KI erstellt

Genusszeit Magazin

Ausgabe 3 | 2026

Mit Wedl in den Herbst

Wedl
seit 1904

Inhalts– verzeichnis

3 | Editorial

4 | Kürbiszeit

5 | Gourmet & Wine Saalfelden

6 | Wedl Herbst Messen

8 | Neue E-LKW für Wedl im Einsatz

10 | Genusswelt Kaffee

12 | Herbstlicher Wildgenuss

13 | Genuss Rezept – Hirschragout

14 | Alles für die Bar

15 | News

16 | Convenience neu gedacht

18 | Kontakt & Impressum

Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

mit dem Herbst beginnt eine Jahreszeit, die kulinarisch besonders viel zu bieten hat. Saisonale Produkte, kräftige Aromen und neue Inspirationen für die Küche prägen die kommenden Monate. In dieser Ausgabe der Genusszeit nehmen wir Sie deshalb mit durch die Vielfalt des Herbstes bei Wedl.

Passend zur Saison widmen wir uns dem Kürbis in all seinen Facetten und zeigen, wie vielseitig Wildbret in der professionellen Küche eingesetzt werden kann. Spitzenkoch und Wedl Kulinarik-Botschafter Martin Sieberer liefert dazu mit seinem Hirschragout eine passende Rezeptinspiration. Auch abseits der klassischen Herbstküche gibt es Neues zu entdecken: Von aktuellen Spirituosen-Trends für die Bar bis hin zu modernen Convenience-Lösungen, die gastronomische Betriebe im Küchenalltag unterstützen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem persönlichen Austausch. Nach unseren Herbstmessen in Innsbruck und Zell am See richtet sich der Blick auf das Messefinale in Villach. Auch bei Gourmet & Wine in Saalfelden stehen Genuss, Inspiration und besondere Geschmackserlebnisse im Mittelpunkt. Gleichzeitig entwickeln wir unsere Leistungen laufend weiter – etwa mit zwei neuen vollelektrischen LKW für die Zustellung oder individuellen Lösungen rund um professionelle Kaffeemaschinen.

Mit dieser Ausgabe möchten wir Ihnen neue Ideen für die kommenden Monate mitgeben und gleichzeitig zeigen, wie vielfältig Genuss bei Wedl gelebt wird – vom Produkt über die Beratung bis hin zu Logistik und Service.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst und viel Freude beim Lesen der neuen Genusszeit.

Lorenz Wedl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Vielfältiger Kürbisgenuss

Kaum ein Herbstgemüse lässt sich in der Küche so vielseitig einsetzen. Als cremige Suppe wärmt Kürbis an kühlen Tagen, aus dem Ofen entwickelt er intensive Röstaromen und als Püree wird er zur feinen Begleitung von Fleisch- und Wildgerichten. Auch Risotto, Pasta, Gnocchi, Currys oder herbstliche Salate lassen sich wunderbar mit Kürbis verfeinern. Gerade diese Wandelbarkeit macht den Kürbis auch für die Gastronomie interessant. Vom unkomplizierten Mittagsgericht bis zum raffinierten Menü lässt er sich immer wieder neu interpretieren.

Je nach Sorte zeigt sich dabei ein anderer Charakter. Hokkaido begeistert mit seinem leicht nussigen Aroma und kann mitsamt der Schale verarbeitet werden. Butternut überzeugt mit zartem, leicht süßlichem Fruchtfleisch, während Muskatkürbis mit seinem intensiveren Aroma besonders gut zu kräftigen Gewürzen und herzhaften Gerichten passt. Ob geröstet, gegrillt, geschmort, püriert oder gebacken: Jede Zubereitungsart bringt andere Facetten zum Vorschein. So wird aus einem typischen Herbstgemüse ein echter Allrounder – mal bodenständig, mal elegant, mal würzig und mal süß.

Jetzt ist Kürbiszeit – und damit die beste Gelegenheit, den Herbst in all seinen geschmacklichen Facetten auf den Teller zu bringen.

