



# *Genusszeit* Magazin

Ausgabe 2 | 2026

Mit Wedl  
in den  
Sommer

**Wedl**  
seit 1904

# Inhalts- verzeichnis

- 3 | Editorial
- 4 | Rückblick Frühjahrsmesse
- 6 | The Kingfish Company
- 7 | Genuss Rezept  
Confiertes Saibling
- 8 | Grillgenuss beim BBQ Event
- 10 | Wedl Website jetzt neu
- 11 | Genusswelt Kaffee
- 12 | Wein & Genuss Feste Rückblicke
- 13 | Gourmet on Tour Event Salzburg
- 14 | Frühlings-Events Saalfelden
- 17 | Genusswelt Wein
- 18 | Events Wedl Wien
- 20 | News
- 22 | Kontakt & Impressum



## Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Der Sommer ist da – und mit ihm eine Zeit voller Genuss, Begegnungen und neuer Inspirationen. Die warme Jahreszeit lädt dazu ein, kulinarische Vielfalt neu zu entdecken, gemeinsame Momente zu genießen und hochwertige Produkte sowie besondere Geschmackserlebnisse in den Mittelpunkt zu stellen.

In dieser Ausgabe der Genusszeit erwarten Sie spannende Einblicke in unsere Genusswelten, inspirierende Geschichten rund um Wein, Fisch, Fleisch und Kaffee sowie ein sommerliches Rezept von Martin Sieberer. Darüber hinaus blicken wir auf zahlreiche Höhepunkte der vergangenen Monate zurück. Ob Frühjahrsmesse in Villach, Wein- & Genussfeste in unseren Märkten, das BBQ-Event in Innsbruck oder erfolgreiche Genussveranstaltungen in Salzburg – überall standen persönlicher Austausch, neue Ideen und die Freude am gemeinsamen Genuss im Mittelpunkt.

Solche Begegnungen sind für uns von unschätzbarem Wert. Sie zeigen, wie wichtig starke Partnerschaften, Vertrauen und persönliche Gespräche gerade in unserer Branche sind und geben uns wertvolle Impulse für die Zukunft.

Gleichzeitig entwickeln wir uns laufend weiter. Mit dem Relaunch unserer Website präsentieren wir Wedl in einem modernen, zeitgemäßen Erscheinungsbild und schaffen noch mehr Möglichkeiten, unsere Genusswelten, Services und Angebote digital zu erleben.

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen eine erfolgreiche Sommersaison, viele genussvolle Momente und eine inspirierende Lektüre dieser Ausgabe der Genusszeit.

Lorenz Wedl  
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl  
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

# Frühjahrs- messe Villach

## Rückblick

Anfang April 2026 wurde Villach erneut zum Mittelpunkt der österreichischen Gastronomie und Hotellerie. Die Frühjahrs-messe in Villach hat sich bereits in den vergangenen Jahren sich zu einem bedeutenden Branchenevent entwickelt und bot einen einzigartigen Rahmen für Austausch, Innovation und kulinarischen Genuss.

### Höhepunkte und Erlebnisse auf der Messe

Zahlreiche Genießer, Vordenker und Trendsetter aus Gastronomie und Hotellerie waren in Villach zu Gast und erlebten außergewöhnliche Genussmomente, spannende Innovationen, Produktneuheiten sowie bewährte Klassiker aus dem umfangreichen Sortiment der Wedl Messen. Regionale und internationale Aussteller:innen präsentierten ihre neuesten Kreationen und standen für alle Fragen rund um Qualität und Anwendung kompetent zur Verfügung.

Auch heuer lag der Fokus auf Interaktion, Weiterbildung und persönlichem Austausch. Die Besucher:innen konnten erlesene Weine vom Weingut Polz (Südsteiermark) und Weingut Mayer am Pfarrplatz (Wien), italienische Spezialitäten von Villa Sandi sowie den alkoholfreien Aperitif „Eagles Future“ verkosten. Kulinarisch wurden sie von Hauskoch Richard Hessel und Patrick Pass mit kreativen Gerichten verwöhnt.

Die Messe bot zahlreiche Möglichkeiten zum Netzwerken – im Gespräch mit Produzent:innen, Branchenkolleg:innen und dem erfahrenen Wedl Team. Wir danken allen Aussteller:innen, Gästen und Partnern, die gemeinsam mit uns in Villach diesen gelungenen Messeauftakt gefeiert haben.

Mit großer Vorfreude blicken wir bereits auf den Herbst, wenn Villach erneut Gastgeber der nächsten Wedl Messe sein wird. Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren, um auch diesmal ein abwechslungsreiches Programm mit Produktneuheiten, spannenden Fachgesprächen und kulinarischen Highlights zu bieten.

