



# Genusszeit Magazin

Ausgabe 2 | 2025

Mit Wedl  
in den  
Sommer

**Wedl**  
seit 1904

# *Inhalts-* verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | Rolling Pin.Convention in Graz  
Rückblick**
- 6 | Die Grillsaison bei Wedl**
- 7 | Genuss Rezept  
T-Bone Steak vom Jungbullen**
- 8 | Frankreich in weiß**
- 10 | Gourmet Festival  
im Wedl Villach und im Wedl Wien**
- 12 | Gourmet & Wine Events  
Rückblick**
- 15 | Genusswelt Kaffee**
- 16 | Bella Italia bei Wedl**
- 17 | News**
- 18 | Kontakt & Impressum**



## Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Mit dem Start in die Sommersaison beginnt für viele Gastronomiebetriebe eine wichtige Phase im Jahresverlauf. Als verlässlicher Partner ist es unser Anspruch, Sie mit einem vielseitigen Sortiment, fundierter Beratung und starken Services zu begleiten und so zu einem erfolgreichen Saisonverlauf mit zufriedenen Gästen beizutragen.

Um in Sachen gastronomische Trends immer auf dem aktuellen Stand zu sein, nehmen wir regelmäßig an Seminaren und Symposien teil. So waren wir Ende Mai 2025 erstmals auf der Rolling Pin.Convention in Graz vertreten. Im Rahmen dieser Branchenveranstaltung konnten wir unsere fünf Genusswelten einem interessierten Fachpublikum präsentieren und den persönlichen Austausch mit Kunden und Partnern intensivieren. Wir freuen uns, den Dialog im Herbst bei unseren etablierten Wedl Messen in Innsbruck, Zell am See und Villach fortzusetzen.

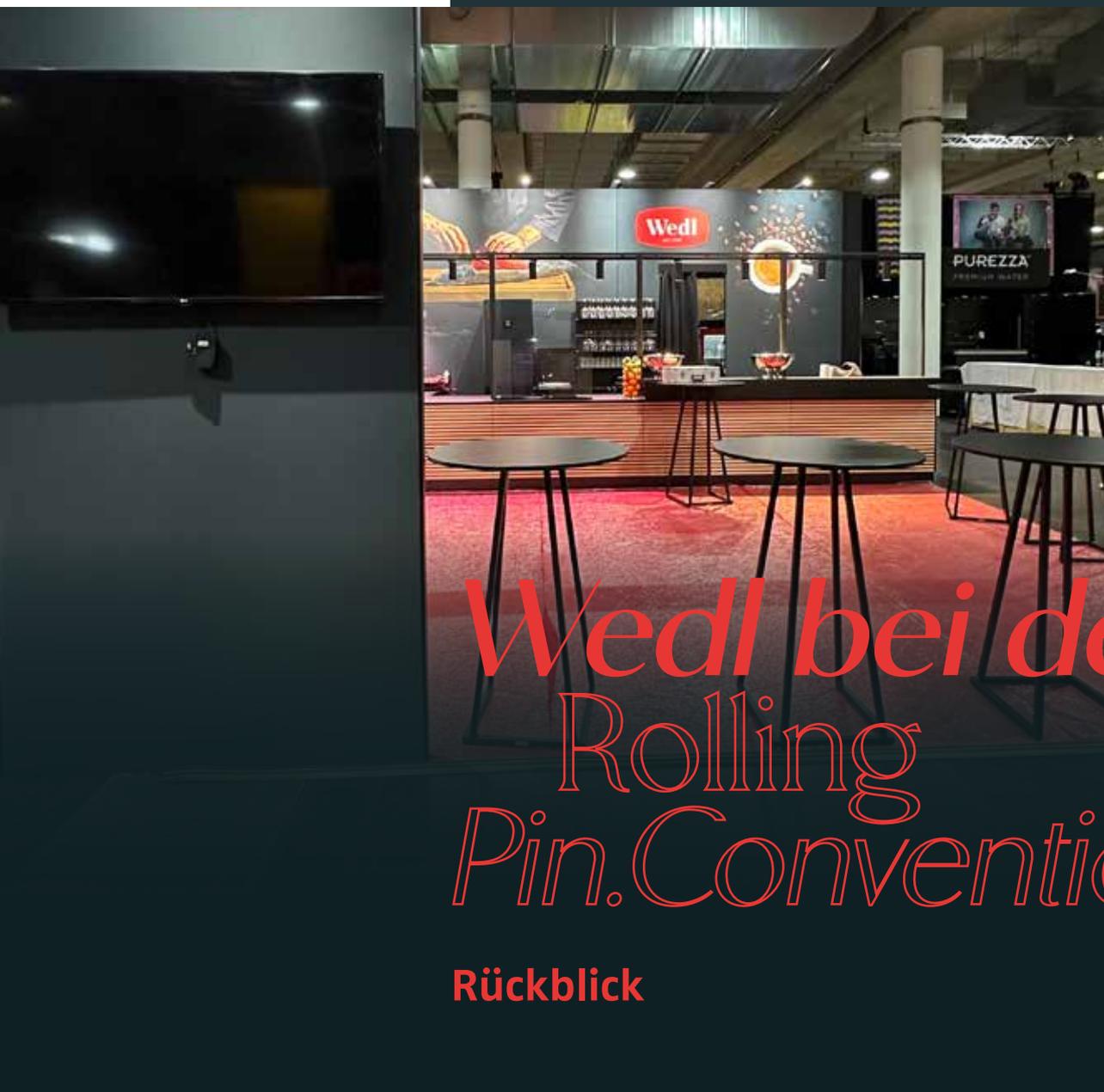
Auch darüber hinaus war der Frühling geprägt von gelungenen Veranstaltungen: Die Gourmet Festivals in Villach und Wien, die Wein- & Genussfeste in Vöcklabruck und Ried sowie die Gourmet & Wine Events in Saalfelden und Innsbruck boten vielfältige Gelegenheiten zum Austausch.

