



Wiesbauer Cabanossi Sticksies: Knabbern in neuer Dimension!

Mit den Cabanossi Sticksies interpretiert Wiesbauer einen beliebten Klassiker völlig neu als modernen Snack für die junge Generation – herzhaft im Geschmack, zart im Biss und stark im Auftritt.

Wiesbauer ist nicht nur bekannt für seine typisch österreichischen Wurstspezialitäten, sondern insbesondere auch für die starke Innovationskraft der Marke. Immer wieder lassen wir uns Neues einfallen, um den Konsument:innen noch mehr geschmackliche Vielfalt und den Handelspartner:innen zusätzliche Umsatzpotenziale zu bieten. Diesen Herbst sorgt die Neuinterpretation eines Klassikers erneut für Wachstumsimpulse im Snack-Markt.

Extra dünn & extra zart

Die **Cabanossi Sticksies** sind Wiesbauers erste Dauerwurst-Stangerl ohne Haut und kommen im extra dünnen Kaliber. Dadurch sind sie unvergleichlich zart im Biss und fein im Geschmack.

Die Rezeptur orientiert sich, wie der Name schon verrät, an der originalen **Wiesbauer Cabanossi**, die in Österreich und Deutschland seit vielen Jahrzehnten bekannt und beliebt ist. Hergestellt

aus hochwertigem Schweine- und Rindfleisch und leicht geräuchert versprechen die dünnen Knabber-Stangerl milden Genuss in den drei Sorten **Klassik**, **Käse** und **Paprika**. Auf eine scharfe Würzung wurde bewusst verzichtet, da diese oft polarisiert.

Immer dabei

Angeboten werden die **Cabanossi Sticksies** in der 80 g-Packung à 8 Stück. Damit laden sie dazu ein, immer wieder zuzugreifen, und eignen sich außerdem auch super zum Teilen. Dank der ungekühlten Haltbarkeit (56 Tage MHD) sind sie der perfekte Begleiter für jede Lebenslage und werden als trendiges Fingerfood vor allem die junge

In dieser Ausgabe:

2

+ Volle Kraft voraus

3

+ Toast-Genuss im Doppelpack
+ Käsekrainer in neuer Form

4

+ Wiesbauer ist Top-Marke
+ Single Bells auf der Bühne
+ Österreichischer Industriepreis

Generation, aber auch ältere Cabanossi-Fans begeistern.

Durch den vollflächig bedruckten Folienbeutel im dynamischen Design stechen die **Cabanossi Sticksies** im Snack-Regal

optisch hervor und sorgen damit für eine hohe Aufmerksamkeit am PoS. Starke Verkaufsimpulse garantiert zudem die Zweitplatzierung im gemischten Wiesbauer Snack-Display.

Für weitere Informationen
kontaktieren Sie bitte Ihren
Kundenbetreuer:



CABANOSSİ STICKSİES, 80G

Hautlose Knabber-Stangerl geräuchert, 8 Stk./Beutel, aromaschutzverpackt, RLZ: 54 Tage, ungekühlt lagerfähig, Gluten- & Laktosefrei

EVE = Endverbr.-Einheit bzw. LE = Liefereinheit

EVE/LE1/LE2

Stück: 1 Pkg. / 5 Pkg. pro PB/15 Pkg. pro KT
Gewicht: 80g/0,4kg/1,2kg
Verpackungsart: Schlauchbeutel/Polybeutel/Karton

Artikelnummer: Käse: 738/15738/70738
Klassik: 737/15737/70737
Paprika: 739/15739/70739

Bestell EAN/ EAN-13	Käse	Paprika
Packung: 9002668007385	Packung: 9002668007387	Packung: 9002668007387
Polybeutel: 9002668007384	Polybeutel: 9002668007384	Polybeutel: 9002668007384
Karton: 9002668007378	Karton: 9002668007378	Karton: 9002668007378
Polybeutel: 9002668157370	Polybeutel: 9002668157370	Polybeutel: 9002668157370
Karton: 900266807377	Karton: 900266807377	Karton: 900266807377
Paprika: Packung: 9002668007392	Paprika: Packung: 9002668007392	Paprika: Packung: 9002668007392
Polybeutel: 9002668157394	Polybeutel: 9002668157394	Polybeutel: 9002668157394
Karton: 900266807391	Karton: 900266807391	Karton: 900266807391



Thomas Schmiedbauer,
Geschäftsführer Wiesbauer Wien

Liebe Leserin,
lieber Leser!

