



Genusszeit Magazin

Ausgabe 1 | 2026

Mit Wedl
in den
Frühling

Wedl
seit 1904

Inhalts– verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | Bilanz 2025**
- 6 | Spargelzeit**
- 7 | Genuss Rezept
Nordsee-Scholle mit Tomatenrisotto
und Spargel**
- 9 | Genuss für Alle**
- 10 | Gourmet & Wine Event
im Wedl Saalfelden**
- 12 | Frühlingsmesse Villach**
- 14 | Wein & Genuss Feste im Frühjahr**
- 15 | News**
- 16 | Kaffeekompetenz bei Wedl**
- 18 | Kontakt & Impressum**



Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Mit dem Frühling beginnt nicht nur eine neue Saison, sondern auch eine Zeit voller kulinarischer Inspiration. Frische, saisonale Zutaten wie Spargel stehen jetzt im Mittelpunkt und bringen Leichtigkeit und Vielfalt in die Küche.

Als verlässlicher Partner der Gastronomie und Hotellerie ist es unser Anspruch, Sie gerade in dieser wichtigen Phase bestmöglich zu begleiten. Mit einem vielseitigen Sortiment, fundierter Beratung und starken Services unterstützen wir Sie dabei, Ihren Gästen besondere Genussmomente zu bieten.

Diese Ausgabe der „Genusszeit“ steht ganz im Zeichen des Frühlings und der bevorstehenden Sommersaison: Freuen Sie sich auf ein saisonales Rezept mit frischem Frühlingsgemüse, spannende Einblicke in unsere Genusswelt Kaffee – von der Bohne bis zur perfekten Tasse – sowie auf inspirierende Genussideen aus unserem Sortiment.

Auch unsere Veranstaltungen bieten wieder zahlreiche Gelegenheiten für Austausch und Inspiration. Ob Gourmet & Wein Events, Wein- & Genussfeste oder die kommende Messesaison – wir freuen uns darauf, Sie persönlich begrüßen zu dürfen und gemeinsam neue Impulse zu setzen.

Mit Leidenschaft für Qualität, Regionalität und Innovation arbeiten wir täglich daran, Ihnen die besten Produkte und Lösungen zu bieten – für Ihren Erfolg und zufriedene Gäste.

Genießen Sie die Frühlingszeit und lassen Sie sich von dieser Ausgabe der „Genusszeit“ inspirieren.

Lorenz Wedl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH



Bilanz 2025

Auch das Geschäftsjahr 2025 war von besonderen Herausforderungen geprägt. Steigende Energiekosten, ein sich stetig wandelnder Markt und hohe Kundenerwartungen verlangten nach Innovation, Mut und Zusammenhalt. Im Rückblick sind wir besonders stolz auf ein solides Wachstum in einem volatilen Umfeld sowie auf die konsequente Weiterentwicklung unseres Unternehmens in zentralen strategischen Bereichen.

Die Wedl Gruppe erzielte 2025 einen Gesamtumsatz von 683,7 Millionen Euro, was einem Wachstum von 3,8 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Im Kerngeschäft, dem Gastronomie-Großhandel, erwirtschafteten wir 483,5 Millionen Euro (+4,4 %). Besonders erfreulich entwickelte sich der Kaffeebereich mit einem Umsatz von 54,2 Millionen Euro – ein Plus von 21,8 % im Jahresvergleich.

Damit bestätigt sich einmal mehr: Wedl bleibt auch in anspruchsvollen Zeiten ein verlässlicher Partner für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und zunehmend auch für private Kundinnen und Kunden.

Volatilität als Chance

Wie die gesamte Branche war auch Wedl 2025 mit herausfordernden Rahmenbedingungen konfrontiert. Nach einem dynamischen Jahresauftakt mit erfreulichen Umsätzen im Jänner und einem soliden Saisonstart führten wechselhafte Wetterbedingungen sowie ein zunehmend kurzfristiges Buchungsverhalten im Tourismus im Frühjahr zu temporären Rückgängen. Im Frühsommer setzte eine deutliche Nachfragesteigerung ein, der Spätsommer verlief durchwachsen.

Ein starker Dezember mit hoher Auftragslage wirkte sich schließlich positiv auf die Jahresbilanz aus.

Gerade im Kerngeschäft des Gastronomie-Großhandels zeigte sich Wedl einmal mehr als stabiler und verlässlicher Partner für heimische wie internationale Kunden. Schnelle Reaktionsfähigkeit, eingespielte Prozesse und eine enge Zusammenarbeit mit unseren Partnerbetrieben waren entscheidende Erfolgsfaktoren.



„Das Jahr 2025 war ein regelrechtes Wechselbad der Gefühle – geprägt durch Volatilität und gefordert durch Tourismuszyklen und internationale Einflussfaktoren. Die Fähigkeit, schnell auf Veränderungen zu reagieren, war dabei entscheidend für unseren Erfolg.“

Lorenz Wedl | Geschäftsführung

Digitalisierung, Zustellung und Innovation als Wachstumstreiber

Die Wedl Gruppe setzte 2025 ihre strategischen Investitionen konsequent fort. Ein umfassender Modernisierungsschub im Bereich der IT-Systeme wurde initiiert und wird bis Ende 2026 zahlreiche interne Abläufe nachhaltig vereinfachen. Ziel ist es, Prozesse effizienter zu gestalten und die Kundendienstleistungen weiter auszubauen.

