



Genusszeit Magazin

Ausgabe 3 | 2025

Mit Wedl
in den
Herbst

Wedl
seit 1904

Inhalts– verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | Bio bei Wedl**
- 5 | Menschen & Kultur**
- 6 | Wedl Partner im Fokus**
- 8 | Gourmet Festival**
- 9 | Wein & Genuss Feste**
- 10 | Wildfleisch**
- 11 | Genuss Rezept
Rehkitzrücken mit Kastanienmousseline**
- 12 | Herbst Messen**
- 15 | Genusswelt Kaffee**
- 16 | Wirtshauskulinarik bei Wedl**
- 17 | News**
- 18 | Kontakt & Impressum**



Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Mit der Herbstausgabe unserer Genusszeit laden wir Sie ein, die Vielfalt der Wedl Genusswelten zu entdecken. Auch in dieser Ausgabe möchten wir Ihnen zeigen, wie Tradition und Innovation bei uns Hand in Hand gehen. Wir berichten über aktuelle Entwicklungen in unserem Unternehmen, stellen neue Gesichter im Team vor und werfen einen Blick auf kulturelle Highlights, bei denen Wedl mit Leidenschaft vertreten war.

Ein zentrales Thema im Herbst sind unsere Messen, die als wichtige Plattform für den Austausch mit Kund:innen und Produzent:innen dienen. Ob Verkostungen, spannende Neuheiten oder persönliche Gespräche – die Messeauftritte bieten Raum für Inspiration und Begegnung und sind für uns wie auch für viele Partner ein echtes Highlight im Jahreskalender.

Darüber hinaus widmen wir uns der Kulinarik Italiens: Mit Bedogni, den Meistern des Prosciutto di Parma, und Paisà, die mit handgemachten Pizza-Spezialitäten begeistern, holen wir authentische Handwerkskunst nach Österreich. Auch unsere Gourmet Festivals und die Wein & Genuss Feste setzen ein starkes Zeichen und machen die Vielfalt internationaler Genüsse erlebbar.

Passend zur Jahreszeit rückt das Thema Wild in den Fokus. Wir geben Ihnen Einblicke ins Sortiment und zeigen Ideen, wie sich Wild kreativ und genussvoll in die Herbstküche integrieren lässt. Abgerundet wird die Ausgabe durch unsere Genusswelt Kaffee, in der TESTA ROSSA caffè für italienische Leidenschaft in der Tasse sorgt.

Wir wünschen Ihnen, viele genussvolle Eindrücke und eine erfolgreiche Herbstsaison!

Lorenz Wedl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH



Mit Verantwortung Bio bei Wedl

Die Nachfrage nach biologisch erzeugten Lebensmitteln wächst stetig – und das nicht nur im Einzelhandel, sondern zunehmend auch in der Gastronomie. Immer mehr Gäste achten bewusst auf Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit. Als Gastronomie-Großhändler und familiengeführtes Unternehmen mit über 120 Jahren Erfahrung sehen wir bei Wedl diese Entwicklung als klaren Auftrag – und gleichzeitig als Chance, gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben zukunftsfähige Lösungen zu schaffen.

Ob Bio-Hotels, urbane Konzeptrestaurants oder Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kindergärten: Wir beobachten eine kontinuierlich steigende Nachfrage nach zertifizierter Bio-Qualität. Dabei geht es nicht nur um ein einzelnes Produkt, sondern um ein ganzheitliches Küchenkonzept – und genau hier setzen wir an. Unser Ziel ist es, Breite und Tiefe im Bio-Sortiment auszubauen: Vom frischen Bio-Gemüse über Molkereiprodukte bis hin zu hochwertigem Bio-Fleisch bieten wir ein ständig wachsendes Sortiment, das den Anforderungen und Ansprüchen unserer Kund:innen gerecht wird. Und: Wo immer möglich, setzen wir auf Bio-Produkte aus Österreich – um Qualität, Regionalität und kurze Transportwege zu vereinen.

