

**Wedl**  
seit 1904

# *Genusswelt Obst & Gemüse*

Qualität, Frische und Kompetenz sind die Grundsätze der Obst- & Gemüseabteilung im Familienunternehmen Wedl. Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Sortiment an regionalen Produkten von heimischen Feldern, sowie Exoten aus aller Welt – ganzjährig. Dank unseres großen und breit gefächerten Sortiments können wir jeden Kundenwunsch erfüllen.



# Ganzjähriger Genuss

## Wedl: Ihr starker Partner, wenn es um Obst & Gemüse geht!

Das Familienunternehmen Wedl zählt zu den führenden Partnern der gehobenen österreichischen Gastronomie, öffentlicher Einrichtungen, sozialer Institutionen und Großverbrauchern. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1904 stellt sich die Familie Wedl stets mutig den Anforderungen einer wechselvollen Entwicklung: Die kompromisslose Qualitätspolitik und die Orientierung an Kundenwünschen sind dabei hervorzuhebende Stärken.

## Qualität, Frische und Kompetenz

Qualität, Frische und Kompetenz sind die Grundsätze der Obst- & Gemüseabteilung im Familienunternehmen Wedl. Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Sortiment an regionalen Produkten von heimischen Feldern, sowie Exoten aus aller Welt – ganzjährig. Dank unseres großen und breit gefächerten Sortiments können wir jeden

Kundenwunsch erfüllen. Unsere guten und langjährig gepflegten Lieferantenbeziehungen ermöglichen es uns zusätzlich, bestmögliche Angebote zu nutzen und Preisvorteile an unsere Kunden weiterzugeben. Damit sind wir Ihr kompetenter Ansprechpartner in Sachen Obst und Gemüse – auch wenn es um saisonale Ware, Innovationen oder individuelle Bestellungen für Events geht.

In diesem Katalog wird nur ein Auszug des Wedl Obst & Gemüse Sortiments präsentiert. Detaillierte Beratungen bekommen Sie in den Wedl Märkten, bei den Wedl Fachberatern sowie unter [wedl.com/obst-gemuese](http://wedl.com/obst-gemuese).





**Saisonal**

Saisonware .....4



**Regional**

Regional ..... 6



**Biologisch**

Bio-Ware ..... 8

**Obst & Gemüse**



Beeren ..... 10

Kresse ..... 11

Exoten ..... 12



Mini Gemüse ..... 16

Salat ..... 18



Tomaten ..... 19

Pilze ..... 20

Kartoffel ..... 21

**Convenience**



Gemüse ..... 22

Gemüsemischungen ..... 24

Salatmischungen & Kräuter ..... 26

Salate ..... 27

# Saisonware

## Genussvoll durch die Jahreszeiten

Saisonales Obst und Gemüse sorgen über das Jahr für natürliche Abwechslung auf jeder Speisekarte. Ob Rhabarber, Spargel oder Pilze – vor allem regionale Sorten haben „ihre“ Saison. Dabei ist die Auswahl naturgemäß im Frühsommer am größten, aber auch im Herbst

sorgen beispielsweise Kürbis & Kastanien für kulinarische Genüsse. Es lohnt sich daher sicher, bei einheimischen Obst- und Gemüsesorten auch auf die jeweiligen Erntezeiten zu achten.



Pfifferlinge



Steinpilze



Kastanien



Spargel weiß

Bezeichnung	Einheit
Pfifferlinge	3 kg
Steinpilze	1 kg
Kastanien	5 kg
Spargel weiß	5 kg



Rhabarber



Stachelbeeren



Preiselbeeren



Kirschen



Zwetschken



Marillen

Bezeichnung	Einheit
Rhabarber	6 kg
Stachelbeeren	250 g
Preiselbeeren	5 kg
Kirschen	5 kg
Zwetschken	6 kg
Marillen	5 kg



## Regionale Vielfalt

Heimische Produkte, kurze Lieferwege und ein möglichst geringer Kohlenstoffdioxid-Fußabdruck sind vielen Gastronomen wichtig – und die Tendenz ist hier deutlich steigend, wie eine aktuelle Wedl Studie zum

Thema Regionalität zeigt. Deshalb führt Wedl seit Langem ein breites Sortiment an regionalem Obst und Gemüse und ist stets bemüht, dies in Kooperation mit heimischen Produzenten noch zu erweitern.



