



Genusszeit Magazin

Ausgabe 3 | 2024

Wir feiern
120 Jahre
Wedl

wedl.com
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904

Inhalts- verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | Weinklassiker des Südens**
- 6 | Wilde Vielfalt auf dem Teller**
- 7 | Genuss Rezept
Wildschweinrücken**
- 8 | Kugler Feinkost**
- 9 | Exklusive Caviar Geschenkboxen**
- 10 | Herbst Messen**
- 12 | Gourmet & Wine Events
3. Wedl Barbecue**
- 15 | Genusswelt Kaffee**
- 17 | News**
- 19 | Kontakt & Impressum**



Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Mit 120 Jahren Erfahrung und Tradition blicken wir auf eine lange Geschichte als familiengeführtes Unternehmen zurück. Gemeinsam mit Mitarbeitern, Kunden, Lieferanten und Partnern verfolgen wir das Ziel, kontinuierlich innovative Wege zu gehen und eine erfolgreiche Zukunft zu gestalten.

Unsere Vision ist es, die erste Wahl in puncto fachkundige Beratung und Lebensmittelbeschaffung zu sein und dabei Qualität, Vielfalt und Service zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten. Vertrauen, Innovation und Nachhaltigkeit sollen die Basis für die Partnerschaft mit Kunden und Lieferanten bilden.

Wir sind uns unserer unternehmerischen Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern, Kunden und der Gesellschaft bewusst. Soziales Engagement und die Förderung der Regionalität sind fest in unserer Unternehmenskultur verankert. Das heurige Jubiläum ist eine Gelegenheit, unseren Dank auszudrücken und gleichzeitig unseren Blick auf eine nachhaltige Zukunft zu richten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe des Wedl Magazins „Genusszeit“!

Lorenz Wedl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Weinklassiker des Südens

Tradition trifft Genuss



Portwein, Madeira und Sherry: Die Namen klingen nicht nur nach exquisiten Spezialitäten, sondern erweisen sich auch als unverzichtbare Bestandteile der Weinwelt. Die edlen Tropfen stehen für Tradition, Handwerkskunst und die Freude am Genuss. Im aktuellen Wedl Weinkatalog werden die Klassiker aus dem Süden Europas beleuchtet, die für Kenner, Gastronomen und Privatkunden gleichermaßen vielfältige Einsatzmöglichkeiten bieten.

Als Quelle für kreative Anwendungen sind Portwein, Sherry und Madeira in der Gastronomie ebenso vielfältig verfügbar wie ihre Aromen. Von der klassischen Begleitung verführerischer Desserts bis hin zur Verwendung in Saucen und Marinaden bietet sich eine breite Palette von Einsatzmöglichkeiten an. Als etablierter Lebensmittelgroßhändler haben wir stets den Anspruch, allen Bedürfnissen gerecht zu werden. Unsere Experten in der Vinothek stehen allen Kunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie Privatkunden gerne zur Seite und empfehlen neben dem perfekten Wein auch die passenden Fleisch- oder Fischgerichte sowie weitere Besonderheiten aus unseren fünf Genusswelten.

„Ein Schluck Vintage Port ist wie eine Zeitreise in die Vergangenheit, ein Moment der Perfektion inmitten einer hektischen Welt.“

Harald Stollwitzer
Dipl. Sommelier
Category Manager
Wein und Schaumweine



Portwein: Eine Symphonie aus Geschmack und Tradition

Der Portwein ist ein Juwel aus der Douro-Region Nordportugals. Seine Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück, als englische Kaufleute begannen, die Weine der Region zu schätzen und zu exportieren. Heute ist Portwein für seinen reichen, süßen Geschmack bekannt, der durch das Hinzu-fügen von Weinbrand während der Fermentation erreicht wird. Er verleiht Desserts wie Schokoladenkuchen oder Käsekuchen eine besondere Tiefe und Süße, während er auch hervorragend zu kräftigen Käsesorten wie dem Roquefort passt, der auch bei uns zu finden ist.


Doch Portwein ist nicht nur süß, sondern auch vielseitig. Von den jugendlichen Ruby-Varianten, die mit ihrer intensiven Fruchtigkeit und lebendigen Farbe begeistern, bis hin zu den gereiften Tawny-Ports, die mit ihren komplexen Aromen von Nüssen, Gewürzen und getrockneten Früchten verführen, bietet er ein umfangreiches Spektrum an Genusserlebnissen. Und dann gibt es noch den Vintage Port, der aus den besten Trauben eines außergewöhnlichen Jahrgangs hergestellt wird und Jahrzehnte der Reifung in der Flasche benötigt, um sein volles Potenzial zu entfalten.