Bei der Auswahl unserer Bio-Produkte und Lieferanten achten wir nicht nur auf die Qualität, sondern auch auf Zertifizierungen, Herkunftstransparenz und eine verlässliche

Partnerschaft. Besonders wichtig ist uns dabei die Kombination aus ökologischer Verantwortung und wirtschaftlicher Umsetzbarkeit – denn gute Bio-Produkte müssen auch in der Gastronomie kalkulierbar bleiben.

Für Produkte, die in Österreich nicht verfügbar sind – etwa Kaffee oder exotische Früchte – arbeiten wir ausschließlich mit langjährigen, zertifizierten Bio-Partnern im Ausland, die unseren hohen Standards entsprechen.

Wir verstehen uns als Partner der Gastronomie, der nicht nur liefert, sondern mitdenkt und mitgestaltet. Bio ist dabei ein wichtiger Baustein in unserem ganzheitlichen Qualitätsverständnis. Gemeinsam mit unseren Kund:innen wollen wir einen Beitrag leisten – für nachhaltigen Genuss, verantwortungsvolles Wirtschaften und eine gesunde Zukunft. 

Menschen & Kultur *bei Wedl*

Veränderungen im Team prägen unsere Unternehmenskultur: Zum 1. September 2025 hat Thomas Groiss die Vertriebsleitung Mitte/Ost der Wedl-Gruppe übernommen. Gleichzeitig konnten wir mit Alexander Zwirn einen erfahrenen Nachfolger für die Standortleitung Oberösterreich (Ried und Vöcklabruck) gewinnen. Beide Personalentscheidungen stärken unsere Organisation nachhaltig und schaffen die Basis für weiteres Wachstum.

Gemeinsam Zukunft gestalten

Thomas Groiss ist seit vielen Jahren Teil unseres Familienunternehmens und hat nun die Vertriebsleitung Mitte/Ost übernommen. Mit seinem Engagement, seiner Fachkompetenz und seiner Kundennähe prägt er seit langem die Entwicklung von Wedl.

Gleichzeitig übernimmt Alexander Zwirn die Leitung der Standorte Ried und Vöcklabruck. Er bringt langjährige Erfahrung in Gastronomie und Handel mit und wird mit seinem Know-how neue Impulse setzen.

Mit diesen Personalentscheidungen ist Wedl bestens aufgestellt, um Wachstum und Kundennähe auch in Zukunft weiter zu stärken. 



Thomas Groiss und Alexander Zwirn freuen sich auf ihre neue Aufgabe.



Jazzfestival Saalfelden

Zwischen dem 21. und 24. August stand Saalfelden ganz im Zeichen des Jazz. Internationale Künstler:innen, mitreißende Performances und ein begeistertes Publikum machten das Festival erneut zu einem besonderen Highlight im Kulturkalender.

Auch Wedl war mit TESTA ROSSA caffè im VIP-Bereich vertreten und sorgte dort für italienischen Kaffeeegenuss in entspannter Atmosphäre. Ein gelungenes Zusammenspiel von Musik und Kulinarik, das von den Gästen sehr geschätzt wurde.

Wir blicken auf ein großartiges Festival zurück – und freuen uns schon jetzt auf die nächste Austragung im Jahr 2026! 



Wedl Partner im Fokus

Bedogni Egidio & Paisà

Wenn es um kulinarische Spitzenqualität aus Italien geht, stehen zwei Namen beispielhaft für Leidenschaft, Tradition und Innovation: Bedogni Egidio und Paisà. Beide Unternehmen sind tief in ihrer Heimat verwurzelt und tragen den Geschmack Italiens in die Welt hinaus – jedes auf seine ganz eigene Art.



Tradition und Handwerk seit 1956: Bedogni steht für italienische Exzellenz.

