



Wiesbauer bringt die Revolution am Rost: Die Zukunft des Grillens beginnt jetzt!

Zum Start der Saison überrascht Wiesbauer mit einem erweiterten Grill-Sortiment mit neuen kulinarischen Marken-Highlights. Dabei setzen wir einmal mehr auf die Verbindung von Tradition & Innovation sowie auch auf die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Schärldinger.

Allem voran sind die brandneuen **Bergsteiger Griller** das Must-have der kommenden Grillsaison! Sie garantieren durch die starke Marke einen unnachahmlichen USP und erheben den Geschmack von Österreichs beliebtester Dauerwurst in eine neue Dimension. Die g'schmackigen Würstel werden nach der Originalrezeptur von 1931 nach traditioneller Machart gefertigt und sorgfältig geräuchert und entfalten beim Braten ihr volles Aroma. Für den knackigen Biss sorgt der hochwertige Naturdarm.



Ein weiteres Highlight ist die **Käsekrainer mit Schärldinger Bergbaron**. Damit wird die erfolgreiche Marken-Kooperation mit Schärldinger fortgesetzt und



einer der beliebtesten Grillwurst-Klassiker neu interpretiert. Denn der Bergbaron – Österreichs „Käse der Nation“ – sorgt mit seinem mild-würzigen Geschmack und der zart schmelzenden Textur für ein unvergleichliches Genussserlebnis. Verarbeitet werden für die Innovation nur bestes Fleisch sowie gentechnikfreie Milch von heimischen Tieren, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.

Perfekt abgerundet wird das Grillsortiment noch durch die **Grillzwerge**. Dabei sind in der 300 g-Packung jeweils sieben Mini-Käsegriller und saftige Mini-Bratwürstel enthalten. Die „Zwergerl“ machen sich super als Fingerfood und begeistern Kinder und Erwachsene gleichermaßen.

Alle Wiesbauer Grill-Produkte punkten durch die gewohnte und bewährte Haltbarkeit von 60 Tagen und sorgen im farbkraftigen Packaging für Aufmerksamkeit am PoS. Die vorangegangene Marktforschung mittels modernem fMRT-Hirnschanning bescheinigt dem Verpackungsdesign ein sehr hohes Kaufinteresse.

„Mit unseren starken Marken-Innovationen sichern wir unseren Kunden Abwechslung im Grill-Sortiment und einen nachhaltigen Ertrag“, freut sich Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer.

In dieser Ausgabe

2

+ Umsatz auf
Vorjahres-Niveau

3

+ Verlängerte Haltbarkeit
+ Neueröffnung in
St. Pölten

4

+ Frauenpower auf 2 Rädern
+ Masters of Dirt



BERGSTEIGER GRILLER, 300g

Bratwurst im Heirauch gegart, über Buchenholz leicht geräuchert, vakuumverpackt, gluten- & laktosefrei, MHD: 60 Tage/RLZ: 58 Tage;

EVE = Endverbr.-Einheit
bzw. LE = Liefereinheit
Artikelnummer: 900/15900/70900
Stück: 1 Pkg./ 5 Pkg. PB/8 Pkg.KT
Gewicht: 300g/1,5kg/2,4kg
Verpackungsart: Vakuumverp./Polybeutel/
Karton

GRILLZWERGE, 300g

7 Stk. Käsegriller mit Bergbaron, 7 Stk. Bratwrstel;
Käsekrainer leicht über Buchenholz geräuchert, vakuumverpackt, gluten- & laktosefrei,

EVE = Endverbr.-Einheit
bzw. LE = Liefereinheit
Artikelnummer: 308/15308/70308
Stück: 1 Pkg./ 5 Pkg. PB/8 Pkg.KT
Gewicht: 300g/1,5kg/2,4kg
Verpackungsart: Vakuumverp./Polybeutel/
Karton

KÄSEKRAINER MIT BERGBARON, 300g

Brühwurst mit Käse, im Heirauch gegart, über Buchenholz leicht geräuchert, vakuumverpackt, gluten- & laktosefrei,

EVE = Endverbr.-Einheit
bzw. LE = Liefereinheit
Artikelnummer: 349/15349/70349
Stück: 1 Pkg./ 5 Pkg. PB/8 Pkg.KT
Gewicht: 300g/1,5kg/2,4kg
Verpackungsart: Vakuumverp./Polybeutel/
Karton



Thomas Schmiedbauer,
Geschäftsführer Wiesbauer Wien

Liebe Leserin, lieber Leser!

