



Genusszeit Magazin

Ausgabe 1 | 2025

Mit Wedl
in den
Frühling

Wedl
seit 1904

Inhalts- verzeichnis

- 3 | Editorial**
- 4 | Bilanz 2024**
- 6 | Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet**
- 8 | Bärlauchsaison & Frühlingsgemüse**
- 9 | Genuss Rezept
Wolfsbarsch mit Bärlauchrisotto**
- 10 | Gourmet Festival im Wedl Villach**
- 11 | Gourmet & Wine Events**
- 12 | Qualität länger genießen**
- 13 | Rolling Pin.Convention in Graz**
- 15 | Genusswelt Kaffee**
- 16 | Frühstück: Genuss am Morgen**
- 17 | News**
- 18 | Kontakt & Impressum**



Liebe Kunden, Mitarbeiter, Freunde und Partner!

Das vergangene Jahr war herausfordernd, aber auch erfolgreich. Unser Umsatz im Gastronomie-Großhandel stieg auf 463 Millionen Euro, und auch unser Kaffeesegment konnte mit einem Plus von 5,6 % wachsen. Diese Entwicklung bestätigt unser Ziel, Ihnen als verlässlicher Partner mit erstklassiger Beratung, hochwertigen Produkten und starkem Service zur Seite zu stehen.

Besonders in der Digitalisierung haben wir Fortschritte erzielt: Verbesserungen im Online-Shop, in der Wedl-App sowie neue Technologien optimieren unser Angebot. Investitionen in Photovoltaikanlagen und moderne Transportlösungen sind wichtige Schritte in eine nachhaltige Zukunft.

Die Trends zeigen, dass Regionalität, Convenience und Eigenmarken weiter an Bedeutung gewinnen. Unsere Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet erfreut sich zunehmender Beliebtheit und steht für höchste Qualität. Gleichzeitig bleiben wir flexibel, um den Marktanforderungen gerecht zu werden.

Es ist unsere Vision, Ihre erste Wahl in puncto fachkundiger Beratung und Lebensmitteleinkauf zu sein und Ihnen Qualität, Vielfalt und erstklassigen Service zu einem attraktiven Preis-Leistungs-verhältnis anzubieten.

Viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe des Wedl Magazins „Genusszeit“!

Lorenz Wedl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH

Klaus Mantl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH



Bilanz 2024

In unserem Kerngeschäft, dem Gastronomie-Großhandel, konnten wir im vergangenen Jahr 463 Millionen Euro umsetzen, was einer Steigerung von 3,4 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht. Die gesamte Wedl Gruppe verzeichnete einen Umsatz von 658,6 Millionen Euro – dies kommt einem Anstieg von etwa 1,3 % gleich. Der für uns traditionell wichtige Kaffeebereich wies ebenfalls ein solides Wachstum mit einem Umsatz von 44,5 Millionen Euro auf, was einer Steigerung von 5,6 % im Jahresvergleich entspricht.

Wie für die gesamte Branche war das Jahr 2024 auch für uns herausfordernd, zugleich aber auch von Erfolgen geprägt. Nach einem vielversprechenden Start mit Umsatzzuwächsen in den Monaten Jänner und Februar mussten im Sommer Rückgänge beim Wachstum hingenommen werden, die u. a. durch unbeständige Wetterverhältnisse und internationale Großevents (Fußball-EM, Olympische Spiele) ausgelöst wurden. Diese Faktoren belasteten den heimischen Tourismussektor, was sich auch für uns negativ auswirkte. Positiv zu vermerken ist jedoch, dass die Wintersaison 2024/25 stark angelaufen ist, in der Wedl-Bilanz schlug sich dies mit erfreulichen Umsatzzahlen für Dezember zu Buche. Per Jahreswechsel beschäftigten wir als Gruppe in Österreich, Italien und Bayern insgesamt 1.446 Personen.

Highlight 120-Jahr-Jubiläum, Maßnahmen und Investitionen bei Digitalisierung und Nachhaltigkeit

Gegenwärtig stehen zahlreiche Trends und Herausforderungen in unserem Fokus, darunter das hohe Preisniveau und

die damit verbundene Preissensibilität der Kunden sowie die leicht abgeflaute Konjunktur. Ein spürbares Wirtschaftsterben in bestimmten Regionen sowie eine verstärkte Neigung zur Systemgastronomie und zu Großkunden beeinflussen die Marktentwicklung. Zudem buchen die Gäste immer öfter kurzfristig, was die Planbarkeit der Leistungen reduziert.

