



EINE  
ECHTE  
NEUHEIT



*fix & fertig*  
**SCHMOR-  
ZWIEBEL**

KEINE TRÄNEN – KEIN GERUCH

**Zwiebel-Würfel  
gedünstet oder  
gebräunt**

**BBQ & Burger  
Zwiebeln**



**JETZT  
IM  
KÜHLREGAL!**





Elisabeth und  
Friedrich Holzmann,  
circa 1959

## Die Holzmann-Geschichte

Die Geschichte unseres Unternehmens geht auf die 1930er Jahre zurück, als die Familie Holzmann aus Oberösterreich auf einen kleinen Pachthof der Brauerei Fellner in Schwanenstadt, den heutigen Firmensitz, zieht. Der spätere Firmengründer Friedrich Holzmann wird am 17. Februar 1928 als fünftes von sechs Kindern geboren und interessiert sich schon früh für die Landwirtschaft seiner Eltern. Schon als Jugendlicher beginnt er, selbst Obst und Gemüse anzubauen und zu vermarkten.

In den 1950er Jahren übernimmt er gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth die elterliche Landwirtschaft. Als Visionär seiner Zeit erkennt er früh den Bedarf an haltbaren, gesunden und vitaminreichen Lebensmitteln. Er beginnt mit der Herstellung von Sauerkraut, das er und seine Frau anfangs noch per Hand einschneiden und mit dem PKW an die umliegenden „Greißler“ und Küchen ausliefern. Mit innovativen Halbfertigprodukten und Sauerkonserven wie Essiggurken, Zwiebeln, Salaten, Weichseln und vorgegarten Kartoffeln entwickelt er die kleine Landwirtschaft zu einem mittleren Verarbeitungsbetrieb für regionale, qualitativ hochwertige und frische Obst- und Gemüseprodukte.

Im Jahr 1989 hat der jüngste Sohn, Thomas Holzmann, das Familienunternehmen übernommen und kontinuierlich weiterentwickelt. Noch gemeinsam mit seinem Vater begann er, an der Entwicklung von Zwiebelkomponenten für Gastronomie und Großverbraucher zu arbeiten.

**Heute sind wir stolz darauf, gemeinsam mit einem Partner Zwiebelprodukte in erstklassiger Qualität herzustellen – ganz ohne Zusatzstoffe.**

Mit Neffe Stefan Puchner wird unser Familienbetrieb seit 2024 verstärkt. Sein Engagement und seine Erfahrung tragen dazu bei, dass wir uns auch in Zukunft erfolgreich weiterentwickeln.



## fix & fertig SCHMOR- ZWIEBEL

### Zwiebel-Würfel gedünstet oder gebräunt

Dafür werden ausschließlich Zwiebeln mit einem besonders hohen Zuckergehalt verarbeitet. Ein spezielles **3D-Schneideverfahren** verhindert ein Quetschen der Zwiebeln und ermöglicht die Produktion feinsten, exakt geschnittener Zwiebelstücke **ganz ohne Bitterstoffe**. Durch eine rasche Weiterverarbeitung werden Oxidationen und enzymatische Veränderungen ausgeschlossen. So können wir **feinste, süße Zwiebel** garantieren – das ganze Jahr über!



#### Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Für unsere Kunden werden die Zwiebel-Würfel **schonend gedünstet**, sind **stark flüssigkeitsreduziert** und können sofort für beinahe alle Anwendungen in der Küche verwendet werden: Suppen, Knödel, Faschiertes, Gulasch, Braten, Gröstl, Käsespätzle, Saucen, Dressings, Salate und vieles mehr.



#### Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

Speziell für Gulasch, Rostbraten etc. rösten wir die Zwiebel stärker, wodurch eine sämige Konsistenz für einen **besonders süßen Gulaschgeschmack** erreicht wird.