Der Trend zur Zustellung hielt auch 2025 ungebrochen an: Über 75 % des Umsatzes im Lebensmittelgroßhandel wurden im Zustellsegment generiert. Besonders bemerkenswert ist die Entwicklung im digitalen Bestellverhalten: Der Anteil der Webshop-Bestellungen überschritt erstmals die 55%-Marke, während die App-Bestellungen um mehr als 33 % zulegten. Parallel dazu wurde das Sortiment strategisch weiterentwickelt. Ein klarer Fokus lag auf Regionalität und saisonalen Produkten, italienischen Spezialitäten und dem Ausbau der Kompetenz im Bereich Tiefkühlprodukte durch erhöhte Sortimentsbreite und -tiefe. Damit stärkt Wedl seine Position als Vollsortimenter und Spezialist zugleich.

Kaffee als starkes zweites Standbein

Besonders erfreulich verlief die Entwicklung im Kaffeebereich. Für die Wedl-Tochter Procaffè in Italien war 2025 eines der erfolgreichsten Jahre der Unternehmensgeschichte. Trotz massiver Turbulenzen an den Rohkaffeemärkten konnte ein neuer Umsatzrekord erzielt werden. Das wertmäßige Wachstum von über 20 % resultierte vor allem aus einer sehr positiven Entwicklung in mehreren internationalen Märkten, insbesondere in Griechenland und Deutschland. Auch der Lebensmitteleinzelhandel in Italien entwickelte sich äußerst dynamisch.

Damit unterstreicht der Bereich Kaffee seine strategische Bedeutung als starkes zweites Standbein innerhalb der Wedl Gruppe.

„Mit unserem Know-how als Lebensmittelgroßhändler und der kontinuierlichen Weiterentwicklung unseres Portfolios schaffen wir Lösungen mit echtem Mehrwert und setzen neue Innovationsimpulse.“

Klaus Mantl |
Geschäftsführung



Zukunftsorientiertes Wachstum und neue Geschäftsfelder

Mit der Gründung des Tochterunternehmens happyBytz setzte die Wedl Gruppe 2025 einen wichtigen Innovationschritt. Das Gastro-Tech-Konzept kombiniert robotergetriebene Küchenmodule mit eigens entwickelten, lizenzierten Rezepturen und hochwertigen Rohzutaten. Das Angebot richtet sich gezielt an Gastronomie, Hotellerie sowie öffentliche Einrichtungen wie Gesundheits- und Bildungseinrichtungen. Damit positioniert sich Wedl als Lösungsanbieter entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Warenbeschaffung bis hin zu innovativen Betriebskonzepten. Parallel dazu wurde das nationale Key Account Management strukturell neu auf- und ausgebaut. Ziel ist es, Großkunden wie öffentliche Einrichtungen oder Hotelketten noch gezielter und individueller zu betreuen. Mit spezialisierten Teams und maßgeschneiderten Servicekonzepten konnten bereits erste Erfolge erzielt werden.

Breitere Positionierung am Markt

Während Wedl in der Zustellung klarer Partner für Profibetriebe ist, gewinnen die Abholmärkte zunehmend auch für Privatkunden an Bedeutung. Besonders die fünf Wedl Genusswelten – Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Wein, Gourmet und Kaffee – sprechen diese Zielgruppe unmittelbar an. Privatkunden profitieren von flexiblen Einkaufsmöglichkeiten, hoher Produktqualität und persönlicher Fachberatung durch unsere Expertinnen und Experten. Damit unterstreicht Wedl seinen strategischen Schwerpunkt auf eine breitere Positionierung und ein Einkaufserlebnis auf hohem Niveau.

Ausblick

Mit 1.413 Mitarbeitenden blickt die Wedl Gruppe auf ein solides Geschäftsjahr 2025 zurück. Die enge Partnerschaft mit Kundinnen und Kunden, der klare Fokus auf Qualität, Regionalität und Innovation sowie die konsequente Weiterentwicklung der digitalen Kanäle bilden auch künftig die Basis für nachhaltiges Wachstum.

Als Familienunternehmen mit über 120 Jahren Geschichte verbinden wir Tradition mit Innovationskraft – und bleiben damit auch in Zukunft ein stabiler, verlässlicher Partner für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und private Genießerinnen und Genießer.

Weitere Informationen zu unserer Vision und Mission finden Sie unter wedl.com/vision-und-mission





Frühlingsgemüse & Spargelzeit

Mit dem Frühling hält nicht nur frische Energie Einzug in unseren Alltag, sondern auch eine beeindruckende Auswahl an saisonalen Köstlichkeiten, die darauf warten, entdeckt zu werden. In dieser Zeit steht besonders der Spargel im Mittelpunkt der Genießer-Küche. Mit seinem zarten, feinen Geschmack und seiner herrlich leichten Textur verleiht er vielen Gerichten eine besondere Note.

