kellerei In Signo Leonis GmbH

Wirtschaftspark 5
A-7311 Neckenmarkt
T. +43/2610/426 44
F. +43/2610/426 44-4
bayer@weinfreund.at
www.weinfreund.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hermann Gruber

Innsbrucker Strasse 38
A-6230 Brixlegg
T. +43/5337/626 28
F. +43/5337/650 10
info@silberquelle.at
www.silberquelle.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Hermann Pfanner Getränke GesmbH

Alte Landstrasse 10
A-6923 Lauterach
T. +43/5574/6720-0
F. +43/5574/6720-20
office@pfanner.com
www.pfanner.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 66

Hernach Paul Krenhandels- u. Verwertungs-GmbH

Grasdorf 15
A-8091 Jagerberg
T. +43/3184/8204
F. +43/3184/8204 4
office@hernach.com
www.hernach.com
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Hiestand Austria GmbH

IZ NÖ-Süd, Str. 2c, Obj. M52
A-2351 Wiener Neudorf
T. +43/2236/677277 0
F. +43/2236/677277 77
info@hiestand.at
www.hiestand.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Higelsberger GmbH & Co KG

Marktplatz 8
A-4311 Schwertberg
T. +43/7262/61313 0
F. +43/7262/61313 12
higelsberger@higelsberger.at
www.higelsberger.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Hochreiter Fleischwaren GmbH

Kommunestrasse 1
A-4190 Bad Leonfelden
T. +43/7213/6328
F. +43/7213/8190
office@hochreiter.cc
www.hochreiter.cc
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Hödlhof Fruchtdestillerie & Spirituosen GmbH

Stubenberg am See 21
A-8223 Stubenberg
T. +43/3176/8502
F. +43/3176/8502 60
hoedlhof@edelbrand.at
www.edelbrand.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Höflmaier & Co. KG

Kerschham 8
A-5221 Lochen
T. +43/7747/5221
F. +43/7747/5221
office@hoeflmaier.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Holzapfel Weingut & Obstbrennerei

Joching 36
A-3610 Weissenkirchen
T. +43/2715/2310
F. +43/2715/2310 9
weingut@holzapfels.at

www.holzapfel.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Horvath's Spezereyen Kontor
Gutenbergstrasse 7
A-2232 Deutsch Wagram
T. +43/2247/7070
F. +43/2247/7070 10
office@horvaths.at
www.horvaths.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hottinger Baldwin Messtechnik
Lemböckgasse 63/2
A-1230 Wien
T. +43/1/8658441 0
F. +43/1/8658441 420
info@at.hbm.com
www.hbm.com
Testing and measurement technology
Prüftechnik und Messtechnik

Huber Peter GmbH & Co KG
Mösendorf 3, Trenau
A-4890 Frankenmarkt
T. +43/7684/6318
F. +43/7684/6318 18
office@peterhuber.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Hubers Landhendl GmbH
Pfaffstätt Nr. 128
A-5222 Munderfing
T. +43/7742/3208
F. +43/7742/3208 44
office@huberslandhendl.at
www.huberslandhendl.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Hubertusbräu Johann Kühtreiber OHG
Hubertusgasse 1
A-2136 Laa/Thaya
T. +43/2522/2246
F. +43/2522/2246 50
office@hubertus.at
www.hubertus.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hürner Karl GesmbH
Kirchenstrasse 10
A-3300 Amstetten
T. +43/7472/62675 0
F. +43/7472/62675 16
office@fleischerei-huerner.at
www.fleischerei-huerner.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

HUSAREN-WEINGUT BURGENLAND Betriebsges.m.b.H.
Kellerberg 1
A-7000 Eisenstadt
T. +43/2682/62912 0
F. +43/2682/62912 24
office@husarenweingut.at
www.husarenweingut.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Hütthaler KG, Fleisch & Wurst
Linzerstrasse 1
A-4690 Schwanenstadt
T. +43/7673/2230 0
F. +43/7673/2230 40
office@huetthaler.at
www.huetthaler.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren



Ideal Kältetechnik GmbH
In der Schöruhübel 28
A-4810 Gmunden
T. +43/7612/66061
F. +43/7612/66061 8
office@ideal-online.com
www.ideal-online.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Ilkov W. Inh. Eduard Slucik
Spittelauerplatz 1
A-1090 Wien
T. +43/1/3108636
F. +43/1/3109465
slucik@utanet.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ily Augustin & Söhne KG
Dorna 14
A-3761 Dorna 14
T. +43/2986/6284
F. +43/2986/6284
illy.muehle@vwnet.at
www.illy-muehle.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Imp Karl Leonhard
Saaz 17
A-8341 Paldau
T. +43/3152/3234
F. +43/3152/5738
office@kren.at
www.kren.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Ing. Ernst Graf KG Gewürzextrakte & Pflanzenkonzentrate
Hauptstrasse 187
A-7062 St. Margarethen im Burgenland
T. +43/2680/2224
F. +43/2680/2690
office@graf-kg.at
www.graf-kg.at
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Ing. Erwin Köllner KG
Poppendorf 9
A-3385 Markersdorf
T. +43/2749/8661
F. +43/2749/30189
gastrotech@gpunktkoellner.at
www.gpunktkoellner.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ing. Robert Rührig
Am Hubertusdamm 14
A-1210 Wien
T. +43/1/2716103
F. +43/1/2719241
r.brewery-systems@aon.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ing. W. Baumgartner GmbH & Co. KG.
Untermarkersdorf 198
A-2061 Hadres
T. +43/2943/2590
F. +43/2943/3402
weinkellerei@wein-baumgartner.at
www.wein-baumgartner.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Ing. Walter Hahn Bäckerei- u. Konditoreitechnik GmbH&Co KG
Schreinerergasse 10
A-3100 St. Pölten
T. +43/2742/352 48 20
F. +43/2742/35 24 80 12
ing.walter.hahn@aon.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

ING. GERHARD V. WOLF GmbH Weinimporte
Triestingstrasse 26
A-2521 Trumau
T. +43/2253/66 27 0
F. +43/2253/66 27 40
info@wolfwein.at
www.wolfwein.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Inject Star Pökelsmaschinen GmbH
Industriestrasse 18-20
A-2201 Hagenbrunn
T. +43/2246/3118
F. +43/2246/3118-3119

office@inject-star.at
www.inject-star.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Innvirtler Spirituosen Emil Stegmüller Inhaber Georg Stegmüller
Bahnhofstrasse 8
A-4910 Ried im Innkreis
T. +43/7752/820800
F. +43/7752/820800 4
office@emil.co.at
www.emil.co.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

INOVIA Hutzinger GmbH & Co KG
Edtholz 21
A-4600 Wels
T. +43/7242/350159 0
F. +43/7242/350159 4
office@inovia.at
www.inovia.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Instantina Nahrungsmittel Entwicklungs- u. Produktions-GmbH
Am Heumarkt 13
A-1030 Wien
T. +43/1/7122194
F. +43/1/7122194 28
office@instantina.at
www.instantina.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Intercold Tiefkühlmöbel GmbH
Kühwegboden 45
A-9620 Hermagor
T. +43/4282/3025
F. +43/4282/3025 25
info@intercold.com
www.costan.com
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Ionicon Analytik GmbH
Technikerstrasse 21A
A-6020 Innsbruck
T. +43/512/507 4800
F. +43/512/507 9818
office@ptrms.com
www.ptrms.com
Testing and measurement technology
Prüftechnik und Messtechnik

Ischler & Schneck Consulting
Messinggasse 1
A-9900 Lienz
T. +43/4852/613 36
F. +43/4852/626 07
info@well-xperts.at
www.well-xperts.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Ischler Lebkuchen Franz Tausch
Schulgasse 1
A-4820 Bad Ischl
T. +43/6132/23 63 40
F. +43/6132/23 63 45
office@ischler-lebkuchen.at
www.ischler-lebkuchen.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren



J. Hornig GmbH
Waagner-Biro-Strasse 39-41
A-8010 Graz
T. +43/316/509 0
F. +43/316/509 551
office@hornig.at
www.hornig.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

J. Naschberger KEG FERT & SOIL Consulting
Oberau 476
A-6311 Wildschönau/ Oberau
T. +43/5339/20236
F. +43/5339/20236 36

info@fert-soil.com
www.fert-soil.com
Greases and oils
Fette und Öle

Jägerland Wildspezialitäten GmbH
Wernldstrasse 10
A-4240 Freistadt
T. +43/7942/73471 0
F. +43/7942/73471 26
office@jaegerland.at
www.jaegerland.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Jak. Scheidbachs Ww. Nachfolg. Teigwarenfabrik
Langgasse 15
A-6830 Rankweil
T. +43/5522/442200
F. +43/5522/43004
scheidbach.rankweil@aon.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Jansky Walter GmbH
Steinerstrasse 5
A-4303 St. Pantaleon
T. +43/7435/7470
F. +43/7435/7470 4
jansky-st.valentin@aon.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Johann Gantner Ges.m.b.H. EU-Schlachthof
Gewerbering 19
A-2020 Hollabrunn
T. +43/2952/36400
F. +43/2952/36400 17
gantner@utanet.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Johann Georg Hochleitner GmbH & Co. KG
Kirchengasse 103
A-5580 Tamsweg
T. +43/6474/24 93 0
F. +43/6474/24 93 9
office@hochleitner.com
www.hochleitner.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Johann Kattus GesmbH
Billrothstrasse 51
A-1190 Wien
T. +43/1/3684350 0
F. +43/1/3684350 52
office@johann-kattus.at
www.kattus.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Johann Kögl
Hauptstrasse 59
A-2452 Mannersdorf
T. +43/2168/623 520
F. +43/2168/623 524
j.koegl@nextra.at
www.koegl@nextra.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Johann Schallmoser GmbH & Co.KG.
Salzburgerstr. 10
A-5142 Eggelsberg
T. +43/7748/2229
F. +43/7748/2229 4
office@schallmoser-fleisch.at
www.schallmoser-fleisch.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Johann Titz GmbH, Geflügelhandel
Rohr/Raab 66
A-8330 Feldbach
T. +43/3115/2346 0
F. +43/3115/2346 85
office@titz.at
www.titz.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Jomo Zuckerbäckerei GesmbH
Korneuburgerstrasse 37
A-2100 Leobendorf
T. +43/2262/723 66

F. +43/2262/723 66 78
office@jomo.at
www.jomo.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Jonny Schokoladen GmbH
Tivoligasse 24
A-1120 Wien
T. +43/1/813 21 29
F. +43/1/810 42 65
jonny.schokolade@inode.at
www.wienerschokolade.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Josef Haider Friedrich
Marktplatz 10
A-4261 Rainbach im Mühlkreis
T. +43/7949/65 00
F. +43/7949/65 00 20
haider.fritz@rainbach.net
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Josef Leichtfried
Pogierstrasse 87
A-8642 St. Lorenzen
T. +43/3862/34544
F. +43/3862/34540
josef@leichtfried.or.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Josef Leimüller Mühle-Mischfutter
Mühlgasse 12
A-5202 Neumarkt
T. +43/6216/5234
F. +43/6216/5234 4
evit@aon.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Josef Manner & Comp. AG
Wilhelminenstrasse 6
A-1171 Wien
T. +43/1/488 22 0
F. +43/1/486 21 55
j.manner@manner.com
www.manner.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

**Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und
Walzmühle Gesellschaft m.b.H.**
Fassergasse 8–10
A-6060 Hall in Tirol
T. +43/5223/57307
F. +43/5223/57307 33
info@recheis.com
www.recheis.at
Pasta
Teigwaren

Julius Kloiber Schlachthof GmbH
Schlachthausg. 9
A-3121 Karlstetten
T. +43/2741/8293 0
F. +43/2741/8293 19
schlachthof.kloiber@turbo.at
www.schlachthof.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

JULIUS MEINL Austria GmbH
Julius-Meinl-Gasse 3–7
A-1160 Wien
T. +43/1/488 60-0
F. +43/1/488 60-61542
export@meinl.at
www.meinl.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Jungbunzlauer Austria AG Werk Pernhofen
Pernhofen 1
A-2064 Wulzeshofen
T. +43/2527/200 0
F. +43/2527/200 80
office-phf@jungbunzlauer.com
www.jungbunzlauer.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe



Kaffeerösterei Excelsior GmbH
Schwendnergasse 4
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/32325 0
F. +43/463/32325 4
office@exzelsior.at
www.exzelsior.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Kainrath Josef Wildspezialitäten
Alte Poststrasse 15
A-3341 Ybbsitz
T. +43/7443/86328
F. +43/7443/86328 4
verkauf@kainrath.com
www.kainrath.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Kältepol Kühlanlagen GmbH
Schiesstand 1
A-6161 Natters
T. +43/512/546960 14
F. +43/512/546960 50
info@kaeltepol.at
www.kaeltepol.at
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Karl Eder Robust-Plastik Kunststoffverarbeitungs-GmbH
Hosnedlgasse 18
A-1220 Wien
T. +43/1/25815 25 0
F. +43/1/25815 34
info@robust-plastik.at
www.robust-plastik.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Karl Kunststofftechnik GmbH & Co KG
Hallfahrtsufer 17
A-5400 Hallein
T. +43/6245/80 27 30
F. +43/6245/80 27 37 5
office@kkt-hallein.at
www.kkt-hallein.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Karl Riederich Gesellschaft m.b.H. & Co. KG
Wiener Strasse 19
A-3580 Horn
T. +43/2982/2344
F. +43/2982/2344 30
derbaecker@riederich.at
www.derbaeckerriederich.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Karmar-Line Karl Tropper
Lerchengasse 3
A-8020 Graz
T. +43/316/573258
F. +43/316/573258
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

KARNERTA GmbH
Südring 334
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/35153 0
F. +43/463/35153 120
office@karnerta.at
www.karnerta.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Kärntner Nudel-Produktions GmbH
Lessing 2
A-9753 Lind im Drautal
T. +43/4768/8101
F. +43/4768/8101 10
nudel@teigtaschen.at
www.teigtaschen.at
Pasta
Teigwaren

KÄSEHOF reg. Gen.m.b.H
Kothgumprechtling 31
A-5201 Seekirchen am Wallersee
T. +43/6212/22 54

F. +43/6212/25 62
office@kaesehof.at
www.kaesehof.at, www.kaesewelt.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 67

Käserer Pötzelsberger Gesellschaft m.b.H.
Waidach 27
A-5421 Adnet
T. +43/6245/83228
F. +43/6245/83228 4
info@biokas.at
www.biokas.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Käserer u. Gasmalerei GmbH
Stift Schlierbach Nr. 1
A-4553 Schlierbach
T. +43/7582/83013
F. +43/7582/83013 176
office@stift-schlierbach.at
www.stift-schlierbach.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Kasess Erich
Hauptstrasse 11
A-3842 Thaya
T. +43/2842/52657
F. +43/2842/52657 16
baeckerei@kasses.at
www.kasses.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Kastner Abholmarkt und Gastrodienst GmbH
Baldassgasse 3
A-1210 Wien
T. +43/1/25048 400
F. +43/1/25048 444
kastner.wien@kastner.at
www.kastner.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Kayser Berndorf AG
Leobersdorferstrasse 26
A-2560 Berndorf
T. +43/2672/85397
F. +43/2672/83424
office@kayser.at
www.kayser.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Kellerbrauerei Mitterbacher & Söhne
Am Kellerbräuber 2
A-4910 Ried im Innkreis
T. +43/7752/822 37 0
F. +43/7752/822 37 23
kellerbrauerei@aon.at
www.kellerbrauerei.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Kelly GmbH
Hermann-Gebauer-Strasse 1
A-1220 Wien
T. +43/1/73273 0
F. +43/1/73273 44
office@kellys.at
www.kellys.eu
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

KHS Austria GmbH
IZ Nö Süd, Strasse 9, Objekt 65
A-2355 Wiener Neudorf
T. +43/2236/6251 0
F. +43/2236/6251 1
info@at.khs-ag.com
www.khs-ag.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Kiechel & Hagleitner GmbH & Co KG
Quellenstrasse 20–22
A-6900 Bregenz
T. +43/5574/4970 0
F. +43/5574/4970 20
office@kiha.at
www.kiha.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Kirchdorfer Fleischwaren GmbH
Mühlenweg 15
A-4560 Kirchdorf an der Krems
T. +43/7582/627 61 0
F. +43/7582/627 61 20
office@kirchdorfer-fleischwaren.at
www.kirchdorfer-fleischwaren.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Kitzbühler Metzgerei Josef Huber
Bichlstrasse 14
A-6370 Kitzbühel
T. +43/5356/66550
F. +43/5356/6248080
hubermetzger@tirolspeck.com
www.tirolspeck.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Kleinschuster Karl Ölmühle
Übersbach 203
A-8362 Soechau
T. +43/3382/32 57
F. +43/3382/20 46
oelmuehle@kleinschuster.at
www.kleinschuster.at
Greases and oils
Fette und Öle

Kletzl Fleischwaren GesmbH
Gewerbestr. 4
A-5252 Aspach, Innkreis
T. +43/7755/7055
F. +43/7755/7055 20
office@kletzler.at
www.kletzler.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Klinger Getränke Maschinen GmbH
Wiener Strasse 52
A-3550 Langenlois
T. +43/2734/2676
F. +43/2734/2676 20
office@klinger.at
www.klinger.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Klosterquell-Hofer GmbH
Armbrustergasse 10
A-1190 Wien
T. +43/1/276-4510
F. +43/1/276-5594
office@klosterquell.com
www.klosterquell.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 68

Knöbl Renate und Georg
Landstrasser Hauptstrasse 71
A-1030 Wien
T. +43/1/7188662
F. +43/1/7188662
knoebel.mode@chello.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Koch Günther
Durstg. 3
A-3340 Waidhofen
T. +43/7442/52597
F. +43/7442/52597 4
kochguenther@a1.net
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

KOENIG Maschinen Gesellschaft m.b.H.
Stattegger Strasse 80
A-8045 Graz-Andritz
T. +43/316/6901-0
F. +43/316/6901-115
info@koenig-rer.com
www.koenig-rer.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 39

KÖ-Fleischwaren Josef Köttsdorfer
Hollabererstrasse 2
A-4020 Linz, Donau
T. +43/732/6669 6372
F. +43/732/6669 49

office@koe-fleisch.at
www.koe-fleisch.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Kogelbauer Wasser
Pöfing 5/2
A-8544 Pöfing Brunn
T. +43/699/123 39 248
m.goedl@kogelbauer-wasser.at
www.kogelbauer-wasser.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 40

Koidl KG
Penningdörf 6
A-6361 Hopfgarten
T. +43/5335/20160
F. +43/5335/20164
komo@koidl.info
www.frischmahlen.de
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Kolm-Pfluger Gemüsekonservenerzeugung
Seitenberggasse 18
A-1160 Wien
T. +43/1/4868697
F. +43/1/4868697 16
kolm.pfluger@chello.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