Diese Ausgabe soll aber vorrangig einen Ausblick auf die kommende Sommersaison bieten: Wir präsentieren vielfältige Ideen rund ums Grillen, französische Weißweine, mediterrane Spezialitäten im Rahmen von „Bella Italia bei Wedl“ sowie spannende Einblicke in unsere Genusswelt Kaffee.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Sommer und viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe des Wedl Magazins „Genusszeit“.

Lorenz Wedl  
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl  
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH



# *Wedl bei der Rolling Pin.Convention*

## **Rückblick**

Am 26. und 27. Mai 2025 wurde die Messe Graz zum Zentrum der österreichischen Gastronomie und Hotellerie – und wir waren mit unserer eigenen Wedl Lounge erstmals mittendrin. Die Rolling Pin.Convention ist Österreichs größte Branchenveranstaltung und schuf einen einzigartigen Rahmen für Austausch, Innovation und Genuss.

In der Wedl Lounge präsentierten wir unsere fünf Genusswelten Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Wein, Gourmet und Kaffee. Unser Ziel war es, den Gästen nicht nur unser Sortiment vorzustellen, sondern sie auch aktiv in unsere Welt des Genusses eintauchen zu lassen – mit namhaften Persönlichkeiten und kulinarischer Kreativität.

## Highlights in der Wedl Lounge

Besonderer Dank gilt unseren Partnern, die unser Programm unterstützt und mitgestaltet haben:

**Stefan Lastin** von der Gamskogelhütte am Katschberg begeisterte mit einer Dry Aged Lachsforelle von Andreas Jobst, verfeinert mit Buttermilch und Kaviar. Die Dry Aged Lachsforelle von Forellen Jobst ist neu bei Wedl erhältlich.

**Eros Teboni**, Sommelier-Weltmeister, führte durch die Masterclass Wine & Bar Bootcamp und brachte sein umfangreiches Wissen ein.

**Maximilian Stock** von der Genießerstube in Hintertux präsentierte bei der Masterclass Food.Lab ein raffiniertes Menü mit Tiroler Wachtel, Artischocke, Morchel und Brennessel.

**Jan Eggers** vom Restaurant Zur Goldenen Birn in Graz überraschte mit einer kreativen Kombination aus Knochenmark, Schokolade und Rhabarber.