Madeira: Die Schätze des Atlantiks

Der Blick schweift in Richtung Atlantik, zu der Insel Madeira. Dort werden einige der faszinierendsten Weine der Welt produziert, die dank ihres einzigartigen Reifungsprozesses eine bemerkenswerte Stabilität und Langlebigkeit aufweisen. Die Trauben für Madeira-Weine werden auf den steilen Terrassen der Insel angebaut und unter extremen Bedingungen geerntet. Anschließend werden sie in Holzfässern gereift, die der Hitze und dem Salz der Meeresluft ausgesetzt sind. Dieser Prozess verleiht den Madeira-Weinen ihre unverwechselbaren Aromen von Nüssen, Karamell und getrockneten Früchten und macht sie zu einem Schatz für Weinkenner auf der ganzen Welt. Madeira hingegen ist bekannt für seine Verwendung in Saucen und Marinaden, insbesondere in Kombination mit Fleischgerichten wie Ente oder Lamm.

„Sherry Sherry Lady“ – mehr als ein Damen-Getränk

Hinter dem Namen verbirgt sich mehr als nur ein Klischee: Sherry ist eine Erfahrung, die für jeden Geschmack zugänglich ist. Hergestellt in der sonnenverwöhnten Region von Jerez in Südspanien, überzeugt Sherry mit vielfältigen Geschmacksrichtungen, von trocken bis süß. Dank des einzigartigen Solera-Verfahrens, bei dem junge und alte Weine miteinander vermischt werden, um eine gleichbleibende Qualität und Komplexität zu erreichen, sind Sherrys bekannt für ihre Vielseitigkeit und Raffinesse. Von den leichten und trockenen Fino- und Manzanilla-Varianten, die perfekt zu Tapas und Meeresfrüchten passen, bis hin zu den reichhaltigen und aromatischen Amontillado- und Oloroso-Sorten, die eine ideale Ergänzung zu kräftigen Fleischgerichten und Käseplatten darstellen, bietet Sherry für jeden Geschmack und jede Gelegenheit das Richtige.

Die Vinothek Wedl empfiehlt: Nutzen Sie die Vielfalt an ausgewählten Weinen – noch nie hat es so viele spannende Weine wie jetzt gegeben – und lernen Sie die Seele des Weins ein wenig mehr kennen. Wir begleiten Sie dabei! 


Weitere edle Tropfen finden Sie in unserem Weinkatalog!





Wilde Vielfalt auf dem Teller

Der Herbst entfaltet seinen besonderen kulinarischen Zauber, der sich in unserem vielfältigen Wildbret-Sortiment widerspiegelt. Wir bieten eine breite Auswahl an heimischen Klassikern wie Hirsch und Reh. Ergänzt wird unser Sortiment durch Wildgeflügel wie Fasan und Wildente. Für alle, die nach etwas Außergewöhnlichem suchen, sorgen exotische Fleischsorten wie Känguru oder Krokodil für eine spannende Abwechslung auf dem Teller.

Diese hochwertigen Fleischspezialitäten, kombiniert mit kräftigen Saucen und traditionellen Beilagen wie Pilzen, Kraut, Kürbis oder Maronen, lassen jedes Gericht zu einem besonderen Genuss werden. Unsere enge Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten, wie dem Tiroler Unternehmen Ager, stellt sicher, dass das Wildbret aus den besten Regionen stammt, was für unvergleichliche Qualität und Frische sorgt. Auch international bieten wir Spitzenprodukte, wie das aromatische Ibérico-Schweinefleisch aus Spanien und MAREDO-Steakfleisch aus Argentinien und Uruguay. Um das Genusserlebnis abzurunden, empfehlen wir die passenden Weine, die den Geschmack des Wildfleisches perfekt ergänzen. So wird der Herbst bei uns zu einer kulinarischen Entdeckungsreise, die in der Küche von Gastronomie und Hotellerie für besondere Momente sorgt. 

Weitere
Spezialitäten finden
Sie in unserem neuen
Wildbret Katalog!