Unsere Empfehlungen

Kürbis Hokkaido
Klasse I | Österreich
(Art.-Nr.: 470739)

Butternusskürbis
Klasse I | Spanien
(Art.-Nr.: 470056)

Kürbis Muskat
Klasse I | Italien
(Art.-Nr.: 471390)

Gourmet & Wine im Wedl Saalfelden

Auf Sie wartet ein mehrgängiges Menü sowie die dafür ausgewählte Begleitung.

Am Montag, den 19. Oktober 2026, steht die Vinothek Saalfelden wieder ganz im Zeichen eines außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnisses.

Freuen Sie sich auf einen exklusiven Abend, bei dem traditionelle japanische Haute Cuisine auf hochkarätige Weine aus unserer Vinothek und ausgewählte alkoholfreie Säfte trifft. Im Mittelpunkt steht KAISEKI – eine traditionelle japanische mehrgängige Haute Cuisine, die mit ihren feinen Aromen und ihrer besonderen Zubereitung für ein einzigartiges Genusserlebnis sorgt.

Begleitet wird der Abend von Kentaro Fujita, Küchenchef im Bistro Izakaya & Fine Dining Restaurant "Mizu no yama" in Mondsee. Seine Ausbildung in renommierten Omakase-Restaurants in Japan bildet die Grundlage für einen Abend voller authentischer japanischer Kochkunst und besonderer Geschmackserlebnisse.

Alle Informationen unter
wedl.com/gourmet

Save the Date Wein & Genuss Fest Saalfelden

Dienstag, 01. Dezember 2026
15 Uhr bis 21 Uhr
Vinothek Wedl Saalfelden

Highlights

Verkosten Sie erlesene Weine von nationalen und internationalen Top-Winzern, die persönlich vor Ort sein werden.

Auch alkoholfreie Alternativen und eine große Auswahl an hochwertigen Obstsäften, die als Speisen-Pairing dienen, können verkostet werden.

Genießen Sie kulinarische Schmankerl und nehmen an unserer Magnum-Tombola teil. Es winken tolle Preise.

Keine Voranmeldung erforderlich.

Wedl *Herbst Messen*

Die Wedl Herbstmessen stehen auch 2026 wieder ganz im Zeichen von Genuss, persönlichem Austausch und neuen Impulsen für Gastronomie und Hotellerie. Nach zwei gelungenen Messeterminen in Innsbruck und Zell am See richtet sich der Blick nun auf das Finale der diesjährigen Herbstmessen in Villach.

Erfolgreicher Auftakt in Innsbruck

Den Auftakt machte am 8. und 9. September 2026 die Wedl Messe für Tirol und Vorarlberg in der Messe Innsbruck. Gemeinsam mit mehr als 50 Ausstellern präsentierten wir die Vielfalt unserer Genusswelten. Ein besonderer Schwerpunkt lag dieses Jahr auf der mediterranen Küche. Hochwertige Zutaten und vielfältige Spezialitäten sorgten für kulinarische Inspiration für Gastronomie und Hotellerie. Auch im Wein- und Barbereich gab es viel zu entdecken: Ausgewählte Weine, Verkostungen sowie aktuelle Trends luden zum Probieren und persönlichen Austausch ein.

Kulinarische Schmankerl auf der Wedl Messe in Innsbruck

Genussvielfalt in Zell am See

Nur wenige Tage später ging die Messesaison am 15. und 16. September im Ferry Porsche Congress Center in Zell am See weiter. Die Messe brachte Hotellerie, Gastronomie und Fachschulen zusammen und förderte so auch den Austausch mit der nächsten Generation.

Für kulinarische Höhepunkte sorgten heimische Spitzenköche mit ausgewählten 3- und 4-Gänge-Menüs. Die Getränkewelt bot ebenfalls einiges zu entdecken: Internationale Winzer präsentierten ausgewählte Weine, während kreative Cocktails, alkoholfreie Mocktails und fruchtige Smoothies für neue Geschmackserlebnisse sorgten.

Wir bedanken uns bei allen Gästen, Ausstellern und Mitwirkenden, die bereits in Innsbruck und Zell am See dabei waren, und freuen uns auf einen genussvollen Abschluss der Messesaison in Villach.