Bedogni – Meister des Prosciutto di Parma

In Langhirano, im Herzen der Emilia-Romagna, widmet sich Bedogni seit 1956 der Kunst des Prosciutto di Parma DOP. Das besondere Mikroklima, wo die salzige Luft der toskanischen Küste auf die Wälder des Apennins trifft, verleiht jedem Schinken seine unverwechselbare Note. Mit viel Geduld, traditioneller Handarbeit und einem Reifeprozess von mindestens zwölf Monaten entsteht so ein Produkt, das Geschichten erzählt – von Herkunft, Hingabe und echter italienischer Exzellenz. Jeder Prosciutto wird in dieser Zeit sorgfältig gepflegt, gewaschen und massiert, bis er seine vollendete Reife erreicht. Seit 2024 gehört Bedogni zur Beretta-Gruppe, bleibt jedoch seiner Heimat, Tradition und Philosophie treu.

Paisà – Pizza & Panuozzo mit Herz

Rund 600 Kilometer weiter südlich, in der Ebene von Sele bei Battipaglia, nahm die Erfolgsgeschichte von Paisà ihren Anfang. Aus einer kleinen Pizzeria entwickelte sich eine Marke, die für Pizza, Panuozzo und andere Spezialitäten

nach originaler Rezeptur steht. Jedes Produkt wird von erfahrenen Pizzaioli von Hand gefertigt – mit ehrlichen Zutaten, traditionellem Teig und Liebe zum Detail. Durch moderne Verpackungstechnologie bleiben die Produkte lange frisch, sind einfach zu handhaben und bringen italienische Lebensfreude direkt in Gastronomie und Haushalt. Was einst mit knuspriger Pizza begann, wurde zur Mission: die Seele der italienischen Küche weit über die Grenzen hinauszutragen.

Italienische Handwerkskunst

Ob Prosciutto aus der Emilia-Romagna oder Pizza aus Kampanien – Bedogni und Paisà stehen für echte Handwerkskunst und mediterrane Lebensfreude. Mit Wedl finden diese Marken ihren Weg zu den Kund:innen und begeistern überall dort, wo Tradition auf Qualität trifft. 



Pizza und Panuozzo – Paisà bringt mediterrane Lebensfreude in Gastronomie und nachhause.

Mehr Infos zum Thema Gourmet unter wedl.com/gourmet



Gourmet Festival im Wedl Wien

Am 17. September 2025 lud Wedl Wien zum exklusiven Gourmet Festival – ein Branchentreffpunkt für alle, die Kulinarik auf höchstem Niveau schätzen. An diesem Tag stand alles im Zeichen edler Aromen, neuer Trends und des persönlichen Austauschs mit führenden Produzent:innen und Gastronomieprofis.

Die Besucher:innen erlebten ein abwechslungsreiches Programm mit Verkostungen, spannenden Neuheiten und inspirierenden Gesprächen mit Winzern, Produzent:innen, Köch:innen und Baristas. Zahlreiche Aussteller präsentierten Innovationen aus den Bereichen Feinkost, Kaffee, Wein und Frische, ergänzt durch attraktive Angebote. Dabei bot sich die Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen und Partnerschaften zu vertiefen.

Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der Welt des Weins: Renommierete österreichische Spitzenwinzer luden zu Verkostungen ein, stellten ihre aktuellen Jahrgänge vor und gaben Einblicke in Philosophie, Terroir und Handwerk. Für zusätzliche Highlights sorgte eine elegante Austernverkostung in der Fischabteilung, die großen Anklang fand, sowie ein italienischer Genussstand mit mediterranen Spezialitäten, der authentische Geschmackserlebnisse bot. Auch die Vielfalt der Kaffee-Welt kam nicht zu kurz: Baristas demonstrierten Zubereitungstechniken und luden zum Probieren aromatischer Spezialitäten ein.

Das Festival richtete sich an Gastronomieprofis, Hoteliers, Einkäufer:innen und Feinschmecker:innen, die in entspannter Atmosphäre den Austausch mit anderen Expert:innen suchten. Der Tag war geprägt von Genuss, Begegnung und wertvollem Fachwissen – und machte das Gourmet Festival im Wedl Wien zu einem unvergesslichen Höhepunkt des kulinarischen Herbstes. 