Spargel ist unglaublich vielseitig: Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, als raffinierte Suppeneinlage, gegrillt als Beilage oder als Hauptdarsteller in Salaten und Quiches – das beliebte Frühlingsgemüse lässt sich auf verschiedenste Weise in Szene setzen. Neben seinem einzigartigen Aroma punktet Spargel mit wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen und macht jedes Gericht nicht nur zum kulinarischen, sondern auch zum gesunden Genuss.

Doch Spargel ist nicht allein, denn auch andere Frühlingsklassiker wie junge Karotten, frische Erbsen oder knackige Radieschen bereichern im Frühling unseren Speiseplan und sorgen für abwechslungsreiche und leichte Küche.

Damit Ihre Frühlingsrezepte gelingen, finden Sie bei Wedl stets erntefrischen Spargel und alles, was das Genießerherz begehrt. Jetzt ist der perfekte Zeitpunkt, die Vielfalt des Frühlings zu genießen und kreative Rezeptideen rund um Spargel auszuprobieren! 

Unsere Empfehlungen

Spargel weiß
Lavanttal
(Art.-Nr.: 471938)



Farmer's Country
BIO Risottoreis
(Art.-Nr.: 001271)



MSC Pazifischer
Schollenfilet 120-160 g
(Art.-Nr.: 468859)



Genuss Rezept

Nordsee-Scholle mit Tomatenrisotto und Spargel, serviert von Spitzenkoch und Wedl Kulinarik-Botschafter Martin Sieberer

Zutaten

4 Stk. Schollenfilets aus der Nordsee
4 cl Olivenöl
Salz, Pfeffer

Risotto

120 g Rundkornreis
45 g Zwiebel
3 EL Butter
Weißwein
ca. ¾ l Tomatensaft
Salz, Pfeffer
1 EL kalte Butter oder Obers
1 EL Petersilie
75 ml Obers
geriebenen Parmesan
100 g Sherry Tomaten
Olivenöl
Basilikum
400 g Spargel
Butter
Frische Kräuter
Etwas Tomatensauce zum Garnieren



Zubereitung

Die Schollenfilets säubern, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit dem heißen Olivenöl übergießen und ein paar Minuten durchziehen lassen. Vor dem Anrichten die Filets noch einmal kurz in die heiße Pfanne geben.

Für das Risotto die Zwiebel in der Butter glasig dünsten, den Reis dazugeben und mitdünsten bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind. Mit Weißwein ablöschen, mit dem Tomatensaft aufgießen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Unter ständigem Rühren immer wieder etwas Tomatensaft angießen und so lange köcheln lassen, bis die Reiskörner bissfest sind. Vor dem Servieren mit Petersilie, Butter und Obers verfeinern und den Parmesan unterrühren – sofort servieren.

Die Sherry Tomaten halbieren und in Olivenöl und Basilikum ansautieren. Den Spargel in stark gewürztem Fond kochen und zusammen mit den Tomaten anschwanken und anrichten.

Guten Appetit!



Werbeagentur Wedl

Layout & Design von Wedl
 Konzeption Werbebedarf
 Gestaltung Giveaways
 Layout Geschäftsausstattung
 Und vieles mehr!

wedl.com/werbeagentur



Kompetente Beratung vom Layout bis zur Produktion

Sie benötigen Drucksorten für den Privatbereich oder Ihren Betrieb? Von Papierart über Layout, Zeitmanagement bis hin zum Postversand berät Sie unser Team gerne.

Konzeption

- Flyer, Folder & Broschüren
- Kataloge & Zeitschriften
- Bücher
- Flugblätter
- Plakate & Eventposter
- Einladungen & Eintrittskarten
- Designkonzepte für digitale Medien

Geschäftsausstattung

- Visitenkarten
- Briefpapier
- Kuverts
- Blöcke
- Banner

Gastro- & Hotellerie

- Speise- & Getränkekarten
- Postkarten
- Preislisten
- Gutscheine
- Zimmer- & Türanhänger
- Zimmermappen
- Hüllen für Schlüsselkarten

Sowie ...

- Logoentwicklung
- Kalender & Jahresplaner
- Aufkleber
- Flügelkarten
- Handouts & Beileger
- und vieles mehr

Genuss für Alle auch ohne Gewerbeschein

Vielfalt, Qualität und Leidenschaft für guten Geschmack – das ist die Philosophie von Wedl. Fünf einzigartige Genusswelten laden dazu ein, kulinarische Abenteuer zu erleben und hochwertige Produkte für jeden Anlass zu entdecken.

Die fünf Genusswelten von Wedl

Was immer das Feinschmeckerherz begehrt – bei Wedl findet jede und jeder die passenden Zutaten für unvergessliche Genussmomente. Die Genusswelten stehen für die große Vielfalt und den hohen Anspruch des traditionsreichen österreichischen Familienunternehmens:

Obst- und Gemüswelt

Frische, Regionalität und Saisonales stehen im Mittelpunkt. Wedl setzt hier auf heimische Produkte, kurze Lieferwege und die enge Zusammenarbeit mit regionalen Partner:innen. So entsteht echte Qualität, die man schmeckt!