KONDITOREI EIBENSTEINER GMBH
Lobenhauergasse 25
A-1170 Wien
T. +43/1/486 41 56
F. +43/1/486 41 56
office@konfiserie-eibensteiner.at
www.konfiserie-eibensteiner.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Konditorei Wallner KG
Markt 29
A-5360 St. Wolfgang im Salzkammergut
T. +43/6138/2272
F. +43/6138/2272 20
konditorei.wallner@aon.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Kopsche GmbH
Höhe 32
A-9074 Keutschach
T. +43/463/503023
F. +43/463/503023
office@kopsche.at
www.kopsche.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Kornfeind Friedrich, Geflügel – Wild und Eier
Bischoffgasse 20
A-1120 Wien
T. +43/1/81324710
F. +43/1/8121455
office@kornfeind.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Kostenzer Franz Josef
Maurach 220
A-6212 Maurach
T. +43/5243/5795
F. +43/5243/5795 20
info@schnaps-achensee.at
www.schnaps-achensee.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Kotanyi GmbH
Johann-Galler-Strasse 11
A-2120 Wolkersdorf im Weinviertel
T. +43/2245/53 00-0
F. +43/2245/53 00-70
info@kotanyi.com
www.kotanyi.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Kraft Foods Österreich GmbH
Fohrenburgstrasse 1
A-6700 Bludenz
T. +43/5552/60544 0
F. +43/5552/60544 501
preinecke@krafteurope.com
www.kraftfoods.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Kraft Foods Österreich GmbH Niederlassung Wien
Jacobsgrasse 3
A-1140 Wien
T. +43/1/60544
F. +43/1/60544 501
bblohberger@krafteurope.com
www.kraftfoods.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Krenn KG.
Hofmark 51
A-4792 Münzkirchen
T. +43/7716/7204 0
F. +43/7716/7204 13
krenn-brot@direkt.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Kripp Jakob Dr.
Stainerstr. 4
A-6067 Absam
T. +43/5223/57167
F. +43/5223/57167
jakob.kripp@nusurf.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Kristo Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
Bahnhofstr. 11
A-8430 Leibnitz
T. +43/3452/82016 0
F. +43/3452/82016 22
office@fruehwirth-feinkost.at
www.fruehwirth-feinkost.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Kronthaler Brennerei GesmbH & CO KG
Kaiserbergstrasse 16
A-6330 Kufstein
T. +43/5372/62711
F. +43/5372/63123
brennerei.kronthaler@kufnet.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Kuchen-Peter Backwaren GmbH
Industriestrasse 16–17
A-2201 Hagenbrunn
T. +43/2246/2445 0
F. +43/2246/2445 18
office@kuchenpeter.at
www.kuchenpeter.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Kuchler Electronics GmbH
Klattweg 4–6
A-9010 Klagenfurt
T. +43/463/43543
F. +43/463/4354326
mail@sam-kuchler.com
www.sam-kuchler.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Kunstmühle Josef Knoll
Gusentalstrasse 51
A-4222 St. Georgen/Gusen
T. +43/7237/2205 0
F. +43/7237/2205 21
office@knollmuehle.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Kunststoffwerk Kremsmünster GmbH
Muthgasse 64
A-1190 Wien
T. +43/1/318 94 12
F. +43/1/318 94 1225
sales@kwk.at
www.kwk.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Kuttner GmbH
Maierhofen 2
A-3253 Erlauf
T. +43/2757/6506
F. +43/2757/6506 17
kuttner@aon.at
www.kuttner.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

KW Handels GmbH
Landesstrasse 20
A-2154 Unterstinkenbrunn
T. +43/2526/20119
F. +43/2526/2011930
office@kw-gmbh.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

L

Labor Buchrucker GmbH
Aschacher Strasse 1
A-4100 Ottensheim
T. +43/7234/833 04
F. +43/7234/8330 6
labor@labu.at
www.labu.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Labugger Kürbiskernölprese KEG
Dorfstrasse 65
A-8403 Lebring
T. +43/3182/48847 0
F. +43/3182/48847 14
info@kernoel.tv
www.kernoel.tv/
Greases and oils
Fette und Öle

Lachmayr Fritz GmbH Kühlanlagenbau
Kremsmünster
Josef Lederhilger Strasse 3
A-4550 Kremsmünster
T. +43/7583/54 93 0
F. +43/7583/56 67
kuela@kuehlanlagenbau.at
www.kuehlanlagenbau.at
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Lachs räucherei Josef Fuchs
Bogengasse 195
A-2632 Grafenbach
T. +43/2630/35959
F. +43/2630/35949
lachs@lachs-fuchs.at
www.lachs-fuchs.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Lactoprot GmbH Trockenmilchwerk und Sauermilchkäserei Hartberg
Ferdinand-Leihs-Strasse 40
A-8230 Hartberg
T. +43/3332/6011-0
F. +43/3332/61959
office@lactoprot.at
www.lactoprot.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 69

Lallemand GmbH
Ottakringer Strasse 85–89
A-1160 Wien
T. +43/1/49100 2330
F. +43/1/49100 2645
harmerhefe@lallemand.com
www.lallemand.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Landgarten Herbert Stava KEG
Alte Wiener Strasse 25
A-2460 Bruck an der Leitha
T. +43/2162/64504
F. +43/2162/64504 4
office@landgarten.at
www.landgarten.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Landgenossenschaft Ennstal LANDENA KG
Erzherzog-Johann Strasse 303
A-8950 Stainach
T. +43/3682/285 0
F. +43/3682/285 612
office@landena.at
www.landena.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Landhof GmbH & Co KG
Ledergasse 59
A-4020 Linz
T. +43/732/79802 0
F. +43/732/79802 289
office@landhof.at
www.landhof.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH
Oberfeldstrasse 7–11
A-5082 Grödig
T. +43/732/72031-0
F. +43/6246/72031-20
office@landleben.at
www.landleben.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 70

Lang Maschinenbau GmbH
Mondseerstrasse 14
A-5303 Thalguau
T. +43/6235/20366
F. +43/6235/20363
edelstahl@lang-brauerei-technik.com
www.lang-brauerei-technik.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Ledinegg Helmut
Steinbach 93
A-8462 Gamlitz
T. +43/3453/3340
F. +43/3453/3340 4
info@ledinegg.at
www.ledinegg.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Leeb Biomilch GmbH
Sauternstrasse 13
A-4553 Schlierbach
T. +43/7582/81029
F. +43/7582/81029 14
office@leeb-milch.at
www.leeb-milch.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Leguna Nahrungsmittel GmbH
Bahnhofstrasse 2
A-5270 Mauerkirchen
T. +43/7724/2963
F. +43/7724/2995
leguna_gmbh@hotmail.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Lehar GmbH
Sportplatzstrasse 13
A-2483 Ebreichsdorf
T. +43/2254/72556
F. +43/2254/72556 22
office@lehar.at
www.lehar.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Leitner GesmbH
Mühlenweg 2
A-4280 Königswiesen
T. +43/7955/6236
F. +43/7955/6236 4
leitner-holzwaren@aon.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Lenzing AG
Werksstrasse 2
A-4860 Lenzing
T. +43/7672/701 0
F. +43/7672/701 3880
office@lenzing.com

www.lenzing.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Leo Jindrak
Herrenstrasse 22
A-4020 Linz
T. +43/732/779258
F. +43/732/7792585
jindrak@linzertorte.at
www.linzertorte.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Leopold Trüffel GmbH
Baumgasse 66
A-1030 Wien
T. +43/1/7991552
F. +43/1/799155239
office@truenkel.at
www.truenkel.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Lesaffre Austria AG
IZ NO-Süd, Strasse 7, Objekt 58B
A-2355 Wiener Neudorf
T. +43/2236/677988 0
F. +43/2236/677988 550
office@lesaffre.at
www.lesaffre.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Leschanz GmbH
Mollardgasse 85a Stiege 3/1
A-1060 Wien
T. +43/1/59678 77
F. +43/1/59678 66
office@leschanz.at
www.leschanz.com, https://shop.connex.cc/leschanz
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Lieb Thomas GmbH
Waldeben 1
A-6133 Weerberg
T. +43/5224/68244
F. +43/5224/67664
lieb@graukaese.at
www.graukaese.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Linde Kältetechnik GmbH
Raimundstrasse 45
A-4020 Linz
T. +43/732/784857
F. +43/732/784857 14
office@carrier-kt.at
www.carrier-kt.at
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Lindt & Sprüngli (Austria) GmbH
Hebbelplatz 5
A-1100 Wien
T. +43/1/601 82 819
F. +43/1/601 82 810
geschaeftskundenservice@lindt.com
www.lindt.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Liotta Dessertsauceproduktion
Finkensteiner Str. 3
A-9585 Gödersdorf
T. +43/4257/2525
F. +43/4257/3185
liotta@aon.at
www.liotta.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Löw Wilhelm GmbH
Aumühlstrasse 6
A-4050 Traun
T. +43/7229/73527 0
F. +43/7229/73527 10
loew.fleischgrosshandel@utanet.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Lugama Vertriebs GmbH
Markt 384
A-5570 Mauterdorf

T. +43/6472/77 04 0
F. +43/6472/77 04 13
info@lugama.at
www.lugama.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Luis Fessler GmbH
Oberes Tobel 8
A-6840 Götzis
T. +43/5523/51500
F. +43/5523/54353
info@fessler.at
www.fessler.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Lustenauer Senf Bösch GmbH & Co KG
Rheinstrasse 15
A-6890 Lustenau
T. +43/5577/82077 0
F. +43/5577/87384
herbert.b@lustenauer-senf.com
www.lustenauer-senf.com
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel



machland obst- und gemüsedelikatessen gmbh
Oberwagram 30
A-4331 Naarn im Machland
T. +43/7262/58634 0
F. +43/7262/58634 31
office@machland.at
www.machland.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Mack Josef GmbH & Co KG
Gries 27
A-6393 St. Ulrich am Pillersee
T. +43/5354/88108 0
F. +43/5354/88108 75
info@mack-natur.de
www.mack-natur.de
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Mag. pharm. Richard Kottas-Heldenberg u. Sohn Droghenhandel GmbH
Eitnergasse 8
A-1230 Wien
T. +43/1/531 21 0
F. +43/1/531 21 40
info@mag-kottas.at
www.mag-kottas.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Mair Martina KEG Mair's Beerengarten
Bichl 2
A-6421 Rietz
T. +43/5262/65317
F. +43/5262/65317 4
info@mairs-beerengarten.at
www.mairs-beerengarten.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Mandl Exclusiv
Nr. 7
A-8564 Krottendorf-Gaisfeld
T. +43/3143/6028
F. +43/3143/60284
mandl@mandl-exclusiv.at
www.mandl-exclusiv.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Mantler-Mühle Rosenberg KG
Ortsstrasse 12
A-3573 Rosenberg
T. +43/2982/2901 0
F. +43/2982/2901 30
office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Maresi Austria GmbH
Meytensgasse 27
A-1131 Wien
T. +43/1/53189

F. +43/1/53189 24
office@maresi.at
www.maresi.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Marianne Hofstetter
Volksfeststr. 14
A-4020 Linz
T. +43/732/771146
F. +43/732/771146 12
uesender@aon.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Markus Wieser GmbH
Hauptstrasse 13
A-3610 Wösendorf
T. +43/2715/2544
F. +43/2715/2544 25
info@wieser-online.at
www.wieser-online.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Mars Austria OG
Industriestrasse 20
A-2460 Bruck an der Leitha
T. +43/2162/601 0
F. +43/2162/601 611
contact@at.mars.at
www.mars.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Martin Karlo
Rosengasse 1
A-7152 Pamhagen
T. +43/2174/2126
F. +43/2174/2126 4
fleischeri.karlo@aon.at
www.fleischeri-karlo.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Martin Pronegg Weinhandel
Steinriegel 26
A-8442 Kitzeck im Sausal
T. +43/3456/2284
F. +43/3456/
weingut.rupp@aon.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Maschinenfabrik LASKA Ges.m.b.H.
Makartstrasse 60
A-4050 Traun
T. +43/7229/606-0
F. +43/7229/606-400
laska@laska.at
www.laska.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 41

MATIMEX GmbH
Groszbauerstrasse 8
A-1210 Wien
T. +43/1/29051 73
F. +43/1/29051 98
matimex@matimex.at
www.matimex.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

MatMar SE
Stubenring 18
A-1010 Wien
T. +43/1/740 44
F. +43/1/740 44 2250
office@matmar-se.com
www.matmar-se.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

MatMar Simmering GmbH
Mautner-Markhof-Gasse 28-32
A-1110 Wien
T. +43/1/74 97 48 1
F. +43/1/74 96 83 9
office@matmar-se.com
www.spak.at
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Mauracher Vertriebs GmbH
Pogendorf 8
A-4152 Sarleinsbach
T. +43/7283/84 66 0
F. +43/7283/84 66 14
office@mauracherhof.com
www.mauracherhof.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Mauthner Löwenhofkellerei u. Sektkellerei GesmbH
Kleinriedenthal 25
A-2074 Kleinriedenthal
T. +43/2942/29 44
F. +43/2942/29447
loewenhofkellerei@eunet.at
www.mautner-sekt.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Mautner Markhof Feinkost GmbH
Mautner Markhof-Gasse 39-41
A-1110 Wien
T. +43/1/740 80 0
F. +43/1/740 80 417
marketing@mautner.at
www.mautner.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Max. Riegelhofer GesmbH
Hindenburgstrasse 10
A-2170 Poysdorf
T. +43/2552/24 23
F. +43/2552/24 23 4
max@riegelhofer.at
www.riegelhofer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Maximilian Hamedinger
Kainach 37a
A-8573 Kainach
T. +43/0664 2735142
max@hamedinger.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

MC&O Management Consulting & Organization GmbH
Dorotheergasse 6-8/24
A-1010 Wien
T. +43/1/5137615 24
F. +43/1/5137615 30
kilic@m-co.at
www.m-co.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

MELASAN Produktions- und Vertriebsges.m.b.H.
Nordstrasse 1
A-5301 Eugendorf
T. +43/6225/28405
F. +43/6225/28405 30
info@melasan.com
www.melasan.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

MESSNER Ein- und Verkaufsges.m.b.H
Hauptplatz 21
A-8510 Stainz
T. +43/3463/2118 0
F. +43/3463/2118 28
office@messner-wurst.at
www.messner-wurst.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Metagro Edelstahltechnik AG
Ramsauerstrasse Nr. 35
A-3170 Hainfeld
T. +43/2764/2671
F. +43/2764/2671 83
office@metagro.at
www.metagro.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Metallbau-Schlosserei-Schratenecker GmbH
Leitnerstrasse 660
A-5412 Puch/Hallein
T. +43/6245/8442 1
F. +43/6245/77560

metallbau@edelstahl.co.at
www.edelstahl.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Metzler Käse-Molke GesmbH
Bruggan 1025
A-6863 Egg
T. +43/5512/3044
F. +43/5512/3044 4
metzler@molkeprodukte.com
www.molkeprodukte.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Michelehof – Elisabeth Büchele
Marktstrasse 26
A-6971 Hard
T. +43/5574/72412
F. +43/5574/724124
michelehof@aon.at
www.michelehof.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

microback GmbH
Aisting 37
A-4311 Schwertberg
T. +43/7262/615 60
F. +43/7262/615 60 60
office@microback.at
www.microback.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Milchstern Käserei und Handels GmbH
Florian-Waldauf-Str. 1
A-6114 Kolsass
T. +43/5224/6740 6
F. +43/5224/6740 9
office@milchstern.at
www.milchstern.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Mineralwasser Vertriebs-GesmbH
Dreherstrasse 5
A-1110 Wien
T. +43/1/72867 33
F. +43/1/72867 32
office@juvina.ws
www.starzinger.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Mirabell Salzburger Confiserie- und Bisquit GmbH
Hauptstrasse 14–16
A-5082 Grödig
T. +43/6246/8911 0
F. +43/6246/8911 211
office@schoko.at
www.schoko.at/
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Moguntia-Werke Gewürzindustrie GmbH
Perlmooserstr. 19
A-6322 Kirchbichl
T. +43/5332/85550
F. +43/5332/85550 96
karin.schanowski@moguntia.at
www.moguntia.com
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Mondial Electronic GmbH
Salzburger Strasse 5
A-5142 Eggelsberg
T. +43/7748/69 47
F. +43/7748/60 36
office@mondialelectronic.com
www.mondialelectronic.eu
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Monger Konserven Johann u. Peter Monger GnbR
Wallerseestrasse 97
A-5201 Seekirchen
T. +43/6212/2310
F. +43/6212/7975
office@monger.at
www.monger.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Moorhof WeinhandelsgesmbH
Hauptstrasse 106
A-7062 St. Margarethen
T. +43/2680/2235-0
F. +43/2680/2235-35
office@moorhof.at
www.moorhof.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Morandell International GmbH
Wörgler Boden 13–15
A-6300 Wörgl
T. +43/5332/7855-0
F. +43/5332/71963
wein@morandell.com
www.morandell.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Morgentau-Biogemüse GmbH
Rappersdorf 24
A-4492 Hofkirchen im Traunkreis
T. +43/7225/7380
F. +43/7225/7380-80
stadler@morgentau.at
www.morgentau.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Moser & Co. GmbH
Manker Strasse 2–4
A-3250 Wieselburg
T. +43/7416/52318-0
F. +43/7416/52318-40
office@moserwurst.at
www.moserwurst.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 71

Moser Roland
Gerlandweg 67/2/5
A-4060 Leonding
T. +43/732/682158
F. +43/732/682158
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Möstl Anlagenbau GmbH
Arzberg 104
A-8162 Passail
T. +43/3179/27 472 0
F. +43/3179/27 472 4
office@moestl-anlagenbau.com
www.moestl-anlagenbau.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Mozart Destillerie GmbH
Ziegeleistrasse 29a–33
A-5022 Salzburg
T. +43/662/875772 0
F. +43/662/875772 13
office@mozart-mail.com
www.mozart-distillerie.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Mozart Manufactur GmbH
Ziegeleistr. 29a–33
A-5020 Salzburg
T. +43/662/875772 0
F. +43/662/875772 13
sales-dept@mozart-mail.com
www.mozart-distillerie.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

MTV Förder- u. Reinigungssysteme GmbH
Keltenstrasse 11
A-3100 St. Pölten
T. +43/2742/470015
F. +43/2742/470015 40
office@peboeck.at
www.peboeck.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Mühle Kianek – Konrad Kianek
Pleissing 56
A-2083 Pleissing
T. +43/2948/8301
F. +43/2948/8301 4
muhle-kianek@mehl.at

www.mehl.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Mühlviertler Ölmühle Ing. G. Koblmiller
Stahlmühle 1–2
A-4170 Haslach
T. +43/7289/71216
F. +43/7289/72247
info@oelmuehle-haslach.at
www.oelmuehle-haslach.at
Greases and oils
Fette und Öle

Müller E. u. M. GmbH Weingut & Weinkellerei
Grazerstrasse 71
A-8522 Gross St. Florian
T. +43/3464/2155
F. +43/3464/2116 25
office@mueller-wein.at
www.domaene-mueller.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

N
Nagreiter Bäckerei und Konditorei GmbH
Wiener Strasse 66
A-7100 Neusiedl am See
T. +43/2167/3600
F. +43/2167/3600 9
office@nagreiter.com
www.nagreiter.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Nannerl Nahrungsmittel-Spezialitäten Gesellschaft m.b.H
Mauermannstrasse 8–10
A-5021 Salzburg
T. +43/662/66 10 46 0
F. +43/662/66 10 46 2
info@nannerl.at
www.nannerl.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Neuburger GesmbH & Co KG
Dreisselbergstrasse 6
A-4161 Ulrichsberg
T. +43/7288/7001 0
F. +43/7288/7001 20
info@neuburger.at
www.neuburger.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Neuner's Kräuterprodukte GmbH
Hans-Neuner-Strasse 1
A-6322 Kirchbichl
T. +43/5332/72544
F. +43/5332/72544 17
info@neuners.com
www.neuners.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Nöm AG
Vöslauerstrasse 109
A-2500 Baden bei Wien
T. +43/2252/9001
F. +43/2252/9001 304
office@noem.at
www.noem.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Noodlebox Franchise GmbH
Wiesenstrasse 83
A-4600 Wels
T. +43/7242/291491
F. +43/7242/291491 33
th@noodlebox.at
www.noodlebox.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Norbert Baur
Franzosenbraten 20
A-1030 Wien
T. +43/2163/6644227189
F. +43/2163/2385
norbert.baur@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Norbert Marcher GmbH
Lagergasse 158
A-8020 Graz
T. +43/316/27 010
F. +43/316/27 011 41
graz@marcher.at
www.marcher.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Nordpol – Werk Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Mooswinkl 7
A-6134 Vomp
T. +43/5242/69470
F. +43/5242/63760
office@nordpolwerk.at
www.schoko.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Nothhaft Fleisch-Wurst-Imbiss GmbH
Edtstrasse 14
A-4060 Leonding
T. +43/732/671671 71
F. +43/732/671671 40
mail@nothhaft.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

NUSSBACH DISTILLERY GmbH
Walnussweg 2
A-4542 Nussbach
T. +43/7587/8312 0
F. +43/7587/8312 16
office@nussbach.com
www.nussbach.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

O
Oberlaa Konditorei GesmbH & Co KG
Seilergasse 15
A-1010 Wien
T. +43/1/512 17 200
F. +43/1/512 17 2060
kurkonditorei@oberlaa-wien.at
www.oberlaa-wien.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Oberndorfer Fleisch GmbH
Rehberger Str. 9
A-4551 Ried im Traunkreis
T. +43/7588/60 40 0
F. +43/7588/60 40 40
office@oberndorfer-fleisch.at
www.oberndorfer-fleisch.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