Interesse geweckt? Weitere Informationen zu den Wedl Messen finden Sie auf unserer Website unter: wedl.com/messe

Save the Date
Wedl Messe Kärnten & Steiermark

Wedl Villach
Karawankenweg 22
9500 Villach

06. – 07.10.2026
09:00 – 17:00 Uhr

Kreative Cocktailkreationen bei der Wedl Messe in Zell am See

Neue E-LKW für Wedl im Einsatz

Seit jeher entwickelt Wedl seine Logistik laufend weiter und setzt dabei verstärkt auf ressourcenschonende Technologien. Mit zwei neuen vollelektrischen LKW von Scania geht das Familienunternehmen nun einen weiteren Schritt in Richtung nachhaltiger Zustellung. Die Fahrzeuge kommen künftig vorwiegend in der Stadt Salzburg sowie im Tiroler Unterland zum Einsatz.

Elektrisch unterwegs im Zustellverkehr

Die neuen E-LKW des Typs Scania P270E B4x2NB sind auf die Anforderungen des täglichen Zustellverkehrs ausgelegt. Mit einer Akkukapazität von 624 kWh und einer Reichweite von bis zu 400 Kilometern eignen sie sich besonders für regionale Zustelltouren. Auch Kühlung und Hebebühne können elektrisch betrieben werden.

Durch den emissionsfreien Antrieb und die geringe Geräuschentwicklung bieten die Fahrzeuge insbesondere bei Zustellungen in dicht besiedelten Gebieten Vorteile. Gleichzeitig bleibt die für den täglichen Lebensmitteltransport notwendige Leistungsfähigkeit erhalten.

„Mit den beiden E-LKW setzen wir einen konkreten Schritt in der Weiterentwicklung unserer Zustelllogistik. Für uns zählt, dass die Fahrzeuge nicht nur technisch überzeugen, sondern auch im täglichen Einsatz zuverlässig funktionieren – von der Reichweite über die Kühlung bis zur Hebebühne", erklärt Lorenz Wedl, Mitglied der Geschäftsführung.

Erfahrungen für die Logistik von morgen

Im täglichen Einsatz sollen die neuen E-LKW zeigen, wie sich elektrische Antriebe unter realen Bedingungen im Lebensmittelgroßhandel bewähren. Dabei stehen neben Reichweite und Energieverbrauch auch Faktoren wie Tourenplanung, Ladeinfrastruktur und die zuverlässige Einhaltung der Kühlkette im Fokus.

„Die regionalen Zustellgebiete in Salzburg und Tirol bieten ideale Voraussetzungen, um Elektromobilität sinnvoll in den Arbeitsalltag zu integrieren. Gleichzeitig sammeln wir wichtige Erfahrungen für die weitere Entwicklung unseres Fuhrparks", so Klaus Mantl, Mitglied der Geschäftsführung der Wedl Handels-GmbH.

Die Modernisierung des Fuhrparks ist für Wedl ein laufender Prozess. Neue Modelle und Technologien werden kontinuierlich auf ihre Praxistauglichkeit geprüft, um elektrische Antriebe künftig dort einzusetzen, wo sie im täglichen Zustellbetrieb sinnvoll genutzt werden können.

Der neue E-LKW bereit zum Einsatz

Professioneller *Kaffeegenuss*

Persönliche Beratung und individuelle Lösungen – Die passende Kaffeemaschine für Ihren Betrieb

Die richtige Kaffeemaschine ist ein wesentlicher Bestandteil eines gelungenen Kaffeekonzepts. Ob kleines Café, Restaurant, Hotel oder großer Gastronomiebetrieb – unterschiedliche Anforderungen verlangen nach individuellen Lösungen. Bei Wedl profitieren Sie deshalb von einer großen Auswahl und der Zusammenarbeit mit allen gängigen Maschinenpartnern.

Von WMF bis La Cimbali – individuell für Ihren Betrieb

Ob Sie eine klassische Siebträgermaschine, einen leistungsstarken Kaffeevollautomaten oder die passende Mühle suchen: Gemeinsam mit Ihnen finden unsere Kaffeefachberater die Lösung, die zu Ihrem Betrieb und Ihren Anforderungen passt. Dabei sind Sie nicht an einen bestimmten Hersteller gebunden. Wedl arbeitet mit renommierten Maschinenpartnern wie WMF, La Cimbali, JURA und vielen weiteren zusammen und kann Ihnen dadurch eine breite Auswahl an Kaffeemaschinen anbieten.

