

AUS DEM KUHSTALL

ECHT FETTE GENE



Das beste und teuerste Rindfleisch der Welt stammt von Wagyu aus Kobe und ist außerhalb Japans praktisch nicht erhältlich. Die

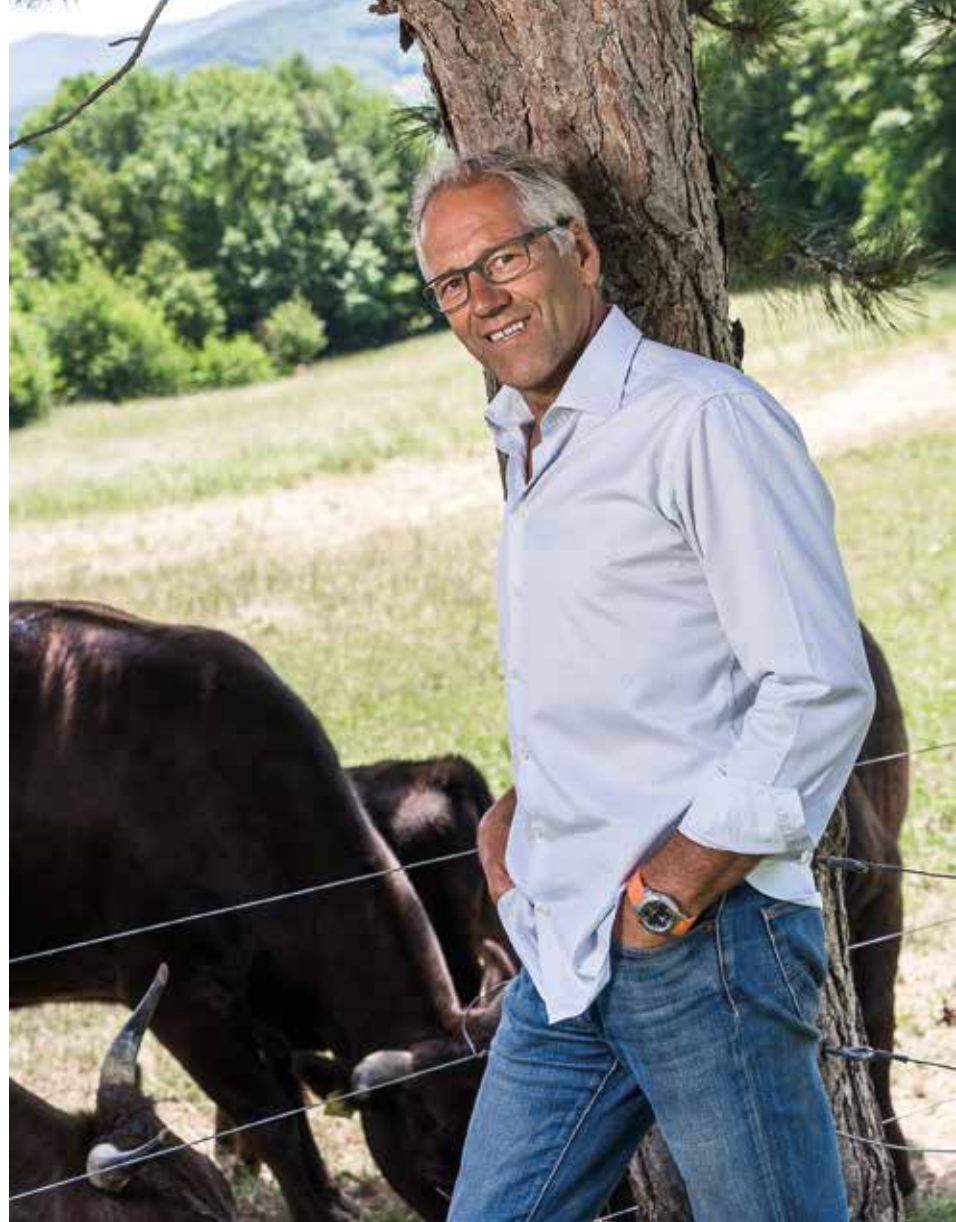
Marmorierung dieses Fleisches ist mit nichts anderem zu vergleichen. Wagyu wurde in den 1990er erstmals außerhalb Japans gezüchtet. Seit rund zehn Jahren stehen die schwarzen Rinder aus Japan auch auf Österreichs Weiden. Wir haben sie besucht, gestreichelt und natürlich auch verkostet. ● *Text: Wolfgang Schedelberger // Fotos: Otto Michael*