OGO-Getränkeherzeugung und -Vertriebs GmbH
Dr. Klein-Gasse 5
A-8430 Leibnitz
T. +43/3452/85808 0
F. +43/3452/85808 6
ogo.limo@aon.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Ölmühle Birnstingl GmbH
Reitereg 25
A-8151 Hitzendorf
T. +43/3123/2717
F. +43/3123/2757
birnstingl@aon.at
www.birnstingl-kerneol.at
Greases and oils
Fette und Öle

ONE the functional drink GmbH & Co KG
Paris-Lodron-Strasse 22
A-5020 Salzburg
T. +43/662/84 52 47
F. +43/662/7865581
office@onefunctional.com
www.onefunctional.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Original Sacher-Torten Handel- und Produktionsgesellschaft m.b.H.
Philharmonikerstrasse 4

A-1010 Wien
T. +43/1/514 560
F. +43/1/514 578 10 Wien@sacher.com
www.sacher.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Österreichischer Gerlende
Steinbergen 21
A-8362 Söschau
T. +43/3387/2821
F. +43/3387/2821 14
office@kraeutergut.at
www.kraeutergut.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Österreichische Leberzeugung Hundsichler GmbH
Sportplatzweg 5
A-6336 Langkampfen bei Kufstein
T. +43/5372/62256
F. +43/5372/62256 8
office@hundsichler.com
www.hundsichler.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Österreichische Salinen Aktiengesellschaft
Steinkogelstrasse 30
A-4802 Ebensee
T. +43/6132/200 21 13
F. +43/6132/200 4100
office@salinen.com
www.salinen.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Österreichische Suppenhennenverarbeitungs AG
Rohrbach 32
A-3351 Weistrach
T. +43/7477/42272 0
F. +43/7477/42272 30
osv@osv-ag.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Osttiroler Getreidemühlenbau Heidi Green
Stribach 55
A-9991 Dölsach
T. +43/4852/61061
F. +43/4852/61063
og@getreidemuehlen.com
www.getreidemuehlen.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Oswald Mühlstätter GmbH, Fleischhauerei
Rauterplatz 7
A-9971 Matrei
T. +43/4875/6464 0
F. +43/4875/6464 6
office@henkele.at
www.henkele.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Ottakringer Brauerei AG
Ottakringer Strasse 91
A-1160 Wien
T. +43/1/49100 0
F. +43/1/49100 2239
export@ottakringer.at
www.ottakringer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

**Otto Biedermann GmbH & CoKG Bergkäseerz.,
Handel mit Käse- und Milchprodukten**
Seestrasse 1
A-6673 Grän
T. +43/5675/6463
F. +43/5675/6462
otto.biedermann@24on.cc
Dairy products
Molkereiprodukte

Otto Schachinger GmbH
Industriestrasse 15
A-2431 Enzersdorf an der Fischa
T. +43/2230/31 32 0
F. +43/2230/31 32 75
office@schachinger.at
www.schachinger.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

P

Pago International GmbH
Schrödingerstrasse 61
A-9020 Klagenfurt
T. +43/1/7065618
F. +43/1/7064746
pago.oesterreich@pago.cc
www.pago.cc
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Pall, Seitz & Schenk Filtertechnik GmbH
Triesterstrasse 4a
A-2353 Guntramsdorf
T. +43/2236/5338844
F. +43/2236/5338817
johann.dirnbeck@filtra.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

**Pannonische Weingärtner Neusiedlersee GmbH
& Co. KG**
Schwemmigasse 32
A-7122 Gols
T. +43/2173/200 60
F. +43/2173/200 61
prost@golswein.at
www.golswein.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

PB Dichtungstechnik GmbH
Brown Boveri Strasse 6/EG/3
A-2351 Wiener Neudorf
T. +43/2236/20 50 17
F. +43/2236/89 39 95
pbdg@aon.at
www.pb-dichtungstechnik.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Peham Fleischwaren Betriebsgesellschaft m.b.H.
Passauer Strasse 4
A-4722 Peuerbach
T. +43/7276/2401
F. +43/7276/3059
peham@fleischmanufaktur.at
www.fleischmanufaktur.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Persinut Röst- u. Handels-GmbH
Kalsdorferstrasse 41
A-8073 Feldkirchen bei Graz
T. +43/316/243955
F. +43/316/243955 5
office@persinut.com
www.persinut.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

PET SNACKS Handelsgesellschaft m.b.H.
Gewerbestrasse 1
A-3874 Litschau
T. +43/2865/5007
F. +43/2865/5007 9
pet-snacks@vwnet.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Peter Kirchttag KG
Arnsdorf 1
A-5112 Lamprechtshausen
T. +43/6274/7436 0
F. +43/6274/7436 4
kirchttag@gmx.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Peter Tremli Getränke Collection GmbH
Rottfeld 3
A-5020 Salzburg
T. +43/662/633363
F. +43/662/633363 44
info@punsch.at
www.punsch.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

PEZ International AG
Eduard-Haas-Strasse 25
A-4050 Traun
T. +43/732/389 99 0

F. +43/732/389 99 88
office@pez.com
www.pez.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Pfluger Hans Metzgerei
Vorderthiersee 38
A-6335 Thiersee
T. +43/5376/5236
F. +43/5376/5953
metzgerei@pfluger.at
www.pfluger.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

**PHARMA FORCE pharmazeutische Produktions-,
Entwicklungs- und Handels GmbH**
Pharmaziegassee 5
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/590830
F. +43/463/590830 20
office@pharma-force.at
www.pharma-force.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Pickfein Lebensmittel GmbH
Josef-Auzinger-Strasse 3
A-4609 Thalheim bei Wels
T. +43/7242/43310
F. +43/7242/43310 9
office@pickfein.at
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Piller Jürgen
Welgersdorf 42
A-7503 Grosspetersdorf
T. +43/3364/24767
F. +43/3364/24769
pillers@velmet.at
www.velmet.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Pinzgau Milch Produktions GmbH
Saalfeldnerstrasse 2
A-5751 Maishofen
T. +43/6542/682 66-0
F. +43/6542/682 66-338
l.reichling@pinzgaumilch.at
www.pinzgaumilch.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 72

**Pirker GmbH Konditorei – Lebzelterei –
Wachszieherei – Brennerei**
Grazer Strasse 10
A-8630 Mariazell
T. +43/3882/2179 0
F. +43/3882/2179 51
pirker@mariazell.at
www.mariazeller-lebkuchen.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Pischniger GmbH
Himberger Strasse 2
A-1100 Wien
T. +43/1/523 25 71 0
F. +43/1/5232571 5
office@pischniger.at
www.pischniger.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Pizza & Baguette GmbH
Mühlehen 2
A-4681 Rottenbach
T. +43/7732/3866
F. +43/7732/3866 5
office@pizza-baguette.at
www.pizza-baguette.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Plohberger Johann Malzfabrik
Manglbürg 5
A-4710 Grieskirchen
T. +43/7248/62247
F. +43/7248/62247 15
office@plohberger-malz.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Polarfrost Tiefkühlkost GmbH
Weinzierl 100
A-3500 Krems
T. +43/2732/86514 0
F. +43/2732/74968
office@polarfrost.at
www.polarfrost.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Pöhl Friedrich GesmbH & Co Kg
Bahnhofstrasse 27
A-4655 Vorchdorf
T. +43/7614/6259
F. +43/7614/6259 17
office@poell-vorchdorf.at
www.poell-vorchdorf.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH
Edelputenweg 1
A-7023 Pöttelsdorf
T. +43/2626/5227-0
F. +43/2626/5260
office@edelpute.at
www.edelpute.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 73

Powerfoods H. Petutschnig VertriebsgmbH
Römerstrasse 26
A-2752 Wöllersdorf
T. +43/2622/43167
F. +43/2622/43167 15
office@powerfoods.at
www.powerfoods.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co
Tirolerstrasse 18
A-3105 Unterradlberg
T. +43/2742/39215370
F. +43/2742/39 21 53 00
office@egger-bier.at
www.egger-bier.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Privatquelle Gruber GmbH & Co KG
Innsbruckerstrasse 38
A-6230 Brixlegg
T. +43/5337/626 28
F. +43/5337/650 10
info@montes.at
www.montes.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
pages 2 + 74

PRO OVO Eiprodukte GmbH
Brückl 454
A-3353 Biberbach
T. +43/7476/76553 0
F. +43/7476/76553 20
office@proovo.at
www.proovo.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Pro Pet Austria Heimtiernahrung GmbH
Hobelweg 20
A-4055 Pucking
T. +43/7229/661 77 0
F. +43/7229/661 77 900
gerald.wais@propartner.at
www.propet-austria.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Productos Argentinos, Inh. Ing. Andreas Huber
Baranygasse 18, (HAUS 3)
A-1220 Wien
T. +43/1/774 11 86
F. +43/1/774 11 86
office@productos-argentinos.at
www.productos-argentinos.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

**Prusik Hohlwaffel- u. Oblatenerzeugung
GesmbH**
Redtenbachergasse 57

A-1160 Wien
T. +43/1/4862416
F. +43/1/4892556
office@waffelprusik.at
www.waffelprusik.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

PURATOS GmbH
Simmeringer Hauptstrasse 24
A-1110 Wien
T. +43/1/740 40 139
F. +43/1/740 40 136
office@puratos.at
www.puratos.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Purkhart GmbH & Co KG
Steinerstrasse 3
A-4400 Steyr
T. +43/7252/73438
F. +43/7252/7343922
office@purkhart.at
www.liedlgroup.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Q

QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5
A-5322 Hof bei Salzburg
T. +43/6229/3483
F. +43/6229/3483 30
office@qimiq.com
www.qimiq.com
Dairy products
Molkereiprodukte

R

Radatz Fleischwaren-Vertriebs-GesmbH
Erlaerer Strasse 187
A-1230 Wien
T. +43/1/661100
F. +43/1/6611045
office@radatz.com
www.radatz.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Radlberger Getränke GesmbH und Co
Tirolerstrasse 20
A-3105 Unterradlberg
T. +43/50/300 16811
F. +43/50/300 16839
office@radlberger.at
www.radlberger.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

RAGUS Gustav Raming & Sohn GmbH
Eduard Klingner Strasse 21
A-3423 St. Andrä-Wördern
T. +43/2242/33 990-0
F. +43/2242/33 993
office@ragus.at
www.ragus.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 42

RAPS GmbH
Handelsstrasse 10
A-5162 Obertrum
T. +43/6219/7557-0
F. +43/6219/7557-85
office@raps.at
www.raps.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe
page 47

Rauch Fruchtsäfte GmbH & Co
Langgasse 1
A-6830 Rankweil
T. +43/5522/401 0
F. +43/5522/401 3
office.at@rauch.cc
www.rauch.cc
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

RBTech Bachmair Bäckereitechnik GmbH
Römerbergstrasse 3
A-4690 Schwanenstadt
T. +43/7673/3118
F. +43/7673/3326
office@rbtech.at
www.rbtech.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Reformhaus Völkl
Landstrasser Hauptstrasse 23
A-1030 Wien
T. +43/1/7148419 0
F. +43/1/7148419 18
reformhaus.voelkl@aon.at
www.lemaroc.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

REINDL KÄLTETECHNIK GesmbH
Lerchenstrasse 119
A-5023 Salzburg
T. +43/662/660839
F. +43/662/661058
reindlkaelte@aon.at
www.reindlkaelte.at
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Reinhard Trixl KG
Areitstrasse 5
A-5700 Zell am See
T. +43/6542/575 76
F. +43/6542/564 98
tee@tridor.at
www.tridor.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Resch & Frisch Franchise GmbH
Schlossstrasse 14
A-4600 Wels
T. +43/7242/2005 55
F. +43/7242/2005 211
office@resch-frisch.at
www.resch-frisch.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Rieder's Quellenbetriebe GmbH
403
A-6230 Münster
T. +43/5337/6150 0
F. +43/5337/6150 85
verkauf@alpquell.com
www.alpquell.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Rocon Handels GmbH
Kürnblick 3
A-4060 Leonding
T. +43/7232/677924
office@rocon.at
www.rocon.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Römerquelle GmbH
Triesterstrasse 91
A-1100 Wien
T. +43/1/61060
F. +43/1/61060 329
office@roemerquelle.com
www.roemerquelle.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH
An der Bahn 9
A-3352 St. Peter/Au
T. +43/7477/42343
F. +43/7477/42343 16
kontakt@rosenfellner.at
www.rosenfellner.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.
Elisabethnergasse 45
A-8020 Graz
T. +43/316/711030-0
F. +43/316/711030-80
mehl@roesselmuehle.at

www.roesselmuehle.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 75

Rudolf Friess & Söhne Ges.m.b.H. Fleisch- und Wurstspezialitäten
Gewerbezeile 4
A-9500 Villach
T. +43/4242/3040
F. +43/4242/3040 21
office@friess.at
www.friess.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Rudolf Griessler Getränkehandel
Obermerking 14
A-3123 Obritzberg
T. +43/2782/85969
F. +43/2782/85969 4
griessler@vinoaft.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Rudolf Grossfurner GmbH
Hofmark 1
A-4972 Utzenaich
T. +43/7751/7171
F. +43/7751/7171 35
office@grossfurner.at
www.grossfurner.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Rudolf Jöbstl GmbH Vieh und Fleisch, Handel und Transport
Hofgasse 1
A-8472 Strass/Steiermark
T. +43/3453/2306-0
F. +43/3453/2306-30
office@joebstl.cc
www.joebstl.cc
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 76

Rudolf Lugitsch KG
Gniebing 122
A-8330 Feldbach
T. +43/3152/2242 0
F. +43/3152/2242 4
kuerbiskernoel@utanet.at
www.kuerbiskernoel.eu.com
Greases and oils
Fette und Öle

Rudolf Menzl KG
Dorf/Enns 30
A-4431 Haidershofen
T. +43/7252/37127
F. +43/7252/37127 16
office@menzl-fleischer.at
www.menzl-fleischer.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Rudolf Mörth GesmbH
Triesterstrasse 306
A-8073 Feldkirchen bei Graz
T. +43/3135/53244 0
F. +43/3135/54375
office@moerth-armaturen.com
www.moerth-armaturen.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH
Achstrasse 9
A-6850 Dornbirn
T. +43/5572/3840 0
F. +43/5572/3840 111
rita.dobler@oelz.com
www.oelz.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Ruma HandelsgmbH
Birostrasse 14
A-1230 Wien
T. +43/1/616 78 85 0
F. +43/1/616 78 81 25
office@ruma.at
www.ruma.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Rum-ErzeugungsgmbH
Krobotek 58
A-8382 Krobotek
T. +43/3325/8480
F. +43/3325/8480 11
office@rumerzeugung.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Rupert Klinger Ges.m.b.H
Hauptplatz 36
A-3925 Arbesbach
T. +43/2813/221 0
F. +43/2813/221 21
office@klinger-export.com
www.klinger-export.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Rupp Käseexport GmbH
Krüzastrasse 8
A-6912 Hörbraz
T. +43/5574/49 73 0
F. +43/5574/47 03 2
cheese@rupp.at
www.rupp.at
Dairy products
Molkereiprodukte

RWA Raiffeisen Ware Austria AG, Zentrale
Wienerbergstrasse 3
A-1100 Wien
T. +43/1/605 15 0
F. +43/1/605 15 3129
userland@rwa.at
www.lagerhaus.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

S

S. Spitz GesmbH
Fiedlerstrasse 10
A-4041 Linz
T. +43/732/70 97 0
F. +43/732/73 81 07
office@spitz.at
www.spitz.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

S. Spitz GmbH, Produktion
Gmundner Strasse 27
A-4800 Attnang-Puchheim
T. +43/7674/616 627
F. +43/7674/616 860
spitz@spitz.at
www.spitz.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Saba GmbH
Kaserneng. 10
A-9524 St. Magdalen
T. +43/4242/41355 0
F. +43/4242/41355 15
office@saba-essig.at
www.saba-essig.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Salm Austria
Apollogasse 6
A-1072 Wien
T. +43/1/523 12 36
F. +43/1/526 73 43
office.vienna@salm-austria.com
www.salm-austria.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 43

Salomed Ges. f. biologische Medizin GmbH
Brunnhausgasse 22
A-5020 Salzburg
T. +43/662/834005
F. +43/662/834005 14
office@salomed.com
www.salomed.com
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Salzburg Dessert Vertriebs GmbH
Röcklbrunnstrasse 27
A-5020 Salzburg

T. +43/662/876681
F. +43/662/879285
office@salzburgdessert.at
www.salzburgdessert.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Salzburger Imkergenossenschaft reg. GenmbH
Wolfgangseestrasse 95
A-5321 Koppl bei Salzburg
T. +43/6221/7342 0
F. +43/6221/7342 75
imkerhof.salzburg@aon.at
www.imkerhof-salzburg.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Saray Handels GmbH
Fockygasse 27/21
A-1120 Wien
T. +43/1/6764067071
F. +43/1/6150923
mechmed@saray-grosshandel.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Sawan Naturprodukte, Gebetsberger Klaus Peter
Pillhofstrasse 7
A-4212 Neumarkt im Mühlkreis
T. +43/7941/20 695
F. +43/7941/20 689
info@sawannaturprodukte.com
www.sawannaturprodukte.com
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Schaar Robert Peter Fleischerei
Marktplatz 13
A-9396 Metnitztal
T. +43/4267/81 00
F. +43/4267/60 06
robert.schaar@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schaller GmbH
Ludersdorf 148
A-8200 Gleisdorf
T. +43/3112/6120 0
F. +43/3112/6120 6
office@schaller-gmbh.at
www.schaller-gmbh.at
Testing and measurement technology
Prüftechnik und Messtechnik

Schatz GmbH
Schützenstrasse 10
A-6020 Innsbruck
T. +43/512/26 13 92 0
F. +43/512/26 13 92 5
schatz.waagen@tirol.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Schatz Rainer Metzgerei
Kaiser Franz Josef-Strasse 10
A-6845 Hohenems
T. +43/5576/722 46
F. +43/5576/722 46 4
rainer@metzgerei-schatz.at
www.metzgerei-schatz.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schember GmbH
IZ Nö Süd, Strasse 3/30
A-2355 Wiener Neudorf
T. +43/2236/62631
F. +43/2236/62631 6
schemberberkel@awtxglobal.com
www.averyweigh-tronix.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Scheucher-Fleisch GmbH
Ungerdorf 1
A-8091 Jagerberg
T. +43/3184/8221
F. +43/3184/8221 31
sf-verkauf@aon.at
www.scheucherfleisch.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schiff & Stern KG
Paulusgasse 12
A-1030 Wien
T. +43/1/76019 0
F. +43/1/76019 63
office@schiffstern.at
www.schiffstern.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

**Schirrhofer Gesellschaft m. b. H.,
Fleischwarenfabrik**
Kaindorf 298
A-8224 Kaindorf bei Hartberg
T. +43/3334/3131-0
F. +43/3334/3131-95
office@feinkost-schirrhofer.at
www.feinkost-schirrhofer.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 77

Schitter Fleisch- und Wurstwaren
Bairau 30
A-5511 Hütttau
T. +43/6458/20117
F. +43/6458/20117 15
info@schitter-fleisch.at
www.schitter-fleisch.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schlachthof Fürstenfeld – Johann Zsifkovic
Burgenlandstrasse 21
A-8280 Fürstenfeld
T. +43/3382/523 78 0
F. +43/3382/554 51
zsifko@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schlachthof Samböck
Markt 41
A-4363 Pabneukirchen
T. +43/7265/5218 0
F. +43/7265/5218 4
office@samboeck.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schlosskaffee Josef Fenkart KG
Schlossplatz 10
A-6845 Hohenems
T. +43/5576/72356
F. +43/5576/72356 6
info@schokoladengenuss.at
www.schokoladengenuss.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Schlosskellerei Halbturn Waldbott-Bassenheim KG
Im Schloss
A-7131 Halbturn
T. +43/2172/201 62
F. +43/2172/201 6214
wein@schlosshalbturn.com
www.schlosshalbturn.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Schlumberger Wein- und Sektellerei GmbH
Heiligenstädter Strasse 35–41
A-1190 Wien
T. +43/1/368 60 38 0
F. +43/1/368 60 38 240
gerhard.lacher@schlumberger.at
www.schlumberger.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Schmid Karl, Lebzelterei
Kainach 21
A-8573 Kainach bei Voitsberg
T. +43/3148/272 0
F. +43/3148/272 3
k.schmid.kainach@gmx.at
www.lebzelterei-schmid.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Schmid-Mühle Betriebs GmbH
Preissmühlgasse 8
A-2320 Schwechat
T. +43/1/70 77 691
F. +43/1/707 63 79 11

mehl@farina.at
www.farina.at
Pasta
Teigwaren

SCHMIDT Lohndelcherei GmbH
Altmansdorfer Anger 61
A-1120 Wien
T. +43/1/8041674
F. +43/1/8041674 4
office@lohdelcherei-schmidt.at
www.lohdelcherei-schmidt.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Schmied Anton Weinhandel KG
Mitterstockstall 10
A-3470 Kirchberg am Wagram
T. +43/2279/2590
F. +43/2279/25902
weingut-schmied@gmx.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Schnapsbrennerei Pfau Valentin Latschen
Schleppelplatz 1
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/4270066
F. +43/463/4270066269
info@pfau.at
www.pfau.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