Neben der Wahl der passenden Maschine stehen auch die individuellen Gegebenheiten vor Ort im Mittelpunkt. Von der benötigten Kapazität über die gewünschte Kaffeequalität bis hin zu Bedienkomfort und technischem Service werden die verschiedenen Anforderungen berücksichtigt. So entsteht ein Maschinenkonzept, das optimal auf Ihren gastronomischen Alltag abgestimmt ist.

Unser aktuelles Maschinenpaket

Als besonderes Angebot erhalten Sie derzeit unser Wedl Kaffeemaschinenpaket zum Aktionspreis von € 5.490,–*.
Das Paket kombiniert die Casadio Nettuno A Siebträgermaschine mit der Fiorenzato F64 E Frischmahlmühle und bietet damit eine professionelle Komplettlösung für frisch gemahlenen und perfekt gebrühten Kaffee.
Im Paket inklusive: Tampermatte, Tamper mit Drehmoment, Montage und Einstellung.

Mehr über unsere Genusswelt Kaffee finden Sie auf unserer Website.

Wedl KAFFEE

Einführungsaktion
5.490.-*

Casadio by Cimbali Group S.p.A. Nettuno A	
Brühgruppen	Zwei
Modell	A/2 Einphasig (Single Phase) 230 V
Dampfhähne	Zwei
Heißwasserauslauf	Eins
Kessel	7 Liter
Display	Ja
Abmessungen	736 x 523 x 527 mm
Gewicht	52 kg
Leistung	2,8 bis 3,3 kW

FIORENZATO Frischmahlmühle F64 E	
Mahlscheiben	∅ 64 mm, flach
Mahlgradeinstellung	stufenlos, mikrometrisch
Bohnenbehälter	1,5 kg
Siebträgergabel	verstellbar
Drehzahl	1.350 U/min
Abmessungen	230 x 615 x 270 mm
Gewicht	13 kg
Leistung	350 W

Zubehör	
Tampermatte	inklusive
Tamper mit Drehmoment	inklusive
Montage	inklusive
Einstellung	inklusive

*Die angeführten Preise sind exkl. aller Steuern. Die Aktion ist bis 31.12.2026 gültig. Dieser Preis gilt ausschließlich im Kombiangebot inkl. Kaffeebezugsvereinbarung von Wedl Kaffee und einer Liefervereinbarung für Kaffee. Diese Aktion ist nicht mit Sofortrabatten, sonstigen Kundenkonditionen (wie Boni) und anderen Aktionen kombinierbar.

Herbstlicher Wildgenuss

Wildbret steht für charaktervollen Geschmack, hochwertige Fleischqualität und eine beeindruckende kulinarische Vielfalt. Reh, Hirsch, Wildschwein oder Federwild bringen jeweils ihre ganz eigenen Aromen mit und bieten zahlreiche Möglichkeiten für die professionelle Küche – von bewährten Klassikern bis hin zu modernen Kreationen.

Besonders spannend sind die unterschiedlichen Geschmacksprofile der einzelnen Wildarten. Reh ist fein und mild im Aroma, Hirsch präsentiert sich etwas kräftiger, während Wildschwein mit seiner würzigen Note überzeugt. Dazu passen nicht nur klassische Begleiter wie Preiselbeeren, Pilze oder Rotkraut. Auch Wurzelgemüse, fruchtige Komponenten, aromatische Kräuter und ausgewählte Gewürze eröffnen viel Spielraum für individuelle Gerichte.

Längst muss Wild dabei nicht nur als klassischer Braten auf den Teller kommen. Kurz gebratene Edelteile, zarte Medaillons, aromatische Ragouts oder raffinierte Vorspeisen zeigen, wie vielseitig Wildbret eingesetzt werden kann. Je nach Zubereitung entstehen kräftige, bodenständige Gerichte ebenso wie leichte und elegante Kompositionen.