Lebensmitteleinkauf ist Vertrauenssache. Das gilt insbesondere beim Fleisch. Wer billig kauft, kann keine gute Qualität bekommen. Gleichzeitig ist ein hoher Preis aber noch lange keine Garantie dafür, gutes Fleisch zu erhalten. Gerade bei Trendthemen wie „Wagyu“ sind Enttäuschungen vorprogrammiert. Bei einem Kilopreis von 230 Euro und mehr für ein Filet aus heimischer Produktion kann das richtig weh tun. Und dabei sprechen wir noch nicht von japanischer Ware, die – je nach Anbieter – doppelt oder dreimal so viel kostet.

Gleichzeitig kennen sich die wenigsten Konsumenten bei Fleischqualitäten wirklich aus. Der Verlockung, die eigene Steak-Kompetenz mit dem Anbieten von Wagyu-Beef zu unterstreichen, können manche Gastronomen nicht widerstehen. Also wird günstiges Wagyu-Fleisch aus Australien oder den USA mit relativ niedriger Marmorierung gekauft und großspurig als bestes Steak der Welt angeboten. Wieso auch nicht? Auch der Discounter Hofer hatte im Juni zum Vatertag mit einem 300 Gramm Wagyusteak für 30 Euro gelockt. Für den unbedarften Konsumenten ist das zwar immer noch eine Menge Geld, mit echter Wagyu-Qualität, die sich in der einzigartigen Marmorierung zeigt, hat das jedoch nichts zu tun. Ähnliches gilt für (zumeist deutsche) Feinkostversandhäuser, auf deren Websites man Symbolfotos von fettdurchzogenen Fleischteilen sieht. Bei

»Mit der Landwirtschaft kann man eigentlich kein Geld verdienen. An der Landwirtschaft schon«

– GERHARD ZADROBILEK –



der genaueren Beschreibung ist dann zu lesen, dass es sich lediglich um den Marmorierungsgrad Fünf auf der zwölfteiligen Skala handelt. Auch wenn das Thema Steak in den letzten Jahren in der heimischen Gastronomie boomt, sind wir in Österreich von einer tatsächlichen Fleischkultur meilenweit entfernt. Das gilt für die Aufzucht genauso wie für den Handel. Übrig bleiben enttäuschte Konsumenten, die schon vom legendären Kobe-Beef gehört haben und einmal selbst kosten wollen, wie das beste Fleisch der Welt tatsächlich schmeckt. Man kann ihnen nur sagen: Es schmeckt anders.

Ein japanischer Mythos

In keinem anderen Land der Welt wird Lebensmitteln eine derart hohe Wertschätzung entgegen gebracht, wie in Japan. Das gilt natürlich auch fürs Fleisch. In Japan wird traditionellerweise keine Milchwirtschaft betrieben. Bis ins 19. Jahrhundert wurden Rinder ausschließlich als Arbeitstiere gehalten, der Verzehr ihres Fleisches zählte bis zur Öffnung des Kaiserreiches im Jahr 1868 als religiöses Tabu. Erst danach versuchte man durch Kreuzungen Rassen mit guter Fleischqualität zu züchten. So entstand das Kuroge Washu, von dem das legendäre Kobe-Beef stammt. Kobe ist der Name einer japanischen Provinz. Der Begriff Kobe-Beef bedeutet nicht mehr und nicht weniger, als dass Geburt, Aufzucht und Schlachtung des Rindes in Kobe passieren und dabei gewisse Standards eingehalten werden. Die Rinder werden weder massiert noch mit Bier gefüttert, sondern behutsam mindestens zwei Jahre lang im Stall gemästet. Die produzierten Mengen sind sehr gering und werden zu 99 Prozent in Japan verzehrt. Die Chance, ein echtes Kobe-Beef außerhalb Japans zu bekommen, ist minimal. Erst seit zwei Jahren gibt es in Europa drei Lizenznehmer, die Rindfleisch aus Japan importieren und vertreiben dürfen. Dabei handelt es sich allerdings nicht zwingend um Kobe-Beef, sondern vielfach um Rindfleisch aus anderen Provinzen

und von anderen Rassen. Auf jeden Fall handelt es sich dabei aber um Wagyu-beef, denn Wagyu bedeutet nichts anderes als „japanisches Rind“ und bezieht sich auf die Herkunft der Gene, nicht jedoch auf den Ort der Aufzucht.