**Schneider's GemüseLand
LandesproduktenhandelsGmbH**
Heinrich-Lohr-Weg 2
A-2301 Gross-Enzersdorf
T. +43/2249/2505 30
F. +43/2249/2505 65
office@gemueseland.at
www.gemueseland.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Schober GesmbH
Dreifaltigkeitsplatz 10
A-3571 Gars am Kamp
T. +43/2985/2512
F. +43/2985/25124
wurst@bio-schober.at
www.bio-schober.at/
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Schösser KEG
Haidingerstrasse 20
A-4611 Buchkirchen
T. +43/7242/280 26
F. +43/7242/283 39
office@schösser.com
www.schösser.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Schriebl Franz
Stainzenhof 11
A-8511 St. Stefan ob Stainz
T. +43/3463/80270
F. +43/3463/8071
ribes@aon.at
www.ribes.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Schuberts Köstlichkeiten Handels GmbH
Franzengasse 23
A-1050 Wien
T. +43/1/587 38 38
F. +43/1/587 45 09
info@schuberts.at
www.schuberts.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Schwarzenberger GesmbH & Co Kg
Römerstrasse 33–36
A-6230 Brixlegg
T. +43/5337/62243
F. +43/5337/62243 19
contact@schwarzenberger.at
www.schwarzenberger.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Schwella Ges.m.b.H.
Fiecht-Au 31
A-6134 Vomp
T. +43/5242/63300
F. +43/5242/63300 16
office@schwella.co.at
www.schwella.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Schweinespezialbetrieb Innviertel GmbH
Lambrecht 30
A-4772 Lambrecht
T. +43/7765/210 0
F. +43/7765/210 22
office@innhof.at
www.handbauer.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

SCIOTEC Diagnostic Technologies GmbH
Simmeringer Hauptstrasse 24
A-1110 Wien
T. +43/1/740 403 61
F. +43/1/740 403 62
info@sciotec.at
www.sciotec.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Sengl Judith
Untere Hauptstrasse 27
A-7122 Gols
T. +43/2173/2245
F. +43/2173/2245 4
sengl-pridt@aon.at
www.sengl-pridt.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Stockhammergasse 19
A-1140 Wien
T. +43/1/91042 0
F. +43/1/91042 173
senna@senna.at
www.senna.at
Greases and oils
Fette und Öle

Sennerei Zillertal- Fam. Kröll
Hollenzen 116
A-6290 Mayrhofen
T. +43/52 85/63906
F. +43/52 85/63712
office@sennerei-zillertal.at
www.sennerei-zillertal.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Sewol-Bienenbeuten-Holzindustrie GmbH
Wildenstein 9
A-9132 Gallizien
T. +43/4221/2225
F. +43/4221/23006
sewol@aon.at
www.sewol.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Seybold Josef
Nr. 35
A-7411 Markt Allhau
T. +43/3356/7919
F. +43/3356/7919 16
seybold.fleisch@htb.at
www.seybold.co.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

**Siegfried Wallner – Mühle Schwarzbäckerei
Ölprese**
Krottendorf 2
A-8564 Krottendorf-Gaisfeld
T. +43/3143/2300
F. +43/3143/2300
office@wallner-kernoel.at
www.wallner-kernoel.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

smartfood Holding GmbH
Bauernstrasse 9
A-4600 Wels
T. +43/7242/211 08 7

F. +43/7242/211 08 71 5
office@smartfood.at
www.smartfood.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

SMB Industrieanlagenbau GmbH
Gewerbepark 25
A-8075 Hart bei Graz
T. +43/316/49 19 00-0
F. +43/316/49 23 49
office.graz@smb.at
www.smb.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 44

SME Schmid Maschinenbau-Engineering GmbH
Römerstrasse 84
A-6811 Göfis
T. +43/5522/70009
F. +43/5522/77163
office@schmid-maschinenbau.at
www.sme-schmid.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Snack & Back Moderne Nahrungsmittelerzeugung GmbH Nfg & Co KG
Europastrasse 26
A-8330 Feldbach
T. +43/3152/5377
F. +43/3152/5377 18
office@snack-back.at
www.snack-back.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Softtec Austria – Inh. Andreas Kisch
Marktwald 9
A-4861 Schörfing
T. +43/7662/3625
F. +43/7662/3625 10
andreas.kisch@softtec.at
www.softtec.co.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Sojarei Vollwertkost GesmbH
Römerstrasse 14
A-2514 Traiskirchen
T. +43/2252/559 01 0
F. +43/2252/559 04
info@sojarei.at
www.sojarei.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Sonnenor KräuterhandelsgmbH
Sprögnitz 10
A-3910 Zwettl
T. +43/2875/72 56
F. +43/2875/72 57
office@sonnentor.at
www.sonnenor.com
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

SORGER Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
Grazerstrasse 249
A-8523 Frauental
T. +43/3462/2302
F. +43/3462/5021
office@sorger.co.at
www.sorger.co.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 78

SORGO Anlagenbau
Hirschstrasse 39
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/34242-0
F. +43/463/36787
office@sorgo.at
www.sorgo.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör
page 45

Soritz GmbH.
Am Engelsdorfgrund 8
A-8041 Graz

T. +43/316/407060
F. +43/316/407060 15
office@soritz.at
www.soritz.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Spar Österreichische Warenhandels-AG
Madersbachweg 11
A-6300 Wörgl
T. +43/5332/7960
F. +43/5332/796302
office.woerl@spar.at
www.spar.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Speck-Mair GmbH
Dr. Hans-Liebherr-Str. 27
A-6410 Telfs
T. +43/5262/628 25
F. +43/5262/670 93
speck.mair@aon.at
www.speck-mair.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

St. Hildegard Posch GmbH
Am Weinberg 23
A-4880 St. Georgen im Attergau
T. +43/7667/8131 0
F. +43/7667/8131 50
info@hildegardvonbingen.at
www.hildegardvonbingen.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Stainzer Milch, Südweststeirische Molkerei Reg.Gen.mBH Handels KG
Grazer Strasse 31
A-8510 Stainz
T. +43/3463/2391
F. +43/3463/239161
molkerei@stainzer.at
www.stainzer.at
Dairy products
Molkereiprodukte

STAMAG Stadlauer Malzfabrik GmbH
Smolagasse 1
A-1220 Wien
T. +43/1/28808
F. +43/1/28808 19
office@stamag.at
www.stamag.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Starzinger GmbH & Co KG
Bahnhofstrasse 1
A-4890 Frankenmarkt
T. +43/7684/6444-0
F. +43/7684/6444-19
office@starzinger.at
www.starzinger.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 79

Stastnik GmbH
Erlaastr. 187
A-1230 Wien
T. +43/1/734 66 60
F. +43/1/734 66 60 24
office@stastnik.at
www.stastnik.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Staudinger Delikatessen GesmbH
Gewerbstrasse 4
A-4542 Nussbach
T. +43/7587/8203 0
F. +43/7587/8203 13
staudinger.delikatessen@aon.at
www.leberkaes.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Staud's GmbH
Hubergasse 3
A-1160 Wien
T. +43/1/40688050
F. +43/1/4068805 12
office@stauds.com

www.stauds.com
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Stefitz Wolfgang Stefan, Fleischerei
Föhrenweg 2, Mittlern
A-9125 Kühnsdorf
T. +43/4232/6106
F. +43/4232/6535
wolfgang@stefitz.at
www.stefitz.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Stefri Frischeteam Halper GmbH
Obere Hauptstrasse 24
A-7501 Oberdorf
T. +43/3352/6220
F. +43/3352/62204
stefri@aon.at
www.stefri.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Steirerfleisch GmbH
Nr. 1
A-8421 Wolfsberg im Schwarzaul
T. +43/3184/2922 0
F. +43/3184/2922 22
schlachthof@steirerfleisch.at
www.steirerfleisch.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Steirische Manufaktur für Feinschmecker Josef Reiner GmbH
Triesterstrasse 464
A-8055 Graz-Puntigam
T. +43/316/295555
F. +43/316/295555 9
info@reinergraz.at
www.reinergraz.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Steirische Wildspezialitäten, Wildhandel Coloman Strohmeier
Bahnhofstrasse 59
A-8820 Neumarkt
T. +43/3584/3330
F. +43/3584/3330 4
wild.strohmeier@aon.at
www.wild-strohmeier.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH & Co KG
Kendlerstrasse 1
A-5020 Salzburg
T. +43/662/8387 0
F. +43/662/8387 112
office@stiegl.at
www.stiegl.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Stiftsbrauerei Schlägl
Schlägl 1
A-4160 Aigen
T. +43/7281/880122 1
F. +43/7281/880122 7
brauerei@stift-schlaegl.at
www.stift-schlaegl.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Stock Austria GesmbH
Strohgasse 6
A-9020 Klagenfurt
T. +43/1/367 21 21 0
F. +43/1/367 21 21 54 0
office@stock-austria.at
www.stock-austria.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Stöger GmbH Ölprese – Ölfrüchte
Neuruppersdorf 65
A-2164 Neuruppersdorf
T. +43/2523/8277
F. +43/2523/8406
stoeger-gmbh@direkt.at
www.stoeger-oel.at
Greases and oils
Fette und Öle

Stöhr & Co Kg Brauerei Eggenberg
Eggenberg 1
A-4655 Vorchdorf
T. +43/7614/63450
F. +43/7614/634540
office@schloss-eggenberg.at
www.eggenberger.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Stritzinger Import/Export GmbH
Edt am Störmerberg 2
A-4673 Gaspoltshofen
T. +43/7735/6606 0
F. +43/7735/6606 6
office@stritzinger.at
www.stritzinger.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Ströck-Brot Ges.m.b.H.
Industriestrasse 68
A-1220 Wien
T. +43/1/204 39 99-0
F. +43/1/204 39 99-26
buero@stroeck.at
www.stroeck.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 80

Studen & Co. GmbH
Wilhelmienstrasse 91/19/2
A-1160 Wien
T. +43/1/4862424
F. +43/1/4863838
info@sco-group.com
www.sco-group.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Südbst Obst- und Gemüeveredelungs GmbH
Wiener Strasse 18
A-7551 Stegersbach
T. +43/3326/52355
F. +43/3326/52355 15
office@gurkenprinz.at
www.gurkenprinz.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Sulzberger Käsebellensennerei GmbH
Dorf 2
A-6934 Sulzberg
T. +43/5516/2046
F. +43/5516/2046 21
sulzberg@schoenegger.com
www.schoenegger.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Supervac GesmbH
Jochen Rindt Strasse 3
A-1230 Wien
T. +43/1/6162880 30
F. +43/1/6162884
office@supervac.at
www.supervac.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

SVV Salzburger Vieh- und Fleisch-Vermarktungs GmbH
Metzgerstrasse 67
A-5101 Bergheim bei Salzburg
T. +43/662/46 89 88 29
F. +43/662/46 89 88 08
office@alpenrind.at
www.alpenrind.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Symrise Vertriebs GmbH
Mellergasse 4
A-1230 Wien
T. +43/1/866 82 0
F. +43/1/869 12 25
info.wien@symrise.com
www.symrise.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

T**Technikum Extrakt Getränke GmbH**

Auersbach 130
A-8330 Feldbach
T. +43/3152/8575 330
F. +43/3152/8575 335
lava@imzentrum.at
www.lavabraeu.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Teekanne GmbH
Münchner Bundesstrasse 120
A-5020 Salzburg
T. +43/662/435501
F. +43/662/435501 49
office@teekanne.at
www.teekanne.at
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Teufner GesmbH
Industriestrasse 5
A-3454 Sitzenberg-Redling
T. +43/2276/6666 0
F. +43/2276/6447
office@teufner.at
www.teufner.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

The fruit & herbal drinks company Handels GmbH
Bahnhofstrasse 47
A-6175 Kematen
T. +43/5232/20777
F. +43/5232/20777 888
office@drinks-company.com
www.drinks-company.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Thum Schinken Spezialitäten
Margaretenstrasse 126
A-1050 Wien
T. +43/1/5442541
F. +43/1/9610233
thum@chello.at
www.thum-schinken.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Thurner Beugel GmbH
Untere Hauptstrasse 39
A-7453 Steinberg-Dörfel
T. +43/2612/84 86
F. +43/2612/86 53
herbert.thurner@thurner-beugel.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Tichy K. GmbH
Reumannplatz 13
A-1100 Wien
T. +43/1/6044446
F. +43/1/6029910
www.gastroweb.at/tichy-eis/
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH
Leopold Wernld Strasse 1
A-4493 Wolfers
T. +43/7253/76 91 0
F. +43/7253/76 91 25
office@weinbergmaier.at
www.weinbergmaier.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Tinnauer Franz Fruchtbrennerei
Steinbach 42
A-8462 Gamlitz
T. +43/3453/3607
F. +43/3453/3607 15
brennerei@tinnauer.at
www.tinnauer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

TIROL CREME

Fanny Wibmer-Predit-Strasse 8
A-9900 Lienz
T. +43/4852/62211 0
F. +43/4852/62211 4
info@tirolcreme.com
www.tirolcreme.com
Dairy products
Molkereiprodukte

Tirol Milch, reg.Gen.m.b.H.
Valiergasse 15
A-6020 Innsbruck
T. +43/512/321 0
F. +43/512/321 106
verkauf@tirolmilch.at
www.tirolmilch.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Tomandl Erwin Dipl. Ing. Dr.
Nr. 143
A-3354 Wolfsbach
T. +43/7477/8212
F. +43/7477/8212
tomandl@chemeng.at
www.chemeng.at
Testing and measurement technology
Prüftechnik und Messtechnik

Toni's Handels GmbH
Glein 14
A-8720 Knittelfeld
T. +43/3512/857 25 0
F. +43/3512/857 25 4
info@tonis.at
www.tonis.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Toperczer GmbH
Reinhartsdorfstrasse 21
A-2324 Schwechat-Rannersdorf
T. +43/1/706 47 47 0
F. +43/1/706 47 47 47
office@toperczer.com
www.toperczer.com
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

trinkT Getränke GmbH
Nr. 29
A-8903 Lassing
T. +43/3612/82791
F. +43/3612/82792
info@trinkt.at
www.trinkt.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

TRUMER PRIVATBRAUEREI Firma Josef Sigl
Brauhausgasse 2
A-5162 Obertrum bei Salzburg
T. +43/6219/74 11-0
F. +43/6219/74 11-33
beer@trumer.at
www.trumer.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 81

TSC Food Products GmbH
Bahnhofplatz 1
A-4600 Wels
T. +43/7242/9396-1000
F. +43/7242/9396-1100
office@tsc.at
www.tsc-international.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 82

Tyrolon Schulnig GesmbH
Hochkönigstrasse 320
A-6395 Hochfilzen
T. +43/5359/721 0
F. +43/5359/72120
office@tyrolon-schulnig.com
www.tyrolon-schulnig.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

U**Ulreich GmbH & Co KG**

Hauptstrasse 25
A-7423 Pinkafeld
T. +43/3357/42310 0
F. +43/3357/42310 20
office@konditorei-ulreich.at
www.konditorei-ulreich.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Ulrike Reistenhofer GesmbH Fleischwerk
Anton Bauerweg 17
A-8112 Gratwein
T. +43/3124/540440
F. +43/3124/540449
reistenhoferspeck@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Unistar Harald Fuchsluger
Wallerseestrasse 54
A-5201 Seekirchen
T. +43/6212/6464
F. +43/6212/6464 4
unistar@nusruf.at
www.unistar.at
Heating and cooling equipment
Wärmetechnik und Kältetechnik

Urban Pilze GmbH
Paldau 39
A-8341 Paldau
T. +43/3150/22 09
F. +43/3150/280 910
mushroom@urbanpilze.at
www.urbanpilze.at
Processed fruit and vegetables
Verarbeitetes Obst und Gemüse

Urkornhof Kammerleithner GesBR
Point 11
A-4655 Vorchdorf
T. +43/7614/66 36
F. +43/7614/66 36 14
office@urkornhof.at
www.urkornhof.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

V

Valentin Stossier, Spezialfabrik hydraulischer Pressen OHG
Hauptstrasse 136
A-9210 Pörtlach
T. +43/4272/22 38
F. +43/4272/22 38 15
office@stossier.at
www.stossier.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Vana-Kupferschmiede u. Apparatebau GmbH
Czejia Nissl Gasse 5
A-1210 Wien
T. +43/1/27070080
F. +43/1/2783585
office@vana-wien.at
www.vana-wien.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH
Vogelweiderstrasse 71-73
A-4600 Wels
T. +43/7242/473 56
F. +43/7242/687 84
vfi@vfi.co.at
www.vfi-speiseoel.com
Greases and oils
Fette und Öle

Vereinigte Kärntner Brauereien AG
Brauhausgasse 6
A-9500 Villach
T. +43/4242/27777 0
F. +43/4242/27777 154
brauerei@villacher.com
www.villacher.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Vinoble Kern KEG
Kasernenstrasse 32/10
A-7000 Eisenstadt
T. +43/2682/67633
F. +43/2682/63093
office@vinoble.at
www.vinoble.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

VINUMVIRAT Bauer-Kölbl-Prechtl Kommandit-Erwerbsgesellschaft
Pernersdorf 37
A-2052 Pernersdorf
T. +43/2944/2297
F. +43/2944/229740
weinut@prechtl.at
www.prechtl.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Vivatis Holding AG (Inzersdorfer usw.)
Strasserau 6
A-4010 Linz
T. +43/732/77 19 33 0
F. +43/732/77 19 33 99
office@vivatis.at
www.vivatis.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Vöcklabrucker Kunstmühle R. Kunz-Crippa u.R. Kunz GmbH & Co KG
Parkstrasse 12
A-4840 Vöcklabruck
T. +43/7672/724050
F. +43/7672/7240523
office@muehle-vkm.com
www.muehle-vkm.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Vogl Brennerei Guglhof
Winklerstrasse 4
A-5400 Hallein
T. +43/6245/80621
F. +43/6245/84626
office@guglhof.at
www.guglhof.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Voglsam GesmbH
Dorfplatz 5
A-4492 Hofkirchen im Traunkreis
T. +43/7225/7030
F. +43/7225/7030 3
info@hasenfit.at
www.hasenfit.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Vollkraft Naturmahrung Handels- und Produktions GmbH
Marktstrasse 7
A-2840 Grimmenstein
T. +43/2644/7305
F. +43/2644/7305 33
office@vollkraft.com
www.vollkraft.com
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Voralberg Milch regGenmbH
Noflerstrasse 62
A-6800 Feldkirch
T. +43/5522/721 30 0
F. +43/5522/721 30 33
office@milch.at
www.vmilch.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Voralberger Brauereigenossenschaft Frastanz Reg.Gen.mBH
Bahnhofstr 22
A-6820 Frastanz
T. +43/5522/517010
F. +43/5522/51701 4
bier@frastanzer.vol.at
www.frastanzer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Vöslauer Getränkevertriebs-GesmbH

1. Haidquersstrasse 7
A-1110 Wien
T. +43/1/76015 0
F. +43/1/76015 50
office@voeslauer.at
www.voeslauer.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser AG

Paizriegelgasse 2
A-2540 Bad Vöslau
T. +43/2252/401 0
F. +43/2252/401 600
office@voeslauer.at
www.voeslauer.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

**W & D Biowaren Produktions und Handels GmbH**

Gleichenberger Strasse 2 c
A-8083 St. Stefan im Rosental
T. +43/3116/811 31
F. +43/3116/81 13 14 0
office@bio.ac
www.bio.ac
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

W & W Spezialitäten Kaffee GmbH & Co KG

Leopold-Wedl-Strasse 1
A-6068 Mils
T. +43/5223/9335 0
F. +43/5223/9335 1429
wkvlas@specialitaetenkaffee.com
www.wedl.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

W. Schmidt GmbH

Gewerbstrasse 6
A-5201 Seekirchen am Wallersee
T. +43/6212/22 81
F. +43/6212/6206 10
office@schmidt-edelstahl.at
www.schmidt-www.edelstahl.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Waldland Vermarktungs-GmbH

Oberwaltenreith 10
A-3533 Friedersbach
T. +43/2826/74 43 0
F. +43/2826/7443 500
hof@waldland.at
www.waldland.at
Diet products, health products and organic products
Diätwaren, Reformwaren und Bioprodukte

Walka Intern. Spezialitäten Import GmbH

Dauphinestrasse 46
A-4030 Linz
T. +43/732/303745
F. +43/732/303764
walkagmbh@aon.at
www.walka.co.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Walser OHG

Schweitzerstrasse 50
A-6812 Meiningen
T. +43/5522/713870
F. +43/5522/7138720
office@walser-metzgerei.at
www.walser-metzgerei.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Walter Heindl GmbH

Willendorfergasse 2-8
A-1230 Wien
T. +43/1/66 72 11 00
F. +43/1/66 59 22 515
export@heindl.co.at
www.heindl.co.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Walter Niemetz Süßwarenfabrik – Fabrikation von Zucker-, Schokolade-, Konditorei- und Dauerbackwaren OHG

Aspangstrasse 27
A-1030 Wien
T. +43/1/795 45-0
F. +43/1/795 45-20
niemetz@sweet-niemetz.com
www.sweet-niemetz.com
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

W-Analyt Wolfgang Heinrich GmbH

Ludwig-Boltzmann-Strasse 2
A-7100 Neusiedl
T. +43/5/9010-3570
F. +43/5/9010-3571
office@w-analyt.at
www.w-analyt.at
Consulting and engineering
Beratung und Engineering

Wandls Delicatessen-Manufactur,

Inh. Wandl Wolfgang
Nr. 18
A-3922 Grossschönau
T. +43/2815/6246 0
F. +43/2815/6246 16
office@wandls-delicatessen.com
www.wandls-delicatessen.com
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Wech – Kärntner Truthahnverarbeitungs-GesmbH

Glanegg 7
A-9555 Glanegg
T. +43/4277/2701 0
F. +43/4277/2853
bodner@wech.at
www.wech.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Wech Geflügel GesmbH

Kollegg 8
A-9433 St. Andrä/Lav.
T. +43/4358/3102 0
F. +43/4358/3122
gefluegel@wech.at
www.wech.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Wedl & Dick Ges.m.b.H.

