



Verkaufs impulse

Wir feiern **90** JAHRE! Wiesbauer! **Pionier der Branche**

Seit Franz Wiesbauer 1931 die Original Bergsteiger erfand und in Wien-Ottakring seine kleine Fleischerei eröffnete, steht der Name Wiesbauer für typisch österreichische Wurstspezialitäten in bester Qualität. Angetrieben durch Innovationsgeist und Zukunftsdenken ist das Unternehmen seither stetig gewachsen und zählt heute zu den größten und bedeutendsten fleischverarbeitenden Betrieben Österreichs.

Franz Wiesbauer war schon damals ein Visionär und zeigte, wie man mit Erfindungsgeist und Mut Großes bewirken kann. Während andere Fleischer in ihren Geschäften die besten Fleischteile teuer verkauften und nur die Reste zu Wurst verarbeiteten, spezialisierte er sich auf die Wursterzeugung und verwendete dafür nur eben diese besten, mageren Fleischstücke, um Qualität und Geschmack zu optimieren. Dabei verkaufte er seine Wurstspezialitäten nicht nur im eigenen Geschäft, sondern setzte erstmals auch auf den Vertrieb über Großhändler. So entwickelte sich die Bergsteiger einst zum Verkaufsschlager in den Julius Meinl-Filialen und trat damit ihren Siegeszug an.

Heute produziert Wiesbauer viele verschiedene Wurstspezialitäten, die in Österreich und Deutschland im gesamten LEH sowie auch in weiteren Ländern erhältlich sind. Der Exportanteil liegt inzwischen über 50 %. Als Branchenpionier war es immer das Ziel von Wiesbauer, Maßstäbe zu setzen – mit hochwertigen, innovativen Produkten mit herausragendem Geschmack, dem

Einsatz modernster Technologie und einem schonenden Umgang mit der Natur. Das repräsentiert auch der Firmensitz in Wien-Liesing, mit dem 1995 die Weichen für eine zukunftsorientierte, nachhaltige Produktion gestellt wurden. Ausgestattet mit Reinraum-Technologie und hochmodernen Anlagen erfüllt der IFS-zertifizierte Betrieb die allerhöchsten Qualitäts- und Hygienestandards und stellt dank CIM (Computer Integrated Manufacturing) eine reibungslose Verarbeitung sicher. Zum Schutz der Umwelt setzt Wiesbauer im gesamten Unternehmen auf ein umfassendes ökologisches Nachhaltigkeitskonzept.

2010 wurde der Standort durch einen Zubau nochmals erweitert. Im selben Jahr wurde die Wiesbauer Holding AG gegründet, zu der neben der „Wiesbauer – Österreichische Wurstspezialitäten GmbH“ noch drei weitere Top-Betriebe gehören: Wiesbauer Gourmet, der Fleisch-Spezialist für die Gastronomie, die auf die Produktion von Würsteln spezialisierte Metzgerei Senninger und Wiesbauer Dunahús in Ungarn. Alle Standorte wurden in den letzten Jahren mit hohen Investitionen erneuert und

ausgebaut. Damit wurde der nächste große Schritt gesetzt, um die Produktionsbetriebe fit für die Zukunft zu machen und weiterhin eine gute Entwicklung sicherzustellen.



Insgesamt beschäftigt Wiesbauer an den vier Standorten 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die das Unternehmen ganz wesentlich mit zum Erfolg geführt haben. Einige von Ihnen sind bereits seit Jahrzehnten im Betrieb tätig.

„Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind diejenigen, die Wiesbauer ausmachen. Wir leben von den Menschen, die hier arbeiten, und die Menschen stehen hinter unseren Produkten. Ich schätze die Arbeit jedes und jeder Einzelnen und möchte mich bei allen für ihren Einsatz bedanken“, so Geschäftsführer **Thomas Schmiedbauer**.

Wir sagen
Danke





Global denken

KommR Karl Schmiedbauer,
Aufsichtsratsvorsitzender der Wiesbauer Holding AG

Liebe Leserin,
lieber Leser!

Es ist ein phänomenales Ereignis, dass wir 90 Jahre Bergsteiger und damit 90 Jahre Wiesbauer feiern dürfen! Mit der Erfindung des beliebten Dauerwurst-Klassikers legte Franz Wiesbauer einst den Grundstein für die beeindruckende Erfolgsgeschichte unseres Unternehmens. Und ich bin sehr stolz, dass ich den Erfolgsweg zur Hälfte – nämlich genau 45 Jahre – mit begleiten durfte!

Ich kann mich noch genau an meinen ersten Arbeitstag erinnern, es war der 1. September 1976. Es war das Jahr, in dem die Reichsbrücke einstürzte und Niki Lauda seinen schweren Unfall hatte. Schon damals war die Bergsteiger in aller Munde und begeistert seither über Generationen ganze Familien. Aber Wiesbauer hat nicht nur die Bergsteiger als „Gallionsfigur“. Schon Mitte der 1970er Jahre umfasste das Angebot der „Franz Wiesbauer Wurst- und Selchwarenfabrik“ 19 verschiedene Sorten Wurst- und Selchprodukte, die unter der Leitung von Maria Wiesbauer in Wien-Hietzing produziert wurden.