Rispencherry aus Niederösterreich



Apfel Gala Royal aus der Steiermark



Romanesco aus Tirol



Zucchini gelb aus Tirol

Bezeichnung	Einheit	Herkunft
Rispencherry	300 g	Niederösterreich
Apfel Gala Royal	16 kg	Steiermark
Romanesco	8 Stk.	Tirol
Zucchini gelb	5 kg	Tirol



Mischsalat aus Tirol



Jungzwiebel aus Tirol



Radieschen aus Tirol



Frühkartoffel aus Tirol



Chinakohl aus Tirol



Schnittlauch aus Tirol

Bezeichnung	Einheit	Herkunft
Mischsalat	12er	Tirol
Jungzwiebel	10er	Tirol
Radieschen	15er	Tirol
Frühkartoffel	25 kg	Tirol
Chinakohl	10 kg	Tirol
Schnittlauch	100 g	Tirol

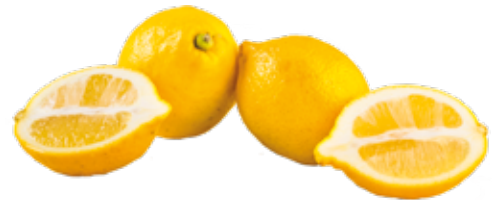
Vom Feld auf den Tisch

Bioproduzenten verzichten beim Anbau auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Sie setzen auf umweltfreundliche Anbaumethoden und stärken den Boden zum Beispiel durch geeignete Fruchtfolge. Wer sich bewusst für eine ausgewogene Küche

entscheidet, greift am besten zu hochwertigen Lebensmitteln in Bio Qualität, denn das, was in privaten Haushalten bereits einen hohen Stellenwert besitzt, macht natürlich auch vor der Gastronomie nicht halt.



Bio Gurken



Bio Zitronen



Bio Strauchtomaten



Bio Äpfel

Bezeichnung	Einheit
Bio Gurken	12 Stk.
Bio Zitronen	6 kg
Bio Strauchtomaten	5 kg
Bio Äpfel	13 kg





Bio Mungo Sprossen



Bio Kartoffel



Bio Ingwer



Bio Karotten



Bio Stangensellerie

Bezeichnung	Einheit
Bio Mungo Sprossen	200 g
Bio Kartoffel	12 kg
Bio Ingwer	1 kg
Bio Karotten	12 kg
Bio Stangensellerie	Bund

# Beeren

## Beerenzeit

Zwischen Juni und September haben heimische Beeren Hochsaison. Die kleinen, bunten Früchte sind unglaublich vielseitig, schmecken und sind auch gesund. Allerdings ist die korrekte Lagerung – am besten kühl und dunkel – bei frischen Beeren besonders wichtig, denn

Schimmelsporen und Feuchtigkeit führen zu einer relativ kurzen Haltbarkeit. Streng genommen sind Himbeeren und Brombeeren gar keine echten Beeren, botanisch gesehen gehören sie eigentlich zu den Sammelsteinfrüchten.



Himbeeren



Brombeeren



Heidelbeeren



Ribisel (= Johannisbeeren)



Physalis (= Kapstachelbeeren)

Bezeichnung	Einheit
Himbeeren	125 g
Brombeeren	125 g
Heidelbeeren	125 g
Ribisel (= Johannisbeeren)	125 g
Physalis (= Kapstachelbeeren)	100 g

**Knackfrisch**

Kresse verleiht vielen Gerichten den letzten Schliff, denn bereits geringe Mengen reichen aus, um ein Extra an Würze auf den Teller zu zaubern. Die meisten Kressearten zeichnen sich durch ihren typischen senf- bis

rettichartigen, leicht scharfen bis pfeffrigen Geschmack und Geruch aus. Außerdem sind die grünen Blättchen wahre Vitaminbomben.



Sakura Mix



Gartenkresse



Vene Kresse



Shiso Mix



Affilla Kresse

Bezeichnung	Einheit
Sakura Mix	18 Tassen
Gartenkresse	18 Tassen
Vene Kresse	18 Tassen
Shiso Mix	18 Tassen
Affilla Kresse	18 Tassen

# Exoten

## Wahre Highlights im Obstkorb

Exotische Früchte sind nicht nur ein Eye-Catcher in ihrer Optik und Farbenpracht, sondern überzeugen vor allem durch ihre intensiven Aromen. Dabei haben sie eines

gemeinsam – sie sind nicht resistent gegen Frost und daher in unseren Breiten nicht (kaum) anbaubar.



Passionsfrüchte



Flug Mango



Physalis

Bezeichnung	Einheit
Passionsfrüchte	2 kg
Flug Mango	10 Stk.
Physalis	100 g



Kokosnüsse



Drachenfrucht rot



Rambutan



Mangostan



Carambolen

Bezeichnung	Einheit
Kokosnüsse	1 Stk.
Drachenfrucht	1 Stk.
Mangostan	2 kg
Rambutan	2 kg
Carambolen	20 Stk.