Wir freuen uns darauf, Sie wieder in unserer Wedl Welt begrüßen zu dürfen. 🍷

### Save the Date Wedl Messen Herbst 2026

**08. – 09. September 2026**  
Wedl Messe Innsbruck

**15. – 16. September 2026**  
Wedl Messe Zell am See im Ferry Porsche Congress Center

**07. – 08. Oktober 2026**  
Wedl Messe Villach

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



Lorenz Wedl eröffnet die Messe mit seinen Grußworten



Auch happyBytz war auf der Frühjahrsmesse vertreten



Verschiedenste Köstlichkeiten zum Probieren



Kreativität trifft Kulinarik: Gourmet-Gaumenfreuden frisch zubereitet




# Fischgenuss mit Verantwortung

Als verlässlicher Partner von Wedl steht die The Kingfish Company für innovative, nachhaltig produzierte Fischdelikatessen aus den Niederlanden. Im geschützten Gewässer der Oosterschelde wird die begehrte Gelbschwanzmakrele (Yellowtail/Hiramasa) unter strengsten Nachhaltigkeitsstandards gezüchtet.

Von der ersten Entscheidung bis zur täglichen Lieferung stehen bei Kingfish Verantwortung, Nachhaltigkeit und Qualität im Mittelpunkt. Die Fische wachsen in einer hochmodernen, landbasierten Aquakultur auf, deren Kreislaufsystem mit gefiltertem Meerwasser arbeitet, vollständig ohne Antibiotika auskommt und zu 100 % mit zertifizierter grüner Energie betrieben wird. Das gesamte Leben der Gelbschwanzmakrele – von der eigenen Brut über die Aufzucht bis hin zur Verarbeitung und Verpackung – findet direkt vor Ort statt. Selbst das hochwertige Futter wird eigens entwickelt und gemeinsam mit ausgewählten, erstklassigen Partnern hergestellt.

All diese Sorgfalt spiegelt sich im Endprodukt wider: Die Gelbschwanzmakrele überzeugt mit ihrem zarten Fleisch und dem milden Geschmack – perfekt für Sashimi, zum Grillen, Räuchern oder als Highlight sommerlicher Gerichte. Ihre Vielseitigkeit am Teller und die ausgezeichnete „Green Choice“-Empfehlung machen sie zur Delikatesse für bewusste Genießer.

Interessieren Sie sich als Gastronomieprofi für den Yellowtail? Dann scannen Sie den QR-Code, um mit dem Kingfish Team in Kontakt zu treten und eine Produktprobe anzufordern. 



QR-Code scannen und als Gastronomieprofi Produktprobe anfordern!



Weitere Spezialitäten finden Sie in unserem Genusswelt Fisch & Meeresfrüchte Katalog!



## Unsere Empfehlung



Kingfish Gelbschwanzmakrele ausgenommen | im Ganzen Artikel 432167



# Genuss Rezept

**Confierter Saibling mit Buttermilch und Wildkräutern serviert von Wedl Kulinarik-Botschafter Martin Sieberer**

### Zutaten

2 Stück Saiblingsfilet  
geklärte Butter zum Confieren  
500 ml Buttermilch  
250 g Kräuteröl  
1 Rote Zwiebel  
100 g weißer Balsamico  
300 g Wasser  
13 g Salz  
65 g Feinkristallzucker  
1 reife Avocado  
4 Cherrytomaten  
Staubzucker  
Gewürze (Salz, Zucker, Cayenne Pfeffer, weißer Pfeffer, Spritzer Zitrone, Lorbeerblatt, Koriandersaat, Senfsaat)

### Zubereitung

Confierter Saibling und Buttermilchsauce  
Den Backofen auf 70°C vorheizen. Die Saiblingsfilets zuputzen, in ein tiefes Blech geben und mit der geklärten Butter bedecken. Das Blech für ca. 20 Minuten - je nach Dicke der Filets - in den Ofen schieben. Das gegarte Filet aus dem Ofen nehmen, auf einem Küchen-



papier abtropfen lassen und vorsichtig die Haut ablösen, anschließend salzen und beiseite stellen. Buttermilch mit den Gewürzen abschmecken und gut verrühren

### Gepickelte rote Zwiebel und Avocadocreme

Zwiebel schälen, vierteln und in die einzelnen Segmente teilen. Balsamico, Wasser, Salz, Zucker und Gewürze 2-3 Minuten kochen und abseihen. Im Sud werden dann die vorbereiteten Zwiebeln gegart und anschließend in WECK-Gläser abgefüllt.