Unsere Empfehlungen



Wachteln
extra groß
(Art.-Nr.: 468727)

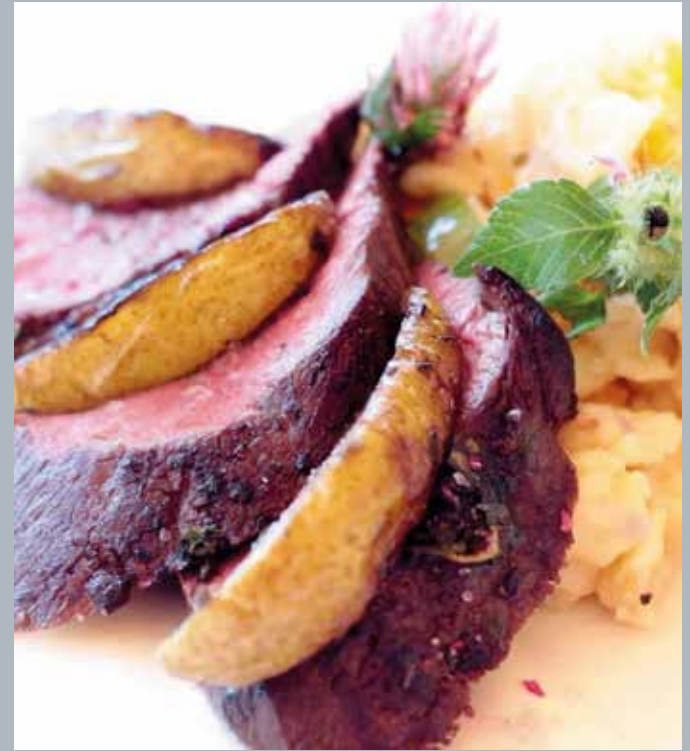


Genuss Rezept

**Wildschweintrücker
mit karamellisierter Birne,
Joghurt-Dinkelspätzle und Gemüse
vom Wedl Kulinarik-Botschafter
Alexander Forbes Junior**

Zutaten

320 g Wildschweintrücker
Wedl Gourmet Bio Steakpfeffer
Wedl Gourmet Bio Vanille
Wedl Gourmet Bio Pyramidensalz
40 g Olivenöl
Rosmarin, Currykraut frisch
20 g Butter
200 g Birnen
20 g Honig



Zutaten

40 g Butter
Thymian frisch
Salz
300 g Mehl
3 Stück Eier
1 TL Wedl Gourmet Kräutersalz
200 g Joghurt
Muskatnuss gemahlen
50 g Zwiebel fein geschnitten
Knoblauch fein gehackt
120 g Hokkaidokürbis
30 g Jungzwiebel

Zubereitung

Wildschweintrücker mit Olivenöl, den Gewürzen und den Kräutern marinieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Wildschweintrücker auf allen Seiten scharf anbraten. Am Ende die Butter hinzufügen. Auf ein Blech geben und im Kombidämpfer bei 120 °C rosa fertig garen.

Die Birnen in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, bis diese aufschäumt. Die Birnen hinzufügen – anbraten. Mit dem Honig karamellisieren. Thymian und Salz hinzufügen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Kräutersalz, Joghurt und Muskatnuss miteinander vermengen, in kochendem Salzwasser einkochen und danach kalt abschrecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zwiebel, Knoblauch und Kürbis darin glasig anschwitzen, Spätzle hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen und mit dem Junglauch vollenden.



Wildschwein Rücken
TK, ohne Knochen
(Art.-Nr.: 468963)

Kulinarische Vielfalt von Kugler Feinkost

Küchenfertige Frischsalate und Gemüse, hausgemachte Feinkostsalate, feinste Brotaufstriche, Soßen und Dressings sowie Antipasti gehören zum reichhaltigen Sortiment von der Firma Kugler Feinkost. Seit letztem Jahr führen wir diese hochwertigen Produkte und freuen uns, unseren Kunden diese Spezialitäten anbieten zu können.

Frische, Qualität, jahrzehntelange Erfahrung, Regionalität und freundschaftliche Partnerschaften sind die Zutaten für unverwechselbare Köstlichkeiten, die bei Kugler seit 1964 qualitätsbewusste Gaumen verwöhnen. Ehrliches Essen, täglich frisch aus hochwertigsten, frischen, und soweit die Natur mitspielt, regionalen Zutaten hergestellt. Verantwortung bedeutet für Kugler auch Wertschätzung gegenüber Menschen, Tieren, Natur und Lebensmitteln. Das sollten uns die Umwelt und die nächsten Generationen wert sein. Erkenntnis allein reicht aber nicht, es heißt, Lösungen und Wege zu finden und den Mut zu haben, die Dinge anzupacken und zu verändern.