Wir leben in einer Zeit der Veränderungen. Deshalb investieren wir laufend sowohl in unsere Produktionsbetriebe als auch in die Produktentwicklung, um am Markt wettbewerbsfähig zu bleiben und unsere Kunden zu begeistern. Unter anderem haben wir mit der Bergsteiger mit Bergbaron-Käse im vergangenen Herbst eine der größten Innovationen der letzten Jahre erfolgreich umgesetzt. Daher werden wir die Marken-Kooperation mit Schäringer heuer intensivieren und mit weiteren Produktneheiten überraschen. Nachdem wir außerdem unseren Slicer-Verpackungen kürzlich ein modernisiertes Outfit verpasst haben, folgen demnächst die Stückartikel sowie die Schlauchbeutel der Snacks mit einem umfassenden Designrelaunch. Damit werden alle unsere Wurstspezialitäten am PoS noch auffälliger und sichtbarer sein. Auch betriebsseitig gibt es Veränderungen: Ich freue mich sehr über den Zuwachs in unserer Wiesbauer-Familie durch die Firma Kabinger, die nun seit Jahresbeginn vollständig in den Betrieb von Wiesbauer Gourmet integriert ist. Dadurch gewinnen wir auch 50 neue hochqualifizierte Mitarbeiter:innen, die am Standort Payerbach in Niederösterreich mit übernommen wurden. Um auf den allgemeinen Fachkräftemangel zu reagieren, werden wir darüber hinaus unsere interne Aus- und Weiterbildung verstärken und insbesondere unser „Wiesbauer 100“-Programm vorantreiben. Mit diesem Projekt fördern wir junge Nachwuchskräfte und bilden sie zu Führungskräften aus, damit sie schon jetzt fit sind für den nächsten Generationswechsel. Das zeigt einmal mehr, dass Wiesbauer ein sicherer Arbeitgeber ist, der seinen Beschäftigten langfristige Karrierechancen bietet.

 **Wir setzen Impulse!**

Umsatz auf Vorjahres-Niveau

Im abgelaufenen Geschäftsjahr 2024 erzielte Wiesbauer einen Gruppenumsatz von 237 Mio. Euro und kann somit – trotz der anhaltend schwierigen Rahmenbedingungen – das Vorjahresergebnis halten.

Angesichts der Tatsache, dass die Branche nach wie vor mit großen Herausforderungen und stark gestiegenen Kosten, vor allem beim Personal, zu kämpfen hat, ist die Entwicklung für Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer zufriedenstellend:

„Dass wir im vergangenen Jahr sowohl Umsatz als auch Absatz stabil halten konnten, ist in Anbetracht der Umstände als gutes Ergebnis zu werten. Wir wollen nicht Umsatz um jeden Preis machen!“

Die insgesamt 237 Mio. Euro Gruppenumsatz verteilten sich 2024 nahezu ident zum Jahr davor: Mit 118 Mio. Euro entfällt etwas mehr als die Hälfte auf den Wiesbauer-Stammbetrieb in Wien Liesing. Die andere Hälfte teilen sich Wiesbauer Gourmet mit 81 Mio. Euro, die Landmetzgerei Senninger mit 16 Mio. Euro und Wiesbauer Dunahús in Ungarn mit 22 Mio. Euro. Mit Ausnahme von Wiesbauer Gourmet sind die Umsatzzahlen der Betriebe und auch deren Absätze genau auf Vorjahres-Niveau geblieben.

Der Rückgang von 2 Mio. Euro (-500 Tonnen) am Standort Sitzenberg-Reidling resultiert vorwiegend aus den Ausfällen aufgrund des verheerenden Hochwasserschadens im letzten September.



Die erst kürzlich in die Wiesbauer Familien-Holding integrierte Fleischerei Kabinger im niederösterreichischen Payerbach ist in den Geschäftszahlen 2024 nicht berücksichtigt. Der Betrieb, mit dessen Übernahme Wiesbauer einen weiteren

Produktions-Standort und 50 geschulte Fachkräfte gewinnt, soll 2025 rund 15 Mio. Euro Umsatz generieren.