Unsere Branche erlebt turbulente Zeiten. Durch die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und die hohe Inflation in Österreich verlieren die heimischen Lebensmittelhersteller auf den internationalen Märkten zunehmend an Wettbewerbsfähigkeit. Sowohl die Personalkosten als auch die Energie- und Produktionskosten sind in Österreich deutlich höher als in anderen europäischen Ländern und müssen entsprechend in der Kalkulation berücksichtigt werden.

Dazu kommen die explodierten Preise für Rindfleisch, die voraussichtlich noch weiter steigen werden. Da wir bei vielen unserer Wiesbauer-Spezialitäten einen sehr hohen Rindfleischanteil haben, bedeutet das enorme Mehrkosten. Andere Hersteller haben deshalb bei ihren Produkten schon in den vergangenen Jahren den Rindfleischanteil massiv reduziert bzw. teilweise sogar komplett eliminiert. Doch ich kann Ihnen versichern: Wiesbauer wird keinesfalls an den traditionellen und überlieferten Rezepturen schrauben, um auch in Zukunft wie gewohnt kontinuierliche Qualität und besten Geschmack zu garantieren.

Gleichzeitig schauen wir weiterhin positiv nach vorne. So hat Wiesbauer kürzlich nicht nur den Wiener Traditionsbetrieb Trüinkel mit 20 Mitarbeiter:innen übernommen, sondern investiert auch massiv in neue Produktions- und Verpackungsanlagen. Die neu angeschafften Maschinen stärken durch den hohen Automatisierungsgrad die Leistungsfähigkeit und somit die Wettbewerbsfähigkeit. Wiesbauer ist somit für die schwierige Situation bestens gerüstet!

 **Wir setzen Impulse!**

Volle Kraft voraus!

Wiesbauer hat am Wiener Standort kräftig in den Maschinenpark investiert. Damit steigern wir Leistungsfähigkeit und Produktsicherheit und entlasten gleichzeitig unsere Mitarbeiter.

Anfang des Jahres wurden zwei neue Slicer-Anlagen installiert, die einen weiteren Meilenstein in Sachen Produktionstechnologien darstellen. Dadurch können wir Produktionsspitzen jetzt wesentlich besser bewältigen und unseren Handelspartner:innen eine noch flexiblere und sicherere Belieferung garantieren. „Wir investieren einmal mehr in die modernsten Anlagen, damit unsere gut geschulten Facharbeiter:innen durch den Einsatz von Automatisierung und KI die bestmögliche Unterstützung erhalten“, erklärt Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer. „Angesichts des Mangels an qualifiziertem Personal ist dies ein wichtiger Schritt, um auch in Zukunft verlässlich liefern zu können.“

Modernste Technologie

Die neue Slicer-Linie, auf der unsere rundgelegten Wurstspezialitäten geschnitten und verpackt werden, ist erstmals komplett vollautomatisiert. Sie umfasst neben einem Kartonierer und Palettier-Roboter auch einen Checkweigher (automatisches Wiegesystem) mit integriertem Metalldetektor und Etikettenkontrolle. Dadurch werden Produktsicherheit und Qualitätsstandards zusätzlich erhöht. Auf der zweiten Anlage werden unsere Aufschnitte wie der **Sonntags Aufschnitt** oder **Heurigen Aufschnitt** gesliced. Diese vielseitige Allround-Maschine ermöglicht darüber hinaus aber auch die Produktion weiterer

Produktinnovationen – wie zum Beispiel das brandneue **Toast Duo** im 2 x 75 g Doppelpack.

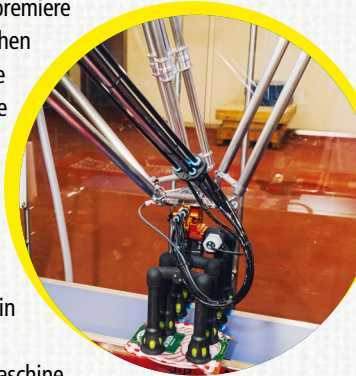


Wrap-around Case-Packer

Ein weiterer Neuzugang ist der Wrap-around Kartonierer, der in Zusammenarbeit mit der Firma J+P Maschinenbau entwickelt wurde und mit einigen technischen Highlights ausgestattet ist. Nach der

Messepremiere auf der deutschen „Fachpack“ Ende September wurde das Wiesbauer-Unikat direkt von Nürnberg nach Wien geliefert und wird dieser Tage in Betrieb gehen.

