



# *Genusszeit* Magazin

Ausgabe 4 | 2024

Wir  
wünschen  
frohe  
Feiertage!

**Wedl**

seit 1904

# *Inhalts-* verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | 120 Jahre Wedl – Rückblick**
- 8 | Prickelnde Festtagsfreuden**
- 9 | Genuss Rezept  
Gefüllter Rostbraten**
- 10 | Messe Rückblick**
- 11 | Gourmet & Wine Event**
- 13 | Vegetarisch und vegan**
- 15 | Genusswelt Kaffee**
- 17 | News**
- 19 | Kontakt & Impressum**





## Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Das Jahresende steht vor der Tür und mit ihm die festliche Zeit, die uns innehalten und zurückblicken lässt. Wir möchten die Gelegenheit nutzen, um Ihnen für Ihre Unterstützung, Ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit in diesem Jahr zu danken. Ihr Engagement und Ihre Treue haben einen entscheidenden Beitrag zu unserem Erfolg geleistet.

Mit Blick auf das neue Jahr sind wir voller Zuversicht, dass es uns wieder vor spannende Herausforderungen stellen wird – verbunden mit zahlreichen Chancen. Wir freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr gemeinsam weiterzugehen und neue Meilensteine zu erreichen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest sowie einen guten und erfolgreichen Start in das neue Jahr!



KR Leopold Wedl  
Geschäftsführung  
Wedl Gruppe



Lorenz Wedl  
Geschäftsführung  
Wedl Handels-GmbH



Klaus Mantl  
Geschäftsführung  
Wedl Handels-GmbH



# Tradition verbindet – *Zukunft begeistert*

**Wir feierten 120 Jahre Wedl**



2024 war ein ganz besonderes Jahr für uns: Seit 120 Jahren stehen wir für Qualität, Leidenschaft und unvergleichliche Kundennähe. Das diesjährige Jubiläumsjahr markierte einen Meilenstein in der Geschichte unseres Familienunternehmens. Mit Stolz blickten wir auf unsere Tradition zurück und wollen auch in der Zukunft mit Innovationen und Verlässlichkeit unsere Kunden begeistern.

Jubiläums-  
event



Das Amadeus Terminal Salzburg als symbolischer Ort „mitten im Land“



Wolfgang Haslauer (Landeshauptmann Salzburg) bei seiner Ansprache



Leopold Wedl, Nina Wedl-Lechner, Lorenz Wedl und Klaus Mantl



Mitglieder der Familie Hofmann



Eine Sandmalerin sorgte auf kunstvolle Weise für ein Highlight



Veronika Sieberer, Martin Sieberer, Mario Gerber und Lorenz Wedl



Die Feierlichkeiten zu unserem besonderen Jubiläum fanden ihren Höhepunkt in zwei großen Events, die sowohl unseren Kunden und Partnern als auch unseren Mitarbeitern gewidmet waren.

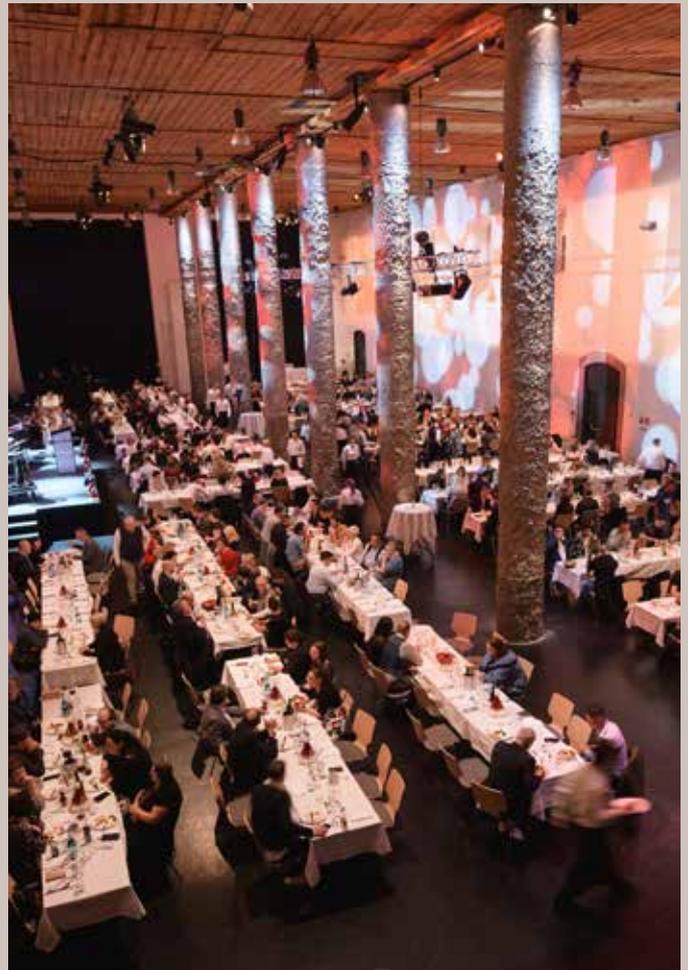
## Ein exklusives Jubiläumsevent für unsere Kunden und Partner in Salzburg