**Tamara Nadolph**, Barista-Expertin, bewies tiefgehendes Wissen rund um das Thema Kaffee.

Wir bedanken uns bei allen Besuchern für das Interesse und die inspirierenden Gespräche. Schon heute freuen wir uns darauf, Sie im Herbst auf unseren Wedl Messen wieder begrüßen zu dürfen. 



Stefan Lastin und Andreas Jobst bereiteten eine Dry Aged Lachsforelle zu.



Eros Teboni bei der Masterclass Wine & Bar Bootcamp



Maximilian Stock bei der Masterclass Food.Lab

## Save the Date Wedl Messen Herbst 2025

**16. – 17. September 2025**

Wedl Messe Innsbruck im Rahmen der FAFGA

**23. – 25. September 2025**

Wedl Messe Zell am See im Ferry Porsche Congress Center

**07. – 08. Oktober 2025**

Wedl Messe Villach im Markt

Alle Informationen unter [wedl.com/messe](https://wedl.com/messe)



Jan Eggers sorgte für ein kreatives Menü.



# Die Grillsaison bei Wedl

Wenn die Temperaturen steigen, beginnt die perfekte Zeit für Grillabende, BBQ-Partys und kulinarische Highlights im Freien. Für Gastronomiebetriebe bedeutet das: Die Grillkarte rückt wieder in den Mittelpunkt. Wir bei Wedl liefern die passenden Zutaten, damit auch besonders kreative Ideen umgesetzt und die daraus resultierenden Gerichte am Rost bestens gelingen.

Ob klassisches Grillen mit direkter Hitze oder die schonende Barbecue-Variante – mit unserer Auswahl an hochwertigen Fleisch- und Fischspezialitäten wird jedes Gericht zum Genuss. Beliebte Klassiker, feine Delikatessen und saisonale Produkte lassen sich kreativ kombinieren und sorgen für Abwechslung auf jeder Speisekarte. Dazu bieten wir Marinaden, Gewürze und Saucen, die das Aroma des Grillguts ideal unterstreichen und seinen Geschmack abrunden.

Auch pflanzliche Alternativen, Gemüse und ein breites Sortiment an Beilagen von klassisch bis kreativ ergänzen das kulinarische Angebot und bieten vielfältige Möglichkeiten für individuelle Kombinationen. So wird aus jeder Grillgelegenheit ein genussvolles Erlebnis für Ihre Gäste. 

## Unsere Empfehlungen



Demetra  
Gegrilltes Gemüse  
(Art.-Nr.: 162273)



Bonnevit  
Knoblauchbaguette  
(Art.-Nr.: 490377)



Black Tiger  
Garnelen 6/8  
Easy peel  
(Art.-Nr.: 468055)



# Genuss Rezept

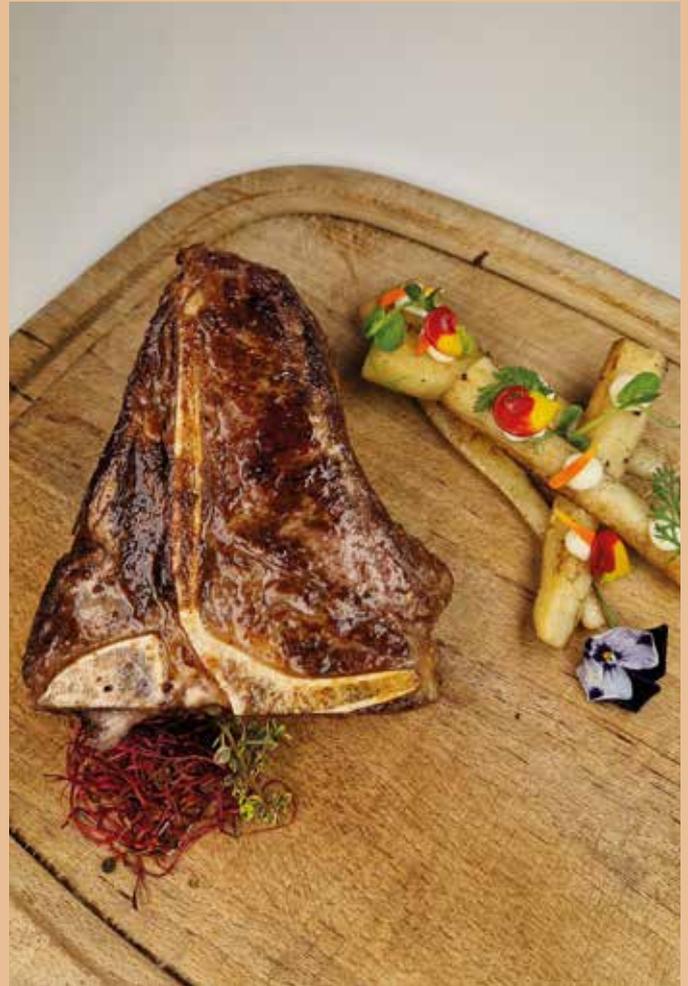
**T-Bone Steak vom Jungbullen,  
serviert von Spitzenkoch und  
Wedl Kulinarik-Botschafter  
Martin Sieberer**