Fisch- und Fleischwelt

Ob an der Frischfischtheke oder bei sorgfältig ausgewählten Fleischspezialitäten – Qualität hat oberste Priorität. Feine regionale und internationale Delikatessen begeistern sowohl erfahrene Köch:innen als auch private Gourmets.

Gourmetwelt

Für besondere Genussmomente bietet Wedl eine breite Palette an hochwertigen Zutaten, Delikatessen und Spezialitäten. Hier entdecken Genießer:innen immer wieder neue kulinarische Schätze.

Kaffeewelt

In den hauseigenen Röstereien in Italien und in Mils entstehen aus sorgsam ausgewähltem Rohkaffee feine Röstmischungen für jeden Geschmack. Der Wedl Barista steht

gerne beratend zur Seite und entführt in die Welt der Kaffearomen.

Vinothek

Edle Tropfen aus Österreich, Europa und der ganzen Welt sowie fein abgestimmte Schaumweine und Spirituosen machen die Auswahl perfekt. Die erfahrenen Wedl Sommeliers beraten gerne bei der Suche nach dem perfekten Begleiter für besondere Anlässe.

Genuss für alle – bei Wedl

Genuss kennt bei Wedl keine Grenzen! Denn hier kann wirklich jeder einkaufen – unkompliziert, einfach und herzlich. Privatkund:innen kommen bei Wedl nicht nur in den Genuss eines echten Profisortiments, sondern profitieren auch von familienfreundlichen Verpackungsgrößen, so dass sowohl für das große Familienfest, den genussvollen Abend zu zweit als auch das ganz besondere Geschenk immer das Passende zu finden ist.

Lassen Sie sich von den kompetenten Mitarbeiter:innen vor Ort beraten und entdecken Sie neue Genussideen für jeden Anlass. Ob für das festliche Dinner, das gesellige Zusammensein oder als feines Mitbringsel – Wedl macht das Fest zum Erlebnis: mit hochwertiger Auswahl, persönlicher Beratung und einer Vielfalt, die keine Wünsche offenlässt.

Ob Genussprofi oder neugieriger Einsteiger: Bei Wedl sind Sie immer willkommen. Tauchen Sie ein in die Welt des guten Geschmacks – für einzigartige Genussmomente, die begeistern.



Gourmet & Wine Event

Saalfelden

Genuss, Begegnung und große Aromenvielfalt stehen am 15. April im Mittelpunkt, wenn Wedl Saalfelden zum nächsten Gourmet & Wein Event einlädt. In stilvoller Atmosphäre entstehen inspirierende Gespräche, neue Genussimpulse und besondere Momente, die in Erinnerung bleiben.



Die Vinothek Wedl in Saalfelden



Jeder Gang ein genussvolles Erlebnis

Weinvielfalt und persönliche Begegnungen

Die Vinothek wird an diesem Abend zum Schauplatz für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Stefan Pratsch vom renommierten Weingut Pratsch präsentiert persönlich seine charakterstarken Bio-Weine, erzählt von Nachhaltigkeit, Handwerk und Leidenschaft – und lädt dazu ein, neue Favoriten zu entdecken.

Kulinarischer Hochgenuss trifft edle Weine

Kulinarisch dürfen sich die Gäste auf ein fein komponiertes Gourmet-Menü von Tommy Eder freuen, der mit 18 Jahren Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie höchste Ansprüche an Qualität und Kreativität stellt. Jeder Gang wird von sorgfältig abgestimmten Weinen begleitet, die die Aromen perfekt unterstreichen und das Menü ideal ergänzen.

Event in Saalfelden

Das Gourmet & Wein Event in Saalfelden verspricht einen Abend, der Wein- und Kulinarikbegeisterte gleichermaßen begeistert – und einmal mehr zeigt, wie vielfältig und lebendig die Welt des Genusses bei Wedl ist.

Das Team von Wedl Saalfelden freut sich darauf, Sie am 15. April zu diesem besonderen Abend willkommen zu heißen. 

Save the Date Gourmet & Wine Event



Wedl Saalfelden

Donnerstag, 15.04.2026 | 18:00 Uhr

Ein kulinarischer Streifzug durch die Welt mit Spitzen-gastronom Tommy Eder und ausgesuchten Weinen des Weingut PRATSCH.



Stimmungsvolle Atmosphäre & unvergessliche Genussmomente



Ein Abend voller feiner Weine und kreativer Kulinarik



Eine erlesene Auswahl an Weinen von Spitzenwinzern aus Nah und Fern

Frühlingsmesse Villach

Start in eine genussvolle Messesaison 2026

Im April 2026 verwandelt sich Villach wieder in einen Treffpunkt für Genießer, Vordenker und Trendsetter aus Gastronomie und Hotellerie. Besucher:innen dürfen sich auf außergewöhnliche Genussmomente, spannende Innovationen, Produktneuheiten und bewährte Klassiker aus dem vielfältigen Sortiment der Wedl Messen freuen. Regionale und internationale Aussteller:innen präsentieren ihre neuesten Entwicklungen und stehen Rede und Antwort für alle Fragen rund um Qualität und Anwendung.