Am 22. Oktober 2024 feierten wir unser 120-jähriges Bestehen mit einem Jubiläumsevent im Amadeus Terminal des Salzburger Flughafens. Diese eindrucksvolle Location im Herzen Österreichs bot den perfekten Rahmen, um Kunden und Partner aus allen Bundesländern willkommen zu heißen und gemeinsam diesen Meilenstein zu zelebrieren.

Den offiziellen Auftakt bildeten Ansprachen, die nicht nur die Bedeutung unseres Jubiläums, sondern auch unsere fünf Genusswelten in den Mittelpunkt stellten. Ehrengäste wie Wilfried Haslauer (Landeshauptmann Salzburg), Barbara Thaler (Präsidentin Wirtschaftskammer Tirol) und Mario Gerber (Wirtschaftslandesrat Tirol) würdigten gemeinsam mit Lorenz Wedl und Klaus Mantl (Geschäftsführung Wedl) die beeindruckende Entwicklung unseres Familienunternehmens seit der Gründung im Jahr 1904 in Hall in Tirol. Besonders hervorgehoben wurden die Verdienste von KR Leopold Wedl sowie die Arbeit unserer engagierten Mitarbeiter.

Ein Highlight des Abends war die Darbietung einer Sandmalerin, die die Geschichte unseres Unternehmens in einzigartigen Sandbildern zum Leben erweckte. Ergänzt wurde das Programm durch musikalische Aufführungen. Kulinarisch verwöhnten wir unsere Gäste mit Spezialitäten aus unseren fünf Genusswelten.

Das Event war auch eine Gelegenheit, die Beziehungen zu unseren langjährigen Wegbegleitern zu stärken. Gleichzeitig wurde deutlich, wofür wir seit 120 Jahren stehen: Tradition, Qualität und Innovationskraft.



Die großen Hallen des Salzlagers in Hall in Tirol

## Gemeinsame Weihnachtsfeier mit unseren Mitarbeitern im Salzlager in Hall in Tirol

Auch unsere Mitarbeiter standen im Mittelpunkt des Jubiläumsjahres. Neben verschiedenen, über das ganze Jahr verteilten Aktionen fand am 09. November 2024 eine große gemeinsame Weihnachtsfeier statt, die erstmals alle Wedl Standorte vereinte. Mit 530 Mitarbeitern feierten wir im Salzlager in Hall in Tirol ein außergewöhnliches Fest, das das Jubiläumsjahr gebührend abrundete.





KR Leopold Wedl und Simon Franzoi (Wirtschaftskammer Tirol)



Ehrungen unserer langjährigen Mitarbeiter



Geehrt wurde für 10, 15, 20, 25, 30 und 40 Jahre Betriebszugehörigkeit



Zu den besonderen Highlights zählten unter anderem die Ehrungen unserer langjährigen Jubilare, die Präsentation unseres neuen Imagefilms, sowie eine Live-Band, die für musikalische Begleitung sorgte. Es war ein Abend voller Erinnerungen, intensiver Gespräche und echtem Teamgeist – ein festlicher Ausklang dieses Jahres.