Ein besonderes Highlight 2024 war das 120-jährige Firmenjubiläum, das wir mit Mitarbeitern, Kunden und Partnern gefeiert haben. Zu diesem Anlass wurden zahlreiche Marketingaktionen umgesetzt und unseren Kunden das Jubiläum nicht zuletzt auch durch Vergünstigungen erlebbar gemacht. Um den Herausforderungen des Marktes aktiv zu begegnen, wurden umfangreiche Investitionen getätigt. Dazu gehören die Modernisierung der Büros in der Zentrale in Mils sowie kontinuierliche Maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit. Die Installation zusätzlicher Photovoltaikanlagen, die Einführung stromsparender Beleuchtung und die Anschaffung von zwei Elektro-Lkw lassen sich hier erwähnen. Auch in die Digitalisierung unseres Unternehmens wurde investiert: Die Ausrollung eines neuen ERP-Systems,

Tests von digitalen Preisschildern sowie eines Produktinformation Managementsystems (PIM) sind Teil der strategischen Ausrichtung für 2024 und 2025. Zudem erlangte die Wedl Handels-GmbH in Mils im Berichtszeitraum eine IFS Logistic Zertifizierung. Diese Zertifizierung unterstreicht unser Engagement, unseren Kunden Produkte nicht nur in exzellenter Qualität, sondern auch mit maximaler Sicherheit und Nachvollziehbarkeit zu liefern. Wir sehen dies als weiteren Schritt, unseren hohen Ansprüchen in puncto Kundenzufriedenheit und Qualität gerecht werden zu können.

Im Jubiläumsjahr definierten wir zudem ein neues Leitbild, welches die klaren Richtlinien und Ziele für unser Handeln festlegt. Unsere Vision und Mission spiegelt das Bestreben wider, den sich stetig verändernden Bedürfnissen unserer Kunden noch besser gerecht zu werden.

„Wir wollen branchenweit als beste Wahl für kompetente Beratung beim Bezug von Lebensmitteln angesehen werden, sowie Gastgeber dabei unterstützen, Genussmomente zu realisieren.“

Lorenz Wedl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH



des Webshops auszubauen und das Einkaufserlebnis sowie die Benutzerfreundlichkeit kontinuierlich zu optimieren.

Die Integration des Kaffeevertriebs von der Wedl & Hofmann GmbH in die Wedl Handels-GmbH wurde erfolgreich umgesetzt. Kaffee bleibt das zweite Standbein unseres Unternehmens, in dem wir uns durch kompetente Beratung und einzigartige Produktqualitäten differenzieren möchten. Erste Synergieeffekte im Bereich Logistik und Vertrieb wurden bereits realisiert, wodurch ein verbessertes Service und fachkundige Beratung durch ausgebildete Barista angeboten werden können.

Trotz der Herausforderungen in den Rohstoffmärkten und den geopolitischen Spannungen zeigt sich die Wedl Gruppe resilient und anpassungsfähig.

„Die enge Partnerschaft zu unseren Kunden und die Qualität unserer Produkte sind zentrale Erfolgsfaktoren in diesen herausfordernden Zeiten.“

Klaus Mantl
Geschäftsführung
Wedl Handels-GmbH




Trends und Entwicklungen: Zustellung weiterhin im Vormarsch, Zuwachsraten beim E-Commerce

Der Trend hin zur Zustellung bleibt ungebrochen – etwa 75 % des Umsatzes stammen aktuell bereits aus diesem Bereich, die verbleibenden 25 % resultieren aus der Abholung. Unsere Lkw-Flotte wird kontinuierlich modernisiert und erweitert. Zudem zeigt sich ein spürbares Wachstum in den Bereichen Regionalität, Convenience und Tiefkühlprodukte. Die Nachfrage nach Eigenmarken, insbesondere der Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet, hat sich weiter erhöht, was sich in entsprechenden Umsatzzuwächsen widerspiegelt.

Im E-Commerce wurden ebenfalls starke Zuwachsraten erzielt: Nahezu 50 % der Bestellungen im Bereich der Zustellung erfolgen mittlerweile über den Online-Shop. Die Wedl-App wird von den Kunden gut angenommen und zeigt ebenfalls signifikante Zuwächse. Weitere Investitionen in diesem Bereich zielen darauf ab, die Funktionalitäten der App sowie

Im Kaffeebereich stellte sich das Jahr 2024 als herausfordernd dar, insbesondere durch volatile Rohstoffmärkte, Engpässe und Preiserhöhungen im Bereich des Rohkaffees. Geopolitische Konflikte, wie die Kriege in Israel und der Ukraine, wirkten sich auch negativ auf den Export aus. Positive Entwicklungen sind jedoch u. a. aus den Tochtergesellschaften in Griechenland und Deutschland zu verzeichnen.