# Exoten

---



Feigen



Kumquat

Bezeichnung	Einheit
Feigen (frisch)	24 Stk.
Kumquat	2 kg



Kaktusfeigen



Granatäpfel



Papaya Formosa

Bezeichnung	Einheit
Kaktusfeigen	18 Stk.
Granatäpfel	10 Stk.
Papaya Formosa	3-4 Stk.

# Mini Gemüse

## Kleine Highlights

Von vielen bekannten Gemüsesorten gibt es auch kleinere Varianten, die sogenannten Minigemüse. Die kleingewachsenen oder klein gezüchteten Sorten enthalten oft eine höhere Konzentration von wertvollen Inhaltsstoffen, und das kann man auch schmecken: Oft sind sie

feiner, süßer oder aromaintensiver als ihre „großen Verwandten“, zudem zeichnen sie sich durch kürzere Garzeiten aus. Besonders die gehobene Gastronomie liebt Minigemüse, denn sie sind gleichzeitig auch Deko und in der Präsentation auf dem Teller ein echter Hingucker.



Mini Karotten



Thai Spargel



Mini Patisson gelb



Mini Mais

Bezeichnung	Einheit
Mini Karotten	200 g
Thai Spargel	200 g
Mini Patisson gelb	200 g
Mini Mais	125 g





Mini Paprika Mix



Mini Zucchini lang



Mini Karotten



Mini Navetten



Mini Rote Bete



Mini Fenchel

Bezeichnung	Einheit
Mini Paprika Mix	1 kg
Mini Zucchini lang	200 g
Mini Karotten (3-färbig)	200 g
Mini Navetten	200 g
Mini Rote Bete	200 g
Mini Fenchel	200 g

# Salat

## Salatspezialitäten

Saisonabhängig bietet das Handelshaus Obst und Gemüse aus lokalem Anbau. Vor allem im Frühjahr, Sommer und Herbst werden ca. 80 bis 90 % an Salaten von heimischen Bauern bezogen. Dadurch kann Ware aus

kontrolliertem Anbau angeboten werden und dem Kunden gleichzeitig höchste Frische und Qualität garantiert werden.



Radicchio Tardivo



Radicchio Castelfranco



Baby Leaf



Salatherzen



Mini Mangold

Bezeichnung	Einheit
Radicchio Tardivo	4 kg
Radicchio Castelfranco	3 kg
Baby Leaf	800 g
Salatherzen	6 Stk.
Mini Mangold	500 g

## Das beliebteste Gemüse

Tomaten oder auch Paradeiser sind mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 28 Kilogramm pro Person und Jahr das beliebteste Gemüse der Österreicher. Die Lagerung der Früchte geschieht am besten bei 13 bis 18 °C und bei einer relativen Luftfeuchte von 80 bis 95 %. So ist

die Tomate bis zu 14 Tage haltbar und verliert dabei kaum wichtige Inhaltsstoffe. Fälschlicherweise bewahren viele Verbraucher Tomaten in Kühlräumen auf, wo sie deutlich an Geschmack, Textur und Haltbarkeit verlieren.



Strauchtomaten gelb



Ochsenherztomaten



Strauchtomaten grün



Tomaten Inca Mix



Cherrytomaten Datterino

Bezeichnung	Einheit
Strauchtomaten gelb	5 kg
Ochsenherztomaten	3 kg
Strauchtomaten grün	5 kg
Tomaten Inca Mix	3 kg
Cherrytomaten Datterino	3 kg

# Pilze

## Vom Wald auf den Teller

In Österreich gibt es ca. 4.450 Großpilzarten, von denen etwa 200 Exemplare als Speisepilze gelten. Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper hoch entwickelter Pilze. Fast alle Pilze sind roh ungenießbar bis giftig. Ausnahme sind die als „Salatpilze“ bekannten Arten, wie

der Zuchtchampignon. Eingeteilt werden Speisepilze in Wild- oder Waldpilze sowie in Zuchtpilze. Sorgfältige Lagerung und absolute Frische sind wichtig, denn Speisepilze können durch Verwesungsprozesse gefährliche Giftstoffe entwickeln.



Enoki



Kräuterseitlinge



Buchenpilze braun/weiß



Egerlinge



Shiitake

Bezeichnung	Einheit
Enoki	10 x 150 g
Kräuterseitlinge	1 kg
Buchenpilze braun/weiß	150 g
Egerlinge	4 x 500 g
Shiitake	1 kg

## Vielseitige Knollen

Die beliebteste Knolle auf den Tellern ist und bleibt die Kartoffel, aber auch Süßkartoffel und Topinambur liegen im Trend. Diese drei Knollen haben wenig gemeinsam, sie schmecken unterschiedlich und sind nicht

miteinander verwandt. Die Trüffelkartoffel überzeugt nicht nur durch ihre Farbe, sie schmeckt meist intensiver und ist ideal für ein Püree, wird aber auch oft mit der Schale im Ofen gegart oder frittiert.