Die kompakte Maschine verpackt pro Minute rund 90 Tiefziehpackungen in 12 Umkartons und bringt eine enorme Leistungssteigerung. Durch optimierte Kartongrößen, die weniger Material benötigen, leistet sie gleichzeitig einen Beitrag zu Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung.



Toast-Genuss im Doppelpack

Wiesbauer und Schärldinger bauen die erfolgreiche Zusammenarbeit weiter aus und bringen gemeinsam das Toast-Duo in die Kühlregale.

Für den perfekten Schinken-Käse-Toast bieten Wiesbauer und Schärldinger jetzt gemeinsam das neue **Toast Duo** an und ver-einen damit besten Geschmack und österreichische Qualität. In der praktischen Kombi-Packung sind jeweils 75 g hochwertiger Wiesbauer Toastschinken, gefertigt aus den Edelteilen vom Schlögel, sowie cremig-schmelzender **Schärldinger Gouda** enthalten – selbstverständlich vorgeschnitten im passenden Toast-Format. Beide Produkte werden aus heimischen Rohstoffen in Österreich hergestellt und sind mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert. Mit insgesamt 150 g



bietet das **Toast Duo** genau den richtigen Inhalt für zwei Schinken-Käse-Toasts und trägt damit zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei. Toastschinken und Gouda sind dabei separat verpackt und lassen sich mittels Perforierung leicht voneinander trennen und einzeln öffnen.

Dadurch ist bis zum Verzehr optimale Produktfrische garantiert. Die Verpackung ist aber nicht nur praktisch, sie sichert durch das markante Co-Branding auch ein hohes Kauf-

interesse. Wahlweise bei den Wurst- oder Käseprodukten platziert, schafft das **Toast Duo** somit neue Wertschöpfungspotenziale im Frischeregal.

Gewinnspiel mit österreichischen Partnern

Unterstützt wird der Launch durch diverse Aktivierungen am PoS sowie eine kreative Kampagne in den sozialen Medien. Im Mittelpunkt steht dabei ein großes Gewinnspiel, für das sich **Wiesbauer** und **Schärldinger** noch weitere österreichische Traditionsmarken als Partner an Bord geholt haben. So enthalten die Gewinn-Packages neben dem neuen **Toast Duo** auch Toastbrot von **Ölz**, knackige Gurkerl von **Efko** und den passenden Dipp von **Mautner Markhof** – sowie als Draufgabe einen Toaster.

TOAST DUO, 150G
50% Toastschinken, 50% Gouda
aromaschutzverpackt, gluten- & laktosefrei,
RLZ: 16 Tage;

EVE = Endverbr.-Einheit bzw. LE = Liefereinheit	EVE/LE1/LE2
Artikelnummer:	50356/60356/61356
Stück:	1 Pkg. / 5 Pkg. PB/10 Pkg.KT
Gewicht:	150g/750g/1,5kg
Verpackungsart:	Aromaschutzverp./Polybeutel/ Karton
Bestell-EAN/EAN-13:	9002668503566/ 9002668603563/ 9002668613562/

Käsekraier in neuer Form

Als Neuheit für die Grillsaison 2026 gibt es die Wiesbauer Käsekraier mit Schärldinger Bergbaron auch im XL-Format.

Im vergangenen Frühjahr hat Wiesbauer das Grillsortiment deutlich ausgebaut und u.a. die

Käsekraier mit Schärldinger Bergbaron neu gelauncht. Seither konnte sich das Produkt sehr gut am Markt etablieren und verzeichnete trotz des durchwachsenen Sommers sensationelle Verkaufszahlen. Auf diesem Erfolg aufbauend bringen wir die **Käsekraier** in eine weitere Form und präsentieren eine beliebte "Langvariante" für den extra Genuss:



rund 24 Zentimeter lang, etwas dünner im Kaliber und nach der klassischen Rezeptur mit **Schärldinger Bergbaron** hergestellt.

Damit bietet Wiesbauer dem Handel eine innovative Neuinterpretation mit hohem Differenzierungspotenzial im Grillsegment – und die perfekte Ergän-

zung zur klassischen **Käsekraier** sowie den kleinen **Grillzwergen**.