Weil die Marmorierung von Kobebeef so außergewöhnlich hoch ist, haben sich in den 1990er Jahren auch amerikanische Forscher der Universität Washington damit beschäftigt. Ihnen wurde daraufhin in den 1990er Jahren von der japanischen Regierung erlaubt, 168 Tiere zu Forschungs- und Zuchtzwecken auszuführen. Sämtliche Wagyu, die es außerhalb Japans heute gibt, stammen von diesem 168 Tieren ab!

Relativ schnell haben sich auch australische Züchter für diese außergewöhnlichen Tiere interessiert und mit der Zucht begonnen. Wieder ein paar Jahre später kamen die ersten Wagyu-Embryonen auch nach Österreich. Wie viele Bauern in unserem Land aktuell Wagyu züchten, ist schwer zu sagen. Rechnet man all jene dazu, die ein paar als Lebewesen zugekaufte Wagyu auf ihrer Weide – oder im Stall – stehen haben, sind es sicher ein paar Dutzend Landwirte. Wir haben die zwei wichtigsten Wagyu-Pioniere unseres Landes besucht, die sich seit zehn Jahren mit der Aufzucht dieser außergewöhnlichen Tiere beschäftigen. Es ist kein Zufall, dass sowohl Gerhard Zadrobilek als auch Peter Trixner nicht auf bäuerlichen Betrieben aufgewachsen sind, sondern als Quereinsteiger zur Rinderzucht kamen.



»Ein Fleisch mit Marmorierungsgrad fünf würde ich nicht als Wagyubeef verkaufen«

– GERHARD ZADROBILEK –

Vom Rad auf die Weide

Gerhard Zadrobilek wollte sich nach seiner aktiven Karriere als erfolgreicher Radrennfahrer (1981–1995) in seiner Heimatgemeinde Breitenfurt als Landwirt niederlassen. Doch siehe da, so einfach ist es hierzulande nicht, Bauer zu werden, wenn man einen neuen Betrieb gründen will. Schließlich gelang es ihm in der Nachbargemeinde Laab im Walde ein idyllisch gelegenes Stück Land zu erwerben, auf dem er mit der Zucht von schottischen Hochlandrindern begann. Den ersten Bullen für seine Zucht bekam er übrigens von Red Bull-Chef Didi Mateschitz geschenkt. Mit den eigenen Händen baute sich Zadrobilek ein Haus am Waldesrand und brachte seine zweite Karriere als Wirtschaftscoach ins Rollen. Die Rinderzucht war zwar weit mehr als ein Hobby, als alleiniger Brotberuf reichte sie aber weder damals noch heute.



DIE MARMORIERUNG ZÄHLT

Wagyu haben die einzigartige Eigenschaft, bei entsprechender Fütterung hochwertige Fette intramuskulär auszubilden. In Japan wurde eine zwölfteilige Skala entwickelt („Marmorierung“) beurteilt wird. Je höher die Marmorierung, umso teurer das Fleisch. Ab der Stufe Sechs wird es interessant. Bei einem Marmorierungsgrad von Acht und mehr kann man von wirklichen Topqualitäten sprechen. Marmorierungsgrade von über Zehn sind außerhalb Japans praktisch unerreichbar.

Im Jahr 2006 hatte Zadrobilek ein kulinarisches Erweckungserlebnis, das seinen weiteren Lebensweg entscheidend beeinflusste. Sein Freund Peter Rössler erzählte ihm von außergewöhnlichen japanischen Rindern, die jetzt auch in den USA gezüchtet wurden. In seinem Restaurant Livingston kostete Zadrobilek dann erstmals ein Wagyu-Carpaccio. Er wusste sofort, dass er fortan selbst so ein Fleisch produzieren wolle. Doch das war leichter gesagt, als getan.