La Ratte Kartoffel



Grenaille Kartoffel



Süßkartoffel



Topinambur



Trüffelkartoffel

Bezeichnung	Einheit
La Ratte Kartoffel	5 kg
Grenaille Kartoffel	10 kg
Süßkartoffel	6 kg
Topinambur	5 kg
Trüffelkartoffel	5 kg

# Convenience Gemüse

## Breite Auswahl an Qualität

Convenience-Produkte stehen für innovative Unterstützung in der Küche mit Genuss-Vorteil. Besonders küchenfertige Produkte im Bereich Obst und Gemüse

werden verstärkt nachgefragt. Sie vereinfachen den stressigen Arbeitsalltag in der Gastronomie, schränken die Kreativität des Koches aber nicht ein.



Blaukraut



Weißkraut



Karotten Julienne



Radieschen Julienne



Sellerie Julienne

Bezeichnung	Einheit
Blaukraut (geschnitten)	1 kg
Weißkraut (gehobelt)	1 kg
Karotten Julienne	1 kg
Radieschen Julienne	1 kg
Sellerie Julienne	1 kg



Kürbis Hokkaido



Zucchini



Paprika Mix



Knoblauch



Zwiebel rot

Bezeichnung	Einheit
Kürbis Hokkaido (10x10 mm, gewürfelt)	2,5 kg
Zucchini (in 3 mm Scheiben)	2,5 kg
Paprika Mix (in Streifen)	1 kg
Knoblauch (geschält)	1 kg
Zwiebel rot (5x5 mm, gewürfelt)	1 kg

# Convenience Gemüsemischungen



Grillgemüse



Asia Wok

Bezeichnung	Einheit
Grillgemüse (handgeschnitten)	2,5 kg
Asia Wok (Sojasprossen, Karotten, Zucchini, Porree, Karotten, Zuckerschoten, Pak Choi, Mini Mais und bunter Paprika)	2,5 kg



# Convenience Gemüsemischungen



Esterhazy



Minestrone Mix



Ratatouille

Bezeichnung	Einheit
Ratatouille (Zucchini, Melanzani und Paprika rot-gelb)	2,5 kg
Minestrone Mix (Karotte, Sellerie, Kartoffel, Zucchini)	2,5 kg
Esterhazy (Karotte, Sellerie und Lauch)	1 kg

# Convenience Salatmischungen & Kräuter



Salat „Gärtner Mix“



Fitnesssalat



Salatmischung „Fire“



Salatmischung der Saison



Salat Special Wedl



Schnittlauch

Bezeichnung	Einheit
Salat „Gärtner Mix“ (Radicchio, Endivie, Saisonsalat, Karotte)	1 kg
Fitnesssalat (Eissalat, Lollo Bionda, Radicchio, Paprika bunt)	1 kg
Salatmischung „Fire“ (Ruccola, Mini Mangold, Frisée, Lollo Rosso, Lollo Bionda)	1 kg
Salatmischung der Saison	1 kg
Salat Special Wedl	500 g
Schnittlauch (geschnitten)	250 g



Lollo Biondo



Eissalat



Vogerlsalat



Radicchio



Rucola



Frisée

Bezeichnung	Einheit
Lollo Biondo (gezipft)	500 g
Eissalat (geschnitten)	1 kg
Vogerlsalat	100 g   500 g
Radicchio (geschnitten)	1 kg
Rucola	100 g   500 g
Frisée (geschnitten)	1 kg

# Genusswelt Obst & Gemüse


**Bitte beachten Sie:**


Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.


©Wedl Handels-GmbH

Stand: Januar 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

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

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

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

**Wedl Innsbruck**  
Leopold-Wedl-Weg 1  
059335-2200

**Interservice Tirol,  
Vorarlberg**  
059335-2260

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

**Wedl Saalfelden**  
Industriestraße 2  
059335-2400

**Interservice Salzburg**  
059335-4400

**Wedl Villach**  
Karawankenweg 22  
059335-2800

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

**Wedl Vöcklabruck**  
Salzburger Straße 52  
059335-2700

**Wedl Ried im Innkreis**  
Kasernstraße 4  
059335-2600

**Wedl Wien**  
Linzer Str. 235-237  
059335-3680

**Wedl**  
seit 1904