*„Holzmann Zwiebel-Würfel verwende ich sehr gerne für meine Küche, weil sie perfekt kalkuliert und portioniert zum Einsatz kommen. Der feine, mild süßliche Geschmack überzeugt mich uneingeschränkt. Auf diese Innovation haben Großverpfleger und die Gastronomie lange gewartet!“*

**Hans Peter Fink, Gasthaus  
Haberl & Finks Delikatessen,  
Ilz-Walkersdorf**



# Ihre VORTEILE



- \* aus 100 % frischen Zwiebeln (KEINE Tiefkühl-Ware)
- \* enorme Zeitersparnis – KEINE Vorbereitung / KEIN Abfall
- \* OHNE Zusatzstoffe – Clean Label
- \* gebrauchsfertig – jederzeit verfügbar
- \* zu verwenden wie herkömmlicher Zwiebel
- \* einfache Lagerung – trocken und gekühlt
- \* lange Haltbarkeit
- \* kostengünstig und kalkulierbar
- \* garantiert nicht bitter – KEIN Nachgeschmack
- \* besser verträglich – weniger Sulfite
- \* OHNE Fett – im eigenen Saft gedünstet

gilt nur für gedünstete Zwiebeln (gebräunte Zwiebeln in etwas Pflanzenöl gedünstet) –  
für fettsparendes Kochen geeignet!



Die praktischen Holzmann  
Zwiebelprodukte sind  
immer fix und fertig in der  
Kühlung verfügbar und  
direkt zu verwenden!



# VERGLEICH

## Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel mit rohen Zwiebeln oder TK-Ware



**3 kg  $\approx$  9 kg**

**Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel  
6 mm gedünstet**

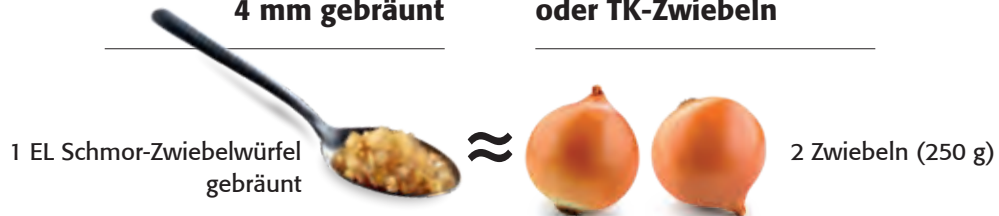
**rohe, ungeschälte Zwiebeln  
oder TK-Zwiebeln**



**3 kg  $\approx$  15 kg**


**Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel  
4 mm gebräunt**

**rohe, ungeschälte Zwiebeln  
oder TK-Zwiebeln**



- KEIN Schälen, Schneiden usw.
- KEIN Dünsten, Bräunen usw.
- KEIN Abfall
- geringes Volumen,  
weniger Platzbedarf

- + ArbeitsZEIT Schälen, Schneiden usw.
- + ArbeitsZEIT Dünsten, Bräunen usw.
- + Abfall, Reinigung, Energie usw.

Nur falls gedünstete  
Zwiebel-Würfel noch weiter  
gebräunt werden sollen:  
Unbedingt ohne Fett/Öl bei  
mittlerer Hitze rösten  
bis die Zwiebel Flüssigkeit  
verdampft ist!  
Erst dann Fett/Öl  
zugeben. 

„Dieser gedünstete Zwiebel Natur ist eine  
wesentliche Erleichterung in der Küche,  
wobei sich die Kosten absolut rechnen.  
Rechnet man die Qualität der ange-  
lieferten Zwiebel, den Rüstverlust und die  
Arbeitszeit – der Preis ist sehr GUT!“

Küchenchef  
Johann Schuster,  
Rogner Bad Blumau



## Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 6 mm → gedünstet 3 kg

Art.Nr. 40001

Zutaten: frische Zwiebeln 100 %

Beschreibung: Zwiebeln geschält, geschnitten in circa 6 x 6 mm große Würfel, gedünstet im eigenen Saft ohne Zugabe von Fett. Abgepackt in versiegelten 3 kg Beuteln, pasteurisiert.