Leopold-Wedl-Strasse 1
A-6068 Mils
T. +43/5223/515 19 0
F. +43/5223/515 19 59
gfas@wedl.com
www.wedl.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Weiko Suppen GesmbH & CO KG

Gewerbstrasse 5
A-5202 Neumarkt
T. +43/6216/4004
F. +43/6216/4014
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Wein & Sektmanufaktur, Franz und Christine Strohmeier

Lestain 148
A-8511 St.Stefan/Stainz
T. +43/3463/80235
F. +43/3463/81810
wein-sekt@strohmeier.at
www.strohmeier.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Wein- u. Sektellereien Karl Inführ

Kommanditgesellschaft
Karl-Inführ-Platz 1
A-3400 Klosterneuburg
T. +43/2243/32138 0
F. +43/2243/32138 5
sekt@infuehr.at
www.infuehr.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weinabfüllanlage Poysdorf Reg.Gen.mbH

Laaer Strasse 10
A-2170 Poysdorf
T. +43/2552/20100
F. +43/2552/20100
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Weinbau – Buschenschank Horst Pelzmann

Hauptstr. 27
A-2413 Berg
T. +43/2143/25 88
F. +43/2143/25 88
weingut.pelzmann@direkt.at
www.austrian-wines.com/carnuntum/pelzmann
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weinbau Hatzl

Pöllen 32
A-8493 Klösch
T. +43/3475/2907
F. +43/3475/300 77
info@hatzlwine.at
www.hatzlwine.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weinerlebnis Kirchmayr GmbH & Co. KG

Nr. 123
A-3351 Weistrach
T. +43/7477/421 73-0
F. +43/7477/421 73-4
kirchmayr@wein-erlebnis.at
www.wein-erlebnis.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut Ernst Semmler

Untere Hauptstrasse 14
A-2223 Hohenruppersdorf
T. +43/2574/8943
F. +43/2574/8943 4
ernst.semmler@utanet.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut Hutter

Reiting 2
A-8330 Feldbach
T. +43/3152/4422
F. +43/3152/4422 4
franz@hutter-wein.at
www.hutter-wein.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut Schwarz

Kleine Zeile 8
A-2172 Schratteneberg
T. +43/2555/2544
F. +43/2555/2544-4
office@schwarzwines.com
www.schwarzwines.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut Stift Klosterneuburg GmbH

Stiftsplatz 1
A-3400 Stiftsplatz 1
T. +43/2243/411 0
F. +43/2243/411 550
weingut@stift-klosterneuburg.at
www.stift-klosterneuburg.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut Umatham GmbH

St. Andräer Strasse 7, Grst.Nr. 1683
A-7132 Frauenkirchen
T. +43/2172/2440
F. +43/2172/217 34
office@umatham.at
www.umatham.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut Wurzinger

Obere Hauptstrasse 11
A-7162 Tadtten
T. +43/2176/3451
F. +43/2176/3451
weingut-wurzinger@onemail.at
www.weingut-wurzinger.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut-Destillerie Wilhelm Klaus

Brünner Strasse 16
A-2120 Wolkersdorf
T. +43/2245/3944
F. +43/2245/6600
weingut@klauswein.at
www.klauswein.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weingut-Kellerei Schaffer KEG – Schafferhof

Wiener Strasse 9-11
A-2514 Traiskirchen
T. +43/2252/52378
F. +43/2252/52378 8
wein@schafferhof.at
www.schafferhof.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weinhandl Mühle Ölpresse

Dirnbach 12
A-8345 Straden
T. +43/3473/8286
F. +43/3473/8286 16
office@weinhandl-muehle.at
www.weinhandl-muehle.at
Greases and oils
Fette und Öle

Weinkellerei Lenz Moser AG

Lenz-Moserstrasse 1
A-3495 Rohrendorf bei Krems
T. +43/2732/855 41
F. +43/2732/859 00
office@lenzmoser.at
www.lenzmoser.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weinkellerei Rewa – Waltschek KG

Aschauerstrasse 52
A-6365 Kirchberg
T. +43/5357/2575
F. +43/5357/4002
waltschekweine@aon.at
www.waltschekweine.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Weiss Fleischveredelung GmbH

Waltenbachstrasse 1
A-8700 Leoben
T. +43/3842/839741 0
F. +43/3842/83 97 41 7
verwaltung@weiss-fleischveredelung.at
www.weiss-fleischveredelung.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Weizer Bergland Spezialitäten

Werksweg 102
A-8160 Weiz
T. +43/3172/2268
F. +43/3172/2268 30
wbs.weiz@aon.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Werner Kral

Annagasse 6
A-2500 Baden
T. +43/2252/48777
F. +43/2252/48777
office@rumcentrum.at
www.rumcentrum.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Werner Retter GmbH – Obsthof Brennerei Retter

Pöllauberg 235
A-8225 Pöllau
T. +43/3335/4131-0
F. +43/3335/4131-4
office@obsthof-retter.at
www.obsthof-retter.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 83

Wewalka GmbH. Nfg. KG

Böhler 207
A-2601 Sollenau
T. +43/2628/48 666
F. +43/2628/48 695

c.reiser@wewalka.at
www.wewalka.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 84

WIBERG GmbH
A.-Schemel-Strasse 9
A-5020 Salzburg
T. +43/662/6382-0
F. +43/662/6382-810
info@wiberg.eu
www.wiberg.eu
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 85

Wiener Essig Brauerei Gegenbauer
Waldgasse 3
A-1100 Wien
T. +43/1/604 10 88
F. +43/1/604 10 88-22
office@gegenbauer.at
www.gegenbauer.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH
Laxenburgerstrasse 256
A-1230 Wien
T. +43/1/614 15-216
F. +43/1/615 62 11
vertrieb@wiesbauer.at
www.wiesbauer.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 86

Wiesberger GesmbH & CO KG
Hauptstrasse 4
A-4722 Peuerbach
T. +43/7276/2181
F. +43/7276/2040
info@wiesberger.at
www.wiesberger.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Wiesner Kochkäse GmbH
Gewerbepark 1
A-4710 Schlüsslberg
T. +43/7248/62746
F. +43/7248/62746 18
office@wiesner.at
www.wiesner.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Wildalpen Wasserverwertungs GmbH
Altgasse 3/1
A-1130 Wien
T. +43/1/877 85 75
F. +43/1/877 85 75-4
buxbaumer@wildalp.at
www.wildalp.at
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Wilhelm Blasko Convenience-Fertiggerichte GmbH.
Leobnerstrasse 78
A-8600 Bruck an der Mur
T. +43/3862/56020 0
F. +43/3862/56024
office@blasko.co.at
www.oskars.at
Frozen foods and ready-to-serve meals
Tiefkühlkost und Fertiggerichte

Wilhelm Hämmerle, Destillerie-Freihof GesmbH & Co KG
Vorachstrasse 75
A-6890 Lustenau
T. +43/5577/85955 0
F. +43/5577/85955 30
services@freihof.co.at
www.freihof.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Wilhelm J. Sluka Nfg. GmbH
Rathausplatz 8
A-1010 Wien
T. +43/1/4057172

F. +43/1/40688964
cafe@sluka.at
www.sluka.at
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Wilhelm Josef
Lingstätten 2
A-8182 Puch bei Weiz
T. +43/3177/4141
F. +43/3177/4141 4
obstbau@wilhelm.at
www.wilhelm.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Winzerhof Wilhelm Meyer
Nr. 197/Nr. 40
A-3722 Straning
T. +43/2984/7282
F. +43/2984/7282 4
wilhelm.meyer@utanet.at
www.winzerhof-meyer.at
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Wipf Austria GmbH
Eichenstrasse 6
A-4614 Marchtrenk
T. +43/7243/553 0
F. +43/7243/553 115
info@wipf.at
www.wipf.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

WITZMANN MÜHLE GmbH & CO KG
Dötting 6
A-5252 Aspach
T. +43/7755/7352 0
F. +43/7755/7352 4
info@witzmann-muehle.com
www.witzmann-muehle.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Wohlgenannt Raimund HEWO Spezialmaschinenbau
Zollgasse 17a
A-6850 Dornbirn
T. +43/5572/21786
F. +43/5572/21786 4
hewo@eunet.at
www.members.eunet.at/hewo
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessenerzeugung GmbH
Laxenburger Strasse 250
A-1230 Wien
T. +43/1/815 85 05
F. +43/1/815 85 05-34
office@wojnar.at
www.wojnar.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Wolfgang Jürgen Egermeier
Wendlingerstrasse 12
A-2232 Deutsch Wagram
T. +43/2247/51279
F. +43/2247/51942
office@egermeier.at
www.rentierfleisch.at
Meat and sausage products
Fleisch und Wurstwaren

Wrigley Austria GmbH
Werner-von-Siemens-Platz 1
A-5028 Salzburg
T. +43/662/65700
F. +43/662/657070
wrigley.austria@wrigley.com
www.wrigley.com
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

X
Xaver S. Rädler Produktions- und Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Hosnedlgasse 15
A-1220 Wien

T. +43/1/256 50 30
F. +43/1/256 50 33
headoffice@raedler-vienna.at
www.raedler-vienna.at
Machines, equipment and accessories
Maschinen, Geräte und Zubehör

Y

Ybbstaler Fruchtsaft Gesellschaft m.b.H.
Kröllendorf 45
A-3365 Allhartsberg
T. +43/7448/2304-0
F. +43/7448/2304-312
info@ybbstaler.at
www.ybbstaler.com
Non-alcoholic drinks
Alkoholfreie Getränke

Z

Zaltech GmbH
Stainachstrasse 1
A-5102 Anthering
T. +43/6223/3211 0
F. +43/6223/3211 4
office@zaltech.com
www.zaltech.com
Spices and seasonings
Gewürze und Würzmittel

Zechner Lorenz-Sport and Healths
Antoniensteig 5a
A-9500 Villach
T. +43/699/10931982
office@zechnerproducts.com
www.zechnerproducts.com
Flavouring and additives
Aromen und Zusatzstoffe

Zentralmolkerei Furtmayr GesmbH & Co KG
Theresienthalstrasse 16
A-4810 Gmunden
T. +43/7612/782 0
F. +43/7612/782 39
office@gmundner-milch.at
www.gmundner-milch.at
Dairy products
Molkereiprodukte

Zimmermann Gemüseverwertungs GesmbH
Brown-Boveri-Strasse 8
A-9020 Klagenfurt
T. +43/463/43254
F. +43/463/46568
service@zimmermann-delikatessen.at
www.zimmermann-delikatessen.at
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke
page 87

Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH
Bergl 56 A
A-8333 Riegersburg
T. +43/3152/55 54 0
F. +43/3152/55 54 22
schokolade@zotter.at
www.zotter.at/
Baked and confectionery goods
Backwaren und Süßwaren

Zügner Michael
Himmelfortgasse 20
A-1010 Wien
T. +43/1/512 22 89
F. +43/1/512 34 34
office@feinspitz.com
www.feinspitz.com
Foods and beverages
Nahrungsmittel und Getränke

Zwickelstorfer GmbH & Co KG
Vohburgerstrasse 38
A-2465 Höflein
T. +43/2162/625 52
F. +43/2162/625 52-9
wein@zwickelstorfer.com
www.zwickelstorfer.com
Alcoholic drinks
Alkoholische Getränke

Consulting and engineering / Beratung und Engineering

1stConsult IT Dienstleistungen GmbH
 AGRANA Zucker GmbH
 Agrovot – Lebens- und Umweltqualität Sicherungs GmbH – Zweigniederlassung Bad Aussee
 Alfei Handels GmbH
 Analyticum Labor f. Lebensmitteluntersuchung o. Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser GmbH
 Austria Bio Garantie Ges. z. Kontr. d. Echtheit biologischer Produkte GmbH
 Baumeister Ing. Arnold Gander
 Berndorf Band GmbH
 page 37
 B-V-B Vertriebs GmbH
 Calvatis GmbH
 page 32
 CMS Compact Milling Systems Ges.m.b.H.
 page 38
 CONCEPT COOL VertriebsgmbH
 dato Denkwerkzeuge
 page 88
 DI Dr. Edwin Stadler, Büro f. Lebensmittel- u. Biotechnologie
 ESA Elektronische Steuerungs- und Automatisierungs Ges.m.b.H.
 page 33
 exportworks
 GARTNER & LVA Analytik GmbH
 GBI Consulting Mehlmauer-Larcher & Kastner OEGGet-business International GBI Consulting Mehlmauer-Larcher & Kastner OEG
 INOVIA Hutzinger GmbH & Co KG
 Jak. Scheidbachs Ww. Nachfolg. Teigwarenfabrik
 Karl Kunststofftechnik GmbH & Co KG
 Kelly GmbH
 smartfood Holding GmbH
 SMB Industrieanlagenbau GmbH
 page 44
 Toperczer GmbH
 W-Analyt Wolfgang Heinrich GmbH

Machines, equipment and accessories / Maschinen, Geräte und Zubehör

„Mocca Club“ Gastronomiebetriebs-GmbH
 „walla“ Getränkeysteme GmbH
 ace Apparatebau construction & engineering GmbH
 AHT Cooling Systems GmbH
 page 34
 ALCE Anlagentechnik GesmbH
 Alfred Wall GmbH
 Alpina Gastronomiemaschinen GmbH.
 page 35
 Ammag Apparate-, Mühlen- und Maschinenbau GmbH
 Andreas Rauch Waagen- u. Lebensmittelmaschinen
 Anton Wottle Maschinen- u. Weinpressenbau GmbH
 APL Apparatebau GmbH
 BACK-TECH Maschinenbau- und Handelsges.m.b.H.
 page 36
 Balik Anlagentechnik GmbH
 BARTA KEG
 BEC Anlagen, Beratung & PlanungsgesmbH
 Benninger Gerhard, Fass- und Bottichmanufaktur
 Bergland Kühlung Ing. Franz Müller GesmbH
 Berndorf Band GmbH
 page 37
 Bertsch Nahrungsmitteltechnik GmbH & Co
 Bertsch-Laska Produktions-u.Handels GmbH
 Bickel & Wolf GesmbH
 Bizerba-Waagen GmbH & Co KG
 Bloderer GmbH
 Bock Ludwig Maschinenbau GmbH & Co KG
 BT-Watzke GmbH
 Cimbria Heid GmbH
 CMS Compact Milling Systems Ges.m.b.H.
 page 38
 Continental Bakeries Austria GmbH
 Dipl.-Ing. Vinzenz Fleck GmbH
 Dirninger Rohrleitungsbau & Montage GmbH
 Drinkomat Artmann Handels GesmbH & Co KG
 E.G.O. Austria Elektrogeräte GmbH

Edelstahl Freudenberger GmbH
 ENCO Energie Komponenten GmbH
 Felcon Reinraum- u. Prozesstechn. Anlagen
 Produktions-GmbH
 FMU Förderanlagen Maschinenbau Umwelttechnik GmbH
 Franz Haas Waffel- und Keksanlagen-Industrie GmbH
 Gassner GmbH
 Gassner GmbH & Co KG
 Gast – Herd- und Metallwarenfabrik
 GIG Karasek GmbH, Zentrale
 Girlinger & Co GmbH Erzeugung von Gastronomiebedarfartikeln
 H. u. M. Schoiswohl Industriemontagen & Trading KEG
 Handels KG Fidler
 HB-Technik GmbH, Anlagen- und Maschinenbau
 Heinrich Ziegler
 Herbert Schneckenleitner Fassbinderei
 Huber Peter GmbH & Co KG
 Ilkov W. Inh. Eduard Slucik
 Ing. Erwin Köllner KG
 Ing. Robert Rührig
 Ing. Walter Hahn Bäckerei-u. Konditoreitechnik GmbH&Co KG
 Inject Star Pökelmaschinen GmbH
 Jansky Walter GmbH
 Karl Eder Robust-Plastik Kunststoffverarbeitungs-GmbH
 Kayser Berndorf AG
 KHS Austria GmbH
 Kiechel & Hagleitner GmbH & Co KG
 Klinger Getränke Maschinen GmbH
 KOENIG Maschinen Gesellschaft m.b.H.
 page 39
 Kogelbauer Wesser
 page 40
 Köidl KG
 Kuchler Electronics GmbH
 Kunststoffwerk Kremsmünster GmbH
 Labor Buchrucker GmbH
 Lang Maschinenbau GmbH
 Ledinegg Helmut
 Leitner GesmbH
 Luis Fessler GmbH
 Maschinenfabrik LASKA Ges.m.b.H.
 page 41
 MATIMEX GmbH
 Metagro Edelstahltechnik AG
 Metallbau-Schlosserei-Schrattenecker GmbH
 Mondial Electronic GmbH
 Möstl Anlagenbau GmbH
 MTV Förder-u. Reinigungssysteme GmbH
 Osttiroler Getreidemühlenbau Heidi Green
 Pall, Seitz & Schenk Filtertechnik GmbH
 PB Dichtungstechnik GmbH
 RAGUS Gustav Raming & Sohn GmbH
 page 42
 RBTech Bachmair Bäckereitechnik GmbH
 Rudolf Mörth GesmbH
 Salm Austria
 page 43
 Schatz GmbH
 Schember GmbH
 Schiff & Stern KG
 Schwehla Ges.m.b.H.
 SMB Industrieanlagenbau GmbH
 page 44
 SME Schmid Maschinenbau-Engineering GmbH
 Softtec Austria – Inh. Andreas Kisch
 SORGO Anlagenbau
 page 45
 Supervac GesmbH
 Tyroler Schulnig GesmbH
 Valentin Stossier, Spezialfabrik hydraulischer Pressen OHG
 Vana-Kupferschmiede u. Apparatebau GmbH
 W. Schmidt GmbH
 Walter Klement OHG
 Weinabfüllanlage Poysdorf Reg.Gen.m.b.H
 Wohlgenannt Raimund HEWO Spezialmaschinenbau
 Wrigley Austria GmbH
 Xaver S. Rädler Produktions- und Vertriebsgesellschaft m.b.H.
 ASM Sautner Handels-GesmbH
 Lugama Vertriebs GmbH

HEATING AND COOLING EQUIPMENT / WÄRMETECHNIK UND KÄLTETECHNIK

AKE Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH
 Axima Kältetechnik GmbH
 Berndorf Band GmbH
 page 37
 Brucha GmbH
 Doleschal Edelstahlanlagen GmbH
 Eco Wärmeaustauscher GmbH
 Frigopol Kälteanlagen GmbH
 HAUSER GmbH
 Ideal Kältetechnik GmbH
 Ilkov W. Inh. Eduard Slucik
 Ing. Erwin Köllner KG
 Intercold Tiefkühlmöbel GmbH
 Kältepol Kühlanlagen GmbH
 Kiechel & Hagleitner GmbH & Co KG
 Lachmayr Fritz GmbH Kühlanlagenbau Kremsmünster
 Linde Kältetechnik GmbH
 RAGUS Gustav Raming & Sohn GmbH
 page 42
 REINDL KÄLTETECHNIK GesmbH
 SMB Industrieanlagenbau GmbH
 page 44
 SORGO Anlagenbau
 page 45
 Unistar Harald Fuchsluger

Testing and measurement technology / Prüftechnik und Messtechnik

„Mocca Club“ Gastronomiebetriebs-GmbH
 Agrovot – Lebens- und Umweltqualität Sicherungs GmbH – Zweigniederlassung Bad Aussee
 Aimtec Scheuermann OEG Industrial Measurements-Hottinger Baldwin Messtechnik
 Ionicon Analytik GmbH
 Schaller GmbH
 Tomandl Erwin Dipl.Ing.Dr.