Alle Informationen unter
wedl.com/wien



Feinster TESTA ROSSA caffè.



Kostproben für jeden Geschmack.

Save the Date Gourmet & Wine Event Saalfelden

Wedl Saalfelden

Dienstag, 21.10.2025 | 18:00 Uhr

Asiatische Aromen treffen alpine Traditionen
veredelt durch die Kunst des Fermentierens und Einlegen
mit Maximilian Reuter,
Küchenchef Genusshotel HOCHKÖNIGIN in Maria Alm
3 Hauben und 15 Gault & Millau-Punkte

Wein & Genuss Feste in Salzburg



Weine von nationalen und internationalen Top-Winzern.



Eine Auswahl an regionalen Schmankerln zur Verkostung.



Die Vinothek Wedl in St. Johann.

Das Wein & Genuss Fest lädt dazu ein, edle Tropfen zu verkosten, neue Winzerpersönlichkeiten kennenzulernen und die Vielfalt der Weinwelt in entspannter Atmosphäre zu entdecken.

Am Freitag, den 17. Oktober 2025, verwandelt sich die Vinothek im Wedl St. Johann in einen Treffpunkt für Weinliebhaber:innen und Genießer:innen. Zusätzlich öffnet auch Wedl Saalfelden am Dienstag, den 2. Dezember 2025, seine Türen zum Wein & Genuss Fest – ein weiteres Highlight für alle, die gute Weine und feine Schmankerl schätzen.

Neben einer erlesenen Auswahl an nationalen und internationalen Top-Weinen erwarten die Besucher:innen köstliche regionale Spezialitäten, die den Genuss perfekt abrunden. Besonders attraktiv: An beiden Tagen gibt es -20 % Rabatt auf alle Weine und Schaumweine (ausgenommen Aktionen und Raritäten, nur bei Selbstabholung und solange der Vorrat reicht). Die Wein & Genuss Feste bieten damit die ideale Gelegenheit, Lieblingsweine neu zu entdecken, den eigenen Weinvorrat aufzustocken und Inspiration für genussvolle Momente zu sammeln.

Die Teams von Wedl St. Johann und Saalfelden freuen sich auf genussvolle Abende mit Ihnen. 

Save the Date Wein & Genuss Feste

Wedl St. Johann im Pongau
Freitag, 17.10.2025 | 16 Uhr bis 21 Uhr

Wedl Saalfelden
Freitag, 02.12.2025 | 15 Uhr bis 21 Uhr

Verkosten Sie erlesene Weine von nationalen und internationalen Top-Winzern und genießen Sie eine köstliche Auswahl an regionalen Schmankerl.



Wilder Genuss bei Wedl

Wenn der Herbst seine Farben zeigt, beginnt auch die Hochsaison für feines Wildbret. Bei Wedl erwartet euch eine vielfältige Auswahl an Wildspezialitäten, die den Zauber dieser Jahreszeit auf den Teller bringen. Von heimischen Klassikern wie Hirsch und Reh über Wildgeflügel wie Fasan bis hin zu feinen Terrinen – unser Sortiment lässt keine Wünsche offen.

Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte internationale Spezialitäten, die zusätzliche Vielfalt schaffen, während der Schwerpunkt klar auf der Wildsaison liegt. So eröffnet Wedl Gastronomie und Hotellerie die Möglichkeit, den Herbst zu einer echten kulinarischen Entdeckungsreise zu machen.

Unsere enge Zusammenarbeit mit regionalen Partnern – etwa dem Tiroler Wildlieferanten Ager – garantiert beste Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis mit kräftigen Saucen, Beilagen wie Apfelrotkraut, Delikatessbohnen oder Steinpilzen – und natürlich der passenden Weinempfehlung.

So wird der Herbst zur besten Zeit für Feinschmecker:innen in Gastronomie und Hotellerie. 