Kuglers Köstlichkeiten sind frisch, naturbelassen und handgefertigt aus besten Zutaten. Soweit möglich werden Rohwaren aus der Region bezogen. Frischsalate und Gemüse sind küchenfertig geschnitten, gewaschen und hygienisch in Aromabeutel verpackt.

Die Produkte von Kugler Feinkost

- Täglich aus besten Zutaten handwerklich hergestellt
- Absolut frisch und naturbelassen
- Kein Vergleich zu Industrieprodukten
- Recyclingfähige Verpackung
- Prepacked für Ihre Kühlinsel

Das Sortiment finden Sie im Katalog Kugler Feinkost!



Schulungen als Baustein zum Erfolg

Damit wir unsere Kunden optimal beraten können, war es uns und der Firma Kugler Feinkost wichtig den Produktionsvorgang genau kennenzulernen. Am 11., 12. und am 18. Juni 2024 hatten einige unserer Mitarbeiter aus den Standorten Vöcklabruck, Ried und St. Johann die Gelegenheit, das Betriebsgebäude in Parsdorf bei München zu besichtigen. Unsere teilnehmenden Teams waren von Anfang an mehr als begeistert – von der Begrüßung und dem reibungslosen Ablauf der Führung bis hin zur anschaulichen Präsentation der hochwertigen Produkte. Besonders beeindruckend war der aufwendige und präzise Produktionsprozess. Natürlich durften auch Verkostungen nicht fehlen und die Vielfalt an köstlichen Salaten und anderen Spezialitäten fand großen Anklang. Wir bedanken uns für diese interessanten Betriebsführungen. 🍷



Unsere Mitarbeiter aus den Standorten Vöcklabruck und Ried




Unsere Mitarbeiter aus dem Standort St. Johann



Exklusive Caviar Geschenkboxen

Erstklassigen Kaviar zu erwerben ist mehr als nur eine kulinarische Entscheidung. Jeder einzelne Bissen dieser exklusiven Delikatesse spricht alle Sinne an. Das zarte Aroma und die reichhaltige Textur entfalten sich auf der Zunge und verschaffen ein besonderes Genusserlebnis.

Unsere edlen Kaviar Geschenkboxen sind ideal für Kenner und Genießer, die das Besondere schätzen. Jede Box enthält nicht nur erlesenen Kaviar, sondern auch einen eleganten Perlmutterlöffel, um den Kaviar stilecht zu genießen. Ein speziell entworfener Kaviar-Dosenöffner und eine informative Broschüre, die Wissenswertes zum Thema Kaviar vermittelt, runden das luxuriöse Set ab und machen den Genuss dieser Delikatesse zu einem wahren Highlight. 



Geschenkbox Select

2x 50 g Caviar Dosen

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Royal Selection (Art.-Nr.: 432997-8)



Geschenkbox Premium

3x 50 g Caviar Dosen

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Imperial vom Sibirischen Stör
- Caviar Royal Selection (Art.-Nr.: 432998-5)



Geschenkbox Exklusive

2x 125 g Caviar Dosen

- Wedl Gourmet Caviar Imperial Gold
- Caviar Imperial Gold (Art.-Nr.: 432999-2)



Wedl Messen 2024: Kulinarische Tradition und Innovation

Die Wedl Messe für Tirol und Vorarlberg am 16. und 17. September 2024 markierte den Start in unsere Messesaison zwischen September und Oktober, die wieder jede Menge Feinschmecker-Highlights zu bieten hat. Eine breite Auswahl an exquisiten Sortiment-Besonderheiten aus den fünf Genusswelten erwartete unsere Kunden.

120 Jahre – 2024 feiern wir ein besonderes Jahr. Seit 1904 haben wir unser Angebot stetig ausgebaut und bieten heute ein Vollsortiment, das allen Wünschen gerecht wird und eine Vielzahl an qualitativ hochwertigen Spezialitäten bereithält. Im Rahmen der Wedl Messen haben sich Besucher auf eine Entdeckungsreise durch die Genusswelten Obst & Gemüse, Fisch & Fleisch, Vinothek, Gourmet und Kaffee begeben. Gemeinsam mit eigenen Ausstellern präsentieren wir kulinarische Höhepunkte, Innovationen und aktuelle Trends.