Flavouring and additives / Aromen und Zusatzstoffe

AGRANA Beteiligungs-AG
 AGRANA Stärke GmbH, Betrieb Aschach
 AGRANA Zucker GmbH
 AKRAS Flavours AG
 page 46
 Almi GesmbH & CO KG
 Alvorada Kaffeehandels-GesmbH
 Apomedica pharmazeutische Produkte GmbH
 Aty Austria GmbH
 Bio – Direkt Karin Perlinger GmbH
 Brenntag CEE GmbH
 Café-Konditorei Götzte Götzte Gerhard
 Chocolaterie & Grosskonditorei „Aida“ Prousek & Co.
 Doskar Martin Mag.
 EDUSCHO (Austria) GmbH
 ESAROM Essenzenfabrik GmbH
 F. Andrae GesmbH Nfg KEG
 Feeling HandelsgmbH
 GAT Food Essentials GmbH
 Grapos Postmixsirup Vertriebs-GesmbH
 HAB HandelsgmbH
 Haya Lebensmittelherzeugung GesmbH
 Ischler & Schneck Consulting
 Jungbunzlauer Austria AG Werk Pernhofen
 Kaffeerösterei Excelsior GmbH
 Karmar-Line Karl Tropper
 Kotanyi GmbH
 Kraft Foods Österreich GmbH Niederlassung Wien
 Lallemand GmbH
 Lenzing AG
 Mag. pharm. Richard Kottas-Heldenberg u. Sohn
 Drogenhandel GmbH
 Mair Martina KEG Mair's Beerengarten
 Mars Austria OG
 Mautner Markhof Feinkost GmbH
 MELASAN Produktions- und Vertriebsges.m.b.H.
 Österreichische Salinen Aktiengesellschaft
 RAPS GmbH
 page 47
 Saba GmbH
 Salomed Ges. f. biologische Medizin GmbH
 STAMAG Stadlauer Malzfabrik GmbH
 Studen & Co. GmbH
 Symrise Vertriebs GmbH
 Teekanne GmbH
 Weiko Suppen GesmbH & CO KG
 Zechner Lorenz-Sport and Healths
 MatMar SE

Foods and beverages / Nahrungsmittel und Getränke

A. DARBO AG
 page 48
 A. Lauda Destillerie und Getränkehandel GmbH & Co KG
 Adolf Rupp Herrnmühle
 AERA VINUM Wein AG
 Ager GesmbH
 pages 49 + 50
 Agrar Speicher Betriebs GmbH
 page 51
 Aibler Fleisch- und Wurstwaren Produktions AG
 page 52
 Albin Sörger „zum Weinrebenbäcker“ nunmehr GmbH & Co KG
 Alois Speckbacher,EUROGAST Reutte
 Anton Kittel Mühle Plaika GmbH
 Bender-Iglauer Backmittel GmbH
 page 53
 Berglandmilch reg. Gen.m.b.H.
 page 54
 Brüder Unterweger Obstveredelung OHG
 page 55
 C & C Abholgrossmärkte GmbH, Filiale Klagenfurt
 CMS Compact Milling Systems Ges.m.b.H.
 page 38
 Dachsberger & Söhne Ges.m.b.H. Schlacht- und Fleischerzlegebetrieb
 page 56
 DESTILLERIE FRANZ BAUER
 page 57
 Diamant Nahrungsmittel GesmbH & Co KG
 page 58
 DIE KÄSEMACHER Käseproduktions- und VertriebsgmbH.
 page 59
 Die Wachauer Privatdestillerie Hellerschmid
 page 60
 Eggenberger International Getränkehandels- u. Beteiligungs GmbH
 page 61
 Elfin Feinkost GmbH
 Erste Linzer Feinkost-Riemenschneider Kommanditges.
 Erste Raabser Walzmühle M. Dyk
 Eugen Bailoni Erste Wachauer Marillen Destillerie Gesellschaft m.b.H.
 page 62
 FARINA Mühlen GmbH
 Ferdinand Mayr Groß- u. Einzelhandel mit Landesprodukten, Fema-Mischfutterwerk und Lagerebetrieb GmbH & Co. KG.
 Fleischwaren Berger Ges.m.b.H. & Co KG
 page 63
 Foggenberger GmbH
 Frisch & Frost Nahrungsmittel-Gesellschaft m.b.H.
 page 64
 Gasser Speck GmbH
 Getreide-Gutscher GmbH & Co KG
 Gewürzwerk Hermann Laue GesmbH
 Glaser Consulting KEG
 Goebel Gabriela Maria, Picknickkorb & Tafelsilber Partyservice
 Grünewald Fruchtsaft GmbH
 Guschlbauer GmbH
 page 65
 Hahn Alexander
 Herbert Lugitsch u. Söhne GesmbH
 Hermann Pfanner Getränke GesmbH
 page 66
 Instantina Nahrungsmittel Entwicklungs- u. Produktions-GmbH

Josef Leichtfried
Josef Leimüller Mühle-Mischfutter
JULIUS MEINL Austria GmbH
KÄSEHOF reg. Gen.m.b.H
page 67
Kastner Abholmarkt und Gastrodienst GmbH
Kelly GmbH
Klosterquell-Hofer GmbH
page 68
Knöbl Renate und Georg
Kornfeind Friedrich, Geflügel – Wild und Eier
Lachsraucherei Josef Fuchs
Lactoprot GmbH Trockenmilchwerk und
Sauermilchkäserei Hartberg
page 69
LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH
page 70
Mack Josef GmbH & Co KG
MC&O Management Consulting & Organization GmbH
Moser & Co. GmbH
page 71
Mühle Kianek – Konrad Kianek
Nannerl Nahrungsmittel-Spezialitäten
Gesellschaft m.b.H
Noodlebox Franchise GmbH
Persinut Röst- u. Handels-GmbH
PET SNACKS Handelsgesellschaft m.b.H.
Pinzgau Milch Produktions GmbH
page 72
Ploberger Johann Malzfabrik
Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH
page 73
Privatquelle Gruber GmbH & Co KG
page 2 + 74
PRO OVO Eiprodukte GmbH
Roccon Handels GmbH
Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.
page 75
Rudolf Jöstl GmbH Vieh und Fleisch, Handel und
Transport
page 76
Ruma HandelsgmbH
RWA Raiffeisen Ware Austria AG, Zentrale
S. Spitz GesmbH
Saray Handels GmbH
Schirrhofer Gesellschaft m. b. H., Fleischwarenfabrik
page 77
SCIOTEC Diagnostic Technologies GmbH
Sewol-Bienenbeuten-Holzindustrie GmbH
smartfood Holding GmbH
SORGER Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
page 78
Soritz GmbH.
Spar Österreichische Warenhandels-AG
Starzinger GmbH & Co KG
page 79
Ströck-Brot Ges.m.b.H.
page 80
TRUMER PRIVATBRAUEREI, Firma Josef Sigl
page 81
TSC Food Products GmbH
page 82
Vivatis Holding AG (Inzersdorfer usw.)
Vöcklabrucker Kunstmühle R. Kunz-Crippa u. R. Kunz
GmbH & Co KG
W & D Biowaren Produktions und Handels GmbH
W & W Spezialitäten Kaffee GmbH & Co KG
Wedl & Dick Ges.m.b.H.
Weiko Suppen GesmbH & CO KG
Werner Retter GmbH – Obsthof Brennerei Retter
page 83
Wewalka GmbH. Nfg. KG
page 84
WIBERG GmbH
page 85
Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH
page 86
Wipf Austria GmbH
WITZMANN MÜHLE GmbH & CO KG
Wojnar's Wiener Leckerbissen Delikatessenerzeugung
GmbH
Zimmermann Gemüseverwertungs GesmbH
page 87

NON-ALCOHOLIC DRINKS / ALCOHOLFREIE GETRÄNKE

„Mocca Club“ Gastronomiebetriebs-GmbH
1. Obermurtaler Brauereien. Reg. Gen.mbh
A. DARBO AG
page 48
A. Lauda Destillerie und Getränkehandel GmbH & Co KG
Agrana Fruit Austria GmbH Head Office und Werk
Gleisdorf
Almudler-Limonade A. & S. Klein GmbH & Co KG
Alois Fink GesmbH & Co. KG.
Alvorada Kaffeehandels-GesmbH
Andreas Schäfer Frucht- und Gemüsesäfte
auraVit-Natursaftproduktion
Brau Union AG
Brauerei Josef Baumgartner AG
Brauerei Aspach GesmbH
Brauerei Bräu am Berg Starzinger KG
Brauerei Grieskirchen GmbH
Brauerei Hirt GmbH
Brauerei Josef Baumgartner AG
Brauerei Kapsreiter AG
Brauerei Raschhofer
Brauerei Schrems, Dipl.-Ing.Trojan Karl
Chocolaterie & Grosskonditorei „Aida“ Prousek & Co.
Coca-Cola GmbH
Die Wachauer Privatdestillerie Hellerschmid
page 60
Ennstal Milch KG – Betriebsleitung
Freitag Josef, Getränkehandel
Frey Delikatessen GmbH
Friedrich Egelseer Natürliche Wege zum Wohlfühlen
Gasteiner Mineralwasser GmbH
Getränke Bayer GmbH
Getränke Windisch Anton
Gsonek GesmbH
Haas & Haas GmbH
Helmut Sachers Kaffee GmbH
Herbert Steinrieser GmbH
Hermann Gruber
Hubertusbräu Johann Kühtreiber OHG
J. Hornig GmbH
Kaffeeösterei Excelsior GmbH
Kellerbrauerei Mitterbacher & Söhne
Knöbl Bernhard Getränkegroßhdl.
Kopsche GmbH
Kotanyi GmbH
Kraft Foods Österreich GmbH Niederlassung Wien
Krenn KEG Land-Drink
Kronthaler Brennerei GesmbH & CO KG
Mag. pharm. Richard Kottas-Heldenberg u. Sohn
Drogenhandel GmbH
Mair Martina KEG Mair's Beerengarten
Maresi Austria GmbH
Markus Wieser GmbH
Mautner Markhof Feinkost GmbH
Mineralwasser Vertriebs-GesmbH
Nannerl Nahrungsmittel-Spezialitäten
Gesellschaft m.b.H
Neuner's Kräuterprodukte GmbH
OGO-Getränkeerzeugung und- Vertriebs GmbH
One the functional drink GmbH & Co KG
Pago International GmbH
Peter Tremel Getränke Collection GmbH
PHARMA FORCE pharmazeutische Produktions-,
Entwicklungs- und Handels GmbH
Pinzgau Milch Produktions GmbH
page 72
Powerfoods H. Petutschnig VertriebsgmbH
Privatquelle Gruber GmbH & Co KG
pages 2 + 74
Radlberger Getränke GesmbH und Co
Rauch Fruchtsäfte GmbH & Co
Reinhard Trixl KG
Rieder's Quellenbetriebe GmbH
Römerquelle GmbH
Salomed Ges. f. biologische Medizin GmbH
SawanNaturprodukte, Gebetsberger Klaus Peter
Schriebl Franz
St. Hildegard Posch GmbH
Stiftsbrauerei Schlägl
Stöhr & Co Kg Brauerei Eggenberg
Teekanne GmbH
trinkT Getränke GmbH

Voglsam GesmbH
Vorarlberger Brauereigenossenschaft Frastanz Reg.
Gen.mbh
Vöslauer Getränkevertriebs-GesmbH
Vöslauer Mineralwasser AG
Weingut-Destillerie Wilhelm Klaus
Weinhandl Mühle Ölprese
Wiener Essig Brauerei Gegenbauer
Wildalpen Wasserverwertungs GmbH
Ybbstaler Fruchtsaft Gesellschaft m.b.H.
Züchner Michael

ALCOHOLIC DRINKS / ALCOHOLISCHE GETRÄNKE

1. Obermurtaler Brauereigen. Reg.Gen.mbh
A. Lauda Destillerie und Getränkehandel GmbH & Co KG
A. Stölzle Nfg. Erlbeck KG. Kaufhaus
AERA VINUM Wein AG
Alois Fink GesmbH & Co. KG.
Alt-Wiener Schnapsmuseum GmbH
Arno Hofer – Austrian Wine collection
Berghofer Josef, Kürbiskernprodukte
Brau Union AG
Brau Union Österreich AG Brauerei Puntigam
Brau Union Österreich AG Hofbräu Kaltenhausen,
Brauerei und Verkaufsdion Salzburg
Brauerei Josef Baumgartner AG
Brauerei Aspach GesmbH
Brauerei Bräu am Berg Starzinger KG
Brauerei Grieskirchen GmbH
Brauerei Hainfeld Karl Riedmüller GmbH&CoKG
Brauerei Hirt GmbH
Brauerei Hofstetten Krammer GmbH & Co KG
Brauerei Josef Baumgartner AG
Brauerei Kapsreiter AG
Brauerei Raschhofer
Brauerei Schrems, Dipl.-Ing.Trojan Karl
Brauerei Vitzthum GmbH. & Co.
Brauerei Zwettl Karl Schwarz GmbH
Brennerei Rochelt GmbH
Buchegger Karl
Burda Raimund Weinbau – Weinhandel
CIRIO Mario Galler Handel und Service GmbH
DESTILLERIE FRANZ BAUER
page 57
Destillerie Wilhelm Jesche
Die Wachauer Privatdestillerie Hellerschmid
page 60
Dipl.-Ing. Vinzenz Fleck GmbH
EcoPlan EconomyPlanned Technical Development and
Construction GmbH
Edeldestillerie Mag. Josef Farthofer
Eggenberger International Getränkehandels- u.
Beteiligungs GmbH
page 61
Erber Maria
Eugen Bailoni Erste Wachauer Marillen Destillerie
Gesellschaft m.b.H.
page 62
Frank Weinhandelsgesellschaft OHG
Freitag Josef, Getränkehandel
Friedrich Felzmann
Gautier Mückstein Getränke GmbH
Gerald Tschida
Getränke Windisch Anton
Gölles Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur GmbH
Gottfried Tschida KEG
Grausenburger Michael – Weinkellerei
Haas Adolf KG Edelbranntwein Brennerei
Hafner Magdalena
Hans Georg Hühnel
Hans Reisetbauer Obstbau – Qualitätsbrand
Hauser Paul Herba Apotheken AG
Henkell & Söhlein Sektkellereien GmbH
Heribert Bayer Kellerei In Signo Leonis GmbH
Höhdhof Fruchtdestillerie & Spirituosen GmbH
Holzapfel Weingut & Obstbrennerei
Horvath's Spezereyen Kontor
Hubertusbräu Johann Kühtreiber OHG
HUSAREN-WEINGUT BURGENLAND Betriebsges.m.b.H.
Ing. W. Baumgartner GmbH & Co. KG.
ING. GERHARD V. WOLF GmbH Weinimporte

Innviertler Spirituosen Emil Stegmüller Inhaber Georg
Stegmüller
Johann Kattus GesmbH
Kellerbrauerei Mitterbacher & Söhne
Klosterquell-Hofer GmbH
page 68
Knöbl Bernhard Getränkegroßhdl.
Kostenser Franz Josef
Krenn KEG Land-Drink
Kripp Jakob Dr.
Kronthaler Brennerei GesmbH & CO KG
Lehar GmbH
Mair Martina KEG Mair's Beerengarten
Markus Wieser GmbH
Martin Pronegg Weinhandel
Mauthner Löwenhofkellerei u. Sektkellerei GesmbH
Max. Riegelhofer GesmbH
Maximilian Hamedinger
Michelehof – Elisabeth Büchele
Moorhof WeinhandelsgesmbH
Morandell International GmbH
Mozart Destillerie GmbH
Mozart Manufactur GmbH
Müller E. u. M. GmbH Weingut & Weinkellerei
Nannerl Nahrungsmittel-Spezialitäten
Gesellschaft m.b.H
NUSSBACH DISTILLERY GmbH
OGO-Getränkeerzeugung und- Vertriebs GmbH
Ottakringer Brauerei AG
Pannonische Weingärtner Neusiedlersee GmbH &
Co. KG
Peter Tremel Getränke Collection GmbH
Pickfein Lebensmittel GmbH
Piller Jürgen
Powerfoods H. Petutschnig VertriebsgmbH
Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co
Productos Argentinos, Inh. Ing. Andreas Huber
Purkhart GmbH & Co KG
Reformhaus Völk
Rudolf Griessler Getränkehandel
Rum-ErzeugungsgesmbH
Schlosskellerei Halbturn Waldbott-Bassenheim KG
Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH
Schmid Anton Weinhandel KG
Schnapsbrennerei Pfau Valentin Latschen
Schosser KEG
Schwarzenberger GesmbH & Co Kg
Sengl Judith
Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH & Co Kg
Stiftsbrauerei Schlägl
Stock Austria GesmbH
Stöhr & Co Kg Brauerei Eggenberg
Technikum Extrakt Getränke GmbH
The fruit & herbal drinks company Handels GmbH
Tinnauer Franz Fruchtbrennerei
TRUMER PRIVATBRAUEREI, Firma Josef Sigl
page 81
Vereinigte Kärntner Brauereien AG
Vinoable Kern KEG
VINUMVIRAT Bauer-Kölbl-Prechtl Kommandit-
Erwerbgesellschaft
Vogl Brennerei Guglhof
Voglsam GesmbH
Vorarlberger Brauereigenossenschaft Frastanz Reg.
Gen.mbh
Walldand Vermarktungs-GmbH
Wein & Sektmanufaktur, Franz und Christine
Strohmeier
Wein- u. Sektkellereien Karl Inführ Kommanditgesell-
schaft
Weinbau – Buschenschank Horst Pelzmann
Weinbau Hatzl
Weinerlebnis Kirchmayr GmbH & Co. KG
Weingut Ernst Semmler
Weingut Hutter
Weingut Schwarz
Weingut Stift Klosterneuburg GmbH
Weingut Umathum GmbH
Weingut Wurzingen
Weingut-Destillerie Wilhelm Klaus
Weingut-Kellerei Schafner KEG – Schafnerhof
Weinkellerei Lenz Moser AG
Weinkellerei Rewa – Walschek KG
Werner Kral

Werner Retter GmbH – Obsthof Brennerei Retter
page 83
Wilhelm Hämmerle, Destillerie-Freihof GesmbH & Co KG
Wilhelm Josef
Winzerhof Wilhelm Meyer
Zügner Michael
Zwickelstorfer GmbH & Co KG