## Zutaten

400 – 600 g gut gereiftes T-Bone Steak  
vom Jungbullen

Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
Rosmarin  
Thymian

Petersilienwurzel  
Braune Butter  
Gewürze und Kräuter zum Dekorieren



## Zubereitung

Das T-Bone Steak zuputzen und ganz leicht plattieren, dass das Filet und der Rücken die gleiche Dicke haben, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Steak in der Pfanne oder am Grill kurz scharf anbraten, bei 80 °C in den Backofen schieben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch nochmals in der Pfanne oder am Grill scharf nachbraten und mit einem Kräuteröl aus Olivenöl, Thymian und Rosmarin bepinseln und mit den geschmorten Petersilienwurzeln servieren.

Die Petersilienwurzel schälen, in brauner Butter vakuumieren und im Dampfgarer ca. 12 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist.

Das Gemüse auspacken, in eine schöne Form schneiden. Aus den Abschnitten ein Petersilienwurzelpüree machen (die weich gedünsteten Abschnitte mit etwas Gemüsefond und Obers pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen).

Die Petersilienwurzel links und rechts leicht anbraten, würzen und beim Anrichten mit dem Püree und den Kräutern dekorieren.



Wedl Gourmet  
T-Bone Steak  
(Art.-Nr.: 432966)



# Frankreich in weiß

## Facettenreiche Weißweine



Frankreich gilt als Wiege großer Rotweine: Pétrus, Château Mouton Rothschild oder Domaine de la Romanée Conti stehen exemplarisch für Weingüter mit weltweitem Renommée und außergewöhnlicher Qualität. Dabei ist Frankreich auch im Bereich der Weißweine ein Land von beeindruckender Vielfalt: Zahlreiche Rebsorten und ein breites Spektrum an Stil- und Geschmacksrichtungen spiegeln die regionalen Besonderheiten wider.

Von Nord nach Süd präsentieren sich die Weißweine facettenreich – geprägt von Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Pinot Gris, die optimal auf das jeweilige „Terroir“ abgestimmt sind. Dieses bezeichnet das Zusammenspiel von Klima, Boden, Lage und traditioneller Bewirtschaftung, das jedem Wein seine unverwechselbare Identität verleiht.

## Loire

Die Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé stehen exemplarisch für mineralisch-frische Sauvignon Blancs mit feiner Finesse. Neu im Sortiment: das traditionsreiche Familienweingut Joseph Mellot, die Naturkeller-geprägten Premiumweine Mégalithe und Sacrilège von Saget La Perrière, sowie der biozertifizierte Sancerre „Les Grandmontains Blanc“ von Domaine Laporte.

## Burgund

Als Wiege komplexer Chardonnay-Stilistik überzeugt das Burgund mit Grand-Cru-Terroirs und eleganter Lagenvielfalt. Wir ergänzen das Sortiment um renommierte Namen wie Chartron et Trébuchet, Domaine Cachat-Ocquidant, Faiveley, den Meursault Clos de Mazeray von Jacques Prieur, sowie herausragende Chablis-Erzeuger wie Jean-Marc Brocard und Château Grenouilles. Für feinerlichen Genuss sorgt der Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs von Veuve Ambal.

## Bordeaux

Die Süßweine aus Sauternes zählen zu den besten Dessertweinen der Welt. Neu bei Wedl: Carmes de Rieussec, der Zweitwein des Premier Grand Cru Classé-Guts Château Rieussec – mit großem Namen und attraktivem Preis.