## Der neue Wedl Imagefilm

Im Zuge des Jubiläumjahres entstand ein neuer Imagefilm, der die fünf Genusswelten und unsere Dienstleistungen in den Fokus rückt. Dabei stehen vor allem die Menschen im Mittelpunkt, die den Erfolg ausmachen: Mitarbeiter, Produzenten und Kunden. Ein besonderer Dank gilt allen, die an der Entstehung des Films mitgewirkt haben.

## Das Jubiläumsmagazin

Zudem veröffentlichten wir heuer ein Jubiläumsmagazin, das die Geschichte unseres Familienunternehmens nachzeichnet und langjährige Partnerschaften würdigt. Dieses Magazin bietet nicht nur einen Rückblick auf unsere Erfolge, sondern ist auch ein Zeichen unserer Dankbarkeit an alle, die uns auf diesem Weg begleitet haben.

Das Jubiläumsmagazin online lesen und Highlights des Jubiläumsevents sehen unter [wedl.com/120-jahre](http://wedl.com/120-jahre)



## Ein bewegtes Jahr mit Blick in die Zukunft

Mit Freude blicken wir auf ein bewegtes Jubiläumsjahr zurück, das geprägt war von besonderen Momenten, den großartigen Veranstaltungen und gemeinschaftlichem Zusammenhalt.

Wir freuen uns darauf, unseren Weg gemeinsam mit unseren Kunden, Partnern und Mitarbeitern weiterzugehen und in Zukunft weitere Meilensteine zu erreichen. 



# Prickelnde Festtagsfreuden

Die festlichen Wintertage stehen vor der Tür – eine Zeit voller Genuss und besonderer Momente. Für alle, die diese Anlässe mit einem Hauch von Luxus veredeln möchten, bietet die Vinothek Wedl ein erlesenes Sortiment an Prosecco, Champagner und Sekt. Mit diesen prickelnden Tropfen wird jede Feier zu einem Erlebnis.

Höchster Genuss ist durch Follador's Fardér Prosecco Extra Dry, bekannt für seine feinen Perlagen und seinen eleganten Abgang, oder Villa Sandi's Prosecco Superiore DOCG Asolo, der vor allem mit seinen fruchtigen Noten besticht, garantiert. Für Champagnerliebhaber gibt es von Chapuy den zarten L'esprit Rosé Brut und den edlen Laurent Perrier La Cuvée. Auch Sekte kommen nicht zu kurz: Der Riesling 2020 Brut Reserve vom Langenloiser Weingut Steininger beeindruckt durch seine Cremigkeit, während Willi Bründlmayer's Blanc de Blancs Extra Brut mit seiner feinen Eleganz und außergewöhnlichen Qualität überzeugt.

Ob Weihnachten, Silvester oder andere festliche Anlässe: Die Vinothek Wedl präsentiert eine breite Auswahl edler Tropfen. Geboten wird eine Vielzahl an prickelnden Begleitern, die sich für sämtliche Feierlichkeiten eignen. 



Follador  
Fardér Prosecco DOC  
Treviso Extra Dry  
(Art.-Nr.: 056762)



Bründlmayer  
Blanc de Blancs  
Extra Brut Reserve  
(Art.-Nr.: 055835)

Weitere edle  
Tropfen finden  
Sie in unserem  
Weinkatalog!