Genussvolles Angebot im Rampenlicht


Durch einen neu konzipierten Messeauftritt wurden die fünf Wedl Genusswelten mit ihrer breitgefächerten Auswahl an Besonderheiten bestens präsentiert. Zusätzlich stand das Italien-Sortiment mit einer eigenen Wedl Pizzeria im Fokus. Partner wie

Vigevano, Abassiano, Comal oder Demetra boten authentische Produkte wie Mehl, Mozzarella oder Prosciutto. Für Besucher, die dazu beste edle Tropfen aus aller Welt probieren wollten, um sich von den Wein- und Spirituosen-Highlights des Sortiments zu überzeugen, bot sich bei Verkostungen im ebenfalls neuen Wein- und Barbereich die Möglichkeit.

Beratung und Austausch auf höchstem Niveau

Nach 120 Jahren Wedl steht damals wie heute eines im Mittelpunkt: der Kunde. Bei uns wird persönliche Beratung großgeschrieben, was auch auf der Messe zur Geltung kam. Sie ist weit mehr als eine Produktpräsentation – sie ist eine Bühne für persönlichen Austausch und Beratung auf höchstem Niveau. Hier teilen wir unser tiefgehendes kulinarisches Wissen und gehen auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden ein.

Weiterer Austausch in Zell am See und Villach

Nach der Wedl Messe in Innsbruck im Rahmen der FAFGA ging es vom 24. bis 26. September 2024 mit der Wedl Messe für Salzburg im Congress Zentrum Zell am See weiter. Hier wurde durch eine Kooperation mit den Tourismusschulen Bramberg und Bad Hofgastein für bestmöglichen Service gesorgt. Außerdem kam mit einem eigenen Oktoberfest reichlich Stimmung auf. Das einzigartige Rahmenprogramm umfasste zusätzlich kulinarisch erstklassige Menüs, die von heimischen Spitzenköchen zubereitet wurden. Diese entfalten auch beim Abschluss der Messesaison auf der Wedl Messe für Kärnten und Steiermark vom 8. bis 9. Oktober im Wedl Villach ihre Kochkünste. 

Alle Informationen unter wedl.com/messe





Wedl Messe Tirol/Vorarlberg

Wann

16.–17. September 2024

Messezeiten

Mo.–Di. von 10:00–18:00 Uhr

Wo

Messe Innsbruck – Messehalle D
Zugang über Ing.-Eitzel-Straße Süd
6020 Innsbruck

Wedl Messe Salzburg

Wann

24.–26. September 2024

Messezeiten

Di.–Do. von 9:00–18:00 Uhr

Wo

Ferry Porsche Congress Center
Brucker Bundesstraße 1a
5700 Zell am See

Wedl Messe Kärnten

Wann

08.–09. Oktober 2024

Messezeiten

Di.–Mi. von 9:00–17:00 Uhr

Wo

Wedl Villach
Karawankenweg 22
9500 Villach



Messe Highlights

Topwinzer zu Gast

- Weingut Müller | Niederösterreich
- Weingut Piribauer | Burgenland
- Weingut Laurent Perrier

Starköche zu Gast

- Küchenteam Übergossene Alm
Sebastian Meyer und
Stefen Daedelow
- Koch vom Starchen Stadl
Stefan Frühwirth
- Spitzenkoch und Wedl Kulinarik-
botschafter Alexander Forbes

Wirte Stammtisch – Oktoberfest

Mi., 25. September ab 17:00 Uhr





3. Wedl *Barbecue*

Gourmet & Wine Events

Unser diesjähriges Barbecue, das bereits zum dritten Mal im Wedl Innsbruck veranstaltet wurde, bot erneut die Gelegenheit für Genießer und Fachleute, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen. In entspannter Atmosphäre konnten alle Teilnehmer neue Geschmackserlebnisse entdecken.



Am 11. Juni 2024 erlebte man in unserem Markt in Innsbruck einen Abend voller kulinarischer Höhepunkte und geselligen Beisammenseins. Trotz des regnerischen Wetters ließen es sich über 500 Gäste – darunter treue Kunden und langjährige Partner – nicht nehmen, der Einladung zum Sommerhighlight des Jahres zu folgen.