Kann in jeder Kochstufe zu warmen/kalten Speisen hinzugefügt werden. Für alle Gerichte geeignet bei denen gedünstete/gebräunte Zwiebeln benötigt werden.

**1 kg gedünstete Schmor-Zwiebelwürfel = circa 2,5 – 3 kg rohe, ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln**

Verwendungstipps: Ideal für Gulasch, Pasta-Saucen, Burger, Zwiebelsuppe, Rostbraten, Bosner, Aufstriche, Salate, Gemüsestrudel, Knödel, Letscho, Laibchen/Frikadellen, Krokette, Sauce Tartare/Remoulade, Dressing, Beef Tatar, Röstkartoffeln, Käsespätzle usw.

Allergene: keine

Verpackung: 5 x 3 kg Beutel / Karton

Lagerbedingungen: gekühlt und lichtgeschützt lagern

Haltbarkeit: garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage  
nach Öffnung: gekühlt 7 Tage

EAN: Beutel: 912003919 153 9  
Karton: 912003919 152 2 (= Bestell-Einheit)



„Der klare Vorteil für unseren Betrieb liegt in der leichten Handhabung, ein perfekter Schnitt, lange Haltbarkeit, einfache Lagerung, geruchsneutral, schnell zu verarbeiten – der Preis ist absolut OK! Eine wesentliche Arbeitserleichterung! Verwendung für Gulasch, Zwiebelbutter, Cremesuppen, Ragouts, Gulaschsuppen; sämtliche Saucen, Beuschel usw.“

Küchenmeister  
Thomas Eschbacher,  
Kogelalm Wagrain

## Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 4 mm → gebräunt 3 kg

Art.Nr. 40002

Zutaten: frische Zwiebeln 98,1 %, Rapsöl 1,9 %

Beschreibung: Zwiebeln geschält, geschnitten in ca. 4 x 4 mm große Würfel. Mit etwas Rapsöl bei niedriger Temperatur mehr als zwei Stunden gebräunt / geschmort. Abgepackt in versiegelten 3 kg Beuteln, pasteurisiert.

Kann in jeder Kochstufe zu warmen oder kalten Speisen hinzugefügt werden. Ideal für Gulasch und Rezepte bei denen eine stärkere Röst-Note oder Bräunung gewünscht ist.

**1 kg gebräunte Schmor-Zwiebelwürfel = circa 4 – 5 kg rohe, ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln**

Verwendungs-Tipps: Ideal für Gulasch, Eintöpfe, Käsespätzle, Burger, Hot Dogs, Aufläufe, Quiche, Zwiebel-Suppe, Strudel, Rostbraten, Zwiebelkuchen usw.

Allergene: keine

Verpackung: 5 x 3 kg Beutel / Karton

Lagerbedingungen: gekühlt und lichtgeschützt lagern

Haltbarkeit: garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage  
nach Öffnung: gekühlt 7 Tage

EAN: Beutel: 912003919 157 7  
Karton: 912003919 156 0 (= Bestell-Einheit)





# Holzmann Schmor-Zwiebelstreifen

für Burger • Pizza • Sandwich • Salate • Bowl

➔ **karamellisiert 3 kg**

Art.Nr. 46015

Zutaten: Zwiebeln 92,25 %, brauner Zucker, Salz, Sonnenblumenöl, Essigsäure

Beschreibung: Zwiebel-Streifen in Pflanzenöl gebräunt und mit Rohrzucker karamellisiert. Abgepackt in versiegelten 3 kg Beuteln, pasteurisiert.

Verwendung: Ideal für Burger, Pizza, Sandwich, Bowls, Salate und Aufstriche.  
Kann in jeder Kochstufe zu warmen/kalten Speisen hinzugefügt werden. Für alle Gerichte bei denen karamellierte Zwiebeln gewünscht werden.