Avocado schälen und vom Kern befreien, das Fruchtfleisch pürieren und mit Zitrone und Gewürzen abschmecken. Die abgeschmeckte Creme in einen Spritzsack abfüllen.

### Getrocknete Tomaten und Schwarzbrotcroutons

Die Tomaten kurz blanchieren, dann im Eiswasser abschrecken und anschließend die Haut abziehen. Die Tomaten halbieren, mit Staubzucker bestreuen, auf ein Blech geben und im Ofen bei 70°C trocknen.

Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und in Butterschmalz backen.

### Zum Anrichten:

Den Fisch in die Mitte des Tellers legen, auf dem Fisch die Avocadocreme, eingelegte Zwiebel, getrocknete Tomaten und die Schwarzbrotcroutons anrichten. Eventuell mit Radieschen und mariniertem Wildkräutersalat ergänzen und zum Schluss die Buttermilchsauce mit dem Kräuteröl mischen und eingießen.



# Grillgenuss beim Wedl BBQ Event

Laue Sommernächte, der Duft von Holzkohle und frisch Gegrilltem sowie gesellige Stunden im Freien – all das macht die Grillsaison so besonders. Doch Grillen ist längst mehr als Würstel und Kotelett: Hochwertige Zutaten, handwerkliches Können und kreative Ideen stehen heute im Mittelpunkt.

## Qualität als Grundlage

Der Weg zum perfekten Grillgenuss beginnt bei der Auswahl der Zutaten. Qualitativ hochwertiges Fleisch mit nachvollziehbarer Herkunft, frischer Fisch, saisonales Gemüse und ausgewählte Gewürze bilden die Basis für gelungene Grillgerichte. Besonders gefragt sind Spezialitäten wie Dry Aged Beef, Wagyu, Ibérico oder fein marmorierte Steaks. Auch gegrillter Fisch, Garnelen, Halloumi oder kreative Beilagen sorgen für abwechslungsreiche Genussmomente.

## Die Kunst der richtigen Zubereitung

Neben der Produktqualität spielt die Zubereitung eine entscheidende Rolle. Unterschiedliche Grillmethoden ermöglichen vielfältige Geschmackserlebnisse – von Steaks bei hoher direkter Hitze bis hin zu langsam gegarten BBQ-Klassikern. Moderne Grills bieten dabei präzise Temperaturkontrolle und machen den Grill zur vielseitigen Outdoor-Küche. Im Zusammenspiel von Erfahrung, Technik und Leidenschaft können so perfekte Grillgerichte entstehen.

## Genuss kennt keine Grenzen

Die internationale Grillkultur sorgt laufend für neue Inspirationen: Mediterrane Kräuter, amerikanische BBQ-Klassiker und asiatische Marinaden bringen Abwechslung auf den Rost. Besonders spannend wird es, wenn regionale Zutaten auf internationale Einflüsse treffen. Doch bei allen kulinarischen Highlights bleibt Grillen vor allem eines: ein Erlebnis, das Menschen verbindet – ob bei Familienfeiern, Sommerfesten oder gemütlichen Abenden mit Freunden.

## BBQ Event im Wedl Innsbruck

Wie sehr Genuss und Geselligkeit zusammengehören, zeigte sich beim fünften BBQ-Event im Wedl Innsbruck am 17. Juni 2026. Die Veranstaltung hat sich als fester Höhepunkt im Eventkalender etabliert und überzeugte auch dieses Jahr mit einzigartiger Atmosphäre und kulinarischen Highlights.

Die Reise führte durch verschiedenste Grillstile: von Oklahoma Style Brisket Burnt End Onion Pit Beans über Pulled-Pork-Tacos mit Guacamole bis hin zu Vitello Tonnato 2.0

und einem Duroc-Burger Asia Style. Die Botschaft dahinter: Top-Qualität beginnt beim Produkt und wird mit Know-how und Leidenschaft am Grill zum genussvollen Erlebnis. Zwischen Smoker, Weinregal und Kühlvitrine wurde verkostet, gefachsimpelt und gelacht – ein stimmungsvoller Sommerauftakt und zugleich ein Vorgeschmack auf das, was bei Wedl das ganze Jahr über Programm ist: persönliche Beratung, gelebte Gastfreundschaft und immer neue Genussideen.

Spitzenköche präsentierten die neuesten BBQ-Trends und begeisterten mit Grillkreationen auf höchstem Niveau. Abwechslungsreiche Beilagen, eine Vielfalt an Aromen sowie perfekt abgestimmte Weine und erfrischende Drinks rundeten das Erlebnis ab, während Livemusik für beste Stimmung sorgte.

Wir danken allen Gästen und Beteiligten ganz herzlich für ihren Beitrag zu diesem gelungenen Event und freuen uns schon jetzt auf die kommenden Veranstaltungen!