# Genuss Rezept

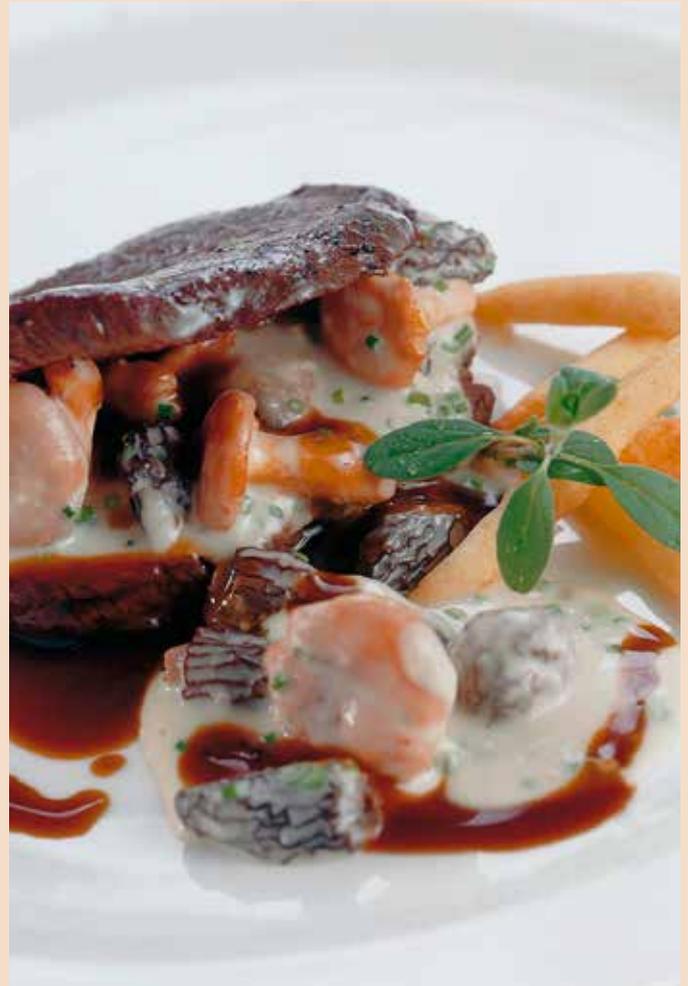
**Gefüllter Rostbraten  
vom Spitzenkoch und  
Wedl Kulinarik-Botschafter  
Martin Sieberer**

## Zutaten für die Fülle

20 g Butter  
etwas Olivenöl  
1 Stück Schalotte  
1 Stück Jungzwiebel  
50 g Eierschwammerl  
50 g Steinpilze  
500 g Wiesenchampignons  
1 kl. Schöpfer Rahmsauce  
Meersalz, Pfeffer  
Knoblauch  
Thymian



Wedl Gourmet  
Roastbeef  
Scan Trim  
(Art.-Nr.: 432822)



## Zutaten

6 Stück Tranchen  
vom hohen Rücken à 140 g

Meersalz  
Pfeffer  
Kräuteröl  
Butter zum Braten

## Zubereitung

Den Rostbraten vom hohen Teil des Beirieds schneiden, mit Meersalz, Pfeffer und Kräuteröl marinieren und in Butter rosa braten. 5 Minuten absetzen lassen und einschneiden zum Füllen.

Für die Fülle die Schalotte und Jungzwiebel in Butter und Olivenöl goldgelb andünsten, die gewaschenen und geschnittenen Eierschwammerl, Steinpilze und Champignons dazugeben.

Das Ganze gut durchrösten, mit einem Schöpfer Rahmsauce aufgießen, gut durchrühren und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Den Rostbraten mit diesem Ragout füllen.

# Messe Rückblick

Im Herbst 2024 fanden die Wedl Messen statt – ein Highlight für alle Feinschmecker und Brancheninteressierten. Unsere Kunden hatten die Möglichkeit, die Vielfalt unserer fünf Genusswelten zu erleben, neue Spezialitäten zu entdecken und sich von spannenden Innovationen sowie aktuellen Trends inspirieren zu lassen.

Mit einem neu gestalteten Messeauftritt, exklusiven Verkostungen im Wein- und Barbereich sowie einem besonderen Fokus auf unser umfangreiches Italien-Sortiment wurden die Messen zu einem Treffpunkt für Austausch, Beratung und kulinarischen Genuss. Durch die Zusammenarbeit mit Partnern und Spitzenköchen wurde das Erlebnis für alle Besucher einzigartig. Wir bedanken uns bei allen Beteiligten für die gelungenen Veranstaltungen. Mit Vorfreude blicken wir auf ein spannendes Messejahr 2025 – inklusive unseres Auftritts im Mai 2025 bei der Rolling Pin.Convention in Graz. 