Allergene: keine

Verpackung: 5 x 3 kg Beutel / Karton

Lagerbedingungen: gekühlt und lichtgeschützt lagern

Haltbarkeit: garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage nach Öffnung: gekühlt 7 Tage

EAN: Beutel: 912003919 231 4  
Karton: 912003919 232 1 (= Bestell-Einheit)



➔ **mit rotem Aufguss 1 kg**

Art.Nr. 40095

Zutaten: Zwiebeln 69,7 %, Essig, Zucker, Farbstoff, Festigungsmittel, Salz, Zitronensäure

Beschreibung: Zwiebel-Streifen schonend gegart mit rotem Aufguss, abgepackt in versiegelte 1 kg Beuteln, pasteurisiert.



Die praktischen Zwiebel-Streifen können direkt im Burger verwendet werden oder noch weiter angebraten werden:

**Zwiebel-Streifen gut abtropfen lassen und in einer beschichteten Pfanne oder direkt auf der Grillplatte – OHNE FETT – bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Bräunung anrösten.**

**Tipp:** Die Zwiebel-Streifen mit Balsamico und ggf. noch etwas Zucker in der Pfanne schwenken.



VEGAN



OHNE GEN-TECHNIK



CLEAN LABEL





Rezept von Hans Peter Fink  
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

**falstaff**  
GENESSEN WEIN ESSEN REISEN

## Faschierte Fleischlaibchen

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel  
6 mm gedünstet

Zutaten für circa 22 Portionen

á 90 g Laibchen roh mit Semmelbrösel paniert

- 3 kg Faschiertes gemischt (halb Rind/halb Schwein)
- 500 g Milch
- 120 g Toastbrot oder Semmel
- 150 g Holzmann Zwiebel-Würfel gedünstet 6 mm
- 4 ganze Eier (= 2 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 300 g Obers flüssig
- 6 g Kümmel gemahlen
- 1 Prise Muskatblüte gemahlen
- 1 Stück Zitronenzeste
- Salz, Pfeffer gemahlen schwarz
- 50 g Senf scharf
- 20 g Petersilie gehackt
- 30 g Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 100 g Semmelbrösel
- etwas Butterschmalz zum Braten



### Zubereitung

1. Milch erwärmen und Toastbrot einweichen.
2. Alle Zutaten gut vermengen.
3. Masse zu Laibchen formen und in Semmelbrösel wälzen.
4. In Butterschmalz ausbraten.

### Tipp

**Zu den Faschierten Laibchen passen als Alternative zum Kartoffel-Püree z.B. Holzmann Erdäpfel vorgegart mit etwas grünem Salat als Beilage!**

Allergene\*: A, C, G, L, M

## Servietten- knödel

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel  
6 mm gedünstet

Zutaten

- 200 g Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet
- 100 g Butter
- 800 – 900 ml Milch
- 500 – 700 g Semmelwürfel (je nach Trocknungsgrad)
- 8 ganze Eier (= 4 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 15 g Petersilie gehackt
- 15 g Salz
- 3 g Pfeffer weiß gemahlen
- 1/3 Muskatnuss gerieben



### Zubereitung

1. Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet mit zerlassener Butter etwas anschwitzen (Zwiebel-Würfel erst in kalte Pfanne ohne Fett geben, dann spritzt es nicht).
2. Mit Milch ablöschen.
3. Abkühlen lassen – lauwarm circa 40 – 45° C – und Gewürze hinzugeben.
4. Eier in die lauwarml Milch einrühren und die Semmelwürfel damit übergießen.
5. Petersilie zugeben.
6. Masse rasten lassen.
7. Nochmals abschmecken, in Stangen formen und in Folie wickeln.
8. Bei 90° C circa 45 Minuten dämpfen.

### Tipp

**Diese Knödelmasse funktioniert auch für rund geformte Semmelknödel.**

Allergene\*: A, C, G

\*Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.