Mehr Informationen zum Standort Innsbruck  
[wedl.com/wedl-innsbruck](https://wedl.com/wedl-innsbruck)



Gemütliche Stimmung beim BBQ Event in Innsbruck



Grillmeister am Werk - für den echten Genussmoment am BBQ-Buffer



Ein starkes Team: Wedl Innsbruck sorgte für ein gelungenes Fest



Grillkreationen und aktuelle BBQ-Trends

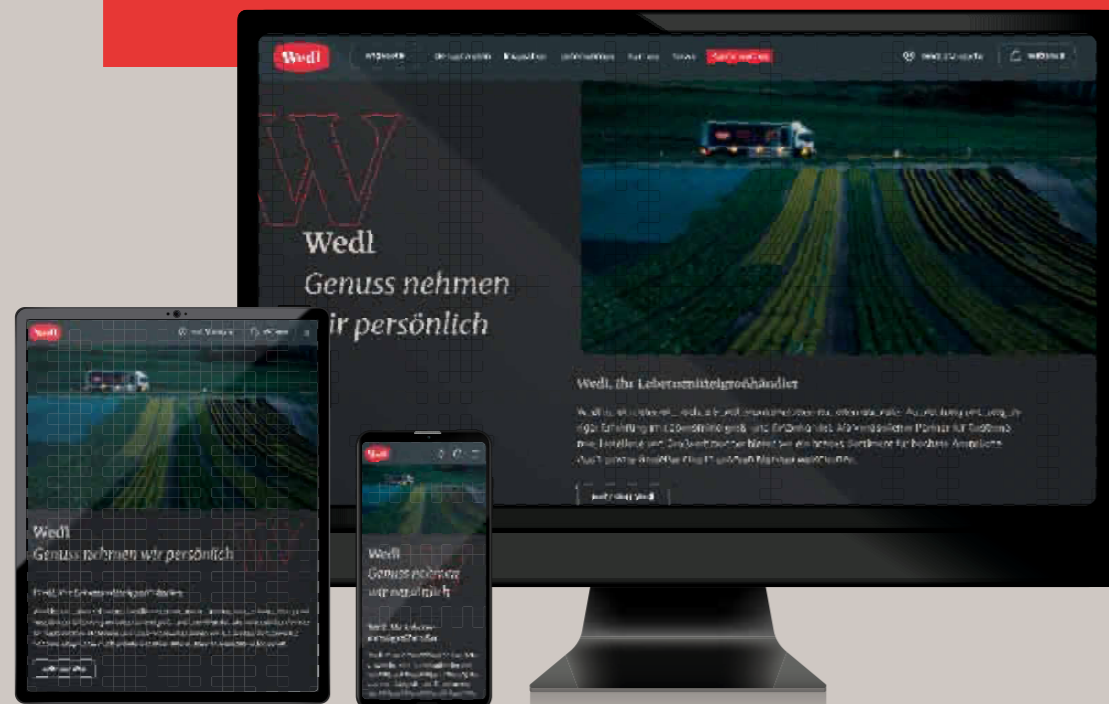


# Wedl Website jetzt neu



wedl.com im frischen Look  
ab sofort entdecken

Unsere Website – voller Genusswelten,  
Inspiration und Neuigkeiten rund um Wedl.



wedl.com  
onlineshop.wedl.com

**Wedl**  
seit 1904



## Kaffee – Von Legenden, Ursprüngen und heutigem Genuss

Kaffee ist aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Doch wo beginnt eigentlich die faszinierende Reise der kleinen Bohne, die uns genussvolle Momente beschert? Wer sich in die Welt des Kaffees begibt, entdeckt spannende Geschichten und eine enorme Vielfalt an Aromen, die ihren Ursprung rund um den Globus haben.

### Die Geschichte des Kaffees

Bereits im 9. Jahrhundert wurde Kaffee in Äthiopien entdeckt – so erzählt es zumindest die Legende vom Ziegenhirten Kaldi. Er beobachtete, wie seine Tiere nach dem Verzehr der Kaffeebohnen besonders lebhaft wurden. Bald darauf verbreitete sich das koffeinhaltige Getränk über die arabische Halbinsel bis nach Europa und entwickelte sich zu einem beliebten Genussmittel in den berühmten Kaffeehäusern Wiens, Londons und Istanbuls. Heute ist Kaffee eines der meistkonsumierten Getränke der Welt und verbindet Menschen und Kulturen auf einzigartige Weise.

