



Eine österreichische ERFOLGSGESCHICHTE

TYPISCH seit 1931
ÖSTERREICHISCHE
Wurstspezialitäten



WIESBAUER PHILOSOPHIE & LEITSATZ

Wiesbauer
Holding AG



Der Wurst-, Schinken-
und Bratenspezialist



Der Spezialist für
die Gastronomie



Der Spezialist für
ungarische Köstlichkeiten



Der Spezialist für
feine Würstel



Der Shop für die besten
saisonalen Schmankerl

Unser vorrangiges Ziel ist ...

nicht nur ein zufriedener Kunde,
nicht nur ein überzeugter Kunde,
sondern **ein begeisterter Kunde.**

**Der Mensch steht im Mittel-
punkt unseres Handelns.** Wir
orientieren uns an den Bedürfnissen
unserer Kunden und Mitarbeiter.

Natur

Die Natur ist uns wichtig.
Nur eine gesunde Umwelt liefert die
hochwertigen Rohstoffe, die wir
verarbeiten.

Mensch

Technik

**Die Technik
unterstützt den
Menschen** und optimiert
Produktionsabläufe.

Das Leitmotiv, das die Wiesbauer-Gruppe repräsentiert, wird durch drei Säulen dargestellt, die auf unserem Firmenareal in Wien-Liesing stehen, und zieht sich ebenso durch das architektonische Konzept des Musterbetriebes.

WIEN
Liesing



NIEDERÖSTERREICH
Sitzenberg-Reidling



Wiesbauer
Holding AG

UNGARN
Gönyü



SALZBURG
Saalbach



MEILENSTEINE DER FIRMENGESCHICHTE

1931 gegründet, entwickelte sich Wiesbauer zu einem führenden Unternehmen der fleischverarbeitenden Industrie in Österreich. Es war immer das Ziel von Wiesbauer, Maßstäbe für die Branche zu setzen – mit qualitativ hochwertigen und innovativen Produkten, einem schonenden Umgang mit der Natur und dem Einsatz modernster Produktionstechnologie.

1931 - 1990

- Franz Wiesbauer gründet 1931 mit der Erfindung der „Bergsteiger“ das Unternehmen
- Nach dem Tod des Firmengründers übernehmen zuerst seine Witwe KommR Maria Wiesbauer und später KommR Karl Schmiedbauer die Geschäftsführung
- Am Firmengelände in Wien-Hietzing entsteht ein Musterbetrieb der Branche
- Unsere Top-Dauerwurstmarke „Bergsteiger“ wird zur Nr. 1 in Österreich

1991 - 2005

- Der heutige Firmenstandort in Wien-Liesing entsteht
- Start einer einzigartigen Export-offensive – mit Schwerpunkt Deutschland
- Ausweitung der Geschäftsaktivitäten durch Eröffnung neuer Produktionsstätten in Ungarn (Wiesbauer Dunahús) und in Niederösterreich (Wiesbauer Gourmet)
- In modernster Reinraumtechnik vorgeschnittene Slice-Produkte entwickeln sich zum Verkaufsschlager
- Wiesbauer wird zur bekanntesten Wurstmarke Österreichs

2006 - 2021

- Laufend neu in Wien und Umgebung eröffnete „bistro & shops“ werden zu bedeutenden Nahversorgern
- Erzeugung von zahlreichen Würstel-Spezialitäten im Senninger-Betrieb in Saalbach (Salzburg)
- Hohe Investitionen in den Ausbau der Produktionsstätten in Wien-Liesing, Niederösterreich, Salzburg und Ungarn
- Mit Produkt-Innovationen gewinnt Wiesbauer alljährlich zahlreiche Preise und Auszeichnungen
- Thomas Schmiedbauer übernimmt die Geschäftsführung