## Südfrankreich

Südfrankreich steht für charaktervolle Weißweine mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis und breiter kulinarischer Einsetzbarkeit. Als Neuzugang überzeugt das Boutique-Weingut Delaunay mit dem Rhône-inspirierten Pontificis Blanc. Ergänzt wird das Angebot durch zwei terroirgeprägte Cuvées von Michel Chapoutiers Domaine de Bila-Haut: den Bila-Haut Blanc und den von James Suckling mit 91 Punkten ausgezeichneten Belleruche Blanc.

## Champagne

Neben Top-Marken setzen wir bewusst auf exklusive Familienbetriebe. Neu im Sortiment ist das Grand-Cru-Haus Chapuy, das mit seiner Blanc-de-Blancs-Linie L'Esprit handwerkliche Präzision und Eleganz vereint. 

## Unsere Empfehlungen



Joseph Mellot  
Quincy Le Rimonet  
(Art.-Nr.: 057204)



Domaine Brocard  
Chablis Montmains  
(Art.-Nr.: 050875)

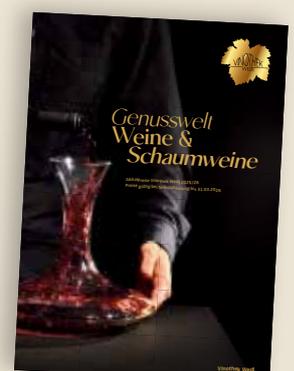


Château Rieussec  
Carmes de Rieussec  
(Art.-Nr.: 100814)



Boutique Winery  
Delaunay  
Pontificis Blanc  
(Art.-Nr.: 057071)

Weitere  
Spitzenweine finden  
Sie im Weinkatalog  
oder direkt in den  
Vinotheken Wedl!



# Gourmet Festival im Wedl Villach

Anfang April 2025 verwandelte sich Wedl Villach in einen Treffpunkt für Genießer und Gastronomiefans. Das Gourmet Festival bot zwei Tage voller kulinarischer Highlights, spannender Impulse und exklusiver Verkostungen.

Spitzenwinzer präsentierten ihre aktuellen Weine zur Verkostung, während Kärntner Gourmetköche ihre Gäste auf eine kulinarische Reise durch die Region mitnahmen. Bei einem Barista-Workshop vermittelte Tamara Nadolph ihr Fachwissen rund um perfekten Kaffeegenuss praxisnah. Auch unsere Lieferpartner waren vor Ort und überzeugten mit attraktiven Eindeckungsaktionen und persönlichen Gesprächen. Ein weiteres Highlight stellte der exklusive 11 %-Rabatt auf sämtliche Weine aus unserer Vinothek dar.

Das Event war nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine wertvolle Inspirationsquelle für die bevorstehende Saison – und ein voller Erfolg für alle, die Qualität, Innovation und persönliche Begegnungen schätzen. Wir bedanken uns bei allen Besuchern und Partnern, die dabei waren. 🍷



Zwei Tage voller exklusiver Verkostungen und attraktiver Angebote



Standortleitung Jutta Mika



Zahlreiche unserer ...



Chefkoch Florian Satran



Italienischer Genussstand mit Spezialitäten zur Verkostung

# und im Wedl Wien

Und im Mai hieß Wedl Wien seine Gäste zum Gourmet Festival willkommen und überzeugte mit einer harmonischen Kombination aus Genuss, informativen Inhalten und persönlichem Austausch.

Zahlreiche Gäste nutzten die Chance, sich bei spannenden Verkostungen, exklusiven Aktionen und im Gespräch mit Winzern und Produzenten inspirieren zu lassen. Zu den Highlights zählten 20 %-Rabatt auf ausgewählte Produkte sowie die Markttag-Aktion mit 10 € Gutscheinen ab 100 € Einkauf. Das abwechslungsreiche Programm reichte von Weinverkostungen mit Spitzenwinzern bis hin zur Austernverkostung in der Fischabteilung. Auch die Brauerei Schremser war mit einem eigenen Ausschank vertreten und sorgte für erfrischenden Biergenuss. Unsere Lieferpartner präsentierten zudem ihre Produkte live vor Ort.