Genuss erster Klasse


Das diesjährige Wedl Barbecue unter dem Motto „Gourmet & Wine“ war ein wahres Fest für die Sinne. Die Besucher konnten in die Welt des Grillens eintauchen und eine Vielfalt an Geschmackserlebnissen genießen. Mit Unterstützung renommierter Größen der Kochszene wurden neueste Grilltrends vorgestellt und zubereitete Spezialitäten serviert. Zarte Spareribs, der Wedl-Edelburger mit roter Zwiebelmarmelade und frischer Tomaten-Salsa, auf Buchenholz gegrillter Lachs, saftige BBQ-Hühnerbrust und eine großzügige italienische Brettljause waren nur einige der köstlichen Delikatessen, aus denen die Gäste wählen durften. Den süßen Abschluss bildeten die Eiskreationen von der Tomaselli-Eisstation. Die Begleitung durch ausgefallene Drink- und Cocktailvariationen rundete den Abend ab.



Patrick Pranger, Simone Zauser, Roy Hiller und Michael Schranzhofer (alle Wedl Innsbruck)



Gemeinsame Leidenschaft

Für alle, die Gefallen an Ereignissen wie diesen finden, sind unsere Gourmet & Wine Events die richtige Wahl. Diese richten sich an Hobbyköche, Weinliebhaber, Feinschmecker oder schlichtweg an Genussmenschen, die hochwertige Lebensmittel schätzen. Unsere jahrzehntelange Erfahrung ermöglicht den Zugang zu erlesensten Produkten aus allen Warenbereichen. Damit einher geht der Anspruch, stets im Trend – vielleicht dem Trend ein wenig voraus – zu sein. 

Alle Informationen unter wedl.com/gourmet



Nächstes Gourmet & Wine Event

Wedl Saalfelden

Mittwoch, 02.10.24 | 18:00 Uhr

Herbstliche Küche – raffiniert und vielfältig mit Parvin Razavi (Creative Head Chef im &flora in Wien)

Save
the
Date



Josef Plank (Küchenchef Wohnheim Pradi) und Walter Schiestl (Küchenchef ISD Innsbruck)



Benvenuti

nel mondo Testa Rossa

enzo

Rund um die erfolgreiche Kaffeemarke „Testa Rossa Caffé“ wurde 1998 von KR Leopold Wedl das Franchise-Konzept der „Testa Rossa Caffébar“ ins Leben gerufen und entwickelt. Was mit einer ersten Caffébar in Innsbruck startete, ist mittlerweile zu einem international etablierten Unternehmen angewachsen. Heute findet man Testa Rossa Caffébars an insgesamt 35 Standorten. Aktuell neu eröffnet ist jener in Spittal an der Drau, wo seit kurzem das traditionelle Schlosscafé im Schloß Porcia übernommen wurde.

Feierliche Eröffnung in Spittal

Zur feierlichen Eröffnung schauten neben Bürgermeister Gerhard Köfer (Team Kärnten) und KR Leopold Wedl (Testa Rossa Caffé) weitere Ehrengäste vorbei. Köfer bedankte sich bei den neuen Pächtern und wünschte „viel Erfolg bei der Belebung einer der schönsten Lokalitäten weit über die Gemeindegrenzen von Spittal hinaus.“

TESTA ROSSA CAFFÉBAR ENZO
SCHLOSS PORCIA
BURGPLATZ 1
9800 SPITTAL / DRAU

Der Caffébar-Betrieb mit über 40 Sitzplätzen innen und 85 auf der Terrasse bietet unter anderem warme Küche im Mittags- und Abendgeschäft sowie ein Catering für Veranstaltungen an. „Wir sind stolz, unseren neuesten Standort an diesem außergewöhnlichen Standort, die mit viel Tradition verbunden ist, eröffnen zu dürfen“, betont KR Leopold Wedl, Geschäftsführer der Testa Rossa Caffé GmbH.





120 Jahre Wedl – Unsere „Kaffee-Geschichte“

Unsere 120-jährige Geschichte ist von Anfang an eng mit der Kaffeesparte verbunden: Bereits 1916, nur zwölf Jahre nach der Gründung unseres Unternehmens, entstand die erste hauseigene Kaffeerösterei. Diese große Liebe zu dem schwarzen Gold prägt uns bis heute.

Ein Blick in die Geschichte

Im Jahr 1904 gründete Leopold Wedl I. in Hall in Tirol ein Kolonialwarengeschäft. Was als kleiner Laden begann, entwickelte sich im Laufe der Jahrzehnte zu einem der größten privaten Lebensmittelhändler Österreichs.