Gerade während der Wildsaison lohnt es sich, diese Vielfalt auf die Speisekarte zu bringen und Wildbret immer wieder neu zu interpretieren.

Mehr zum Thema Wildbret finden Sie in unserem Wildbret Katalog.

Unsere Empfehlungen

Wildschwein Schopf
TK | ohne Knochen
(Art.-Nr.: 468961)

Reh Edelgulasch
TK | Schulter ohne Wade
(Art.-Nr.: 462993)

Genuss Rezept

Hirschragout serviert von Spitzenkoch und Wedl Kulinarik-Botschafter Martin Sieberer

Zutaten
1200 g Hirschschulter (in große Stücke geschnitten)
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
50 g Preiselbeeren
150 g kleinwürfelig geschnittener Bauchspeck
30 g Öl
0,33 l Dunkles Bier
2 l brauner Wildfond zum Aufgießen
Thymian
Rosmarin
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
etwas Stärke zum Abbinden

Hirsch Schulter
Frisch | ohne Knochen
(Art.-Nr.: 460422)

Zubereitung Hirschragout

In einem Schmortopf die Preiselbeeren mit Öl karamellisieren, die kleinwürfelig geschnittenen Zwiebeln und den Bauchspeck darin anrösten.

Das in große Würfel geschnittene Hirschfleisch dazugeben und kurz kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben und mit dem Bier ablöschen.

Das Ganze einkochen lassen, mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen lassen, dann auf kleiner Flamme dahinköcheln, bis das Fleisch weich ist.

Das Fleisch aus der Sauce geben, die Sauce noch etwas einkochen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und mit Stärke abbinden. Dann die Fleischteile wieder in die fertige Sauce geben und vor dem Anrichten erwärmen.

Tipp:
Semmelknödel oder Schupfnudeln sind die perfekte Ergänzung zu diesem Fleisch.
Glacierte Karotten, gelbe Rüben und Jungzwiebel geben diesem rustikalen Gericht eine besondere Note!

Bauernland
Semmelknödel | TK
(Art.-Nr.: 103900)

Cocktail *Rezepte*

Bei Wedl finden Sie alles für eine vielseitige Barkarte – von ausgewählten Spirituosen über Säfte, Sirupe und Filler bis hin zu besonderen Zutaten für kreative Drinks. Green Tropic und Frozen Açaí Daiquiri zeigen, wie daraus im Handumdrehen außergewöhnliche Cocktailkreationen entstehen.

Apfelquitten Gimlet

Fruchtig, feinherb und erfrischend – der Apfelquitten Gimlet verbindet Gin und Limette mit dem charakteristischen Aroma der Konstantinopeler Apfelquitte.

Zutaten für 1 Glas
- 5 cl Gin
- 2 cl Limettensaft
- 5 cl Konstantinopeler Apfelquittennektar (Van Nahmen)
- Eiswürfel

Zubereitung
1. Gin, Limettensaft und Apfelquittennektar mit Eiswürfeln in einen Shaker geben.

2. Kräftig shaken und in ein vorgekühltes Glas abseihen.

3. Beliebig mit einer Limettenzeste oder einer dünnen Apfelscheibe garnieren.

Frozen Açaí Daiquiri

Exotisch, fruchtig und erfrischend – der Frozen Acai Daiquiri vereint die intensive Acai-Beere mit frischem Limettensaft, Rum und prickelndem Prosecco.

Zutaten für 1 Glas
- 5 cl Rum
- 2 cl Limettensaft
- 4 cl Açaí Berry Smoothie (Pomom)
- 6 cl Prosecco
- Eiswürfel

Zubereitung
1. Rum, Limettensaft und Açaí Berry Smoothie mit Eiswürfeln in einen Mixer geben und fein mixen.

2. In ein vorgekühltes Glas füllen und mit Prosecco verfeinern.

3. Nach Belieben mit Limette und frischen Beeren garnieren.

Van Nahmen
Konstantinopler Apfelquittennektar
(Art.-Nr.: 102954)

Beefeater
London Dry Gin
(Art.-Nr.: 040691)

Pomom
Açaí Berry Smoothie
(Art.-Nr.: 104654)

Havana Club
Rum Añejo 3 Años
(Art.-Nr.: 049133)

Alles für die Bar finden Sie in unserem Spirituosenkatalog!