Kurt Schneider (Standortleitung Wedl Saalfelden), Lorenz Wedl (Geschäftsführung Wedl) und Peter Kohoutek (Standortleitung Wedl St. Johann)



Durch den neu konzipierten Messeauftritt wurden unsere fünf Genusswelten bestens präsentiert



4. fache Staatsmeisterin und Barista Bachelor und SCA certified Barista Tamara Nadolph gab Tipps und Tricks



Marcel Cakar (Category Management Fisch) und Christian Kirchmaier (Logistik Fisch) präsentieren unsere neuen Caviar Geschenkboxen

# Gourmet & Wine Event

Save the Date

## Messetermine

### Herbst 2025

Wedl Messe Tirol | Vorarlberg

### 23. – 25. September 2025

Wedl Messe Salzburg

### 07. – 08. Oktober 2025

Wedl Messe Kärnten | Steiermark

Auch diesen Herbst luden wir zu einem besonderen kulinarischen Highlight ein:

Am 02. Oktober 2024 fand in der Vinothek Wedl in Saalfelden das Gourmet & Wine Event „Herbstliche Küche – raffiniert und vielfältig“ statt. Parvin Razavi, Creative Head Chef im &flora in Wien, verzauberte die Gäste mit innovativen herbstlichen Kreationen und Einblicken in die Vielfalt der saisonalen Küche. Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern für den gelungenen Abend und freuen uns schon auf die nächsten Gourmet & Wine Events in den Vinotheken Wedl in Innsbruck und Saalfelden im neuen Jahr. 



Auch einige Produkte der Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet wurden für die Zubereitung von exquisiten herbstlichen Gerichten verwendet



Bella Italia bei Wedl



Parvin Razavi (Mitte, Creative Head Chef im &flora in Wien) mit einer Mitarbeiterin und Christoph Riml (Wedl Saalfelden)



# Original Wiener Strudel

**NEU**

GENUSS FÜR ALLE SINNE

- ♥ ideal zum Buffet oder als Snack zum Kaffee
- ♥ aus hauchdünn gezogenem Strudelteig
- ♥ 14 Portionen à ca. 53 g
- ♥ gebacken, portioniert & tiefgekühlt
- ♥ einfach auftauen und genießen
- ♥ in Wien produziert



**mini  
SNACK**  
schnell • klein • jederzeit

Servivorschlag



**Original Wiener Topfenstrudel**  
gefüllt mit feinem Topfen aus Österreich & Rosinen  
ART. NR.: 32536, 8 x 750 g

**Original Wiener Apfelstrudel**  
gefüllt mit steirischen Apfelscheiben,  
gerösteten Bröseln & Rosinen  
ART. NR.: 32516, 8 x 750 g





## Vegetarisch und vegan – mehr als ein Trend

Die Ernährungsgewohnheiten verändern sich: Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine pflanzliche Ernährung oder bevorzugen zumindest vegetarische Optionen, besonders beim Essen außer Haus. Für die Gastronomie eröffnet sich hier eine Chance, neue Zielgruppen anzusprechen und bestehende Gäste mit nachhaltigen Gerichten zu begeistern.

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Speisen steigt, wie der Wedl Food Report 2024 zeigt: 4 % der Österreicher ernähren sich vegetarisch, 2 % vegan und 12 % bevorzugen vegetarische Optionen beim Essen außer Haus. Obwohl Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten eher schrittweise erfolgen, offenbart sich hier großes Potenzial.