**Weitere
Spezialitäten finden
Sie in unserem neuen
Wildbret Katalog!**



Unsere Beilagenempfehlungen



Steinpilze
geschnitten, tiefgefroren
(Art.-Nr.: 461120)



Genuss Rezept

**Rehkitzrücken
mit Kastanienmousseline,
serviert von Spitzenkoch und
Wedl Kulinarik-Botschafter
Martin Sieberer**

Zutaten

800 g Rehkitzrücken mit Rippenknochen
Kräuteröl
etwas Wacholder fein gehackt
Butter zum Braten

Zutaten für das Mousseline

350 g mehligte Erdäpfel, gekocht und passiert
375 g Sahne
35 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat
100 g blanchierte Kastanien
Rotwein, Läuterzucker, Thymian gerebelt

Zubereitung

Den Rehrücken von Knochen, Fett und Sehnen befreien. Mit dem Kräuteröl und dem gehackten Wacholder am Vortag einmarinieren. Die Butter aufschäumen, den Rücken darin einlegen und auf beiden Seiten kurz anbraten. Dann bei 150 °C für ca. 3-4 Minuten ins Backrohr schieben. Danach den Rehrücken 10 Minuten absitzen lassen und auf dem Mousseline anrichten.

Für das Kastanienmousseline die Kastanien in etwas Rotwein und Zucker weich kochen und abseihen. Die gekochten und passierten Erdäpfel in den aufgekochten Obers geben, mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Stabmixer gut pürieren. Die Butter einmontieren und etwas geriebenen Parmesan dazugeben. Zuletzt die blanchierten Kastanien mit den Fingern etwas zerbrechen und unter die fertige Erdäpfelmasse geben. Abschließend den gerebelten Thymian untermischen. Die Petersilienwurzel links und rechts leicht anbraten, würzen und beim Anrichten mit dem Püree und den Kräutern dekorieren.



Reh Rücken
ohne Knochen
(Art.-Nr.: 460611)

Herbst Messen

Alle Informationen unter
wedl.com/messe



Die Wedl Messen sind nicht nur eine Bühne für Produkte, sondern vor allem für persönliche Begegnungen. Hier stand auch 2025 wieder die individuelle Beratung im Vordergrund. Unsere Expert:innen nahmen sich Zeit für Fragen, gaben Einblicke in Trends und lieferten Inspiration für den täglichen Einsatz in Küche und Service. Diese direkte Kommunikation schafft Vertrauen und macht die Messen zu einem wichtigen Treffpunkt für unsere Kund:innen.



Hüttengaudi bei der Wedl Messe in Innsbruck.

Genuss im alpinen Stil

Am 16. und 17. September 2025 fand im Rahmen der FAFGA meets Future die Wedl Messe für Tirol und Vorarlberg in Innsbruck statt und eröffnete damit die Messesaison zwischen September und Oktober. Die Besucher:innen erwartete auch dieses Jahr ein abwechslungsreiches Programm mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten.

Ein besonderes Highlight war 2025 die Hüttengaudi, die der Messe eine unverwechselbare Note verlieh. Mit urigem Ambiente, alpinen Spezialitäten und liebevoller Dekoration verwandelte sich die Veranstaltung in eine echte Genuss-Almhütte. Herzhaftes Essen, gesellige Atmosphäre und kreative Präsentationen machten die Hüttengaudi zu einem Erlebnis für alle Sinne. Abgerundet wurde das Programm durch Livemusik der "Innsbrucker Böhmischen", die für beste Stimmung sorgte.

Für Weinliebhaber:innen bot die exklusive Masterclass mit dem renommierten Weinexperten Eros Teboni ein besonderes Erlebnis. In zwei Verkostungen führte er die Gäste durch die Welt edler Tropfen, erklärte Herkunft, Charakter und Harmonie ausgewählter Weine und begeisterte mit Leidenschaft und Expertise. So vereinte die Wedl Messe in Innsbruck auf gelungene Weise Genuss, Austausch und Erlebnis – und setzte den perfekten Startpunkt für die Messesaison.





Kulinarische Höhepunkte in Zell am See.



Abschluss der Wedl Messen in Villach.