### Von der Kaffeeblume bis zur Kirsche

Die Reise des Kaffees beginnt in den sogenannten Kaffee-Gürteln rund um den Äquator. Zu den bekanntesten Anbauländern zählen Brasilien, Kolumbien, Äthiopien, Vietnam und viele mehr. Das tropische Klima, fruchtbare Böden und die entsprechende Höhenlage sind ideale Voraussetzungen für das Wachstum der sensiblen Kaffeepflanze. Je nach Region und Anbaumethode entwickelt Kaffee ein ganz eigenes Aromaprofil – von feinen blumigen Noten bis hin zu kräftigen, würzigen Nuancen.

### Die Ernte – Feinarbeit für höchsten Genuss

Die Ernte der Kaffeekirschen erfordert viel Fingerspitzengefühl und Geduld. In den besten Anbaugebieten werden nur die reifsten, roten Kirschen von Hand gepflückt – häufig in mehreren Durchgängen. Dieses aufwendige Verfahren garantiert höchste Qualität und legt den Grundstein für die spätere Sortierung und Aufbereitung. Nach der Ernte wird das Fruchtfleisch entfernt und die noch feuchte Bohne meist in der Sonne getrocknet, bevor sie nach Europa exportiert wird.

### Vom Ursprung in die Tasse

Mit jedem Schluck Kaffee genießen wir nicht nur das Aroma, sondern auch die Geschichte und Handwerkskunst vieler Menschen weltweit. Ob Espresso, Filterkaffee oder Cappuccino – hinter jeder Tasse steht eine faszinierende Reise: vom Anbau bis zur Ernte, vom Rösten bis zum perfekten Genussmoment. ☕

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



# Wein & Genuss Feste bei Wedl

St. Johann,  
Vöcklabruck, Villach

Die Wein & Genuss Feste im Frühjahr boten in Villach, Vöcklabruck und St. Johann eine ideale Gelegenheit, edle Weine zu verkosten, charismatische Winzerpersönlichkeiten kennenzulernen und die facettenreiche Welt des Weins in entspannter Atmosphäre zu erleben.

An den Veranstaltungsorten erwartete die Gäste eine exklusive Auswahl an nationalen und internationalen Weinen sowie feinste regionale Spezialitäten. Die Abende luden dazu ein, sich mit anderen Weinliebhaber:innen auszutauschen, neue Weinentdeckungen zu machen und besondere Genussmomente gemeinsam zu feiern.

Die Teams aus Vöcklabruck, St. Johann und Villach blicken dankbar auf inspirierende Veranstaltungen zurück und bedanken sich herzlich bei allen Besucher:innen für das große Interesse. Die Vorfreude auf kommende Wein & Genuss Feste ist bereits jetzt spürbar! 🍷



Edle Tropfen sorgten für besondere Genussmomente



Kaffeegenuss auf Barista-Niveau



Feste für alle Sinne: Die Wein & Genuss Feste lockten zahlreiche Gäste an



# GOURMET ON TOUR Event Salzburg

Mit „Wedl Gourmet on Tour“ feierte Ende April ein neues Veranstaltungsformat seine erfolgreiche Premiere. Im stilvollen Ambiente des Loft Salzburg trafen sich an zwei Tagen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Partner sowie ausgewählte Kundinnen und Kunden, um die Vielfalt der Wedl Genusswelten auf besondere Weise erlebbar zu machen.

Kulinarisch begleitet wurde der Abend von einem hochwertigen 6-Gänge-Menü, zubereitet von Spitzenköchen und langjährigen Partnern. Abgerundet wurde das Genusserebnis durch eine perfekt abgestimmte Weinbegleitung aus der Genusswelt Wein, präsentiert von den Wedl Sommeliers.

In entspannter Atmosphäre bot sich für Kundinnen, Kunden und Partner die Gelegenheit, neue Produkte kennenzulernen, Kontakte zu pflegen und sich persönlich auszutauschen. Das durchwegs positive Feedback bestätigte den Erfolg des neuen Formats und unterstreicht die Bedeutung persönlicher Begegnungen für langfristige Partnerschaften. 🍷



Wedl Gourmet on Tour - Ein Treffpunkt für Gourmets



Ein hochwertiges 6-Gänge Menü sorgte für den kulinarischen Hochgenuss





# Frühlings- Events Saalfelden

**Gourmet & Wine und Marktfest**

Auch das Frühjahr 2026 bot wieder zahlreiche Genussmomente für Freunde der gehobenen Kulinarik und edler Tropfen in Saalfelden. Das beliebte Gourmet & Wine Event sowie das erstmalig durchgeführte Marktfest versprachen unvergessliche Abende – geprägt von Geschmack, Atmosphäre und gastgeberischer Leidenschaft.