KÄSEKRAIER LANG, 300G
Brühwürste mit Käse, im Heißbrauch gegart
gluten- & laktosefrei,
RLZ: 58 Tage;

EVE = Endverbr.-Einheit	EVE
Artikelnummer:	347
Stück:	1 Pkg.
Gewicht:	300g
Verpackungsart:	tiefgezogene Weichfolie
Bestell-EAN/EAN-13:	9002668003479

Wussten Sie schon, dass...

... Wiesbauer das Wiener Traditionsunternehmen Trüinkel übernommen hat? Damit stärken wir weiter unsere Marktposition, sowie die Servicequalität in der Gastronomie.

Wiesbauer ist Top-Marke 2025

Wiesbauer wurde von der deutschen Lebensmittel Zeitung als „Top-Marke 2025“ in der Kategorie „Brühwürste“ ausgezeichnet und kommuniziert das Sieger-Logo stolz auf den Produkt-Packungen.

Jedes Jahr prämiiert die Lebensmittel Zeitung die 100 erfolgreichsten Brands aus den verschiedenen FMCG-Warengruppen mit dem Titel „Top-Marke“. Diese zeichnet aus, dass sie am deutschen Markt besonders erfolgreich im Handel verkauft wurden und in der Gunst der Konsumenten zulegen konnten. Sie stehen also für nachhaltige Markenleistung, Relevanz im Handel und eine hohe Verbraucherakzeptanz. In der Kategorie „Brühwürste“ (ohne

Geflügel) hat Wiesbauer den ersten Platz geholt und alle anderen Mitbewerber klar hinter sich gelassen. Damit darf sich Wiesbauer mit dem Titel „Top-Marke 2025“ schmücken – und tut das auch: Ab sofort sind die Slicer-Verpackungen der Brühwurst-Produkte mit einem Sticker ausgestattet, der auf die Auszeichnung hinweist.

Objektive & repräsentative Bewertung

Die Wertung basiert auf einer rein datenbasierten und objektiven Erhebung durch das Marktforschungsinstitut YouGov CP Germany. Dabei wurden deutschlandweit rund 30.000 Haushalte bzw. 40.000 Käufer:innen befragt. Die Daten sind valide und repräsentativ und werden anhand transparenter Kriterien ermittelt.



Single Bells auf der Bühne

Der österreichische Kult-Weihnachtsfilm „Single Bells“ kommt auf die Theaterbühne – und Wiesbauer ist mit dabei.

„Die Omama macht Weihnachten?“ Seit der Erstaussstrahlung im Jahr 1997 amüsiert die satirische Komödie „Single Bells“ jedes Jahr zur Adventzeit Millionen Zuseher in Österreich und Deutschland. Diesen Dezember kommt der Kultfilm erstmals auf die Bühne und zeigt hautnah den bekannten Familien-Weihnachtswahnsinn rund um Joe und

Luise, ihre Schwester Kathi sowie Schwiegermutter Lilibet und die Omama.

Einen starken Auftritt hat bei der Theateraufführung auch **Wiesbauer** als offizieller Partner: Neben der kulinarischen Verköstigung fällt die Marke vor Ort



durch Product Placements und Logopräsenz auf und zeigt damit, wie wunderbar die Wiesbauer-Spezialitäten zur Weihnachtszeit passen. Darüber hinaus gibt es auf unseren Social Media-Kanälen Eintrittskarten, Merchandising-artikel u.v.m. zu gewinnen.

Österreichischer Industriepreis

Verliehen vom Österreichischen Handelsverband und dem Fachmagazin Regal, gilt der Industriepreis als höchste Auszeichnung in der heimischen Markenartikelindustrie.

Gewürdigt werden Persönlichkeiten, die in besonderer Weise die Branche geprägt und in positiver Hinsicht gestaltet haben. In diesem Jahr wurde Thomas Schmiedbauer für sein Engagement zur Marken- und Standortförderung sowie für seinen



unermüdlichen Einsatz als Obmann des Fachverbandes der Fleischwarenindustrie mit der Auszeichnung geehrt. Die Preisübergabe erfolgte am 9. Oktober im Rahmen einer feierlichen Abendgala beim „Tag des Handels“ in Gmunden.

„Gerade in schwierigen Zeiten motiviert es mich besonders, eine solche persönliche Ehrung zu erhalten!“ so Thomas Schmiedbauer