Mit dem Neubau unseres Vorzeigebetriebes in Wien-Liesing haben wir später die Weichen für die Zukunft gestellt, um weiteres Wachstum und weitere Produktentwicklungen voranzutreiben. Dabei habe ich mich als Geschäftsführer bei der Kreation von Neuprodukten immer an einem Satz orientiert, den Frau Wiesbauer einmal zu mir gesagt hat: „Eine Wurst muss schmecken wie ein Zuckerl, so dass man immer wieder hingreifen will!“

Wir setzen Impulse!



Am Puls der Zeit

Meilensteine der Firmengeschichte



Der Wiesbauer-Firmensitz damals und heute.

Wiesbauer blickt auf eine bewegte Firmengeschichte zurück. Über die Jahrzehnte hat sich das Unternehmen zu einem der führenden heimischen Wursthersteller entwickelt und erwirtschaftete zuletzt mit vier Standorten rund 190 Mio. Euro Jahresumsatz. Trotzdem ist sich Wiesbauer stets treu geblieben und ist heute wie damals ein Familienbetrieb.

Nach dem frühen Tod des Firmengründers übernahm im Jahr 1968 dessen Witwe Maria Wiesbauer die Geschäftsleitung und baute den Betrieb mit viel Engagement kontinuierlich weiter aus. 1988 holte sie ihren Vertrauten KommR Karl Schmiedbauer an die Führungsspitze, der zu diesem Zeitpunkt schon lange eng an ihrer Seite arbeitete. Mit seiner Leidenschaft und seinem Innovationsgeist hat er als Geschäftsführer in den folgenden Jahrzehnten sowohl das Unternehmen als auch das Produktsortiment ganz wesentlich geprägt. Ihm gelang es, die Firma Wiesbauer weiter stark auszubauen und als Musterbetrieb in der Branche zu etablieren.

Richtungsweisend für die Unternehmensentwicklung waren 1995 die Übersiedelung des Wiener Stammbetriebes von Hietzing nach Liesing sowie im Jahr 2000 die Anschaffung der ersten Slice-Anlagen. Diese machten erstmals einen Rundschnitt für großkalibrige Würste möglich und haben damit die Wurstverarbeitung revolutioniert. Mittlerweile wird mehr als die Hälfte aller Wiesbauer-Wurstspezialitäten aufgeschnitten in SB-Packungen verkauft.

2010 wurde die Wiesbauer Holding AG gegründet und die Geschäftsführung von KommR Karl Schmiedbauer an seinen Sohn Thomas Schmiedbauer übergeben, der seither den Familienbetrieb mit der selben Leidenschaft erfolgreich leitet.

Drei Generationen: KommR Karl Schmiedbauer (li.), sein Sohn Thomas Schmiedbauer (re.) und Enkel Benjamin Uher, der im Betrieb derzeit seine Ausbildung absolviert.



1940

Neues Firmengelände in Wien-Hietzing

1994

Gründung Wiesbauer Dunahús in Ungarn

1995

Produktionsaufnahme am neuen Firmensitz in Wien-Liesing

Aus Tradition innovativ

Produkt-Highlights aus neun Jahrzehnten

„Unser Anspruch ist nicht nur ein zufriedener Kunde, nicht nur ein überzeugter Kunde, sondern ein begeisterter Kunde!“ Nach diesem Leitsatz produziert Wiesbauer mit viel Liebe und Leidenschaft rund 80 verschiedene Wurst-, Schinken- und Bratenspezialitäten, die sich allesamt durch Top-Qualität und herausragenden Geschmack auszeichnen.

In der 90-jährigen Firmengeschichte überraschte Wiesbauer mit einer Vielzahl traditioneller und innovativer Wurstprodukte, die sich zu wahren Verkaufsschlagern entwickelten. Zu den Top-Sellern zählen unter anderem die herzhaft gebratene „Käsewurst“ und „Polnische Spezial“, der deftige „Wurzelspeck“, die doppelt geräucherte „Dürre“ oder die „Beskada“ – eine Neuinterpretation der Alt Wiener „Beskiden Wurst“, die seit den Zwischenkriegsjahren in Vergessenheit geraten war.

Der Anspruch bei den Produktentwicklungen war stets, klassische Produkte neu zum Leben zu erwecken und zu verbessern. Perfekte Neuentwicklungen sind z.B. auch im Frischwurst-Bereich die zarte „Kalbspariser“ und die „Gurkerl-Extra“ sowie die beliebten Wiesbauer Braten-Spezialitäten wie das „Salzburger Scherz'l“ oder der erste „Kümmelbraten“ ohne Knorpel.

Eine völlig neuartige Braten-Spezialität kreierte KommR Karl Schmiedbauer im Jahr 2009 mit der „Wiener Prater Stelze“. Die Idee dazu kam ihm im Urlaub auf den Seychellen: Dem Fisch überdrüssig und getrieben vom Guster auf eine saftige, frisch gebratene Schweinsstelze dachte er am Strand darüber nach, wie man diese ausgelöst und essfertig anbieten könnte. Kurz darauf entwickelte er eigens ein aufwändiges Produktionsverfahren und schuf die „Wiener Prater Stelze“, die kalt und heiß ein Genuss ist.