Wir unterstützen Gastronomen und Privatkunden dabei, auf diese Entwicklungen einzugehen und bieten eine vielfältige Produktpalette an. Das Sortiment umfasst vegane Basisprodukte und Ersatzprodukte wie Beyond Burger Vegan oder Sushi Crushie Veggie. Ergänzt wird es durch hochwertige Convenience-Produkte, sowie eine große Auswahl an pflanzlichen Käse- und Milchalternativen und veganen Aufstrichen. Mit klar gekennzeichneten Produkten in den Märkten, in der Wedl Shop App und im Onlineshop schaffen wir Transparenz und einfache Zugänglichkeit, damit gezielt auf das wachsende Bedürfnis nach pflanzenbasierten Optionen reagiert werden kann. 

### Unsere Empfehlungen



Beyond Burger  
(Art.-Nr.: 469990)



Sushi Crushie  
Veggie  
(Art.-Nr.: 468774)



# Genuss auf Knopfdruck

Jetzt die Wedl Shop App herunterladen.  
[wedl.com/wedl-shop-app](http://wedl.com/wedl-shop-app)



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android



TESTAROSSACAFFE.COM

## Für unsere weitere *Expansion*

Suchen wir geeignete Standorte  
und FranchisepartnerInnen

Kontakt:  
FRANCHISE ZENTRALE  
05 9335-1850  
[info@testarossacaffebar.com](mailto:info@testarossacaffebar.com)





## Meisterwerk der Röstkunst

Die Kunst der Kaffeeproduktion liegt im Zusammenspiel aus Erfahrung, Präzision und Leidenschaft. Diese Eigenschaften zeichnen auch TESTA ROSSA caffè aus. Unsere Röstmeister greifen auf langjähriges Know-how und eine hauseigene Rösterei in Belluno zurück, um einen Kaffee zu schaffen, der durch seinen unverwechselbaren Geschmack begeistert.

Im Jahr 1994 wurde TESTA ROSSA caffè ins Leben gerufen – ein Kaffee, der bis heute zu unseren beliebtesten Sorten zählt. Mit viel Liebe und Expertise entwickelten unsere Röstmeister eine Espressomischung, die in der hauseigenen Rösterei in Belluno veredelt wird. Die Basis bilden feinste Arabica-Bohnen aus Mittelamerika und Kenia.

Besonderer Wert wird auf die sorgfältige Ernte, präzise Verarbeitung und die ideale Abstimmung der Bohnen gelegt. Die medium-dark Röstung verleiht dem TESTA ROSSA caffè seinen unverwechselbaren Charakter: ein samtiger Geschmack, ein abgerundetes Aroma, eine edle Säure und eine dichte, dunkelbraune Crema. Diese Qualität entfaltet sich in verschiedenen Zubereitungsarten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Caffè Lungo.

Regelmäßige Kontrollen und Verkostungen sichern eine konstant hohe Qualität. Mit TESTA ROSSA caffè ist Kaffeegenuss auf höchstem Niveau aus dem Hause Wedl garantiert. 



**Bio**  
logisch

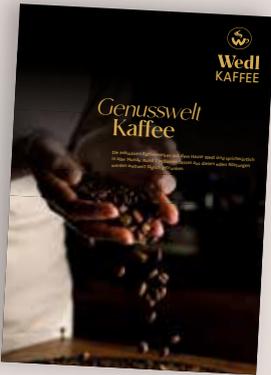
TESTA ROSSA caffè  
BIOrganic Bio  
(Art.-Nr.: 010003)

---

TESTA ROSSA caffè IT  
(Art.-Nr.: 010000)

**Mehr aus unserem Sortiment finden Sie im Katalog Genusswelt Kaffee!**







# Spezialitäten aus Kärnten

Genussvolle Weihnachten

Höchste Qualität, einzigartiger Geschmack.

Natürlich aus Kärnten.