Gründung

1931

1994

Kauf von Wiesbauer-Dunahús in Ungarn

2005

Übernahme der Teufner GmbH in Sitzenberg-Reidling, heute Wiesbauer Gourmet



Wiesbauer
1940 - 1995



Wiesbauer
seit 1995



2006

Eröffnung des ersten „bistro & shop“
im Wiener Hanusch-Krankenhaus

2011

Übernahme der Metzgerei Senninger GmbH
in Saalbach-Hinterglemm, Salzburg

seit **1931**

QUALITATIV HOCHWERTIGE PRODUKTE
ÜBER MEHRERE GENERATIONEN



Drei Generationen vereint: Kommerzialrat Karl Schmiedbauer (li.), Vorsitzender der Wiesbauer Holding AG, sein Sohn Thomas Schmiedbauer (re.), Vorsitzender und Geschäftsführer von Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten, und Enkel Benjamin Uher, der im Betrieb seine Ausbildung absolviert.

KERNKOMPETENZEN



QUALITÄT: DIE STÄRKE VON WIESBAUER.

Bodenständige österreichische Wurst- und Bratspezialitäten für die Frischetheke und das SB-Regal. Immer in erstklassiger Wiesbauer-Qualität.

Das garantieren nicht nur penible Qualitätskontrollen, sondern auch ein ausgereiftes, innerbetriebliches Logistikkonzept. Das Rohmaterial wird vollautomatisch verarbeitet, der Mensch prüft und überwacht.



HYGIENE: AUFWAND, DER SICH BEZAHLT MACHT.

Im Wiesbauer Produktionsablauf kommt der Mensch nur mehr dort mit der Ware in Berührung, wo es unbedingt sein muss. Nur so können die qualitativ hochwertigen Wurst- und Bratspezialitäten hygienisch und ökologisch einwandfrei erzeugt werden.

Der Wiesbauer Produktionsprozess entspricht sowohl den EU-Normen als auch den Anforderungen des IFS (International Food Standard).



TECHNIK: DAS ZAUBERWORT LAUTET CIM.

CIM (Computer Integrated Manufacturing) ist aus der heutigen modernen Produktionstechnologie nicht mehr wegzudenken. Damit werden sowohl der Erzeugungs- wie auch der Kommissionierungsprozess optimiert. Computer steuern den Materialfluss.

Der Computer übernimmt Steuerungs-, Regelungs- und Überwachungsfunktionen zuverlässig und fehlerfrei, der Zufall hat keine Chance. Dafür sorgen insgesamt 2.000 elektronische Kontrollpunkte.



VERSPRECHEN: DIE ERFÜLLUNG JEDES KUNDENWUNSCHES.

Zwei Verpackungsbereiche für Frisch- und Dauerwaren, unterschiedliche Kommissionierungsbereiche und temperierte Bereitstellungsflächen sind der Garant für die präzise Einhaltung jedes Kundenwunsches.

Ökologie darf kein Schlagwort sein, sondern muss gelebt werden und erlebbar sein.

Das eigene Blockheizkraftwerk und Anlagen zur Wärmerückgewinnung gehören ebenso dazu wie aufwendige Filteranlagen zur Luftreinhaltung und Abwasseraufbereitung.

ÖSTERREICHISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN



DIE ENTSTEHUNG EINER ERFOLGSGESCHICHTE

Als einer der bedeutendsten Wurst-Hersteller Österreichs blickt Wiesbauer auf eine 90-jährige Firmengeschichte zurück, die geprägt ist durch Innovationsgeist, Zukunftsdanken und kompromisslose Top-Qualität.

Den Grundstein legte Franz Wiesbauer im Jahr 1931 mit der Eröffnung einer kleinen Fleischerei in Wien-Fünfhaus. Während andere Fleischer in ihren Geschäften die edlen Fleischteile teuer verkauften und nur die Reste zu Wurst verarbeiteten, spezialisierte sich Franz Wiesbauer auf die Wursterzeugung und verwendete dabei nur die besten, magersten Fleischstücke, um Qualität und Geschmack zu optimieren.

Noch heute werden Produkte wie zum Beispiel die „Bergsteiger“ nach der Original-Rezeptur von Franz Wiesbauer hergestellt.