Das Festival war eine Plattform für alle, die neue Impulse suchten und kulinarische Trends aus erster Hand erleben wollten. Wir bedanken uns bei allen Besuchern und Partnern, die dieses geschmackliche Ereignis möglich gemacht haben. 🍷



... Lieferpartner präsentierten ihre Produkte live vor Ort.



Verkostung edler Gillaudeau Austern



Eine erlesene Auswahl an Weinen lud zum Probieren ein.



Feinster TESTA ROSSA caffè



# *Gourmet & Wine Events*

## **Rückblick**

Ebenfalls in diesem Frühjahr wurden die Vinotheken Wedl in Innsbruck und Saalfelden erneut zu Treffpunkten für Genießer und Kulinarikliebhaber. Drei Gourmet & Wine Events luden dazu ein, in neue Geschmackswelten einzutauchen, begleitet von ausgezeichneten Köchen sowie edlen Tropfen.



Michael Brunner (Evergrün Kaprun) bot eine kulinarische Entdeckungsreise.



Lorenz Maria Grießer (In der Alten Mühle Scharnitz) beim Sommerhighlight



## Eine Reise um die Welt

Den Auftakt machte am 03. April 2025 im Wedl Saalfelden das Event „Kulinarische Weltreise“. Küchenchef Michael Brunner vom Evergrün in Kaprun entführte die Gäste an diesem Abend auf eine Weltreise für den Gaumen durch internationale Küchen. Er überzeugte mit Gerichten, die von verschiedensten Kulturen inspiriert waren. Abgestimmt wurde das Menü mit einer feinen Auswahl passender Weine aus der Vinothek Wedl.

## Alpine Küche neu interpretiert

Am 29. April 2025 folgte im Wedl Innsbruck das Event „Tradition trifft auf Flora und Fauna“. Verena Stattmann und Chris Steils vom Gourmet & Wine Hotel Austria Obergurgl präsentierten Gerichte, die Tradition mit den Schätzen der Natur vereinen. Das Hotel wurde mit 4 Gault&Millau Hauben und 1 Michelin Stern ausgezeichnet. Es war ein inspirierender Abend, bei dem regionale Küche, kreative Ideen und guter Wein im Mittelpunkt standen.



Verena Stattmann und Chris Steils (Gourmet & Wine Hotel Austria Obergurgl) sorgten für besondere Gerichte.



Doris Andorfer (Ochsenbraterei Andorfer) und Gerald Hochgatterer (mehrfach ausgezeichneter Grillmeister)



## Das Sommerhighlight

Ein besonderes Highlight bildete am 03. Juni 2025 das Große Wedl Barbecue im Wedl Innsbruck – und das bereits zum vierten Mal in Folge. Was sich mittlerweile als Fixpunkt im Eventkalender etabliert hat, war auch heuer wieder ein Fest für alle Sinne. Bei sommerlichem Wetter, musikalischer Untermalung und lockerer Atmosphäre präsentierten Spitzenköche die neuesten BBQ-Trends und verwöhnten die Gäste mit raffiniert zubereiteten Grillkreationen auf höchstem kulinarischem Niveau. Kreative Beilagen, vielfältige Aromen und die passende Wein- und Drinkbegleitung sorgten für einen rundum gelungenen Nachmittag.

Wir bedanken uns bei allen Gästen und Beteiligten für die gelungene Eventreihe und freuen uns auf die nächsten Gourmet & Wine Events im Herbst 2025. 🍷

Alle Informationen unter [wedl.com/gourmet](https://wedl.com/gourmet)





# Werbeagentur Wedl

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



[wedl.com/werbeagentur](http://wedl.com/werbeagentur)

TESTAROSSACAFFE.COM

# Benvenuti

in Italia.

Benvenuti nel mondo

Testa Rossa

*enzo*

ab JULI 2025 auch in  
MICHELSTADT / BRD



caffèbar

TESTA ROSSA

*enzo*

FRANKFURTER STR. 1  
64720 MICHELSTADT/D

VVRB MICHELSTADT eG  
TÄGLICH 8-18 UHR





## Tradition und Exzellenz in jeder Tasse

Kaffee ist ein Symbol für Genuss, Lebensfreude und Gastfreundschaft. Seit über einem Jahrhundert widmen wir uns bei Wedl mit großer Hingabe der Welt des Kaffees. Dabei steht eines für uns immer im Mittelpunkt: Qualität in jedem Detail.