Kreative Kompositionen sorgten für kulinarische Höhepunkte.

## Aroma Welten – Tradition trifft Fernweh

Am 15. April 2026 lud die Vinothek zur kulinarischen Weltreise „Aroma Welten“ ein. Unter dem Motto „Zwischen Tradition und Fernweh“ erlebten die Gäste einen Abend, der nicht nur Gaumen, sondern auch die Sinne beflügelte.

Tommy Eder, der auf über 18 Jahre Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie zurückblickt, präsentierte ein kreatives Menü, inspiriert von den kulinarischen Einflüssen rund um den Globus. Die Speisen wurden harmonisch begleitet von erlesenen Weinen des Weinguts S. Pratsch aus dem Weinviertel.

Stefan Pratsch, Biopionier und Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und Weininnovation, stellte persönlich seine Auswahl vor und begeisterte mit spannenden Einblicken in die Welt der Weine.

So wurde der Abend zu einer genussvollen Entdeckungsreise, die Tradition und neue Aromen vereinte.



Kleine Köstlichkeiten vereinten Qualität, Kreativität und Geschmack



Erlesene Schaumweine und feine Desserts rundeten das Genusserlebnis ab



## Genuss für alle – das Marktfest

Ein besonderes Highlight war das Marktfest am 22. Mai 2026, das erstmals im Wedl Markt Saalfelden stattfand. Die Veranstaltung bot eine Vielzahl attraktiver Angebote direkt vor Ort und richtete sich dabei nicht nur an Gewerbetreibende, sondern speziell auch an private Gourmetliebhaber – ganz ohne Gewerbeschein.

Die Besucher erwartete eine bunte Auswahl an Spezialitäten, persönliche Beratung und zahlreiche Verkostungsmöglichkeiten. Das Marktfest entwickelte sich auf Anhieb zu einem beliebten Treffpunkt für Genießer aus der Region, die einen Nachmittag lang gemeinsam entdecken, austauschen und genießen konnten.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Gästen, Köchen und Partnern für eine gelungene Frühlingssaison und freuen uns schon jetzt auf viele weitere kulinarische Höhepunkte im Herbst 2026. 🍷

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




Genuss für alle im Wedl Markt Saalfelden



# Weingenuss am spanischen Festland

Zwischen Atlantik und Mittelmeer, im Schatten der Pyrenäen, befindet sich entlang des über 2000 Jahre alten Camino de Santiago (Jakobsweg) eine der spannendsten Genussregionen Europas. Mit einer der weltweit höchsten Dichte an Sterne-Restaurants, die geprägt sind vom einzigartigen Gemüsereichtum des Ebrovals und den Fischen & Meeresfrüchten aus dem Golf von Biskaya, treffen hier außergewöhnliche Produkte auf große Kochkunst und eine jahrhundertealte Weinkultur.

Von den feinperligen Corpinnat-Schaumweinen Kataloniens über die charaktervollen Tropfen Navarras bis zu den legendären Weinen der Rioja – jede Flasche erzählt von ihrer Herkunft, ihrer Landschaft und den Menschen, die sie prägen. Wer die kulinarische Seele Nordspaniens kennenlernen möchte, findet sie nicht nur am Teller, sondern auch im Glas. Entdecken Sie sechs von unseren Sommeliers ausgewählte Weine, die den Geschmack Nordspaniens auf besondere Weise ins Glas bringen. Die enge Verbindung von Landwirtschaft, Gastronomie und Weinbau hat Generationen von Winzern dazu inspiriert, Weine zu schaffen, die perfekt zur modernen Spitzenküche passen – charaktervoll, authentisch und geprägt von ihrer Herkunft.

Tauchen Sie ein in die Welt der spanischen Weinkultur: Unsere sorgfältig ausgewählte Kollektion herausragender Weine erwartet Sie in den Wedl Vinotheken, im persönlichen Austausch mit unseren Sommeliers sowie in unserem neuen Weinkatalog, der auch dieses Jahr wieder mit bemerkenswerten Neuheiten begeistert. 

Weitere Premiumweine finden Sie in unserem aktuellen Katalog Genusswelt Weine & Schaumweine!



Finca Sabaté i Coca  
BIO Corpinnat Castellroig  
Reserva Brut Rosat  
Artikel 057132

Finca Sabaté i Coca  
BIO Corpinnat Mosset  
Brut Nature  
Artikel 057078



## Corpinnat

ist eine kollektive Marke, gegründet von Cava-Erzeugern aus dem Penedès, die eine gemeinsame Vision teilen: Schaumweine mit starkem Herkunftsbezug, vollständig auf dem Weingut nur mit eigenen Trauben aus biologischem Anbau vinifiziert und mit großem Reifepotenzial konzipiert.