DIE BERGSTEIGER-FAMILIE:

ÖSTERREICHS BELIEBTESTE DAUERWURST

Ausgesuchtes Rind- und Schweinefleisch – über aromatischem Buchenholz sorgsam heiß geräuchert – verleihen diesem Dauerwurst-klassiker seinen unverwechselbaren Geschmack. Unter streng kontrollierten Klimabedingungen erfolgt die Abtrocknung und Nachreife.

Wussten Sie, dass... die „Bergsteiger“ ein traditionsreiches und sogar markenrechtlich geschütztes Erzeugnis aus dem Hause Wiesbauer ist?





Für einen begeisterten Kunden
und einen überwältigten Gast.

DER FLEISCHSPEZIALIST



PARTNER DER GASTRONOMIE

Wiesbauer Gourmet am Standort Sitzenberg-Reidling beliefert ca. 3.500 zufriedene Kunden von der Spitzen-gastronomie, über die Hotellerie bis zum Würstelstand ums Eck. Das umfassende Sortiment an heimischem Rind-, Schwein-, Kalb- und Lammfleisch, internationalen Spezialitäten aus Uruguay, Australien, USA, Argentinien und Neuseeland sowie Wurst und Schinken aus den Wiesbauer Betrieben wird täglich mit dem eigenen Fuhrpark an die Top-Gastronomie geliefert.

Innovation und Leidenschaft formten Wiesbauer Gourmet zu einem der führenden fleischverarbeitenden Betriebe Österreichs. Seit über zehn Jahren ist der Betrieb nach IFS zertifiziert, das umfasst strengste Hygiene-Richtlinien sowie modernste logistische Abläufe. Ein ausgebildetes Team in der Fleischzerlegung erfüllt nahezu jeden Kundenwunsch und eine durchgängige Kühlkette bringt ein hohe Maß an Produktsicherheit.

Veredeln und perfektionieren. Das in der Spitzengastro-nomie gepflegte Sous-Vide-Verfahren, bei dem Fleischstücke über mehrere Stunden hinweg im Wasserbad schonend vorgegart werden, findet rasanten Einzug. Bereits 2016 baute Wiesbauer Gourmet in Sitzenberg-Reidling eine der größten Sous-Vide-Anlagen Österreichs und entwickelte neue, innovative Produktlinien unter der fachlichen Federführung von Spitzenkoch Helmut Österreicher.

Aber nicht nur die große Produktvielfalt in bester Qualität und der hochkarätige Service sind Alleinstellungsmerkmale – vielmehr ist es der Wunsch, begeisterten Kunden einen überwältigten Gast zu garantieren! Wiesbauer ist nicht nur ein Lieferant, sondern Fleischspezialist und Partner der heimischen Gastronomie.

Im Zeichen der Regionalität hat Wiesbauer Gourmet gemeinsam mit Experten aus der Landwirtschaft das Qualitäts-Programm „**Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein**“ ins Leben gerufen. Die Ferkel wachsen am Hof von Franz Rauscher auf, erhalten nur gentechnikfreies Futter und genießen neben einem Stall mit Stroheinlage viel Auslauf. Das verlängert die Mastdauer, wodurch die Schweine mehr Zeit haben, langsam zu wachsen und intramuskuläres Fett einzulagern.



Die Qualität der Top-Gastronomie
jetzt auch für Endkonsumenten!
wiesbauer-gourmet.at



SENNINGER LANDMETZGEREI



DIE METZGEREI MIT WÜRSTEL-EXPERTISE

Die Senninger Landmetzgerei mit Sitz in Saalbach stellt nach traditionellen Rezepturen **österreichische Würstel-Spezialitäten** her. 2011 von Wiesbauer übernommen, wurde kontinuierlich in den Betrieb investiert und das Sortiment um neue Produkte und innovative Verpackungslösungen erweitert.

Inmitten des Salzburger Landes – im Pinzgau – ist die regionale Traditionsmetzgerei heute auf köstliche Würstel-Produkte in allen Variationen spezialisiert.