## Gastro-Paket (ca. 3,9 kg)

Blütenkäse 1/8 Laib  
Drautaler naturgereift 1/8 Laib  
Mölltaler Almkäse Selektion 1/8 Laib  
Kärntner Rahmkäse 1/8 Laib  
Pamore 1/8 Laib  
Rosentaler ca. 500 g  
Bio+ Rahmbrie Torte 1 kg

## Blütenkäse

Hartkäse, 50 % F- i. T.,  
mit Wiesenkräutern  
affiniert

## Drautaler geräuchert

Schnittkäse, 45 % F.i.T.,  
ca. 2 kg-Stange

## Drautaler

Schnittkäse, edelmild,  
leicht süßlich, 45 % F.i.T.,  
ca. 4 kg-Stange

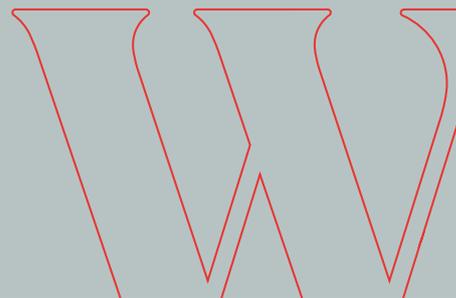
## Barista Milch

Fettarme Milch mit 1,8 % Fett,  
hocherhitzt, länger haltbar, 1 lt-Pkg.



Unsere Milch ist unser Leben.

# News



## Wein & Genussfeste St. Johann, Wien und Saalfelden

In den Vinotheken Wedl in St. Johann, Wien und Saalfelden fanden im Herbst die beliebten Wein & Genussfeste statt. Namhafte Winzer präsentierten ihre neuesten Jahrgänge sowie bekannte Klassiker, begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten. In Wien konnten die Gäste zusätzlich von einer exklusiven 20%-Aktion auf das gesamte Sortiment profitieren. Vielen Dank an alle Winzer, Gäste und Mitarbeitenden, die diese Abende möglich gemacht haben. 



## Italien Sortimentsfolder

In diesem neuen Folder findet sich unser umfangreiches Angebot an italienischen Spezialitäten von den Marken Abbasciano, Bedogni Egidio, Comal, Demetra, Paisà Food, Molino Vigevano und La Bella San Marzano.

## Caviar Online Katalog

Wir bieten ein abwechslungsreiches Sortiment an Zuchtkaviar in Top-Qualität an. Eine Auswahl davon finden Sie in unserem neuen Caviar Katalog, der ab sofort online lesbar ist. 

[wedl.com/kataloge](http://wedl.com/kataloge)



## Das neue Einwegpfand-System in Österreich

Mit 01. Januar 2025 startet das Einwegpfand-System in Österreich. Damit wird eine Pfandpflicht für alle Getränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall eingeführt. Ziel ist die Erhöhung der Recyclingquote von Dosen und Plastikflaschen, sowie eine nachhaltige Nutzung und Wiederverwertung dieser Verpackungen. Die wichtigsten Informationen dazu finden Sie in der Kundeninformations-Broschüre. 

[wedl.com/einwegpfand](http://wedl.com/einwegpfand)



# MACH WEIHNACHTEN ZUM MAGISCHEN MOMENT



## 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](http://www.oegs.at)
- Freie Lieferantenauswahl, 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  
+43 505 100 0  
[office@oegs.at](mailto:office@oegs.at)  
[www.oegs.at](http://www.oegs.at)

## Bildnachweis

Titelseite & Rückseite – Shutterstock;  
Seite 2/3 – Shutterstock; Seite 4/5 –  
120 Jahre Jubiläumsevent/Florian  
Pröll, Ness Rubey; Seite 6/7 – 120  
Jahre Weihnachtsfeier/Franz Oss;  
Seite 8 – Prickelnde Festtagsfreuden/  
Shutterstock, Wedl; Seite 9 –  
Genuss Rezept/Martin Sieberer; Seite  
10/11 – Messe Rückblick/Nikolaus  
Faistauer Photography, Franz Oss;  
Seite 11 – Gourmet & Wine Event/  
Nikolaus Faistauer Photography; Seite  
13 – Vegetarisch und vegan/Shutter-  
stock, Wedl; Seite 15 – Genusswelt  
Kaffee/Shutterstock, Wedl; Seite 17 –  
Kataloge/Shutterstock, Wedl, Wein &  
Genussfeste/Sebastian Judtmann;

## Kontakt & Impressum

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

+43 59335 0  
[wedl.com](http://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 4 | 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