News

Rückblick Herbstfest Wedl Wien

Beim diesjährigen Herbstfest am 24. und 25. September erwartete unsere Kundinnen und Kunden im Wedl Wien eine gelungene Mischung aus kulinarischem Genuss, attraktiven Aktionen und abwechslungsreichem Rahmenprogramm.

Ein italienischer Genussstand sowie Wein- und Schaumweinverkostungen luden zum Entdecken und Probieren ein. Für beste Stimmung sorgten Livemusik und unser Glücksrad, während Würstel und Getränke das kulinarische Angebot abrundeten.

Auch besondere Services kamen nicht zu kurz: Am Donnerstag konnten Kundinnen und Kunden ihre Messer kostenlos schleifen und ihre Schneidbretter servicieren lassen. Mit zahlreichen Besucherinnen und Besuchern, guter Stimmung und vielen genussvollen Momenten waren die beiden Herbstfest-Tage ein schöner Treffpunkt für unsere Kundinnen und Kunden in Wien.

Mehr zum Standort Wien auf unserer Website.

Katalog zur Wintereindeckung 2026/2027

Gut vorbereitet in die Wintersaison: Unser neuer Katalog zur Wintereindeckung bietet Ihnen eine vielseitige Auswahl an Produkten und attraktiven Angeboten für Gastronomie und Hotellerie.
Der Katalog ist in Kürze bei unseren Wedl Gastro-Fachberaterinnen und -Fachberatern erhältlich. Ihre Wintereindeckung können Sie natürlich auch bequem über unseren Onlineshop erledigen.

Weihnachtskatalog 2026

Der neue Weihnachtskatalog ist schon bald an unseren Standorten sowie online verfügbar. Entdecken Sie festliche Inspirationen, edle Delikatessen und ausgewählte Geschenkideen für Ihre Gäste und Kunden.

Entdecken Sie ausgewählte Produkte für die kalte Jahreszeit und profitieren Sie von der kompetenten Beratung unserer Wedl Fachberaterinnen und Fachberater – für die optimale Vorbereitung auf eine genussvolle Wintersaison und ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft.

wedl.com/kataloge

Convenience Konzept *7 Tage ohne Koch*

Der Alltag in Gastronomie und Hotellerie hat sich verändert. Personalmangel, steigender Kostendruck und hohe Qualitätsansprüche verlangen nach Lösungen, die Küchen entlasten, ohne den kulinarischen Anspruch zu reduzieren. Genau hier gewinnt moderne Convenience zunehmend an Bedeutung. Richtig eingesetzt, ersetzt Convenience nicht das Kochhandwerk – sie schafft vielmehr den nötigen Freiraum dafür.

Effizienz wird zum Erfolgsfaktor

Vorbereiten, schneiden, vorkochen oder Fonds und Grundsaucen herstellen: Viele Arbeitsschritte benötigen Zeit und qualifiziertes Personal. Moderne Convenience-Produkte vereinfachen diese Prozesse und sorgen für mehr Planungssicherheit im Küchenalltag.

„Convenience ist heute ein zentraler Wirtschaftlichkeitsfaktor, weil sie Abläufe stabilisiert, Zeit spart und Ergebnisse kalkulierbarer macht", erklärt Lorenz Wedl. Standardisierte Prozesse erleichtern den Personaleinsatz, sichern eine konstante Qualität und können durch präzise Portionierungen Lebensmittelverluste reduzieren.

Die Nachfrage bestätigt diese Entwicklung. Besonders im Hotel-, Restaurant-, Café- und Großverbraucherbereich ist sie kontinuierlich gestiegen. Je nach Warengruppe liegt das Marktwachstum im hohen einstelligen bis niedrigen zweistelligen Prozentbereich. Besonders dynamisch entwickelt sich hochwertiges Convenience.

Besonders gefragt: Lösungen für den Küchenalltag

Gefragt sind vor allem Produkte, die zeitintensive Arbeitsschritte reduzieren: küchenfertiges Gemüse, Saucen-, Jus- und Fondsgrundlagen, Suppen sowie portionierte Desserts. Auch gekühlte Ready-to-finish-Komponenten gewinnen an Bedeutung und lassen Raum für eine individuelle Vollendung.