Ausblick 2025

Für das laufende Jahr kündigt Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer an: **„Wir wollen weiter gesund wachsen. Auch für heuer haben wir uns wieder viele Themen vorgenommen, die wir Schritt für Schritt umsetzen wollen“.**

Es ist nicht zu erwarten, dass sich die wirtschaftliche Situation für die Branche in naher Zukunft wesentlich verbessern wird. Dennoch blickt man bei Wiesbauer wie gewohnt zuversichtlich in die Zukunft und plant 6 Mio. Euro an Investitionen in den Maschinenpark, den Ausbau der Photovoltaik-Anlagen sowie die digitale Transformation im Unternehmen. Auch in das Produkt-Sortiment wird weiterhin kräftig investiert.



Verlängerte Haltbarkeit unserer Produkte

Durch innovative Produktionstechnologien und eine fortschrittliche Qualitätssicherung ist es unserem QM-Team gelungen, bei vielen unserer Wurstspezialitäten die Restlaufzeit zu verlängern.

Schon vor 35 Jahren hat Wiesbauer als einer der ersten österreichischen Betriebe ein umfassendes Qualitätsmanagement (QM) eingeführt, um bei der Wurstherstellung die konsequente Einhaltung höchster Sicherheits- und Hygienestandards zu gewährleisten. Seither hat sich viel verändert: Die Ansprüche an die Lebensmittelsicherheit sind stark gestiegen, aber auch die technologischen Produktions- und Kontrollprozesse haben sich sehr fortschrittlich weiterentwickelt. Richtungsweisend war vor allem die Inbetriebnahme der Slicerei in Reinraum-Technologie im Jahr 2000. In den vergangenen Jahrzehnten hat Wiesbauer den Bereich QM laufend ausgebaut und perfektioniert: Strenge interne sowie wöchentliche externe Kontrollen entlang der gesamten Produktionskette gewährleisten, dass jedes

Produkt, das unser Haus verlässt, absolut makellos ist. Inzwischen beschäftigen wir 20 Mitarbeiter:innen eigens für die umfassende tägliche Qualitätskontrolle unserer hochwertigen Wurstspezialitäten.

Getrieben durch akribische Überlegungen, wie wir unsere Produkte weiter verbessern können, hat das QM-Team von Wiesbauer jetzt einen nächsten Meilenstein erreicht: Es ist uns gelungen, die Restlaufzeit zahlreicher Artikel um mehrere Tage zu verlängern. Möglich ist dies durch den Einsatz modernster Technologien verbunden mit jahrelangen kontinuierlichen Lager-tests und begleitenden mikrobiologischen Untersuchungen.

Neben Top-Sellern wie der **Feinen Extra** oder der **Knacker** (in Deutschland: „Fleischwurst nach österreichischer Tradition“) punkten auch das Aufschnitt- und Schinken-Sortiment künftig mit einer längeren Haltbarkeit. Detaillierte Informationen erhalten Sie gerne über unseren zuständigen Außendienst.

Die erhöhte Restlaufzeit ist ein wichtiger Schritt bei unserem Einsatz für Innovation und Qualität. Dies ist ein echter Mehrwert sowohl für unsere Handelspartner als auch die Konsument:innen und trägt aktiv zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung bei. Die Umstellung und Aktualisierung des MHD auf den Verpackungen erfolgt ab dem kommenden Frühjahr.

Wussten Sie schon, dass...

...Wiesbauer dank der heuer geplanten Erweiterung der PV-Anlagen künftig mehr als 10% des benötigten Stroms selbst erzeugen kann?

Neueröffnung in St. Pölten

Im Dezember 2024 öffnete in der niederösterreichischen Landeshauptstadt ein neuer Wiesbauer Abholmarkt seine Tore.

Mit dem neuen Wiesbauer Abholmarkt in St. Pölten (Hnilickastraße 4) ist es für Kund:innen jetzt möglich, ein umfassendes, teilweise exklusives Produktsortiment direkt vor Ort bequem einzukaufen und die Qualität zu genießen, für die Wiesbauer seit Jahrzehnten steht.

Der zentral gelegene, moderne Standort begeistert durch das offene Design mit einem besonderen Einkaufserlebnis und bietet eine große Auswahl an erstklassigen Fleisch- sowie Wurst-, Braten- und Schinkenspezialitäten. Ob edelste Fleischteile aus Österreich,

fertig vorbereitete Schnitzerl, sous-vide-vorgarates Gansl oder regionale und internationale Rindfleisch-Spezialitäten – das vielseitige Angebot lässt keine Wünsche offen.