BAKED AND CONFECTIONERY GOODS / BACKWAREN UND SÜSSWAREN

A. Loacker Konfekt GmbH
Aida Produktionsgesellschaft m.b.H. & Co. KG.
Alfei Handels GmbH
Ankerbrot AG
Anton Haubenberger GmbH
Arthur Grimm Handels GmbH
Bäckerei Steindl KG
Bäckerei Weiditsch Brunhilde
Bäckerei-Konditorei-Cafe Carl Peter Kostner
Bartholomäus Musil Trading GmbH
Bender-Iglauer Backmittel GmbH
page 53
Berger Feinste Coniserie GmbH
Bonnevitt Feinbäckerei GmbH & Co KG
Cafe Gerstner GmbH
Cafe Konditorei Seckauer Lebkuchen
Café-Konditorei Götzte Götzte Gerhard
Chocolaterie & Grosskonditorei „Aida“ Prousek & Co.
Coniserie Wenschitz GmbH
Continental Bakeries Austria GmbH, (Auer Blaschke)
Danisco Sweeteners GesmbH
Demel u.k.u.k. Hofzuckerbäcker Ch. Demel's Söhne
GesmbH
Der Mann der verwöhnt Backwaren GmbH
Diamant Nahrungsmittel GesmbH & Co KG
page 58
Ernst Drexler OHG
Feinbäckerei Karl Heinz Thurnhofer
Feinkost-Müller GesmbH
Fischer Brot GesmbH
Franz Hauswirth GmbH
Franz Kastner GmbH
Fruth – Schönbrüchler GesmbH & Co. KG
Göttinger GmbH Süße G'schichten
Greiner Ernestine, Backhaus
Guschlbauer GmbH
page 65
H & H Chocolademanufaktur GmbH
Haderer Stefan Konditorei
Hagold Hefe GmbH
Hammerl Landbäckerei GmbH & Co
Hansjörg Haag Cafe-Konditorei
Harrer Eisdiele GmbH, Vertrieb
Herbert Asböck
Hiestand Austria GmbH
Ischler Lebkuchen Franz Tausch
Johann Georg Hochleitner GmbH & Co. KG
Jomo Zuckerbäckerei GesmbH
Jonny Schokoladen GmbH
Josef Manner & Comp. AG
Karl Riederich Gesellschaft m.b.H. & Co. KG
Kasess Erich
Koch Günther
KONDIKTOREI EIBENSTEINER GMBH
Konditorei Wallner KG
Kraft Foods Österreich GmbH
Krenn KG.
Kuchen-Peter Backwaren GmbH
Lactoprot GmbH Trockenmilchwerk und
Sauermilchkäserie Hartberg
page 69
Landgenossenschaft Ennstal LANDENA KG
Leo Jindrak
Lesaffre Austria AG
Leschanz GmbH
Lindt & Sprüngli (Austria) GmbH
Liotta Dessertsauceproduktion
Luis Fessler GmbH
Mantler-Mühle Rosenberg KG
Markus Wieser GmbH
Mars Austria OG
Mauracher Vertriebs GmbH
microback GmbH
Mirabell Salzburger Coniserie- und Bisquit GmbH

Moser Roland
Naglireiter Bäckerei und Konditorei GmbH
Nordpol – Werk Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Oberlaa Konditorei GesmbH & Co Kg
Original Sacher-Torten Handel- und Produktionsgesell-
schaft m.b.H.
PEZ International AG
Pirker GmbH Konditorei – Lebzelterei – Wachszieherei
– Brennerei
Pischinger GmbH
Prusik Hohlwaffel- u. Oblatenerzeugung GesmbH
PURATOS GmbH
Resch & Frisch Franchise GmbH
Rösselmühle Ludwig Polsterer Ges.m.b.H.
page 75
Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH
Salzburg Dessert Vertriebs GmbH
Salzburger Imkergenossenschaft reg. GenmbH
Schlosskaffee Josef Fenkart KG
Schmid Karl, Lebzelterei
STAMAG Stadlauer Malzfabrik GmbH
Ströck-Brot Ges.m.b.H.
page 80
Thurner Beugel GmbH
Tichy K. GmbH
Ulreich GmbH & Co KG
Walter Heindl GmbH
Walter Niemetz Süßwarenfabrik – Fabrikation von
Zucker-, Schokolade-, Konditorei- und Dauerbackwaren
OHG
Wewalka GmbH. Nfg. KG
page 84
Wilhelm J. Sluka Nfg. GmbH
Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH
Zügner Michael

DIET PRODUCTS, HEALTH PRODUCTS AND ORGANIC PRODUCTS / DIÄTWAREN, REFORMWAREN UND BIOPRODUKTE

A. DARBO AG
page 48
Ackerl Tiefkühlkost GmbH
Algalvit Vertriebs GmbH
Alondo Bio.k. Lebensmittelproduktions GmbH
ALT-PREAU Landwirtschaftliche Industrie GmbH
Arthur Grimm Handels GmbH
auraVit-Natursaftproduktion
Bäckerei-Konditorei-Cafe Carl Peter Kostner
Bender-Iglauer Backmittel GmbH
page 48
Bio – Direkt Karin Perlinger GmbH
BIODIÄT Erzeugung und Vertrieb Gesellschaft m.b.H.
Bio-Lebensmittel GmbH
Biomühle Hans Hofer GmbH
Bioquelle GmbH
Bioservice Zach GesmbH
Caj. Strobl Naturmühle Gesellschaft m.b.H.
Capsumed Pharm GmbH Handel und Logistik
DOL Dörrobstand Vertriebs GmbH
Einfach G'sund Auinger
Erste Raabser Walzmühle M. Dyk
Friedrich Egelseer Natürliche Wege zum Wohlfühlen
Friedrich Felzmann
Gutschermühle Traismauer GmbH
Hauser Paul Herba Apotheken AG
Illy Augustin & Söhne Kg
Kitzbüheler Metzgerei Josef Huber
Kopsche GmbH
Kunstmühle Josef Knoll
Kuttner GmbH
Lactoprot GmbH Trockenmilchwerk und
Sauermilchkäserie Hartberg
page 69
Landgarten Herbert Stava KEG
Mag. pharm. Richard Kottas-Heldenberg u. Sohn
Drogenhandel GmbH
Mandl Exklusiv
Maresi Austria GmbH
Marianne Hofstetter
Mauracher Vertriebs GmbH
Morgentau-Biogemüse GmbH
Mühle Kianek – Konrad Kianek
Nöm AG
Österreich Gerliende

Pinzgau Milch Produktions GmbH
page 72
Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH
Salomed Ges. f. biologische Medizin GmbH
Schober GesmbH
Siegfried Wallner – Mühle Schwarzbäckerei Ölprese
Snack & Back Moderne Nahrungsmittelherzeugung
GmbH Nfg & Co KG
Sojarei Vollwertkost GesmbH
St. Hildegard Posch GmbH
STAMAG Stadlauer Malzfabrik GmbH
Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH
TIROL CREME
Toni's Handels GmbH
Urkornhof Kammerleitner GesbR
Voglsam GesmbH
Vollkraft Naturnahrung Handels- und Produktions
GmbH
W & D Biowaren Produktions und Handels GmbH
Bunge Austria GmbH
Gmundner Pflanzenöle KG
Horvath's Spezereyen Kontor
Ing. Ernst Graf KG Gewürzextrakte & Pflanzen-
konzentrate
J. Naschberger KEG FERT & SOIL Consulting
Kleinschuster Karl Ölmühle
Labugger Kürbiskernölprese KEG
Mandl Exklusiv
Mühlviertler Ölmühle Ing. G. Koblmiller
Ölmühle Birnstingl GmbH
Ölmühle Fandler GmbH
Ölmühle Pelzmann GmbH
Österreich Gerlinde
Otto Schachinger GmbH
Reformhaus Völk
Rudolf Lugitsch KG
SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Siegfried Wallner – Mühle Schwarzbäckerei Ölprese
Stöger GmbH Ölprese – Ölfrüchte
Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH
W & D Biowaren Produktions und Handels GmbH
Weinhandl Mühle Ölprese
WIBERG GmbH
page 85
Wiener Essig Brauerei Gegenbauer
Zügner Michael

GREASES AND OILS / FETTE UND ÖLE

Bender-Iglauer Backmittel GmbH
page 53
Berghofer Josef, Kürbiskernprodukte
Bunge Austria GmbH
Clement Mühle GmbH
Frey Delikatessen GmbH
Gmundner Pflanzenöle KG
Horvath's Spezereyen Kontor
Ing. Ernst Graf KG Gewürzextrakte & Pflanzen-
konzentrate
J. Naschberger KEG FERT & SOIL Consulting
Kleinschuster Karl Ölmühle
Labugger Kürbiskernölprese KEG
Mandl Exklusiv
Mühlviertler Ölmühle Ing. G. Koblmiller
Ölmühle Birnstingl GmbH
Ölmühle Fandler GmbH
Ölmühle Pelzmann GmbH
Österreich Gerlinde
Otto Schachinger GmbH
Reformhaus Völk
Rudolf Lugitsch KG
SENNA Nahrungsmittel GmbH & Co KG
Siegfried Wallner – Mühle Schwarzbäckerei Ölprese
Stöger GmbH Ölprese – Ölfrüchte
Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH
W & D Biowaren Produktions und Handels GmbH
Weinhandl Mühle Ölprese
WIBERG GmbH
page 85
Wiener Essig Brauerei Gegenbauer
Zügner Michael

MEAT AND SAUSAGE PRODUCTS / FLEISCH UND WURSTWAREN

Ager GesmbH
pages 49 + 50
Aibler Fleisch- und Wurstwaren Produktions AG
page 52
Albert Murr, Fleischhauerei St. Anton am Arlberg
Tirol & Co.
Alois Köhrer GmbH
Amstler Fleisch GesmbH
Amstler Hermann
Andreas Ortner Kg
Andreas Palatin
Anton Alexander Ippoldt Fleischhauerei
Bonusfleischer GmbH
Broger Hermann
Dachsberger & Söhne Ges.m.b.H. Schlacht- und
Fleischzerlegebetrieb
page 56
Dannemann Global Austria GmbH
Ebner GmbH Fleischhauerei & Viehhandel EU
Schlachthof
Ernst Hagen Vieh-Fleisch-Transporte
Esca Food Solutions GmbH & Co KG
Feinkost-Müller GesmbH
Fleischerei Ilgenfritz GmbH&Co KG
Fleischhof Raabtal GmbH
Fleischwaren Berger Ges.m.b.H. & Co KG
page 63
Fleischwaren GmbH
Franz Graf
Franz Krainer Fleisch- u. Wurstwaren GmbH
Franz Schuster Fleischhauerei
Freiland Puten Osterwitz GmbH
Fritz Walchshofer GmbH & Co Kg
GERU Handels GmbH
Grandits GmbH
Greisinger Fleisch- u. Selchwarenherzeugung GmbH
Gruber Josef Vieh – Fleisch GmbH & CO KG
Handl Tyrol GmbH
Herbert Handlbauer GmbH
Herbert Steiner GmbH
Higelsberger GmbH & Co KG
Hochreiter Fleischwaren GmbH
Hubers Landhendl GmbH
Hüner Karl GesmbH
Hütthaler KG, Fleisch & Wurst
Jägerland Wildspezialitäten GmbH
Johann Gantner Ges.m.b.H. EU-Schlachthof
Johann Kögl
Johann Schallmoser GmbH & Co. KG.
Johann Titz GmbH, Geflügelhandel
Josef Haider Friedrich
Julius Kloiber Schlachthof GmbH
Kainrath Josef Wildspezialitäten
KARNERTA GmbH
Kirchdorfer Fleischwaren GmbH
Kitzbüheler Metzgerei Josef Huber
Kletzl Fleischwaren GesmbH
KÖ-Fleischwaren Josef Kötsdorfer
Kornfeind Friedrich, Geflügel – Wild und Eier
Kristo Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
KW Handels GmbH
Landgenossenschaft Ennstal LANDENA KG
Landhof GmbH & Co KG
Lehar GmbH
Leopold Trüffel GmbH
Löw Wilhelm GmbH
Martin Karlo
MESSNER Ein- und Verkaufsges.m.b.H
Moser & Co. GmbH
page 71
Neuburger GesmbH & Co KG
Norbert Baur
Norbert Marcher GmbH
Nohhaft Fleisch-Wurst-Imbiss GmbH
Oberndorfer Fleisch GmbH
Österreichische Suppenhennenverarbeitungs AG
Oswald Mühlfütter GmbH, Fleischhauerei
Otto Schachinger GmbH
Peham Fleischwaren Betriebsgesellschaft m.b.H.
Peter Kirchtal KG
Pfluger Hans Metzgerei
Pöll Friedrich GesmbH & Co KG
Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH
page 73
Pro Pet Austria Heimtierernahrung GmbH
Radatz Fleischwaren-Vertriebs-GesmbH
Rudolf Friess & Söhne Ges.m.b.H. Fleisch- und
Wurstspezialitäten
Rudolf Grossfurther GmbH
Rudolf Jöbstl GmbH Vieh und Fleisch, Handel und
Transport
page 76
Rudolf Menzl KG
Rupert Klinger Ges.m.b.H
Schaar Robert Peter Fleischerei
Schatz Rainer Metzgerei
Scheucher-Fleisch GmbH
Schirhofer Gesellschaft m. b. H., Fleischwarenfabrik
page 77
Schitter Fleisch- und Wurstwaren
Schlachthof Fürstenfeld – Johann Zsifkovic
Schlachthof Samböck
SCHMIDT Lohnselcherei GmbH
Schober GesmbH
Schweinespezialbetrieb Innviertel GmbH
Seybold Josef
SORGER Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
page 78

Speck-Mair GmbH
 Stastnik GmbH
 Staudinger Delikatessen GesmbH
 Stefitz Wolfgang Stefan, Fleischeri
 Stefri Frischeteam Halper GmbH
 Steirerfleisch GmbH
 Steirische Manufaktur für Feinschmecker Josef Reiner GmbH
 Steirische Wildspezialitäten, Wildhandel Coloman Strohmeier
 SVV Salzburger Vieh- und Fleisch-Vermarktungs GmbH Teufner GesmbH
 Thum Schinken Spezialitäten
 Ulrike Reistenhofer GesmbH Fleischwerk
 Waldland Vermarktungs-GmbH
 Walka Intern. Spezialitäten Import GmbH
 Walser OHG
 Wandls Delikatessen-Manufactur, Inh. Wandi Wolfgang Wech – Kärntner Truthahnverarbeitungs-GesmbH
 Wech Geflügel GesmbH
 Weiss Fleischveredelung GmbH
 Weizer Bergland Spezialitäten
 WIBERG GmbH
 page 85
 Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH
 page 86
 Wiesenberger GesmbH & CO KG
 Wolfgang Jürgen Egermeier

SPICES AND SEASONINGS / GEWÜRZE UND WÜRZMITTEL

Almi GesmbH & CO KG
 Aula-Werk Salz GmbH & Co KG
 Bioenergetik-Institut Reinhold Prinz
 BIOLET Handels- und Betriebs GmbH
 CULTIS – CULTIVATING SYSTEMS Heimo Zimmermann KEG
 Einfach G'sund Auinger
 Felix Austria GmbH
 Frey Delikatessen GmbH
 Gewürzwerk Hermann Laue GesmbH
 Gölles Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur GmbH
 Horvath's Spezereyen Kontor
 Ing. Ernst Graf KG Gewürzextrakte & Pflanzenkonzentrate
 Kotanyi GmbH
 Kuttner GmbH
 Landgenossenschaft Ennstal LANDENA KG
 Lustenauer Senf Bösch GmbH & Co KG
 Mag. pharm. Richard Kottas-Heldenberg u. Sohn
 Drogenhandel GmbH
 Mars Austria OG
 MATIMEX GmbH
 MatMar Simmering GmbH
 Mautner Markhof Feinkost GmbH
 Moguntia-Werke Gewürzindustrie GmbH
 Ölmühle Pelzmann GmbH
 Pickfein Lebensmittel GmbH
 Saba GmbH
 SawanNaturprodukte, Gebetsberger Klaus Peter
 Sonnenor KräuterhandelsgmbH
 St. Hildegard Posch GmbH
 Urkornhof Kammerleithner GesbR
 Waldland Vermarktungs-GmbH
 Weiko Suppen GesmbH & CO KG
 WIBERG GmbH
 page 85
 Wiener Essig Brauerei Gegenbauer
 Zaltech GmbH
 Zügner Michael

DAIRY PRODUCTS / MOLKEREIPRODUKTE

ALMA – Vorarlberger Käsefabrikation & Export reg. Gen.m.b.H.
 Alpenmilch Salzburg GesmbH
 Alpi Milchverarbeitungs- u. Handels-GmbH & Co KG Berglandmilch reg. Gen.m.b.H.
 page 54
 Bio-Lebensmittel GmbH
 DIE KÄSEMACHER Käseproduktions- und VertriebsgmbH.
 page 59

Emmi Österreich GmbH
 Ennstal Milch Kg – Betriebsleitung
 Fa. Hermann Fankhauser
 Hama Foodservice GesmbH
 Höflmaier & Co. KG
 KÄSEHOF reg. Gen.m.b.H.
 page 67
 Käseerei Pötzensberger Gesellschaft m.b.H.
 Käseerei u. Glasmalerei GmbH Stift Schlierbach
 Kraft Foods Österreich GmbH Niederlassung Wien
 Lactoprot GmbH Trockenmilchwerk und Sauermilchkäseerei Hartberg
 page 69
 Leeb Biomilch GmbH
 Leguna Nahrungsmittel GmbH
 Lieb Thomas GmbH
 Maresi Austria GmbH
 Metzler Käse-Molke GesmbH
 Milchstern Käseerei und Handels GmbH
 Nöm AG
 Österreichische Laberzeugung Hundsbüchler GmbH
 Otto Biedermann GmbH & CoKG Bergkäseerz., Handel mit Käse- und Milchprodukten
 Pinzgau Milch Produktions GmbH
 page 72
 QimiQ Handels GmbH
 Rupp Käseexport GmbH
 Sennerei Zillertal- Fam. Kröll
 Sojarei Vollwertkost GesmbH
 Stainzer Milch, Südweststeirische Molkerei Reg.Gen.mbH Handels KG
 Sulzberger Käseerebellen Sennerei GmbH
 TIROL CREME
 Tirol Milch, reg.Gen.m.b.H.
 Toni's Handels GmbH
 TSC Food Products GmbH
 page 82
 Vorarlberg Milch regGenmbH
 Wiesner Kochkäse GmbH
 Zentralmolkerei Furtmayr GesmbH & Co KG

PASTA / TEIGWAREN

Amlacher Mirjam Nudelerzeugung
 Anton Haubenberger GmbH
 Der Mann der verwöhnt Backwaren GmbH
 Feinbäckerei Karl Heinz Thurnhofer
 Grieskirchner Brotstube Nimmervoll GmbH
 Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle Gesellschaft m.b.H.
 KARNERTA GmbH
 Kärntner Nudel – Produktions GmbH
 Naglreiter Bäckerei und Konditorei GmbH
 Polarfrost Tiefkühlkost GmbH
 Schmid-Mühle Betriebs GmbH
 Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH
 Wewalka GmbH. Nfg. KG
 page 84

FROZEN FOODS AND READY-TO-SERVE MEALS / TIEFKÜHLKOST UND FERTIGGERICHTE

„Original Franzesco“ Pizza Vertrieb OEG
 11er Nahrungsmittel GmbH
 Ackerl Tiefkühlkost GmbH
 Aibler Fleisch- und Wurstwaren Produktions AG
 page 52
 Anton Haubenberger GmbH
 Bonnevitt Feinbäckerei GmbH & Co KG
 CONCEPT COOL VertriebsgmbH
 Dengg & Dengg GnbR
 Einfach G'sund Auinger
 Emmi Österreich GmbH
 Feldbacher Fruit Partners GmbH
 Felix Austria GmbH
 Frisch & Frost Nahrungsmittel-Gesellschaft m.b.H.
 page 64
 Gourmet Menü-Service GesmbH & Co KG
 Günter Ackerl – Bio Tiefkühlkost Hänsel und Gretel
 Hiestand Austria GmbH
 KARNERTA GmbH
 Kärntner Nudel – Produktions GmbH
 Landgenossenschaft Ennstal LANDENA KG
 Maresi Austria GmbH
 Pizza & Baguette GmbH
 Polarfrost Tiefkühlkost GmbH

Salzburg Dessert Vertriebs GmbH
 Stritzinger Import/Export GmbH
 Ströck-Brot Ges.m.b.H.
 page 80
 Teufner GesmbH
 Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH
 Urban Pilze GmbH
 Wilhelm Blasko Convenience-Fertiggerichte GmbH.