„Aus den ersten zehn Embryonen, die ich für 1.500 Euro pro Stück gekauft hatte, sind gerade drei Kälber entstanden, von denen zwei Stiere waren. Das war eine herbe Ernüchterung, die mich aber nicht von meinem Weg abbringen konnte“, erinnert sich Zadrobilek an die mühsamen Anfänge. Es gab aber auch Ermutigungen. Zur Taufe seines ersten Stieres kamen der Landwirtschaftsminister und der japanische Botschafter und als das erste Rind schlachtreif war, gelang es ihm, Heinz Reitbauer und Hiroshi Sakai vom Restaurant Unkai für ein gemeinsames Menü im Steirerack zu gewinnen, auch wenn die Fleischqualität rückblickend eher bescheiden war.

Zadrobilek war von Anfang an bewusst, dass er sich selbst um die Vermarktung seines Fleisches kümmern wollte und hat die Marke „Kobe Beef Austria“ gegründet. „Ich habe bewusst den Namen Kobe verwendet, weil damals mit dem Begriff Wagyu niemand etwas anfangen konnte. Das Fleisch, das ich als Kobe Beef Austria vermarkte, stammt immer von Wagyrindern aus eigener Züchtung“, erklärt Zadrobilek. Seit einigen Jahren widmet sich Zadrobilek auf seinem Hof in Laab im Walde ausschließlich der Aufzucht von Wagyu-Rindern. Für die anschließende Mästung kommen die Ochsen zu einem Partnerbetrieb in der Buckligen Welt, wo sie auch geschlachtet werden.

Der Großteil eines Tieres ist bereits vor der Schlachtung verkauft. Für die Filets gibt es aktuell eine zwei-jährige Wartezeit. Weil ein Rind aber nicht nur aus Filet und Beiried besteht, hat sich der ehemalige Radrennfahrer zur Zusammenarbeit mit zwei externen Partnern entschieden. Wiesbauer Gourmet kümmert sich um die professionelle Zerteilung und Verpackung und beliefert ausgesuchte Gastronomiebetriebe. Außerdem verarbeiten sie die weniger „edlen“ Teile zu köstlichen Hamburger-Patties. Aus den Abschnitten und sonstige Resten macht die Manufaktur Hink eine „Kobe Beef Austria Creme“ sowie „Rillettes“, die in ausgesuchten Feinkostgeschäften erhältlich sind.

Auch wenn Zadrobilek nur über geringe Mengen verfügt – aktuell besteht die Herde aus rund 30 Tieren – ist ihm die Belieferung der Gastronomie sehr wichtig, weil gute Köche für ihn wichtige Botschafter sind. Andreas Senn aus Salzburg ist einer der treuesten Kunden und auch der Brunnhof am Mondsee bekommt von Zadrobilek regelmäßig Wagyu-Beef aus dem Wiener Wald.

Wiesbauer Gourmet hat neben Zadrobileks „Kobe Beef Austria“ auch japanisches und australisches Wagyu-Beef im Programm. Das japanische Beef von Wiesbauer Gourmet stammt allerdings nicht zwingend aus der Präfektur Kobe. Aber auch in anderen Regionen Japans wird hervorragendes Rindfleisch produziert. Kobe ist lediglich die bekannteste Herkunftsregion. Eine nennenswerte Rolle spielt japanisches Fleisch in der heimischen Gastronomie allerdings nicht. „Auch in der Top-Gastronomie wird derartiges Fleisch eigentlich nur auf Anfrage verkauft, weil der Preis jede übliche Kalkulation sprengt. Schon unser australisches Wagyu-Beef, das wir in Marmorierungsgraden von Neun plus führen, ist eine sehr exklusive und kostspielige Angelegenheit“, erklärt Ernst Stocker von Wiesbauer Gourmet. Von günstigerem Wagyu-Beef aus Australien oder den USA rät Stocker übrigens ab. „Das Außergewöhnliche bei Wagyu-Beef ist die Marmorierung, die in niedrigeren Marmorierungsgraden einfach nicht gegeben ist. Wer auf die Marmorierung verzichten kann, bekommt bei anderen Rassen ein deutlich besseres Preis-/Leistungsverhältnis“, erklärt Stocker.