Oktoberfest-Flair in Zell am See

Nach der Wedl Messe in Innsbruck führte die Reise weiter nach Zell am See. Dort präsentierten mehr als 50 Aussteller ihr Produktsortiment, das durch zahlreiche Verkostungen erlebbar wurde.

Für das passende Serviceerlebnis sorgten die Tourismusschulen Bramberg und Bad Hofgastein, die mit Professionalität und Gastfreundschaft beeindruckten.

An allen Messetagen verwöhnten heimische Spitzenköche mit raffinierten 3- und 4-Gänge-Menüs, während ausgewählte Topwinzer ihre besten Tropfen präsentierten und so besondere Genussmomente schufen.

Zum Abschluss der Messe stand alles im Zeichen des Oktoberfests. Mit zünftigen Speisen, bayerischen Spezialitäten, stimmungsvoller Musik und geselliger Atmosphäre wurde die Veranstaltung zu einem Erlebnis der besonderen Art und bildete einen gelungenen Ausklang der Messetage.

Finale in Villach

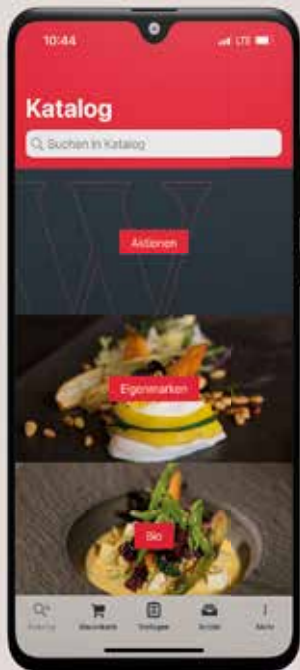
Den krönenden Abschluss bildet die Wedl Messe für Kärnten und Steiermark am 7. und 8. Oktober 2025 im Wedl Markt in Villach. Dort erwartet die Gäste eine kulinarische Entdeckungsreise durch die fünf Genusswelten Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Wein, Gourmet und Kaffee. Zahlreiche Aussteller präsentieren ihre Produkte in einem inspirierenden Rahmen, begleitet von Verkostungen und spannenden Neuheiten.

Spitzenköche aus der Region zeigen eindrucksvoll, wie sich Genuss, Kreativität und Qualität verbinden lassen.

Ergänzt wird das Programm durch eine eigene Kaffee-lounge sowie Präsentationen ausgewählter Weingüter, die die Vielfalt der Messe abrundet.

Damit endet wieder eine Messesaison, die erneut zeigt, wie Tradition, Innovation und echte Gastfreundschaft bei Wedl zusammenwirken. 



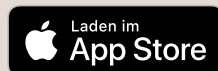


Genuss auf Knopfdruck

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



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android

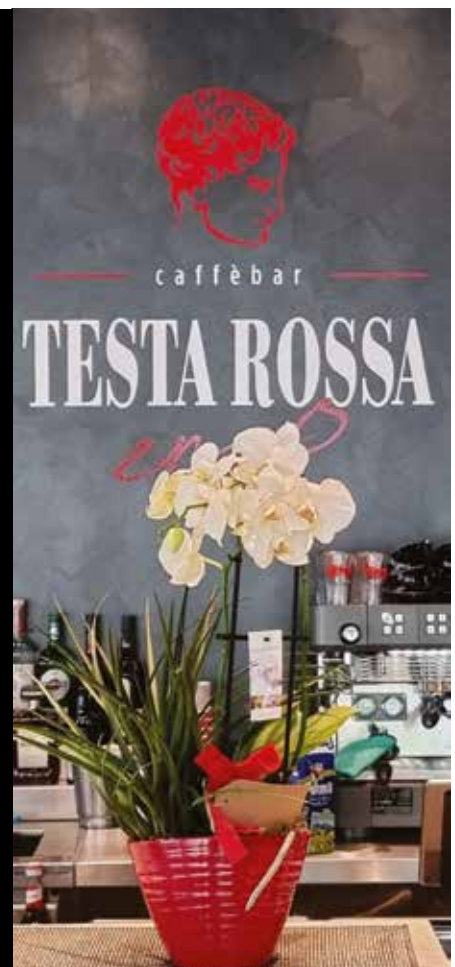


TESTAROSSACAFFE.COM

Für unsere weitere *Expansion*

*suchen wir geeignete Standorte
sowie FranchisepartnerInnen*

Kontaktaufnahme:
FRANCHISE ZENTRALE
06 76 89338-1852
gerhard.griebel@testarossacaffebar.com