Ein Schwerpunkt wird auch 2026 auf Interaktion, Weiterbildung und Austausch gelegt. Freuen Sie sich auf erlesene Weine vom Weingut Polz (Südsteiermark) und vom Weingut Mayer am Pfarrplatz (Wien), prickelnde Spezialitäten aus Italien von Villa Sandi sowie den alkoholfreien Aperitif "Eagles Future". Kulinarisch verwöhnen Sie Haubenkoch Richard Hessel und Patrick Pass mit kreativen Kompositionen.

Die Messe lädt zum Netzwerken ein – beim Gespräch mit Produzent:innen, Kolleg:innen und dem erfahrenen Wedl Team. Wir laden alle Aussteller:innen, Gäste und Partner herzlich ein, gemeinsam mit uns in Villach den Startschuss für ein inspirierendes Messejahr zu setzen. Seien Sie dabei, wenn innovative Produkte, lebendige Fachgespräche und kulinarische Erlebnisse für einen festlichen Auftakt sorgen – wir freuen uns auf Ihren Besuch! 



Standortleitung Jutta Mika



Kreative Kompositionen zum Probieren



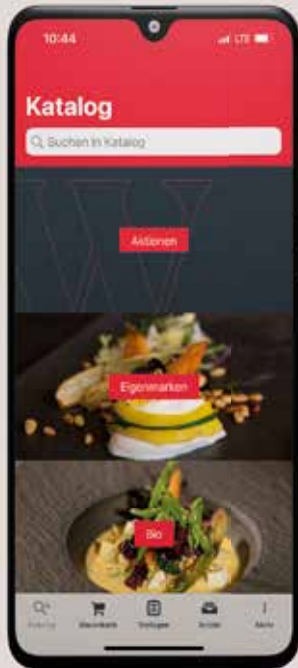
Save the Date Wedl Frühlingsmesse Kärnten | Steiermark

08. – 09. April 2026
09:00 – 17:00 Uhr

Wedl Villach
Karawankenweg 22
9500 Villach



Messe im Wedl Markt in Villach

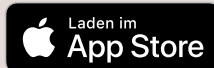


Genuss auf Knopfdruck

Jetzt die Wedl Shop App herunterladen.
wedl.com/wedl-shop-app



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android



TESTAROSSACAFFE.COM

Vivere all'
italiana

Italien und zurück
in
1 Cappuccino

WIEN - INNSBRUCK - SPITTAL -
KUFSTEIN - KUNDL - SCHWAZ

TÄGLICH VON  **TESTA ROSSA**
enzo

8-20 UHR



Wein & Genuss Feste im Frühjahr

Genussvolle Abende rund um edle Tropfen: Während das Wein & Genuss Fest im Wedl Ried am 24. März bereits erfolgreich stattgefunden hat, dürfen Sie sich schon jetzt auf das kommende Fest in Vöcklabruck am 27. April freuen. An diesen Abenden verwandeln sich die Vinotheken in Treffpunkte für all jene, die hochwertige Weine schätzen und neue Geschmackserlebnisse entdecken möchten.

Winzerinnen und Winzer präsentieren dabei ausgewählte Kreationen, erzählen über Herkunft und Charakter ihrer Weine und laden zum persönlichen Austausch ein. Neben namhaften nationalen und internationalen Weinen erwarten die Gäste auch feine regionale Spezialitäten, die ideal auf die Verkostung abgestimmt sind und den Abend kulinarisch abrunden.

Als besonderes Highlight profitieren Sie an den Veranstaltungstagen von 15 % Rabatt auf alle Weine und Schaumweine (ausgenommen Aktionen und Raritäten, gültig bei Selbstabholung und solange der Vorrat reicht). So bieten unsere Wein & Genuss Feste die perfekte Gelegenheit, neue Lieblingsweine zu entdecken, den eigenen Weinkeller aufzufüllen oder einfach einen genussvollen Abend in angenehmer Atmosphäre zu verbringen.

Das Team von Wedl Ried bedankt sich herzlich für Ihr Kommen, während sich das Team in Vöcklabruck schon darauf freut, Sie am 27. April begrüßen zu dürfen. 

Save the Date Wein & Genuss Feste

Wedl Vöcklabruck

Montag, 27.04.2026 | 15 Uhr bis 20 Uhr

Probieren Sie hochwertige Weine renommierter Winzer aus dem In- und Ausland und freuen Sie sich auf eine genussvolle Begleitung durch regionale Delikatessen.



Regionale Spezialitäten als Begleitung zur Weinverkostung



Sorgfältig eingeschenkt - Genuss im Glas



Eine erlesene Auswahl an Weinen lädt zum Probieren ein

News



Weinkatalog 2025

Der neue Weinkatalog steht schon in den Startlöchern und wird in Kürze an all unseren Standorten sowie online verfügbar sein. Entdecken Sie wieder spannende Neuzugänge, exklusive Bestseller und handverlesene Empfehlungen unserer Sommeliers, die Ihnen in den Vinotheken Wedl mit umfassender Beratung und Expertise zur Seite stehen.