Wilder Westen in Mittelkärnten

Ebenfalls gut versteckt am Waldesrand liegt die Okami-Ranch von Peter Trixner, der seine Rinder bevorzugt zu Pferd betreut. Trixner hat gleichzeitig mit (aber unabhängig von) Zadrobilek in Kärnten mit der Wagyuzucht begonnen. Trixner hatte zuvor als Immobilienentwickler gutes Geld verdient und wollte mit seiner Familie aufs Land ziehen. Als seine neuen Nachbarn sahen, welchen Aufwand er in die Renovierung des herunter gekommen Hofes und danach in die



Tiere streicheln ist Männersache

»Wer glaubt, dass man mit der Wagyu-Zucht das große Geld verdienen kann, irrt. Aber man kann davon leben und es macht Spaß«

– PETER TRIXNER –

Aufzucht der „komischen schwarzen Rinder“ steckte, erntete er Heiterkeit. Ganz nach dem Motto: Wie viel Geld hast du? Wie lange kannst du dir den Blödsinn leisten?

Ein guter Deal ist die Landwirtschaft für Trixner zwar nicht geworden, wenn man eine konventionelle Return-on-Investment-Analyse zu Grunde legt, mittlerweile trägt sich die Zucht jedoch. Das hat auch damit zu tun, dass es heute zumindest einige Konsumenten gibt, die Qualitäten unterscheiden können und verstehen, worum es bei Wagyu-Beef geht.

„Die Genetik ist entscheidend, weil nur bei Wagyu jene Marmorierung entsteht, die dieses Fleisch so besonders macht. Das intramuskuläre Fett des Wagyu besteht zudem aus ungesättigten Fettsäuren, die es besonders bekömmlich machen und für den einzigartigen Geschmack verantwortlich sind. Aber wenn ich den Tieren nicht ausreichend Zeit und das richtige Futter gebe, nutzt mir die beste Genetik nichts. Wenn ich Wagyu so züchten würde, wie in Österreich normalerweise Rinder gehalten werden, würde ich ein ganz normales Fleisch bekommen“, erklärt Trixner. Leider gibt es in Österreich keine Rindfleischkultur, woran vor allem die Landwirtschaftspolitik Schuld trägt. Während sich in Ländern wie den USA,



»Ich helfe gerne interessierten Züchtern bei der Gründung einer Wagyu-Herde, wenn sie ein ernsthaftes Interesse haben«

– PETER TRIXNER –

Australien oder auch Japan der Preis eines Tieres nach dessen Fleischqualität (Prime, Select, Choice, Standard, Commercial, Utility und Cutter) richtet, die unabhängig erhoben wird, gilt in Österreich die rein an der Quantität orientierte EUROP-Norm. Bei uns wird weder über Rassen, Alter oder Haltung gesprochen – je schneller ein Rind an Gewicht zulegt, desto besser für den Züchter. Das führt übrigens auch dazu, dass in Österreich hormongesteuerte Stiere bei der Fleischzucht so beliebt sind, weil sie wesentlich schneller an Gewicht zulegen, als Ochsen. Das auf breiter Front beworbene AMA-Gütesiegel, das lediglich die Herkunft garantiert, ist ein schwacher Trost, weil es über die Qualität des Fleisches an sich gar nichts aussagt. Wer so wie Trixner die Tiere zuerst einhalb Jahre auf der Weide lässt und dann über 18 Monate lang geduldig mästet, arbeitet gegen die Turbofleisch-Logik unseres Marktes. Wenn Trixner anfängt, über die heimische Landwirtschaftspolitik zu sprechen, gerät er rasch in Rage. „Wir könnten auch mit unseren heimischen Rinderrassen hohe Qualitäten wie in Amerika oder Australien produzieren, wenn wir eine Marktordnung hätten, die Qualität und nicht Quantität honoriert“, ist Trixner überzeugt. In Österreich ist die Rindfleischproduktion bislang aber nur eine Begleitscheinung der Milchwirtschaft und wird entsprechend

ADVERTORIAL

ÖSTERREICH AN GESCHMACK

Mit der Marke Kraushof bietet Kröswang österreichisches Jungtier- und Schweinefleisch mit Qualitäts- und Herkunftsgarantie. ● Text: Günther Gapp

Österreich – ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege kurz und unser Lebensmittelrecht gehört zu den strengsten der Welt. Das Ergebnis sind Lebensmittel höchster Güte – wie das Kraushof Rind- und Schweinefleisch, welches exklusiv bei Kröswang erhältlich ist. Alle Kraushof Jungtiere und Schweine sind waschechte Österreicher. Sie wachsen wohlbehütet auf klein strukturierten heimischen Bauernhöfen auf, erhalten natürliches Futter und werden ausschließlich von österreichischen Metzgern geschlachtet. Diese Vorgaben werden von der Kröswang Qualitätssicherung – intern wie auch extern vergeben – regelmäßig streng geprüft.