## Bodega Inurrieta

steht exemplarisch für den modernen, innovativen Weinbau mit internationalen & lokalen Rebsorten in Navarra. Der Weißwein besteht zu 100% aus Sauvignon Blanc Trauben, während der Rosé ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Grenache ist.



Bodega Inurrieta  
Coral de Inurrieta Rosé  
Artikel 101326

Bodega Inurrieta  
Orchidea Sauvignon Blanc  
Artikel 056569



Bodegas Muga  
Muga Blanco  
Artikel 056694

Bodegas Muga  
El Andén de la  
Estación Crianza  
Artikel 056223



## Bodegas Muga

ist als historisches Weingut auch in seiner Weinbautechnik ein Bewahrer der Tradition. Die Innovation liegt hier in der rigorosen Selektion des Traubenmaterials aus über 400 Hektar eigener Weinberge.

# Gourmet Festival & Sommerfest Wien




Bierspezialitäten der Brauerei Kremser frisch vom Fass



Mit zwei ganz besonderen Events startete Wedl Wien in die warme Jahreszeit und sorgte für kulinarische Highlights sowie genussvolle Begegnungen: Das Gourmet Festival im Mai und das Sommerfest im Juni begeisterten zahlreiche Gäste und machten Appetit auf mehr.

Im Juni läutete Wedl Wien mit einem stimmungsvollen Sommerfest den Beginn der warmen Jahreszeit ein. Die Besucher wurden morgens mit Kaffee und Kuchen empfangen und konnten mittags dann Grillhenderl mit Beilage und Getränk genießen. Der attraktive -20 %-Rabatt auf den gesamten Einkauf sowie das beliebte Glücksrad mit tollen Preisen machten das Fest zu einem besonderen Erlebnis.

Auch das Gourmet Festival am 20. Mai überzeugte mit italienischen Spezialitäten, der Markttag-Aktion und exklusiven -20 %-Rabatten auf Weine, Schaumweine, Spirituosen, Frischfisch und Meeresfrüchte. Das vielseitige Rahmenprogramm mit Wein- und Austernverkostungen sowie dem Bier-Ausschank der Brauerei Schremser rundete das Event ab. Unser Dank gilt allen, die diese beiden Veranstaltungen in Wien besucht und ermöglicht haben. 

Weitere Infos zum Standort Wien auf <https://www.wedl.com/wedl-wien>



Kulinarische Köstlichkeiten frisch verkostet



Weingenuss als stilvoller Begleiter feiner Kulinarik

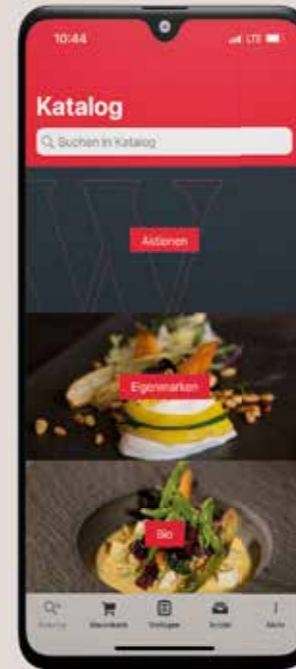


Italienische Genussgrüße voller Geschmack



## Genuss auf Knopfdruck

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



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android

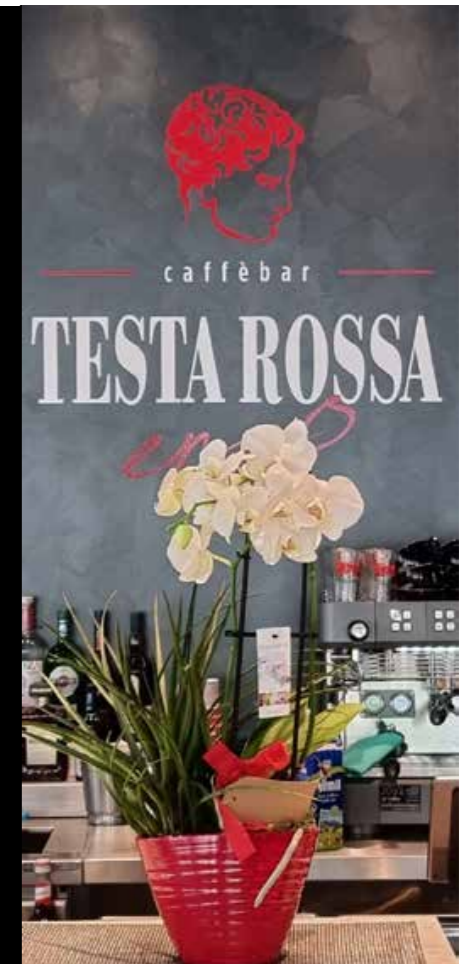


TESTAROSSACAFFE.COM

# Spriztour nach Italien

## Wir freuen uns auf Deinen Besuch !

Innsbruck - Schwaz - Kundl  
Kufstein - Spittal - Wien  
Michelstadt(D) - Forchheim (D)