Die g'schmackigen Bratwürstel, Käsekrainer, Frankfurter sowie Burenwurst und Debreziner sind eine perfekte Ergänzung des Wiesbauer Wurst-Sortiments.



DUNAHÚS

Wiesbauer®
DUNAHÚS



Erfolg in Ungarn:

Die Tradition des Genießers
mit dem Charme
der ungarischen Puszta!

DER SPEZIALIST FÜR UNGARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Im Jahr 1994 hat Wiesbauer einen kleinen, aber feinen Produktionsstandort im ungarischen Ort Gönyü (Nähe Győr) erworben. Seither werden hier bei Wiesbauer Dunahús hochwertige Wurst- und Würstel-Spezialitäten nach traditionellen Rezepturen aus der Puszta hergestellt.

Für den Export wurde zudem die Dachmarke „Prímás“ entwickelt, unter der die original ungarischen Produkte auch in Österreich und Deutschland angeboten werden.





BISTRO & SHOP

Wiesbauer®
bistro & shop



EIN SEIT JAHREN AM MARKT ETABLIERTES BISTRO-KONZEPT

Die „Wiesbauer bistro & shop“-Filialen werden als Selbstbedienungs-Lokale geführt. Das Sortiment wechselt anhand der Nachfrage sowie Saisonalität und wird täglich frisch produziert.

Entsprechend dem Wiesbauer-Leitsatz **„Unser Ziel ist der begeisterte Kunde“** werden laufend über persönliche Gespräche die Kundenwünsche erhoben und Evaluierungen der Angebotsstruktur durchgeführt. Das Sortiment richtet sich nach diesem Kundenbedarf, wird regelmäßig überprüft und stetig adaptiert.

Die Filialen bieten neben den Wiesbauer Fleisch- und Wurstspezialitäten auch belegte Brötchen und Weckerl, Schmankerl aus der heißen Theke sowie wechselnde Tagesmenüs – alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen. Dazu kommen Joghurt, Gebäck, Feinkost-Produkte, diverse Heiß- und Kaltgetränke und vieles mehr.



LANGJÄHRIGE SPONSORINGS VON WIESBAUER



BISS IM LEISTUNGSSPORT

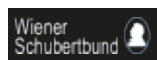
Es gibt derzeit kein bedeutendes Radsportereignis in Österreich, bei dem Wiesbauer nicht vertreten ist.

Neben der Österreich-Radrundfahrt werden weitere nationale und internationale Radrennen gesponsert. Aber auch bei Fußball (u.a. Länderspiele), Basketball, Handball und in der Leichtathletik tritt Wiesbauer als Sponsor des österreichischen Sports auf.

Zwei unserer bekanntesten unterstützten Extremsportler sind **Christoph Strasser**, der das RAAM (Race Across Amerika) schon mehrfach gewonnen hat, sowie **Michael Strasser**, der bei globalen Herausforderungen wie „Ice2Ice“ oder „Cairo to Cape“ immer wieder Spitzenergebnisse liefert.

KULTURGUT ERHALTEN

Wiesbauer unterstützt außerdem seit vielen Jahren die Aktivitäten des **Wiener Schubertbundes**. Dieser gehört zu den traditionsreichsten Chorinstitutionen Wiens. Der Männerchor pflegt seit 150 Jahren das große Liedgut von Franz Schubert.



...und viele mehr.



WIESBAUERSPITZE & OSTTIROL 360° TRAIL

Wiesbauerspitze
mit 2.767 m



DIE HAUSEIGENE SPITZE

Wiesbauer setzt neben der **Unterstützung des Ausbaus und der Erhaltung des österreichischen Wanderwegenetzes** auch auf die Partnerschaft mit dem „Bergsteigerdorf“ Prägraten in Osttirol. So wurde im Jahr 2007 der frühere Mullwitzkogel in „Wiesbauerspitze“ umbenannt.