Besonders praktisch: fertig geschnittene Schnitzel und Steaks, z.B. Rindersteaks vom Rostbraten oder Beiried oder Karree- und Schopfsteaks vom Schwein – gibt's auch fertig mariniert.

Das Fleisch wird von österreichischen Qualitätsmetzgern speziell für die Gastronomie zugeschnitten. Selbstverständlich ist das Fleisch vom Jungtier vorgereift und wird erst ausgeliefert, wenn es mindestens 10 Tage Reifezeit hinter sich hat. Die geschnittene Ware spart Zeit, verhindert Abschnitte und ermöglicht dadurch dem Gastronomen perfekte Kalkulierbarkeit. Durch die strengen Kontrollen bietet der Frische-Lieferant eine Zufriedenheitsgarantie für alle Artikel. Sollte ein Produkt nicht den Erwartungen des Kunden entsprechen, erhält dieser sein Geld zurück. Alle Kraushof Artikel werden äußerst knapp kalkuliert. Aktuell das beste Preis-Leistungs-Verhältnis bei österreichischem Rind- und Schweinefleisch – exklusiv bei Kröswang. ●

KLAUSHOF

KROSWANG
DES FRISCHE-LIEFERANTEN

www.kröswang.at



gering geschätzt. Die meisten seiner Tiere verkauft Trixner lebend an andere Züchter. Wenn geschlachtet wird, gibt es das Fleisch nur in Form von Rinderhälften. Damit reduziert sich der Interessentenkreis auf ambitionierte Gastronomie-Betriebe, die in der Lage sind, das Fleisch selbst zu zerlegen. Das Schloss Velden unter Leitung von Küchenchef Armin Gupf ist so ein Betrieb.

Wagyu in der Gastronomie

Die günstigste Form, einmal echtes Wagyu-Beef zu genießen, ist der Burger. Ein Beefpatty kostet je nach Anbieter rund fünf Euro. Auch andere, weniger edle Teile sind relativ billig zu haben. So hat Roland Huber vom Wiener Grand Hotel vergangenes Jahr einmal äußerst günstig Wagyu-Shortribs gekauft, die er mehr als 24 Stunden sous vide gegart hat. Das Ergebnis war echt geschmackig und superzart. Außerdem hatte Huber ein außergewöhnliches Gericht auf der Karte. Auch mit Wagyu-Steaks hat der 3-Haubenkoch von der Wiener Ringstraße bereits gute Erfahrungen gemacht. Aufgrund des hohen Einkaufspreises hat er es als kleine Vorspeisenportion ins exklusive Sylvestermenü genommen. Nur ganz kurz angebraten mit geschmortem Chicorée, Camembert-Espuma und schwarzer Trüffel war es eines der Highlights des Menüs. Aufgrund der hohen Marmorierung und der Zartheit des Fleisches eignen sich wesentlich mehr Teile als von normalen Rindern zum Kurzbraten. Der hohe Fettanteil führt allerdings zu einer rascheren Sättigung. In Japan käme niemand auf die Idee, ein 300 oder 400 Gramm schweres Wagyu-Steak zu essen, weil das einfach nicht bekömmlich ist. Dafür kann man es roh – oder ganz kurz angebraten, um Röstaromen zu erhalten – wie Sushi auf kaltem Reis genießen, wie das im Lakes in Pörschach oder auch bei Martin Ho in seinen Wiener Dots Experimental Sushi-Lokalen angeboten wird.