# News



## Wildkatalog 2026

Ab dem 3. August ist unser neuer Wildkatalog für Sie erhältlich – in unseren Märkten und natürlich auch online. Entdecken Sie die faszinierende Vielfalt hochwertiger Wildspezialitäten: Freuen Sie sich auf bewährte Klassiker, spannende Produktneuheiten und inspirierende Empfehlungen unserer Expert:innen.

Unser Wedl-Team unterstützt Sie in den Fachabteilungen mit persönlicher Beratung, umfassendem Fachwissen und erstklassigem Service. Gemeinsam finden wir die passenden Produkte für Ihre individuellen Ansprüche und sorgen für ein besonderes Wild-Erlebnis. Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie die Welt des Wildes von ihrer genussvollsten Seite!



## Spirituosen & Bargetränke: Vielfalt, Innovation und Genuss

Spirituosen sind weit mehr als bloße Begleiter eines geselligen Abends – sie verkörpern Genuss, Kreativität und das Erleben besonderer Momente. Klassiker wie Whisky, Gin, Rum oder Brandy faszinieren mit ihrer beeindruckenden Aromenvielfalt und ihrer traditionsreichen Geschichte. Gleichzeitig sorgen neue Kreationen und aktuelle Bartrends für frischen Wind in Bars und Restaurants: Innovative Cocktails, originelle Infusionen und unerwartete Geschmackserlebnisse begeistern Genießer:innen und Entdecker:innen gleichermaßen.

Ob raffinierter Aperitif, stilvoller Digestif zum Ausklang eines guten Essens oder ausgefallene Cocktailkreation – das umfangreiche Sortiment bietet für jeden Geschmack und jeden Anlass die passende Auswahl. Laufend ergänzen neue Empfehlungen und Trends das Angebot.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen mit Leidenschaft, Know-how und persönlichen Empfehlungen zur Seite. Entdecken Sie die faszinierende Welt hochwertiger Spirituosen, probieren Sie neue Geschmackserlebnisse und lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren. 🍷

Lassen Sie sich von der breiten Produktvielfalt bei Wedl begeistern und finden Sie Genuss auf höchstem Niveau.



wedl.com/kataloge

## happyBytz im Landeskrankenhaus Hall

Am 17. Juni 2026 wurde im Landeskrankenhaus Hall das neue RoboBistro14 im Rahmen einer Pressekonferenz vorgestellt. Im Mittelpunkt steht der vollautonome Küchenassistent „luca.“, der rund um die Uhr frische Bowls aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Auf 3,5 Quadratmetern ermöglicht „luca.“ ein modernes Verpflegungsangebot und versorgt Mitarbeiter, Patienten und Besucher 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche mit frisch zubereiteten Mahlzeiten.

Mit dem RoboBistro14 setzt das LKH Hall auf innovative Technologie als sinnvolle Ergänzung der bestehenden Verpflegung und schafft insbesondere für Nacht- und Schichtdienste ein zusätzliches Angebot. 🍽️

happybytz.com



Klaus Mantl und Andreas Giner vor dem neuen Gerät im Landeskrankenhaus Hall



- 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



# Werbeagentur Wedl

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

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

Titel- & Rückseite – Shutterstock;  
Seite 2/3 – Geschäftsführung/Franz Oss;  
Seite 4/5 – Messe Villach/Wedl;  
Seite 6 – The Kingfish Company/  
The Kingfish Company; Seite 7 –  
Genuss Rezept/Martin Sieberer;  
Seite 8/9 – Grillgenuss beim BBQ Event/  
Franz Oss; Seite 11 – Genusswelt Kaf-  
fee/Shutterstock; Seite 12 – Wein &  
Genuss Feste/Conny Faistauer;  
Seite 13 – Gourmet on Tour/Conny  
Faistauer, Nikolaus Faistauer; Seite  
14/15 – Frühlingsevents Saalfelden/  
Nikolaus Faistauer, Wedl; Seite 16/17  
– Weingenuss entlang der Küsten/  
Bodegas Muga; Seite 18 – Events  
Wedl Wien/Nadine Poncioni Rusnov;  
Seite 21 – News happyBytz/Michael  
Engele;

# 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 Stornoversicherungs-konditionen
- » 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 2 | 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