### Von den besten Anbaugebieten bis in die Tasse

Kaffee ist ein äußerst fragiles Produkt, dessen Geschmack von vielen Faktoren beeinflusst wird – von der Herkunft über die Ernte bis hin zur Aufbereitung und Lagerung. Für uns beginnt echter Kaffeegenuss bereits beim Rohkaffee. Unsere Röstmeister bewerten jede Bohne sorgfältig nach strengsten Kriterien.

Herkunftsland, Klima, Anbauweise, Transport und Wasserqualität spielen eine ebenso große Rolle wie das passende Röstverfahren. Mit dieser kompromisslosen Haltung zur Qualität begleiten wir jede Bohne auf ihrem Weg vom Ursprung bis in die fertige Tasse.



### Erlesene Kaffeespezialitäten aus den eigenen Röstereien

Unsere Kaffeemarken wie TESTA ROSSA caffè, Caffè Bristot und Vescovi Caffè werden in der hauseigenen Rösterei von Procaffè produziert, einem 100%igen Tochterunternehmen von Wedl mit Sitz in Belluno in Italien. Dort entstehen hochwertige Kaffeekompositionen für den internationalen Markt.

Am österreichischen Standort in Mils bei Hall in Tirol liegt der Fokus auf Spezialröstungen in kleineren Mengen wie dem Walzertraum – eine delikate Komposition aus Aromen und dem traditionellen Wedl Kaffee, der nicht nur munter macht, sondern einfach mundet.

Jährlich produzieren wir insgesamt mehr als 7.000 Tonnen Röstbohnen Kaffee und exportieren in rund 70 Länder weltweit an mehr als 40.000 Profikunden.

Ob beim Frühstück, in der Gastronomie oder als Espresso zwischendurch: Wedl Kaffee erfüllt stets höchste Ansprüche und sorgt für besondere Augenblicke des Geschmacks. 

Alle Informationen unter [wedlkaffee.com](http://wedlkaffee.com)





## Italienische Genussmomente

Wir leben das „Dolce Vita“ mit echter Italienkompetenz. Unsere enge Verbindung zu italienischen Produzenten und Fachleuten spiegelt sich in einem umfangreichen Sortiment wider und bringt die Vielfalt und den authentischen Geschmack Italiens direkt zu Ihnen nach Hause.

Ob klassische Antipasti, prickelnder Prosecco oder hochwertige Zutaten für Pizza und Pasta: Bei uns finden Sie alles, was die italienische Küche so besonders macht. Für den perfekten Einstieg empfehlen wir feine Antipasti, begleitet von einem Glas Prosecco aus der Vinothek Wedl. Zarter Prosciutto, cremige Mozzarella sowie marinierte Gemüseklassiker wie Artischocken, Melanzani, Pilze und Oliven sorgen für mediterrane Vielfalt auf dem Teller. Diese Spezialitäten lassen sich als Bestandteil auf einem Buffet oder als erster Gang am Tisch vielseitig kombinieren.

Auch Liebhaber italienischer Hauptgerichte kommen auf ihre Kosten. Mit bestem Pizzamehl, aromatischen Tomatensaucen und Pesto gelangen authentische Pizza- und Pasta-Kreationen. Ergänzt wird das Sortiment durch Spezialitäten wie Burrata, Parma Schinken, Trüffel-Mortadella, Salsiccia oder handgemachtes Pizzabrot.

Viele unserer Produkte stammen von traditionsreichen italienischen Marken wie Abbasciano, Bedogni Egidio, Comal, Demetra, Paisà Food, Molino Vigevano und La Bella San Marzano. So holen Sie sich ein Stück Italien auf den Teller. Buon appetito! 