PROCESSED FRUIT AND VEGETABLES / VERARBEITETES OBST UND GEMÜSE

AGRANA Beteiligungs-AG
 Agrana Fruit Austria GmbH Head Office und Werk Gleisdorf
 Alondo Bio.k. Lebensmittelproduktions GmbH
 Austro Gourmet Wuthe & Klugmayer OEG
 Berghofer Josef, Kürbiskernprodukte
 Breganzia Konserven GmbH & Co. KG
 Brüder Untenwegger Obstveredelung OHG
 page 55
 Destillerie Wilhelm Jesche
 DOL Dörrobstland Vertriebs GmbH
 Eflin Feinkost GmbH
 Falmbigl Ernst Konserven
 Feldbacher Fruit Partners GmbH
 Frey Delikatessen GmbH
 Hernach Paul Krenhandels- u. Verwertungs-GmbH
 Imp Karl Leonhard
 Ing. Ernst Graf KG Gewürzextrakte & Pflanzenkonzentrate
 Kolm-Pfluger Gemüsekonservenverzeugung
 Kuttner GmbH
 Landgarten Herbert Stava KEG
 machland obst- und gemüsedelikatessen gmbh
 Mair Martina KEG Mair's Beerengarten
 Markus Wieser GmbH
 Monger Konserven Johann u. Peter Monger GnbR
 Schneider'S GemüseLand Landesproduktenhandels-gmbH
 Schuberts Köstlichkeiten Handels GmbH
 Staud's GmbH
 Südobst Obst- und Gemüseveredelungs GmbH
 Teufner GesmbH
 Urban Pilze GmbH
 Zimmermann Gemüseverwertungs GesmbH
 page 87
 Zügner Michael



AUSTRIAEXPORT



Austria Export Current Issues

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> No. 111
Automation and control
Automatisierung und Steuerung <input type="checkbox"/> No. 114
Software & Communication Technology
Software & Kommunikationstechnologie <input type="checkbox"/> No. 115
Food and Machinery for Food-Production
Lebensmittel und Maschinen für die Lebensmittelproduktion <input type="checkbox"/> No. 116
Biotech & more <input type="checkbox"/> No. 117
Events Large and Small - Planning, Construction and Realisation
(Groß)Veranstaltungen – Planung, Bau und Durchführung | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> No. 118
Industrial Modernisation
Industriemodernisierung <input type="checkbox"/> No. 119
New Technologies / Research & Development
Neue Technologien / Forschung & Entwicklung <input type="checkbox"/> No. 120
The Best of Automotive Austria 2007
Kfz-Industrie und Zulieferer <input type="checkbox"/> No. 121
Environmental Technology and Renewable Energy
Umweltechnik und erneuerbare Energie | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> No. 122
Engineered Wood Products
Holzbau und Holzbauprodukte <input type="checkbox"/> No. 123
E-Government <input type="checkbox"/> No. 124
Creative Industries
Kreativwirtschaft <input type="checkbox"/> No. 125
Agricultural and forestry equipment
Agrar- und Forsttechnik <input type="checkbox"/> No. 126
Sport & Games
Sport & Spiele |
|---|---|--|

For free copies please contact your nearest Austrian Trade Office.
Find contact details on the last page of this issue or visit www.advantageaustria.org

ALGERIA

17, Chemin Abdelkader Gaddouche
 DZ-16035 Hydra – Alger/Algérie
 T. +213/21/69 12 29, 69 27 54
 F. +213/21/69 15 90
 algier@austriantrade.org
 austriantrade.org/dz

ARGENTINA

Cerrito 1294, piso 15°
 C 1010 AAZ Buenos Aires/Argentina
 T. +54/11/48 16 04 79
 F. +54/11/48 14 36 70
 buenosaires@austriantrade.org
 austriantrade.org/ar

AUSTRALIA

10th floor, 1, York Street
 Sydney NSW 2000/Australia
 T. +61/2/92 47 85 81
 F. +61/2/92 51 10 38
 sydney@austriantrade.org
 austriantrade.org/au

BELGIUM

479, Avenue Louise, Boîte 52
 B-1050 Bruxelles/Belgique
 T. +32/2/645 16 50
 F. +32/2/645 16 69
 bruessel@austriantrade.org
 austriantrade.org/be

BOSNIA-HERZEGOVINA

Fra Andjela Sarizdovica 1/19, Tower B
 BiH-71000 Sarajevo/Bosnia-Herzegovina
 T. +387/33/26 78 40, 26 78 50
 F. +387/33/22 23 36
 sarajevo@austriantrade.org
 austriantrade.org/ba

BRAZIL

Edifício Network Empresarial
 Av. Dr. Cardoso de Melo, 1340 – conj. 71
 BR-04548-004 São Paulo – SP/Brazil
 T. +55/11/30 44 99 44
 F. +55/11/38 42 53 30
 saopaulo@austriantrade.org
 austriantrade.org/br

BULGARIA

ul. Samuil 35
 BG-1000 Sofia/Bulgaria
 T. +359/2/953 15 53
 F. +359/2/953 24 26
 isdn +359/2/950 21 25
 sofia@austriantrade.org
 austriantrade.org/bg

CANADA

2 Bloor Street West, Suite 400
 Toronto, ON M4W 3E2/Canada
 T. +1/416/967 3348, 967 3380
 F. +1/416/967 4101
 toronto@austriantrade.org
 austriantrade.org/ca

CHILE

Isidora Goyenechea 2934,
 Of. 601, Las Condes
 Santiago/Chile
 T. +56/2/233 05 57
 F. +56/2/233 69 71
 santiago@austriantrade.org
 austriantrade.org/cl

CHINA

Suite 2280 Beijing Sunflower Tower
 No. 37 Maizidian Street Chaoyang District
 Beijing 100026/The People's Republic of China
 T. +86/10/85 27 50 50
 F. +86/10/85 27 50 49
 peking@austriantrade.org
 austriantrade.org/cn

Suite 514, West Tower
 Shanghai Centre, P.O.Box 155
 1376 Nanjing Xi Lu
 Shanghai 200040/The People's Republic of China
 T. +86/21/62 79 71 97
 F. +86/21/62 79 71 98
 shanghai@austriantrade.org
 austriantrade.org/cn

13/F, Diamond Exchange Building
 8-10 Duddell Street, Central
 Hongkong/The People's Republic of China
 T. +852/25 22 23 88
 F. +852/28 10 64 93
 hongkong@austriantrade.org
 austriantrade.org/cn

CROATIA

Ilica 12/2. St.
 HR-10000 Zagreb/Croatia
 T. +385/1/488 19 00
 F. +385/1/488 19 12
 zagreb@austriantrade.org
 austriantrade.org/hr

CZECH REPUBLIC

Krakovská 7
 CZ-111 21 Praha 1/Czech Republic
 T. +420/222 21 02 55
 F. +420/222 21 12 86
 prag@austriantrade.org
 austriantrade.org/cz

DENMARK

Grønningen 5, III
 DK-1270 København K./Danmark
 T. +45/33 11 14 12
 F. +45/33 91 14 13
 kopenhagen@austriantrade.org
 austriantrade.org/dk

EGYPT

8, Ismail Mohamed Street - Zamalek
 Cairo/Arab Republic of Egypt
 T. +20/2/2735 76 07, 2736 11 50,
 2736 55 63, 2736 95 09, 2735 17 25
 F. +20/2/2736 28 92
 kairo@austriantrade.org
 austriantrade.org/eg

EUROPEAN UNION

Avenue de Cortenbergh 30
 B-1040 Bruxelles/Belgique
 T. +32/2/286 58 80
 F. +32/2/286 58 99
 eu@eu.austria.be

FINLAND

Mannerheimintie 15aB
 FIN-00260 Helsinki/Finland
 T. +358/9/436 63 30
 F. +358/9/43 66 33 99
 helsinki@austriantrade.org
 austriantrade.org/fin

FRANCE

6, avenue Pierre 1er de Serbie
 F-75116 Paris/France
 T. +33/1/53 23 05 05
 F. +33/1/47 20 64 42
 paris@austriantrade.org
 austriantrade.org/fr

14, quai Kléber
 F-67000 Strasbourg/France
 T. +33/3/88 52 29 60
 F. +33/3/88 52 29 61
 strassburg@austriantrade.org
 austriantrade.org/fr

GERMANY

Stauffenbergstraße 1
 D-10785 Berlin/Germany
 T. +49/30/25 75 75 0
 F. +49/30/25 75 75 75
 berlin@austriantrade.org
 austriantrade.org/de

Unterlindau 21-29
 D-60323 Frankfurt am Main/Germany
 T. +49/69/97 10 12-0
 F. +49/69/97 10 12-29
 frankfurt@austriantrade.org
 austriantrade.org/de

Promenadeplatz 12/5
 D-80333 München/Germany
 T. +49/89/24 29 14-0
 F. +49/89/24 29 14-26
 muenchen@austriantrade.org
 austriantrade.org/de

GREECE

Tritis Septemvriou 43 A
 GR-104 33 Athen/Greece
 T. +30/210/884 37 11
 F. +30/210/882 79 13
 athen@austriantrade.org
 austriantrade.org/gr

HUNGARY

Délibáb utca 21
 H-1062 Budapest Magyarország/Hungary
 T. +36/1/461 50 40
 F. +36/1/351 12 04
 budapest@austriantrade.org
 austriantrade.org/hu

INDIA

85, Jor Bagh
 New Delhi 110 003/India
 T. +91/11/24 61 83 95, 24 61 83 97,
 24 69 17 80-82
 F. +91/11/24 61 87 42
 newdelhi@austriantrade.org
 austriantrade.org/in

INDONESIA

Menara Kadin Indonesia, 19th Floor
 Jalan H. R. Rasuna Said Blok X-5, Kav. 2&3
 Jakarta 12950/Indonesia
 T. +62/21/25 50 01 86
 F. +62/21/527 47 07
 jakarta@austriantrade.org
 austriantrade.org/id

IRAN

Africa Expressway
 Golgasht Street 21
 Teheran/Iran
 T. +98/21/2205 18 20, 2204 77 91,
 2201 66 28
 F. +98/21/2205 18 16
 teheran@austriantrade.org
 austriantrade.org/ir

IRELAND

Merrion Centre
 Nutley Lane
 Dublin 4/Ireland
 T. +353/1/283 04 88
 F. +353/1/283 05 31
 dublin@austriantrade.org
 austriantrade.org/ie

ISRAEL

Trade Tower, 9th Floor
 25, Hamered Street
 Tel Aviv/Israel
 T. +972/3/516 86 85
 F. +972/3/516 85 80
 telaviv@austriantrade.org
 austriantrade.org/il

ITALY

Piazza del Duomo 20
 I-20122 Milano/Italia
 T. +39/02/879 09 11
 F. +39/02/87 73 19
 mailand@austriantrade.org
 austriantrade.org/it

Via E. Filiberto, 3
 I-35122 Padova/Italia
 T. +39/049/876 25 30,
 876 26 98, 876 27 21
 T. +39/049/876 27 76
 padua@austriantrade.org
 austriantrade.org/it

JAPAN

13-3, 3-Chome, Motoazabu Minato-ku,
 Tokyo 106-0046/Japan
 T. +81/3/34 03 17 77
 F. +81/3/34 03 34 07
 tokio@austriantrade.org
 austriantrade.org/jp

KOREA

Kyobo Building, Room 1914
 1-1, Jongno, 1-ga, Jongno-gu
 Seoul 110-714 /Republic of Korea
 T. +82/2/732 73 30, 732 66 49
 F. +82/2/732 43 37
 seoul@austriantrade.org
 austriantrade.org/kr

LIBYA

11-13 Shara el Amir
 Abdulkader el Jazairi
 Tripoli/Libya
 T. +218/21/333 51 76, 333 51 77, 333 04 16
 F. +218/21/333 73 22
 tripolis@austriantrade.org
 austriantrade.org/ly

MALAYSIA

Suite 14.1, Level 14, Menara IMC
 No. 8, Jalan Sultan Ismail
 50250 Kuala Lumpur/Malaysia
 T. +60/3/20 32 28 30
 F. +60/3/20 32 31 30
 kualalumpur@austriantrade.org
 austriantrade.org/my

MOROCCO

45, Avenue Hassan II
20000 Casablanca/Maroc
T. +212/22/22 32 82, 22 47 70,
26 69 04
F. +212/22/22 10 83
casablanca@austriantrade.org
austriantrade.org/ma

MEXICO

Avenida Presidente Masaryk 101, 9. Stock
Col. Chapultepec Morales (Polanco)
Delegación Miguel Hidalgo
11570 México, D.F./México
T. +52/55 52 54 44 18,
55 52 54 44 28, 55 52 54 44 38
F. +52/55 52 55 16 65
mexiko@austriantrade.org
austriantrade.org/mx

NETHERLANDS

Lange Voorhout 58 a
2514 EG Den Haag/Nederland
T. +31/70/365 49 16
F. +31/70/365 73 21
denhaag@austriantrade.org
austriantrade.org/nl

NIGERIA

65A, Oyinkan Abayomi Drive, Ikoyi
Lagos/Nigeria
T. +234/1/461 35 86, 461 35 87
F. +234/1/461 35 88
lagos@austriantrade.org
austriantrade.org/ng

NORWAY

Oscars gate 81
N-0256 Oslo/Norge
T. +47/24 11 78 00
F. +47/24 11 78 01
oslo@austriantrade.org
austriantrade.org/no

PHILIPPINES

14th Floor, The Pacific Star Bldg.
Sen. Gil J. Puyat Ave./Corner Makati Ave.
1200 Makati City, Metro Manila/Philippines
T. +63/2/818 15 81
F. +63/2/810 37 13
manila@austriantrade.org
austriantrade.org/ph

POLAND

Saski Crescent Center, ul. Królewska 16,
PL-00-103 Warszawa/Poland
T. +48/22/586 44 66
F. +48/22/586 44 88
warschau@austriantrade.org
austriantrade.org/pl

PORTUGAL

Rua Rodrigues Sampaio, 18-5º
P-1169-027 Lisboa/Portugal
T. +351/213 17 10 10
F. +351/213 17 10 18
lissabon@austriantrade.org
austriantrade.org/pt

ROMANIA

Strada Logofat Luca Stroici Nr. 15
RO-020581 Bucuresti/Romania
T. +40/21/210 17 98, 210 17 99
F. +40/21/210 23 99
bukarest@austriantrade.org
austriantrade.org/ro

RUSSIA

Starokonjuschennyi per. 1
119 034 Moskau/Russia
T. +7/495/725 63 66
F. +7/495/725 63 67
moskau@austriantrade.org
austriantrade.org/ru

SAUDI ARABIA

New Jeddah Chamber of Commerce
& Industry Building
Al-Ruwais
Jeddah 21441/Saudi Arabia
T. +966/2/651 18 16, 651 23 04
F. +966/2/653 37 64
jeddah@austriantrade.org
austriantrade.org/sa

Kingdom Tower 23rd Floor
Olaya District, Arouba Road
Riyadh 11693/Saudi Arabia
T. +966/1/211 01 11, 211 01 71, 211 01 77
F. +966/1/211 02 22
riyadh@austriantrade.org
austriantrade.org/sa

SERBIA

Genex apartmani, Apt. 103
Vladimira Popovica 6
SRB-11070 Novi Beograd/Srbija
T. +381/11/301 58 50
F. +381/11/311 21 39
belgrad@austriantrade.org
austriantrade.org/rs

SINGAPORE

600 North Bridge Road
#24-04/05 Parkview Square
Singapore 188778/Rep. of Singapore
T. +65/63 96 63 50, 63 96 63 51,
63 96 63 52
F. +65/63 96 63 40
singapur@austriantrade.org
austriantrade.org/sg

SLOVAKIA

Europeum Business Centre
Suché my'to 1, Stiege A, 3. Stock
SK-811 03 Bratislava/Slovensko
T. +421/2/59 100 600
F. +421/2/59 100 699
pressburg@austriantrade.org
austriantrade.org/sk

SLOVENIA

Nazorjeva 6
Postni predal 1595
SI-1000 Ljubljana/Slovenija
T. +386/1/513 97 70
F. +386/1/513 97 80
laibach@austriantrade.org
austriantrade.org/si

SOUTH AFRICA

Cradock Heights, 2nd Floor
21 Cradock Avenue (Corner Tyrwhitt Avenue)
Rosebank (Johannesburg)/Rep. of South Africa
T. +27/11/442 71 00
F. +27/11/442 83 04
johannesburg@austriantrade.org
austriantrade.org/za

SPAIN

Orense, 11-6º
E-28020 Madrid/España
T. +34/91 556 43 58
F. +34/91 556 99 91
madrid@austriantrade.org
austriantrade.org/es

Balmes, 200-7º/1 a
E-08006 Barcelona/España
T. +34/93 292 23 78
F. +34/93 237 76 21
barcelona@austriantrade.org
austriantrade.org/es

SWEDEN

Karlaplan 12
SE-11520 Stockholm/Schweden
T. +46/8/53 48 88 40
F. +46/8/660 83 78
stockholm@austriantrade.org
austriantrade.org/se

SWITZERLAND

Talstraße 65, 10 OG
CH-8001 Zürich/Switzerland
T. +41/44/215 30 40
F. +41/44/212 28 38
zuerich@austriantrade.org
austriantrade.org/ch

SYRIA

Mezzeh, Eastern Villas
Farabi Street 116a
Damascus/Syria
T. +963/11/611 77 71, 611 46 16
F. +963/11/613 20 78
damaskus@austriantrade.org
austriantrade.org/sy

TAIWAN

Bank Tower, Suite 608
Dunhua N. Rd. 205
Taipei 105/Taiwan
T. +886/2/27 15 52 20
F. +886/2/27 17 32 42
taipei@austriantrade.org
austriantrade.org/tw

THAILAND

Chartered Square Building, 14th Floor,
Suite 1403
152 North Sathorn Road
Bangkok 10500/Thailand
T. +66/2/268 22 22
F. +66/2/200 02 22
bangkok@austriantrade.org
austriantrade.org/th

TURKEY

Armada Business Center
Eskisehir Yolu 6,
Floor 13, Office 19
06520 Söğütözü
Ankara, Turkey
T. +90/312/219 21 41 (PBX)
F. +90/312/219 21 45
ankara@austriantrade.org
austriantrade.org/tr

Avusturya D/ıs, Ticaret Ofisi
Büyükdere Caddesi 100-102
Maya Akar Center B Blok, Floor 14,
Office 51
TR-34394 Esentepe – Istanbul/Turkey
T. +90/212/211 14 76
F. +90/212/212 01 33
istanbul@austriantrade.org
austriantrade.org/tr

UKRAINE

wul. Melnykova, 12A, of. 7
04050 Kiev/Ukraine
T. +380/44/503 35 99
F. +380/44/503 35 98
kiew@austriantrade.org
austriantrade.org/ua

UNITED ARAB EMIRATES

Al Khazna Tower, 7th Floor
Al Najda Street
Abu Dhabi/United Arab Emirates
T. +971/2/676 66 33
F. +971/2/676 00 02
abudhabi@austriantrade.org
austriantrade.org/ae

UNITED KINGDOM

45, Princes Gate (Exhibition Road)
London SW7 2QA/United Kingdom
T. +44/20/75 84 44 11
F. +44/20/75 84 25 65
london@austriantrade.org
austriantrade.org/uk

USA

120 West 45th Street, 9th Floor
New York, NY 10036/USA
T. +1/212/421-5250
F. +1/212/421-5251
newyork@austriantrade.org
austriantrade.org/us

500 North Michigan Avenue, Suite 1950
Chicago, IL 60611-3722/USA
T. +1/312/644-5556
F. +1/312/644-6526
chicago@austriantrade.org
austriantrade.org/us

11601 Wilshire Blvd., Suite 2420
Los Angeles, CA 90025/USA
T. +1/310/477-9988
F. +1/310/477-1643
losangeles@austriantrade.org
austriantrade.org/us

VENEZUELA

Edificio Plaza C/PH
Calle Londres entre Caroni y Nueva York
Las Mercedes
Caracas/Venezuela
T. +58/212/993 98 44
F. +58/212/993 99 35
caracas@austriantrade.org
austriantrade.org/ve

WHERE NOT ONLY TASTY FISH
LIKE TO SWIM.

IT'S GOT
TO BE
AUSTRIA.



www.austria.info

Not only water-sports enthusiasts appreciate the fact that the water in Austria's lakes is clean enough to drink: it's also a perfect habitat for innumerable fish species. Which, in turn, pleases the country's top chefs, who delight their guests with regional delicacies.