Highlights und Inhalte

- Aktuelle Einblicke in die Weinernte 2025
- Überblick über die vielfältigen Serviceangebote der Wedl Vinotheken
- Renommierter Weine aus sämtlichen Teilen der Welt
- Innovative Winzer und neue Weingüter im Sortiment



Katalog zur Sommereindeckung 2026

Mit dem Frühling naht auch unser neuer Katalog für die Sommer-eindeckung, der schon bald exklusiv bei den Wedl Gastro-Fachberatern erhältlich ist. Ihre Bestellung können Sie selbstverständlich auch bequem über unseren Onlineshop tätigen. So steht einem gelungenen Start in die Sommersaison mit attraktiven Angeboten nichts mehr im Wege.



Spirituosenkatalog 2026

Bald ist es soweit: Der neueste Spirituosenkatalog erscheint demnächst und wird sowohl in unseren Geschäften als auch online verfügbar sein. Seien Sie gespannt auf eine breite Auswahl an Innovationen, zeitlosen Bestsellern und originellen Empfehlungen aus erster Hand. Unser erfahrenes Team berät Sie gerne in den Wedl-Spirituosenabteilungen und begleitet Sie mit Leidenschaft und Know-how durch unser ausgewähltes Sortiment. 

wedl.com/kataloge



Kaffeekompetenz bei Wedl

Ein vertrauter Duft erfüllt den Raum, wenn die ersten Kaffeebohnen frisch gemahlen werden. Für viele ist Kaffee nicht nur ein Getränk, sondern ein tägliches Ritual, das Genuss, Handwerk und Tradition miteinander verbindet. Auch für das österreichische Familienunternehmen Wedl ist Kaffee seit der Gründung im Jahr 1904 eine Herzensangelegenheit — und das über Generationen hinweg.

Leidenschaft, die man schmeckt

Unsere Kaffeewelt ist geprägt von jahrzehntelanger Erfahrung, die in jeder einzelnen Bohne, die unser Haus verlässt, lebendig ist. Doch wir ruhen uns nicht auf unserem Traditionswissen aus, sondern gehen mit Innovationsfreude und Neugier neue Wege. In unseren beiden eigenen Röstereien – eine in Tirol und eine im italienischen Belluno – entstehen individuelle Kaffeekreationen, vom unkomplizierten Frühstückskaffee bis zur raffinierten Premiumröstung. Für unsere Kund:innen sind wir mehr als nur Lieferant: Wir unterstützen mit fachlicher Beratung, technischer Betreuung und umfassenden Schulungen – entlang der gesamten Kaffee-Infrastruktur. Die Verbindung aus traditionellem Handwerk, internationaler Ausrichtung und technischem Know-how bildet ein Profil, auf das wir als Familienunternehmen besonders stolz sind. Kaffee ist eine der tragenden Säulen unseres Hauses und bildet das Herzstück unserer Genusswelten.

Die Welt des Kaffees: Vielfalt und Raffinesse

Jedes Jahr verlassen mehr als 6.000 Tonnen Kaffee unsere Röstereien in Tirol und Italien. Die Reise dieser Bohnen beginnt bei der sorgfältigen Auswahl des Rohkaffees: Herkunft, Anbaugebiet, Bohnenart und Aufbereitungsmethode legen das Fundament für den späteren Geschmack. Als Naturprodukt reagiert Kaffee auf Klima und Erntebedingungen – deshalb passen wir jede Charge individuell und präzise an. Unsere erfahrenen Röstmeister stimmen Frische, Mischungsverhältnis und Rösttemperatur optimal ab. Mit schonender Trommelröstung und engmaschiger Qualitätskontrolle erreichen wir das gewünschte Geschmacksprofil – vollmundig, harmonisch, mit ausgewogener Säure und feiner Crema. Dieses Streben nach Perfektion und Respekt vor dem Produkt macht unseren Kaffee zu etwas ganz Besonderem: Für uns ist jede Tasse ein Stück gelebte Kaffeekultur.

Starke Marken, starke Genusserlebnisse

Unsere Markenvielfalt spiegelt das breite Spektrum an Geschmack und Stil wider. Besonders stolz sind wir auf unseren TESTA ROSSA caffè, der seit 1994 viele Genießer begeistert. Die Kombination aus ausgewählten Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia, die charakteristische medium-dark Röstung und die hochwertige Verarbeitung machen ihn zur ersten Wahl für Espresso-Liebhaber:innen auf der ganzen Welt. Mit unserem Franchise-Konzept TESTA ROSSA caffèbar bringen wir seit Jahren authentisch-italienisches Café-Gefühl an zahlreiche internationale Standorte.

Traditionelles Kaffeehandwerk verkörpern Marken wie Caffè Bristot und Caffè Vescovi, die mit charaktervollen Mischungen, klaren Röstprofilen und ausgeprägter Aroma-



tik zu den führenden Marken Italiens zählen. Unsere Red & Black Coffee Linie nimmt Sie mit auf eine aromatische Reise nach Mittel- und Südamerika und bietet sowohl klassisch-aromatische als auch biologische Spezialitäten. Klassiker für österreichische Kaffeehauskultur bieten wir mit unserer seit 1999 entwickelten Linie Walzertraum – perfekt für Verlängerten, Melange oder Filterkaffee. Für die Gastronomie und Hotellerie gibt es mit wedl's bohne flexible Mischungen, die durch ihre Zugänglichkeit und Bio-Variante viele Anforderungen abdecken. Und weil Genuss ganzheitlich ist, bieten wir zu jeder Linie exklusives Zubehör vom Espressoglas bis zum Servietten-Set.