Pflanzliche Alternativen sind ebenfalls längst kein Nischenthema mehr, sondern zunehmend fixer Bestandteil moderner Speisekarten.

Auch gut aufgestellte Küchen setzen verstärkt auf Convenience – nicht als Ersatz für Fachkompetenz, sondern für deren gezielteren Einsatz. Sind Basisarbeiten bereits vorbereitet, bleibt mehr Zeit für Geschmack, Gargrad, Finish und Anrichten.

Von der Notlösung zum professionellen Küchenwerkzeug

Auch die Einstellung zu Convenience hat sich verändert. Statt „Entweder-oder" zählt heute, welche Arbeitsschritte sinnvoll ausgelagert werden können und wo die individuelle Handschrift der Küche gefragt ist.

Gleichzeitig steigen die Qualitätsansprüche. Hochwertige Rohstoffe, authentischer Geschmack und nachvollziehbare Zutatenlisten stehen ebenso im Fokus wie Herkunft, Regionalität und schonende Verarbeitung.

Wedl deckt diese Anforderungen über verschiedene Qualitäts- und Preisebenen ab. Neben küchenfertigen Gemüse- und Kartoffelprodukten bieten Wedl Gourmet als Premiumlinie und Cuisine Noblesse als Qualitätslinie Lösungen, die Zeitersparnis mit hohem Qualitätsanspruch verbinden.

Basis plus Finish: die Küche der Zukunft

Vor allem Premium-Convenience dürfte weiter an Bedeutung gewinnen. Gefragt sind frische und gekühlte Produkte, regionale Rohstoffe sowie flexible Lösungen für unterschiedliche Betriebsanforderungen.

Auch pflanzliche Komponenten, Baukastensysteme und digitale Lösungen zur besseren Planung von Bestellung und Produktion bieten Potenzial.

Das Prinzip lautet: Basis plus Finish. Convenience übernimmt standardisierbare Arbeitsschritte, die individuelle Handschrift bleibt in der Küche. So lassen sich Effizienz und kulinarischer Anspruch verbinden – und es bleibt mehr Zeit für guten Geschmack und echte Gastlichkeit.

Unsere Empfehlungen

Curry-Zitronengras-Suppe
mit Kokosmilch
(Art.-Nr.: 504883)

BIO Gnocchipfanne
in Salsabutter | mit Gemüse
(Art.-Nr.: 104649)

Creamy Gratins
One for All
(Art.-Nr.: 102437)

Schweinefilet Medaillons
in Champignonrahmsauce
(Art.-Nr.: 104648)

Dessertselektion
vegan | 3 Sorten
(Art.-Nr.: 102745)

Weitere Informationen und Tipps zum Thema Convenience finden Sie in unserem Sortimentsfolder "7 Tage ohne Koch"

happyBytz

live · fresh · cooked

- 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 – KI-generiert mit ChatGPT/OpenAI; Seite 2/3 – Geschäftsführung/Franz Oss; Seite 4 – Kürbiszeit/Shutterstock; Seite 5 – Gourmet & Wine Saalfelden/Nikolaus Faistauer, Wedl; Seite 6/7 – Herbst Messen/Michael Engele, Conny Faistauer; Seite 8 – E-LKW bei Wedl/Nikolaus Faistauer, KI-bearbeitet mit ChatGPT/OpenAI; Seite 10/11 – Genusswelt Kaffee/Shutterstock; Seite 12 – Wildgenuss/Shutterstock; Seite 13 – Genuss Rezept/Martin Sieberer; Seite 14 – Cocktail Rezepte/Conny Faistauer; Seite 15 – News/Nadine Poncioni-Rusnov; Seite 16/17 – Convenience/Shutterstock;

WILLKOMMEN BEI DER ÖGS

Ihre Einkaufsgemeinschaft speziell für Gastronomie und Hotellerie

ÖGS IHR VORTEIL. GEMEINSAM STARK.

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 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

KI erstellt

Genusszeit Magazin

Ausgabe 3 | 2026

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.com
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904