Abgerundet wird das Sortiment noch durch ausgewählte Delikatessen wie Meeresfrüchte, Käse, Aufstriche oder Antipasti. Die fachkundigen Mitarbeiter:innen stehen beim Einkauf gerne beratend zur Seite.



Frauenpower auf 2 Rädern

Ab 2025 unterstützt Wiesbauer die niederösterreichische Ultra-Radrennfahrerin Elena Roch und fördert damit die Frauenpower im von Männern dominierten Radsport.

Wiesbauer ist ab sofort offizieller Sponsor von Elena Roch. Die 31-jährige Niederösterreicherin ist eine aufstrebende Athletin in der Welt des Extremradfahrens und hat sich als Ultracycling-Profi einen Namen gemacht. Sie gewann bereits dreimal (2020, 2021 und 2022) das „Race Around Niederösterreich“ sowie im Vorjahr die Premiere des „Race Across Austria“.

Im August 2024 radelte Elena Roch außerdem beim „Race Around Austria“ rund um Österreich und ließ dabei alle anderen Teilnehmenden klar hinter sich – auch die männlichen Konkurrenten. Eine sportliche Sensation!

International holte sie vergangenen November in Borrego Springs (USA) den



Elena Roch, Erster Platz RAA

Weltmeister-Titel im 24-Stunden-Einzel-Zeitfahren und stellte dabei einen neuen Damen-Streckenrekord auf.

Gemeinsame Ziele

Zu Wiesbauer passt Elena Roch perfekt: Mit ihrem unerschütterlichen Willen, ihrer Leidenschaft und ihrem Fokus auf Bestleistungen repräsentiert sie genau jene Werte, für die Wiesbauer als Marke steht.

Durch die Zusammenarbeit möchte Wiesbauer außerdem einen Beitrag dazu leisten, Menschen zu persönlichen Höchstleistungen zu inspirieren und mehr junge Frauen für den Radsport zu begeistern. „Elena zeigt, was man mit harter Arbeit und Entschlossenheit erreichen kann – eine Botschaft, die weit über den Sport hinausgeht“, so Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer. Elena Roch wird künftig bei ihren Rennen prominent das Wiesbauer-Logo am Helm und am Trikot tragen und macht damit so richtig Lust auf die g’schmackigen Wurstspezialitäten. Des weiteren umfasst die Kooperation gemeinsame Events und Vorträge sowie die Integration ihrer sportlichen Erfolge in die Wiesbauer-Marketingstrategie.

Die nächsten großen Rennen von Elena Roch sind:

- Race Around Niederösterreich, 15.-17. 05.2025
- Race Around Austria, 11.-17.08.2025

Masters of Dirt

Nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr gibt Wiesbauer auch heuer wieder Vollgas als Kooperationspartner der spektakulärsten Freestyle Motocross Show.

Bei der Freestyle-Show Masters of Dirt zeigen ab Mitte März wieder die weltbesten BMX-, Mountainbike- und Motocross-Fahrer ihr Können und be-

eindrucken mit ultimativen Stunts. Mit mehreren, bis zu 6 Meter hohen Rampen, coolen Beats und einer Feuershow bietet das Event Unterhaltung für die ganze Familie und zählt im Vorjahr mit 30 Shows in 14 Städten europaweit über 135.000 Besucher. 2025 wird es in Österreich erneut fünf Tourstopps geben und es werden so viele Zuschauer erwartet wie noch nie.

Nach dem Auftakt ab 14. März in der Wiener Stadthalle tourt Masters of Dirt

weiter nach Linz, Salzburg, Innsbruck und Graz. Als offizieller Kooperationspartner ist Wiesbauer österreichweit bei allen Veranstaltungen stark präsent und übernimmt die Patronanz für den besonderen Showact „Kids are the future – powered by Bergsteiger Snack“. Dabei stehen junge Nachwuchstalente im Rampenlicht und zeigen ihre Kunststücke auf den Bikes.

Darüber hinaus verlost Wiesbauer 24 exklusive Tickets für die Wiener Stadthalle mit besten Plätzen inkl. Trackwalk & Fahrerlagerbesichtigung.