Abbasciano  
Burrata  
(Art.-Nr.: 390295)



Molino Vigevano  
Farina Tramonti Oro  
(Art.-Nr.: 110428)



Demetra  
Gelbe Datteltomaten  
(Art.-Nr.: 171624)

**Weitere Spezialitäten  
finden Sie im Italien  
Sortimentsfolder!**



# News

## Wein & Genussfeste Vöcklabruck und Ried Rückblick

Zu Beginn der Sommersaison luden die Vinotheken Wedl in Vöcklabruck und Ried im Innkreis zu den traditionellen Wein & Genussfesten ein. Am Montag, 28. April 2025, begann die Veranstaltungsreihe in Vöcklabruck, gefolgt vom zweiten Abend am Dienstag, 29. April 2025, in Ried.

Beide Veranstaltungen boten eine gute Gelegenheit, gemeinsam mit Partnern, Kunden sowie vielen bekannten Gesichtern prämierte Weine zu verkosten und sich über Neuheiten und Klassiker auszutauschen.

Namhafte österreichische Spitzenwinzer präsentierten ihre aktuellen Jahrgänge sowie eine Auswahl bewährter Klassiker. Ergänzt wurde das Aufgebot durch internationale Winzer aus Deutschland, Frankreich, Slowenien, Italien und Spanien.

Begleitet wurde das umfangreiche Weinangebot von kulinarischen Highlights. Zusätzlich konnten alle Gäste von einer attraktiven 15 %-Aktion auf Weine und Schaumweine profitieren.

Wir bedanken uns bei allen Winzern, Gästen und Mitarbeitern, die zum Erfolg dieser beiden stimmungsvollen Veranstaltungen beigetragen haben. 



Standortleitung Thomas Groiss und Dipl. Sommelier Werner Hinteregger



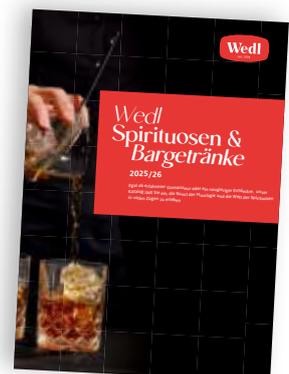
Zahlreiche Gäste folgten den Einladungen zu den Wein & Genussfesten.



## Spirituosenkatalog 2025

Der neue Spirituosenkatalog bietet einen umfassenden Überblick über unser sorgfältig ausgewähltes Spirituosen-Sortiment. Zu finden sind edle Whiskys, ausgewählte Rums und verführerische Gins sowie exklusive Raritäten. Expertenberatung ist in den Vinotheken Wedl in unseren Märkten erhältlich und hilft dabei, die ideale Auswahl zu treffen. Der Katalog steht ab sofort online zum Download bereit. Spannende geschmackliche Entdeckungen warten. 

[wedl.com/kataloge](https://wedl.com/kataloge)





# Genuss auf Knopfdruck

Jetzt die Wedl Shop App herunterladen.  
[wedl.com/wedl-shop-app](http://wedl.com/wedl-shop-app)



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android



## 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 – Rolling Pin.Convention/Wedl;  
Seite 6 – Grillgenuss/Shutterstock, Wedl;  
Seite 7 – Genuss Rezept/Martin Sieberer;  
Seite 8/9 – Frankreich in weiß/Shutterstock, Wedl;  
Seite 10 – Gourmet Festival Villach/Henry Welisch Photography;  
Seite 11 – Gourmet Festival Wien/Nadine Poncioni;  
Seite 12/13 – Gourmet & Wine Events/Franz Oss, Conny Faistauer;  
Seite 15 – Genusswelt Kaffee/Shutterstock, Nikolaus Faistauer Photography;  
Seite 16 – Bella Italia/Shutterstock, Wedl;  
Seite 17 – Wein & Genussfeste/Wedl, Katalog/Wedl;

# 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**

- » Versicherungscheck – 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 Einkaufsgemeinschaft 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](mailto:office@oegs.at) · [www.oegs.at](http://www.oegs.at)

# Genusszeit Magazin

Ausgabe 2 | 2025

 handelshaus.wedl

 handelshaus.wedl

 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 Bischofswiesen**  
Im Stangenwald 44  
+49 8652 974 4999

Österreichische Post AG Info.Mail W Entgelt bezahlt  
Retouren an Postfach 555, 1008 Wien, Nicht Retournieren

wedl.com  
onlineshop.wedl.com

**Wedl**  
seit 1904