Das umfangreiche Wiesbauer Wurstspezialitäten-Sortiment bietet für jeden Geschmack das Richtige.

Aber nicht alle Innovationen waren erfolgreich. So wurden in der Vergangenheit auch einige Produkte gelauncht, die sich nicht am Markt etablieren konnten und später wieder aus dem Sortiment genommen wurden. Beispiele dafür sind der Bergsteiger- und Kümmelbraten-Aufstrich, die „Gulasch Haße“ oder der Erdbeer-, Marillen- und Gorgonzola-Schinken, welcher sogar mit einem Produkt-Champion geehrt wurde.

Neben den vielfältigen Wurstspezialitäten setzte Wiesbauer vor einigen Jahren mit

dem Sous-vide-Sortiment neue Maßstäbe in der Branche und revolutionierte mit der „Haubenküche für zu Hause“ das Kochen: Die vorveredelten Fleischgerichte werden über Stunden unter Vakuum vorgegart, sodass beispielsweise Schweinsbraten, Gansl oder Spare Ribs nur noch etwa eine halbe Stunde fertig gebraten werden müssen. Um die Voraussetzungen für diese Produktionstechnologie zu schaffen, hat Wiesbauer mit namhaften Maschinenherstellern eigene Pilotanlagen entwickelt.

Wussten Sie schon, dass...

- die Bergsteiger vor über **80 Jahren** das erste Wurstprodukt war, das als Marke registriert wurde?
- die Bergsteiger die **Nr. 1-Dauerwurst** in Österreich und Deutschland ist?
- jede Bergsteiger-Stange mind. 4 Wochen reift und dabei **ca. 35 Prozent** ihres ursprünglichen Gewichts verliert?
- die Bergsteiger gebraten ist und daher auch **Frauen in der Schwangerschaft** nicht auf den Genuss verzichten müssen?

Wie alles begann...

Die Erfindung der Bergsteiger

Franz Wiesbauer war passionierter Jäger. Eines Tages kam ihm die geniale Idee, eine Wurst zu kreieren, die nicht nur g'schmackig, sondern auch ungekühlt haltbar sein sollte, damit er sie als Proviant zur Jagd und zum Bergwandern mitnehmen konnte. Das war die Geburtsstunde der Original Bergsteiger!

Ausgehend von der Rezeptur der „Wiener Wurst“ kombinierte Franz Wiesbauer traditionelle bäuerliche Herstellungsmethoden und feilte so lange an der Würzung, bis sein Produkt perfekt war.

Die gewünschte Haltbarkeit erzielte er durch die sorgsame Räucherung sowie die anschließende Abtrocknung und Nachreife der Wurst.

Die spezielle Würzung ist bis heute ein gut gehütetes Geheimnis und wurde seit damals nicht verändert. Noch



Maria Wiesbauer

Franz Wiesbauer



Kommr Maria Wiesbauer:

Eine Wurst muss schmecken wie ein Zuckerl, so dass man immer wieder hingreifen will!

heute wird die Bergsteiger nach der Original-Rezeptur von Franz Wiesbauer aus bestem Rind- und Schweinefleisch hergestellt und über Buchenholz heiß geräuchert und gereift. Nur die grün-gelbe Papierschleife, die er einst händisch an jede Stange angebracht hat, wurde im Laufe der Jahre adaptiert. Der Hirsch, der ursprünglich als Symbol für die Jagd stand, ist auf dem Logo der Wiesbauerspitze gewichen, um mögliche Verwechslungen mit einer Wild-Wurst zu vermeiden.



2021



1931

Ganz im Sinne von Franz Wiesbauer haben wir die Bergsteiger weiterentwickelt: Mit der „Bergsteiger Junior“ gibt es den Klassiker jetzt auch im praktischen Snack-Format.



Seit meiner Kindheit erlebe ich die Erfahrungen der Firmenführung über meinen Vater, seit 2010 leite ich selbst das Unternehmen. Rückblickend hat sich die Art der Unternehmensführung aufgrund des Wandels der Ausbildungswege extrem verändert. Daher sind meine größte Sorge und Aufgabe die Ausbildung und Besetzung der Positionen.

Thomas Schmiedbauer, Geschäftsführer



Schon als ich 1994 zu Wiesbauer gekommen bin, war die Einhaltung der Lebensmittel-Sicherheit oberstes Gebot. Damals wurde gerade das erste Qualitätsmanagement eingeführt. Seither sind die Ansprüche an das QM, v.a. durch die Lebensmittel-informationsverordnung, stark gestiegen.

Martin Spindler, Leiter Qualitätsmanagement



In den über 30 Jahren, die ich bei Wiesbauer tätig bin, hat sich viel verändert. Die moderne Technologie hat sowohl die Produktion als auch die Produktentwicklung maßgeblich beeinflusst. Eine der größten Herausforderungen war dabei die Perfektionierung des Slicens.

Adolf Specht, Produktionsleiter