Gemeinsam mit seiner Frau Anna führte Leopold I. das Unternehmen durch die Wirren des Ersten Weltkriegs und die schwierige Nachkriegszeit. In dieser Phase setzte er auf Innovation: 1916 entstand das erste Stadtlagerhaus in Hall und die erste Kaffeerösterei. Bereits in den 1920er Jahren begann Leopold Wedl II., der älteste Sohn, mit der Expansion in den Großhandel. Die Aufträge wurden zunächst zu Fuß, per Fahrrad oder mit der Bahn eingeholt, und die Auslieferung erfolgte mit Pferdefuhrwerken. 1923 markierte ein weiterer Meilenstein: der erste Lkw, der je in Hall unterwegs war, wurde angeschafft.




Unvergleichliche Geschmackserlebnisse mit unserem Wedl Kaffee früher, ca. 1960er Jahre (oben) und heute (unten)



Kaffee als Wachstumstreiber

In den 1990er Jahren wurde der Bereich Kaffee bei uns weiter ausgebaut. 1995 brachten wir die Röstung Testa Rossa caffè auf den Weg. Diese Sortimentsergänzung der ursprünglich vor allem nach Wiener Tradition gerösteten Wedl Kaffee Mischungen in Richtung italienischer Espresso wurde im Jahr 2000 mit der Übernahme der Rösterei Procaffè in Belluno, Italien, vollendet.

Seit mehr als einem Jahrhundert also verwöhnen wir unsere Kunden mit einzigartigem Kaffeegenuss. Von der Auswahl der Bohnen über die verschiedenen Röstverfahren bis hin zur Zubereitung bleibt nichts dem Zufall überlassen. Heute überzeugen unsere hochwertigen Kaffeelinien: Testa Rossa caffè, Caffè Bristot, Vescovi, Walzertraum oder Wedl Kaffee. Die feinsten Röstungen sind ideal für die Gastronomie aber auch für den privaten Haushalt. 



Echt original

Alma

Für echte Vorarlberger Käsknöpfle

Was wären Käsknöpfle ohne echten Knöpflekäs von Alma? Wahrscheinlich kein Original. Echte Vorarlberger Käsknöpfle werden nämlich traditionell mit einer Mischung aus Bergkäse, Emmentaler und Rässkäse zubereitet. Genau die richtige Mischung findest du küchenfertig im Alma Knöpflekäs – unserem beliebtesten und meistverkauften Artikel in der Gastronomie.

Unsere
beliebteste Zutat
in der Gastronomie




News



Katalog zur Wintereindeckung 2024/2025

Wenn der Herbst Einzug hält, ist meist der neue Katalog zur Wintereindeckung nicht weit. Er wird ab Ende September bei den Wedl Gastronomie Fachberatern erhältlich sein. Die Eindeckung ist auch über unseren Onlineshop möglich.

Weihnachtskatalog 2024

Auf Weihnachten abgestimmte Produktwelten und kulinarische Inspirationen finden Sie in unserem neuen Weihnachtskatalog, der Ende Oktober erscheinen wird. Unser Team berät Sie gerne bei der Umsetzung Ihrer kreativen Geschenkideen. 

wedl.com/kataloge



Rückblick Wedl Sommerfeste 2024


Villach – fröhliche Bootspartie

Mitte Juni fand das Sommerfest des Standorts Villach statt, mit entspannten Bootsrunden auf dem Ossiacher See, Speedbootfahrten und erfrischenden Cocktails. Beim Bingo-Spiel wurden Urlaubstage verlost, während DJ-Musik für Unterhaltung sorgte.

Wien – geselliges Grillfest

Ende Juni genossen über 40 Mitarbeiter bei schönem Wetter ein Sommerfest mit Grillgerichten, Aperitifs und kühlen Getränken. Es wurden acht Urlaubstage und zwei Smartphones verlost. Der Abend klang gesellig mit einem Public Viewing aus.

Saalfelden – Adrenalin & Genuss

Im Juli fand das Sommerfest vom Standort Saalfelden mit rund 30 Teilnehmenden statt. Nach einer Fahrt mit der Sommerrodelbahn folgte ein gemeinsames Abendessen im Berggasthof Huggenberg. Der Abend endete mit der Verlosung von Urlaubstagen und geselligem Beisammensein. 