Rezept von Hans Peter Fink  
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

**falstaff**  
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# Rinds-Gulasch

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

**Zutaten für circa 12 Portionen  
(etwa 100 g Holzmann Zwiebel pro Portion)**

- 3 kg Rindfleisch (70 % Wadl und 30 % Schulter)
- 320 g Schmalz oder Pflanzenöl
- 1000 – 1200 g Holzmann Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt
- 130 g – 160 g Paprikapulver Edelsüß
- 60 g Tomatenmark
- 20 g Kristallzucker
- 250 g Paprikamark
- 60 g Knoblauch fein gehackt
- circa 80 – 100 g Essig
- 3 Stück Wacholder
- 2 Stück Lorbeer
- 1 EL (2 g) Majoran getrocknet
- 1 EL Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 30 – 50 g Rindsbouillon Pulver (Glutamat frei)
- Zeste von ½ Zitrone
- 35 g Salz, 1 KL (4 g) Kümmel gemahlen
- circa 50 g Maizena oder Mehl glatt (kalt mit Wasser angerührt)
- 1 KL (3 g) Pfeffer gemahlen

## Zubereitung

1. Holzmann Zwiebel-Würfel 4 mm gebräunt im Topf bei mittlerer Hitze erhitzen (eventuell mit etwas Schmalz bis zur gewünschten Bräunung etwa 3 – 5 Minuten weiter rösten).
2. Paprika Edelsüß hinzugeben und kurz durchrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapaste hinzufügen.
4. Mit Essig ablöschen.
5. Mit circa 3 Liter Fond oder Wasser aufgießen und aufkochen.
6. In Würfel geschnittenes Fleisch begeben (kann vorher kurz angebraten werden).
7. Knoblauch fein hacken.
8. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren leicht angedrückt, gemeinsam mit dem Majoran, Kümmel und Knoblauch hinzugeben.
9. Weich dünsten und eventuell etwas Fond oder Wasser nachfüllen.
10. Mit Salz, Chili, Pfeffer, Zitronenzeste würzig abschmecken.
11. Mit Maizena leicht binden (Glutenfreie Bindung verwenden).



Tipp: Um den Beutel komplett zu entleeren die Verpackung einfach ausstreifen!

## Tipp

**Empfehlung als Beilage zum Gulasch:  
Frische Holzmann „Premium Eier-Spätzle“  
mit Eiern aus Bodenhaltung!**

Allergene\*: L



# Zwiebel-Rostbraten

mit Holzmann Schmor-Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Rezept von Robert Weber  
(Küchenchef Gasthaus Gruber,  
Schwanenstadt)

## Zutaten für circa 10 Portionen

- 10 Scheiben Rostbraten á circa 200 g
- 500 g Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet
- 250 ml Rotwein
- 1,7 l Fond (oder Suppe)
- 40 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, etwas Öl und Mehl
- optional 60 g Butter

## Tipps

Dazu passen als Beilage besonders gut „Holzmann Erdäpfel Scheiben vorgegart“ als Rösterdäpfel oder „Settele Schupfnudeln“ und etwas Salat.

Für eine stärkere Röst-Note und noch mehr natürliche Süße können Holzmann Schmorzwiebel-Würfel 4 mm gebräunt verwendet werden.

## Zubereitung

1. Bratenstücke leicht klopfen, an den Rändern etwas einschneiden, salzen und pfeffern.
2. Fleischstücke nur auf einer Seite bemehlen. Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch zuerst mit der bemehlten Seite nach unten braun anbraten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braten. Die fertigen Bratenstücke aus Pfanne geben und im Backrohr bei ca. 70 – 90° C warmstellen.
3. Anschließend die Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet zum verbliebenen Bratensatz geben und je nach Wunsch noch weiter anrösten.
4. Das Tomatenmark dazu rühren und mit Rotwein ablöschen.
5. Zwiebeln weiter einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen, nochmals circa 15 Minuten einkochen. Eventuell mit etwas angerührtem Mehl (oder Stärke) eindicken.
6. Sauce nach Geschmack mit Kräutern wie Majoran, Thymian verfeinern. Falls gewünscht noch kalte Butter in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Das Fleisch abschließend etwas in der Sauce ziehen lassen – dabei nicht mehr aufkochen!
7. Die Rostbratenstücke auf Tellern anrichten mit Zwiebelsauce übergießen und mit gerösteten Zwiebelringen garnieren.