»Nachdem wir ganze Rinderhälften bekommen, habe ich absolute Gestaltungsfreiheit«

– ARMIN GUPF –

Auch bei Armin Gupf im Schloss Velden gibt es regelmäßig Wagyu-beef von Trixners Okami-Ranch und zwar in verschiedenen Formen. „Nachdem wir ja ganze Rinderhälften bekommen, habe ich absolute Gestaltungsfreiheit, wie wir welche Teile verwenden“, erklärt Gupf. Auf Anfrage von Stammgästen hat er zuletzt auch zwei Tomahawk-Steaks am Knochen gegrillt – der Preis von 210 Euro pro Stück war eigentlich zu günstig kalkuliert. Im Normalfall gibt es kleinere Steaks als Teil des Gourmetmenüs, die Gupf im Green Egg perfekt auf den Punkt grillt. In den beiden Schlosshotel-Restaurants Schlossstern und Bartholomäus, die von Gupf bekocht werden, kann man Wagyu auch in ungewöhnlicher Form genießen. Das beliebte Schnittlauchbrot wird nicht mit Butter, sondern mit selbst ausgelassenen Wagyufett, das zuvor gefroren und dann geraspelt wird, serviert. Genial einfach und einfach genial!



DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE FREUNDSCHAFT

Der Bremer Handelsunternehmer (und österreichischer Honorarkonsul) Robert Drewes (rechts im Bild) hat sich oberhalb von Arriach niedergelassen und den heruntergekommen Knierhof saniert. Dort will er auf 20 Hektar Weidefläche in den nächsten fünf Jahren eine kleine aber feine Herde mit reinrassigen Wagyu etablieren. Unterstützt wird Drewes dabei vom einheimischen Land- und Gastwirt Gernot Meinhardt, der sich seit langem mit der Zucht von Black Angus Rindern beschäftigt und in seinem Gasthof Grabnerwirt ganz hervorragende Steaks zubereitet. Infos: www.wagyu-fullblood.com

Am Weg zu mehr Fleischkultur

Mehr noch als bei normalem Rindfleisch, muss man sich beim Thema Wagyu mit Herkunft und Qualität auseinandersetzen. Beim überwiegenden Teil von Wagyu-Fleisch aus Australien oder den USA handelt es sich um Fleisch von so genannten Crossbreeds, bei denen der genetische Wagyu-Anteil zwischen 50 und 75 Prozent schwankt. In den USA wird Wagyu bevorzugt mit Angus gekreuzt, in Australien mit Herford. Auch so ein Fleisch kann ganz hervorragend schmecken, und wer Lust hat, ein riesiges Steak zu verdrücken, ist mit einer geringeren Marmorierung ohnehin besser beraten. Aber auch reinrassige Wagyu entwickeln die begehrte Marmorierung erst ab einem gewissen Alter und nach einer Mastung von zumindest 18 Monaten. Geschmack und Qualität des Fettes hängen dabei von der Qualität und der Zusammensetzung des Kraftfutters ab. Kurzum: Die Bezeichnung Wagyu sagt ohne die Anführung des Marmorierungsgrades eigentlich nichts über die Qualität des Fleisches aus. Erfreulich ist, dass es heute auch sehr gutes Wagyu-Beef aus Österreich gibt. Auch wenn es nicht ganz an die besten in Japan verfügbaren Qualitäten herankommt, ist es zumeist deutlich besser als konventionelles Rindfleisch. Das hat jedoch vor allem mit dem hohen Aufwand bei der Aufzucht und nicht nur mit den Genen zu tun. Egal ob Wagyu oder nicht, das Bestellen eines guten Steaks ist und bleibt in der Gastronomie Vertrauenssache. Die Qualität fängt bei den Genen des Rindes an und setzt sich beim Engagement des Züchters fort. Wird das Tier dann schonend geschlachtet, richtig zerteilt und das Fleisch perfekt gereift, braucht es nur mehr einen guten Koch – und Gäste, die das auch zu schätzen wissen. ●

ORDERMAN COLUMBUS UND NCR ORDERMAN7



Optional mit Kartenleser für bargeldlose Abrechnung

Eine Kombination für Gewinner

Orderman Produkte vereinen innovatives Design mit absoluter Zuverlässigkeit. Entwickelt und gebaut für erfolgreiche Gastronomen.

Kontakt:
Orderman GmbH (part of NCR Corporation)
Bachstraße 59, 5023 Salzburg
Tel.: +43/662/65 05 61-0 | E-Mail: office@orderman.com

www.orderman.com
www.facebook.com/orderman