TESTA ROSSA caffè – ein Meisterwerk der Röstkunst

Kaffee spielt bei Wedl seit jeher eine ganz besondere Rolle. Schon 1916 – nur zwölf Jahre nach der Unternehmensgründung – wurde in Hall in Tirol die erste hauseigene Kaffeerösterei eröffnet. Was damals mit einer großen Leidenschaft für das schwarze Gold begann, ist bis heute ein zentraler Bestandteil unserer Genusswelt geblieben.

Ab den 1990er-Jahren rückte Kaffee stärker in den Fokus unserer Sortimentsentwicklung. 1995 begann die Geschichte von TESTA ROSSA caffè, unserem italienisch inspirierten Espresso. Im Jahr 2000 übernahmen wir die traditionsreiche Rösterei Procaffè im norditalienischen Belluno – heute das Herzstück unserer Kaffeeproduktion.

Mit TESTA ROSSA caffè wollten wir mehr als nur Espresso anbieten – wir wollten ein Statement setzen. Unsere Röstmeister kombinieren langjährige Erfahrung mit Leidenschaft und Präzision. Die Grundlage: handverlesene Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia, sorgfältig geerntet, verarbeitet und medium-dark geröstet. Das Ergebnis ist ein Espresso mit samtigem Geschmack, abge-

rundetem Aroma, feiner Säure und dichter, dunkelbrauner Crema – perfekt für Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato. Regelmäßige Kontrollen und Verkostungen sichern die gleichbleibend hohe Qualität. Kein Wunder, dass TESTA ROSSA caffè heute zu unseren beliebtesten Sorten zählt.

Die Bohnen stammen aus ausgewählten Hochlandregionen Mittelamerikas und Kenias. Mit viel Fingerspitzengefühl und handwerklicher Präzision entsteht daraus eine einzigartige Espresso-Mischung: samtig im Geschmack, ausgewogen in der Säure, vollmundig im Abgang – gekrönt von einer dichten, dunkelbraunen Crema. Ob als Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato: TESTA ROSSA begeistert mit gleichbleibender Spitzenqualität.

Mit TESTA ROSSA caffè setzen wir bis heute Maßstäbe – und zeigen, wie viel Leidenschaft, Erfahrung und Qualitätsbewusstsein in jeder Tasse stecken. 



Alle Informationen unter
wedlkaffee.com





Genussvielfalt für die Wirtshausküche - mit Wedl

Ob klassisch, modern interpretiert oder regional verwurzelt – die Wirtshausküche ist ein Herzstück der heimischen Gastronomie und steht für ehrlichen, bodenständigen Genuss. Damit jedes Gericht überzeugt, bieten wir ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen Zutaten und Spezialitäten, die Tradition und Qualität vereinen.

Im Mittelpunkt stehen Frische, Regionalität und echte Handwerkskunst. Unser Sortiment reicht von bestem Fleisch und frischem Fisch über saisonales Gemüse bis hin zu traditionellen Beilagen, Saucen und Gewürzen. Auch Liebhaber der vegetarischen oder veganen Wirtshausküche finden bei uns ausgewählte Produkte – viele davon in Bio-Qualität oder mit regionalem Ursprung.

Ob knuspriger Schweinsbraten, zartes Gulasch, frische Eierschwammerl oder ein klassisches Wiener Schnitzel: Unsere Produkte liefern die ideale Basis für authentische Gerichte, die auf keiner Wirtshauskarte fehlen dürfen. Auch für hausgemachte Knödel oder Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn und Apfelstrudel bieten wir alles, was Sie für ein stimmiges Menü benötigen.