SalzburgMilch

PREMIUM MILCHPRODUKTE FÜR DIE GASTRONOMIE

*natürlich
100 % gentechnikfreie
Rezeptur*



*aus bester Biomilch
von rundum gesunden
Kühen*



*erfüllt spezielle
Anforderungen
der Gastronomie*



*respektvoller Umgang
mit der Natur*

**Nachhaltigkeit leben.
Tiergesundheit schmecken.**

milch.com

Wollen Sie Ihre Profite erhöhen?

Eine Mitgliedschaft bei ÖGS zahlt sich aus und bringt Ihnen folgende Vorteile:

- Einkaufsrückvergütungen, auf Ihren Einkauf bei Wedl und weiteren 170 Lieferanten
- ÖGS-Sammelrechnung (3-mal pro Monat), bringen Ihnen eine erhebliche Entlastung Ihrer administrativen Aufgaben
- Rechnungskontrolle Ihrer Fakturen, inklusive übersichtliche Warenaufgliederung, bedeutet für Sie, dass Sie sich auf das Wesentliche, Ihr operatives Geschäft konzentrieren können
- Sicherheit und Verlässlichkeit zahlreicher Lieferpartner laut Lieferpartnerverzeichnis sparen Ihnen die mühsame Suche nach geeigneten Geschäftspartnern, welche Sie auf unserer Homepage sortiert finden, www.oegs.at
- Freie Lieferantenwahl, gewährt Ihnen Flexibilität und die Möglichkeit mit den Partnern zusammenzuarbeiten, mit den Sie möchten
- Vergünstigtes Tanken mittels Tankkarten: OMV, Shell
- Versicherungsscheck vom Makler, um Ihre Kosten und Gegenleistungen zu optimieren
- ÖGS-Strompool: Energiekostensenkung durch den ÖGS-Strom- und Gaspool sorgen für die günstigsten Energiepreise für Ihr Unternehmen
- ÖGS-Jahresgutschriften sind als zusätzliche Bonifikationen zu den (bestehenden) Konditionen von Wedl zu sehen

Ihre Leistungen:

- Sie beteiligen sich als stiller Gesellschafter mit einer einmaligen Einlage von EUR 727,-. Bei Bedarf kann diese stille Beteiligungseinlage auch von den jährlich erreichten Bonus gegenverrechnet werden
- Keine weiteren Mitgliedsbeiträge!
- Keine laufenden Kosten!
- Bei Austritt erhalten Sie selbstverständlich die volle Einlage nach Beendigung der Mitgliedschaft wieder ausbezahlt

Nützen Sie Ihre Chance!

Senken Sie Ihre Kosten und Ihren Zeitaufwand!

Wollen auch Sie von unserer Einkaufsgemeinschaft profitieren? Vereinbaren Sie doch gleich mit uns ein unverbindliches Beratungsgespräch. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und ein persönliches Kennenlernen! Ihr ÖGS Team



Betrieb	_____
Name	_____
Tel.-Nr.	_____
Straße	_____
PLZ	_____



ÖGS Handels GmbH
office@oegs.at
www.oegs.at

Bildnachweis

Titelseite & Rückseite – Wedl; Seite 2/3 – Geschäftsführung/Franz Oss; Seite 4/5 – Weinklassiker des Südens/Shutterstock/Wedl; Seite 6 – Wildfleisch/Shutterstock, Wedl; Seite 7 – Genuss Rezept/Alexander Forber Junior; Seite 8 – Kugler Feinkost/Wedl; Seite 9 – Caviar Geschenkboxen/Wedl; Seite 10/11 – Herbst Messen/Franz Oss, Nikolaus Faistauer Photography, Wedl; Seite 12/13 – Gourmet & Wine Events/Franz Oss; Seite 15 – Genusswelt Kaffee/Wedl, Franz Oss; Seite 17 – Kataloge/Shutterstock, Sommerfeste/Wedl;

Kontakt & Impressum

Herausgeber, Koordination und Inhalt:
Wedl Handels-GmbH
Leopold-Wedl-Straße 1
6068 Mils

+43 59335-0
wedl.com

FN 314555g, LG Innsbruck
ATU 64367526

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Wedl


Was 1904 mit einem kleinen Kolonialwarengeschäft in Hall in Tirol begann, ist heute ein Top 10 Unternehmen des Lebensmittelhandels 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.

Genusszeit Magazin

Ausgabe 3 | 2024

 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