Exklusiv und handverlesen Die Privatrösterei Leopold Wedl

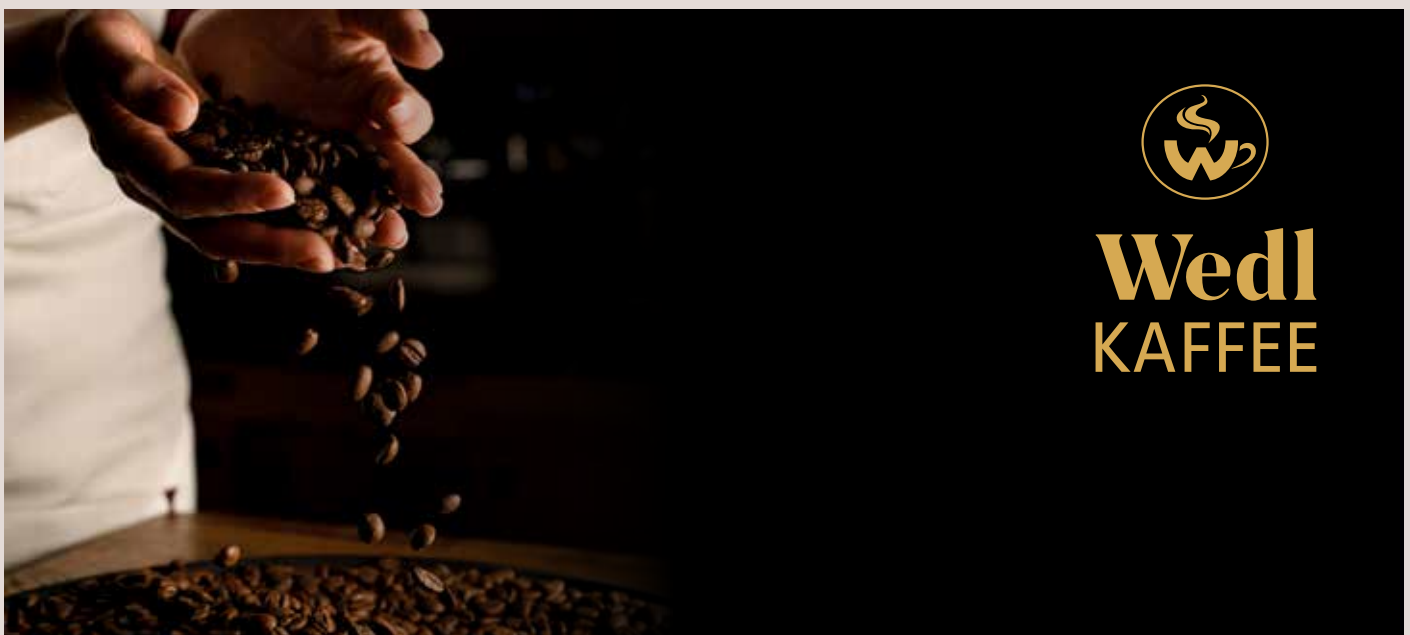
Unter dem Namen Leopold Wedl vereinen wir mittlerweile mehr als ein Jahrhundert Kaffee-Kompetenz. In unserer neuen hauseigenen Privatrösterei entstehen fein abgestimmte Mischungen, die ausschließlich aus hochwertigen Rohkaffees bestehen – handverlesen von erfahrenen Bauern, nach strengen Qualitätskriterien angebaut, geerntet und verarbeitet. Jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte: Unsere EdelmoCCA wird aus reinen Arabica-Hochlandbohnen dunkel geröstet und entwickelt so ihr unverwechselbares, elegantes Aroma. Der Frühstückskaffee sorgt für einen kräftig-aromatischen Start in den Tag, während unsere entkoffeinierte Variante überzeugend zeigt, dass echter Kaffee Genuss auch ohne Koffein möglich ist. Die kräftige Haus-Spezialität, eine Mischung aus hochwertigen Robusta- und edlen Arabica-Bohnen, ist vor allem in der Spitzen-Gastronomie beliebt. Stilvoll abgerundet wird die Linie durch Tassen in Anthrazit und Gold.

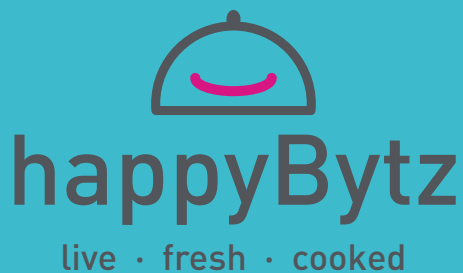
Ganzheitlicher Genuss – Service, der begeistert

Für uns beginnt echter Kaffee Genuss schon bei der Wahl der richtigen Ausstattung und endet nicht nach dem letzten Schluck. Unser Serviceangebot ist ganzheitlich: Von der ersten Beratung bei der Auswahl passender Maschinen – ob Siebträger oder Vollautomat – über die enge Zusammenarbeit mit namhaften Herstellern bis hin zu attraktiven Konditionen und praktischem Zubehör decken wir alle Bedürfnisse ab. Unsere Kund:innen erhalten individuelle Betreuung – ob Gastronom, Hotelier, Büro oder Privathaus – abgestimmt auf die jeweiligen Anforderungen, direkt vor Ort oder per persönlicher Beratung.