Mit Wedl wird jedes Wirtshausgericht zur Gaumenfreude – ganz nach Ihrem Anspruch an Qualität und Geschmack. 

Unsere Empfehlungen



Fischer Brot
Kaisersemmelwürfel
Knödelbrot, 5 kg
(Art.-Nr.: 429314)



Cuisine Noblesse
Pommes Frites
julienne | 7 x 7 mm
(Art.-Nr.: 461915)

News

Weihnachtskatalog 2025

Der neue Weihnachtskatalog ist schon bald an all unseren Standorten sowie online verfügbar. Freuen Sie sich auf festliche Genussmomente, exklusive Produkt-Highlights und besondere Empfehlungen unserer Experten – perfekt für die Feiertage und die Wintersaison. Unsere Wedl Fachberaterinnen und Fachberater stehen Ihnen mit kompetenter Beratung zur Seite und unterstützen Sie bei der Planung für Ihr Weihnachtsgeschäft.

Highlights und Inhalte

- Inspiration für die Feiertage
- Exklusive Geschenkideen für Ihre Gäste oder Kundinnen
- Edle Delikatessen und Spezialitäten



Katalog zur Wintereindeckung 2025

Der Winter steht vor der Tür – und mit ihm unser neuer Katalog zur Wintereindeckung. In Kürze ist er bei euren Wedl Gastro-Fachberatern verfügbar. Natürlich könnt ihr eure Eindeckung auch bequem über unseren Onlineshop erledigen. Freut euch auf eine genussvolle Wintersaison mit starken Angeboten für eure Küche und eure Gäste. 

wedl.com/kataloge

Kundenevent Sommerfest Wien

Das große Sommerfest für unsere Kunden und Partner fand am Donnerstag, 26.06.2025, und Freitag, 27.06.2025, in unserer Niederlassung in Wien statt. Zwei Tage lang drehte sich alles um Sonne, Genuss und persönlichen Austausch. Bei knusprigem Grillhenderl, kühlen Drinks und guter Stimmung wurden viele nette Gespräche geführt und neue Kontakte geknüpft. Ein herzliches Dankeschön an alle, die dabei waren und das Event mitgestaltet haben. Wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen bei kommenden Veranstaltungen! 





Werbeagentur Wedl

Layout & Design von Wedl

Konzeption Werbebedarf

Gestaltung Giveaways

Layout Geschäftsaustattung

Und vieles mehr!



wedl.com/werbeagentur

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

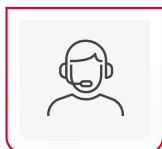
Titelseite & Rückseite – Shutterstock;
Seite 2/3 – Geschäftsführung/Franz Oss;
Seite 4 – Bio bei Wedl/Nikolaus Faistauer;
Seite 5 – Menschen & Kultur/Wedl;
Jazzfestival Saalfelden/Wedl;
Seite 6/7 – Wedl Partner im Fokus/Shutterstock, Bedogni Egidio;
Seite 8 – Gourmet Festival Wien/Nadine Poncioni, Sebastian Judtmann;
Seite 9 – Wein & Genuss Fest im Wedl St. Johann/Sebastian Judtmann, Nikolaus Faistauer;
Seite 10 – Wildfleisch/Shutterstock;
Seite 11 – Genuss Rezept/Martin Sieberer;
Seite 12/13 – Herbst Messen/Jan Hetfleisch, Conny Faistauer;
Seite 15 – Genusswelt Kaffee/Shutterstock;
Seite 16 – Wirtshauskulinarik/Shutterstock;
Seite 17 – News/Nadine Poncioni;

WILLKOMMEN BEI DER ÖGS

Ihre Einkaufsgemeinschaft speziell für Gastronomie und Hotellerie

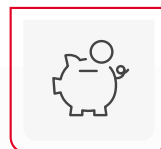


UNSERE **BENEFITS**



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 3 | 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