Allergene\*: O (Rotwein), G (Butter), A (falls Weizenmehl)

Je nachdem welche Suppe im Rezept verwendet wird, können noch weitere Allergene enthalten sein.



fix & fertig  
**SCHMOR-**  
**ZWIEBEL**

JETZT  
NEU

# Tiefkühl-Pellets

## goldbraun, 4 mm-Würfel



### Ihre Vorteile:

- Fix & fertige Zwiebelwürfel – gebräunt / geschmort, stark reduziert und gefrostet in 5 g-Portionen
- Enorme Zeitersparnis – gebrauchsfertig in wenigen Minuten (bei mittlerer Hitze z.B. in der Pfanne)
- Aus frischen Zwiebeln mit etwas Rapsöl – OHNE Zusatzstoffe: Clean Label und Vegan
- Gleichbleibende hohe Qualität das ganze Jahr über
- Sparsam in der Anwendung und exakt dosierbar (1 kg TK-Pellet entspricht rund 6 kg Rohzwiebeln)
- Kein Geruch – keine Tränen, milder Geschmack
- Besonders gute Verträglichkeit und lange Haltbarkeit

### Für Gerichte mit stärkerer Röstnote:

Ideal für Gulasch, Eintöpfe, Käsespätzle, Burger, Hot Dogs, Aufläufe, Quiche, Zwiebel-Suppe, Strudel, Rostbraten, Zwiebelkuchen usw.

### Anwendung:

- Schmorzwiebel TK-Pellets direkt in die Pfanne oder ein Gericht geben
- Fix fertig nach ca. 2 Minuten

### Art.Nr. 47002

Verpackung: 4 x 2 kg Beutel / Karton



# fix & fertig SCHMOR- ZWIEBEL

KEINE TRÄNEN – KEIN GERUCH

Zwiebel-Würfel  
gedünstet oder gebräunt  
BBQ & Burger  
Zwiebeln

„Die gedünsteten Zwiebeln werden für Aufstriche, Bosner, Burger und warme Gerichte verwendet! Ausgezeichneter Zwiebelgeschmack – ohne Zwiebelgeruch! Früher roch die ganze Schule nach Zwiebeln von unserem Buffet – das ist nun vorbei!“

Stefan Schoiswohl,  
Bundesschulen  
Buffet Bad Ischl

Gerne senden wir Ihnen  
Produktmuster und weitere  
Unterlagen zu.  
Rufen Sie uns an:  
+43 (0)7673 2377

**Holzmann**  
**Feines vom Land GmbH**  
A-4690 Schwanenstadt  
Falkenau 11  
Tel. +43 / (0)7673 / 2377-0  
E-Mail: office@holzmann-fvl.at  
www.holzmann-fvl.at



Rezepte auf  
www.holzmann-fvl.at

Geschäftsführung und  
Verkaufsleitung  
**Thomas Holzmann** und  
Neffe **Stefan Puchner**  
v.l.n.r.



Und noch mehr feine Produkte von Holzmann:

**Zwiebel-Würfel  
gebräunt**  
1 kg-Eimer /  
280 g-Glas



**PASTEURISIERTES  
FLÜSSIGEI**  
100%  
**BODENHALTUNG**  
aus  
**ÖSTERREICH**



**Steirer Kren**  
Das Original



Die **schnellen**  
**Erdäpfel**



**Frische  
Teigwaren**