Dabei entstand im steilen Gelände ein sehr gut angelegter Steig, der in eine großartige Landschaft oberhalb des Iseltals führt. Dazu gibt es eine Tourenbeschreibung auf der Internetseite wiesbauer.at/aktuelles/wandertipps.

RUNDHERUM IN ÖSTERREICH

Weiters sponsert Wiesbauer den Osttirol 360° Austria Skyline Trail, der im Juni 2016 feierlich eröffnet wurde. Er ist der größte durchgehend begehbbare Hochgebirgskreis der Alpen.

Um einen wunderbaren Blick von der **Wiesbauerspitze** aus genießen zu können, muss man den Abschnitt 04 „Rieserferner – westliche Venedigergruppe“ beschreiten. Dabei gelangt man auf der Etappe 16 a von der Clarahütte über die Hochkarscharte zur Essener Rostocker Hütte. Auf halbem Weg kommt man an einer Abzweigung Richtung Wiesbauerspitze vorbei.

PARTNER DER BERGRETTUNG

In den Bergen gehen wir oft an unsere Grenzen und sind auch den Naturgewalten und Wetterkapriolen ausgesetzt. Sollte es dabei zu Notsituationen kommen, ist der Österreichische Bergrettungsdienst zur Stelle. Wiesbauer unterstützt die Bergrettung mit dem Ziel, Unfälle schon im Vorfeld zu verhindern. Dazu setzt man auf Information in Form von kurzen Videos, die von Wiesbauer und dem ÖBRD auf sozialen Medien verbreitet werden.



9
ABSCHNITTE

34
ETAPPEN

45
HÜTTEN



AUSTRIA SKYLINE TRAIL

MENSCH. ——— TECHNIK

NATUR



**Wiesbauer Österreichische
Wurstspezialitäten GmbH**

Der Wurst-, Schinken- und Bratenspezialist

Laxenburgerstraße 256, A-1230 Wien

Tel.: +43 1 614 15-0

vertrieb@wiesbauer.at

wiesbauer.at



**Wiesbauer Zentralvertriebsbüro
Deutschland**

Der Wurst-, Schinken- und Bratenspezialist

Königstraße 28, D-87435 Kempten

Tel.: +49 831 697 34-0

vertrieb.de@wiesbauer.at

wiesbauer.at



**Wiesbauer Gourmet
Gastro GmbH**

Der Spezialist für die Gastronomie

Wiesbauer Straße 1, A-3454 Sitzenberg-Reidling

Tel.: +43 2276 6666-0

office@wiesbauer-gourmet.at

wiesbauer-gourmet.at



Wiesbauer Dunahús Kft.

Der Spezialist für ungarische Köstlichkeiten

Dózsa György utca 4, H-9071 Gönyű

Tel.: +36 96 544 220

info@wiesbauer-dunahus.hu

wiesbauer-dunahus.hu



Metzgerei Senninger GmbH

Der Spezialist für feine Würstel

Vorderglemm 717, A-5753 Saalbach

Tel.: +43 6541 200 90

info@senninger-metzgerei.at

senninger-metzgerei.at



**Wiesbauer „bistro & shop“-
Filialen**

Der Shop für die besten saisonalen Schmankerl

Krankenanstalt Rudolfstiftung, 1030 Wien

Hanusch-Krankenhaus, 1140 Wien

Gersthofer Markt 2, 1180 Wien (Fleischspezialitäten)

Franz-Jonas Platz 4, 1210 Wien (Wurstspezialitäten)

f-eins am Großgrünmarkt Inzersdorf, 1230 Wien (Abholmarkt)

Franz Weiss-Platz 1, 2345 Brunn/Gebirge (Fleischspezialitäten)

Landeskrankenhaus, 2620 Neunkirchen

Tullnerstraße 4, 3423 St. Andrä-Wördern (Fleischspezialitäten)

Wiesbauer Gourmet, 3454 Sitzenberg-Reidling (Abholmarkt)

bistro.wiesbauer.at

Kontaktieren Sie jetzt Ihren
persönlichen Ansprechpartner!