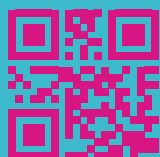
Ein wichtiger Teil unseres Angebots sind professionelle Schulungen und technische Einweisungen. Wir zeigen, wie Maschinen optimal eingestellt werden, worauf es bei Mahlgrad, Extraktion, Wasserqualität und Hygiene ankommt – und wie Sie das Beste aus jeder Bohne holen. Ergänzend bieten wir Barista-Trainings und Latte-Art-Workshops an. Denn unser Ziel ist immer, dass jede Tasse Kaffee nicht nur schmeckt, sondern zum Erlebnis wird – zuverlässig, handwerklich brillant und voller Genuss. 

**Neugierig geworden? Entdecken Sie unser Sortiment,
unsere Services und noch mehr Kaffeewissen auf:
www.wedlkaffee.com**





- Roboterassistierte Küchenmodule für 24/7-Verpflegung
- Individuelle Rezeptur-Konzepte
- Frische, regionale Zutaten
- Just in time Logistik & umfassende Dienstleistungen



happyBytz FlexCo
info@happybytz.com
happybytz.com



Wedl

Seit 1904 stehen wir für Qualität, Leidenschaft und unvergleichliche Kundennähe. Was mit einem kleinen Kolonialwarengeschäft in Hall in Tirol begann, ist heute eines der Top 10 Unternehmen des Lebensmittelgroßhandels in Österreich. Für uns gibt es nichts Besseres als Lebensmittel, deshalb trägt auch dieses Magazin den Titel „Genusszeit“. Der richtige Umgang mit den Lebensmitteln wird gerne nach außen kommuniziert und so soll auch dieses Magazin ein Mittel zur Wertschätzung unserer Lebensmittel sein.

Kontakt & Impressum

Herausgeber, Koordination und Inhalt:

Wedl Handels-GmbH
 Leopold-Wedl-Straße 1
 6068 Mils

+43 59335 0
info@wedl.com
wedl.com

FN 314555g, LG Innsbruck
 ATU 64367526

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildnachweis

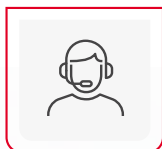
Titelseite & Rückseite – Shutterstock; Seite 2/3 – Geschäftsführung/ Franz Oss; Seite 4/5 – Bilanz 2025/ Nikolaus Faistauer Photograph, Franz Oss; Seite 6 – Spargelzeit/Shutterstock, Wedl; Seite 7 – Genuss Rezept/ Martin Sieberer; Seite 10/11 – Gourmet & Wine Event Saalfelden/ Franz Oss, Conny Faistauer; Seite 12 – Messe Villach/ Henry Welisch, Conny Faistauer; Seite 14 – Wein & Genuss Feste/ Conny Faistauer; Seite 16/17 – Kaffeekompetenz bei Wedl/ Conny Faistauer;

WILLKOMMEN BEI DER ÖGS

Ihre Einkaufsgemeinschaft speziell für Gastronomie und Hotellerie

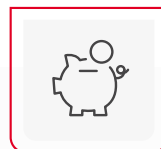


UNSERE **BENEFITS**



Beratung und Service Benefits

- » Individuelle Angebotseinholungen durch unser Service zu besten Konditionen
- » Freie Lieferantenwahl in unserer Einkaufsgemeinschaft
- » Consulting



Controlling und Profit Benefits

- » ÖGS Bonusausschüttungen und exklusive Konditionen bei unseren Lieferanten
- » Digitalisierte, übersichtliche ÖGS Sammelrechnung
- » Sonderkonditionen auf die BMW Group Austria Fahrzeugflotte



Versicherung und Abrechnungs Benefits

- » Versicherungsscheck – bis zu 30 % Ersparnis
- » Beste Stornoversicherungskonditionen
- » Beste Konditionen Ihrer Abrechnungen mit dem Kreditkartenservice



Energie Benefits

- » Beste Strompreiskonditionen durch den ÖGS Strompoolcheck
- » Beste Gaspreiskonditionen durch den ÖGS Gaspoolcheck
- » Beste Tank- und Waschkonditionen durch die ÖGS Tankkarten

Verstärken auch Sie unsere etablierte Einkaufsgesellschaft und profitieren Sie schon morgen!
Gemeinsam sind WIR stark!

Wir beraten Sie gerne ausführlich!

ÖGS Handels GmbH · Österreichisches Gastronomie Service
Telefon: +43 505 100 0 · Mail: office@oegs.at · www.oegs.at

Genusszeit Magazin

Ausgabe 1 | 2026

 [handelshaus.wedl](https://www.handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)



Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

[wedl.com](https://www.wedl.com)
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904