Das Jubiläumsjahr hat gezeigt, wie stark die Verbindung zu unseren Kunden und Partnern ist. Der Fokus auf Regionalität und Qualität wird auch in Zukunft einen zentralen Stellenwert einnehmen. Darauf basierend zieht die Wedl Gruppe eine ausgewogene Bilanz für das Jahr 2024 und blickt optimistisch in die Zukunft, um die anstehenden Herausforderungen weiterhin erfolgreich zu bewältigen. 

Weitere Informationen zu unserer Vision und Mission finden Sie unter wedl.com/vision-und-mission



Exklusiver Genuss

Premium-Eigenmarke
Wedl Gourmet



Unsere Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet bündelt ausgewählte Top-Produkte, kreiert für den anspruchsvollen kulinarischen Genuss. Sie beinhaltet ausschließlich Produkte, die es unseren Kunden ermöglichen sollen, wiederum ihre eigenen Kunden oder Gäste zu begeistern.

Mehr Informationen finden Sie unter
wedl.com/gourmet-eigenmarke



Wedl Gourmet Fleischspezialitäten

Das Frischfleisch vom Stier aus der Gourmet-Welt bietet höchste Qualität mit Garantie. Es stammt aus deutscher, kontrollierter Herkunft und ausschließlich von ausgewählten Rassen. Es ist Wet Aged (vakuumverpackt) und wurde 14 Tage gereift, um den optimalen Geschmack und die perfekte Zartheit zu gewährleisten. Dadurch eignet es sich hervorragend für Grill- oder Kurzbratgerichte. Das Sortiment umfasst T-Bone Steak, Tomahawk Steak und Roastbeef/Beiried, scan trim – alles vom Stier.

Wedl Gourmet Bio-Gewürze

Wir bieten eine exklusive Palette erlesener Bio-Gewürze, die durch höchste Qualität überzeugt. In Tirol selektiert und per Hand abgefüllt, sind diese Gewürze sowohl in handgetöpften Keramiktöpfen als auch in praktischen Gastrodosen erhältlich und sind somit ideal für den Einsatz in der professionellen Küche oder auch zuhause. Das vielfältige Sortiment umfasst Havsnø Salz, Pyramidensalz, Kräutersalz, Hähnchen-Gewürz, Chili-Flocken, Steakpfeffer, Indischen Curry, Tibet Curry und Bourbon Vanille.



Die Wedl Gourmet Gewürze verfeinern exquisite Gerichte.

Wedl Gourmet Bio Käse

Die Käse werden aus Heumilch (100 % silofrei) von kontrollierten Bio-Betrieben aus Walchsee in Tirol und Umgebung hergestellt. Bei der Produktion der Heumilchkäse wird vollständig auf Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichtet, um die Reinheit und Qualität zu bewahren. Nach der Herstellung reifen sie mehrere Monate in Käsekellern, um ihr unverwechselbares Aroma und ihren einzigartigen Geschmack zu erhalten. Wir bieten die zwei Sorten Tiroler Bio Bergkäse und Walchseer Bio Bockshornklee.

Wedl Gourmet Italienische Pasta

Die italienische, handgefertigte Pasta wird aus sorgfältig ausgewählten Zutaten wie Hartweizengrieß und frischen Eiern hergestellt. Dabei wird traditionell kein Wasser zugesetzt, wodurch eine besonders hochwertige Pasta entsteht, die auch nach dem Kochen ihre perfekte Konsistenz und leuchtende Farbe behält. Unser Sortiment bietet die folgenden Sorten: Verde Spinaci, Chitarrine con Nero di Seppia, Tagliatelle, Tagliatelle con Limone, Tonnarelli, Pappardelle, Saracene und Lasagne.




Feinste Lasagne von Wedl Gourmet

Wedl Gourmet Caviar

Dieser Kaviar stammt von einer Kreuzung zwischen dem Kaluga-Stör (Huso dauricus, ein enger Verwandter des legendären Beluga-Störs) und dem Amur-Stör (Acipenser schrenckii). In einem schonenden Verfahren wird der Kaviar gesalzen (Malossol). Eine wunderschön trockene, creme-goldene Körnung, eine feste Konsistenz und der einzigartig nussige Geschmack zeichnen diesen Kaviar aus. Er ist erhältlich in drei verschiedenen Mengen und außerdem Teil unserer exklusiven Kaviar Geschenkboxen.

Wedl Gourmet Salmon


Das zarteste Stück des Lachses, veredelt zum Wedl Gourmet Salmon Top Loin, besticht durch seine kräftige orangefarbene Farbe. Mit äußerster Sorgfalt werden die frischen dänischen Lachse nach dem Fang von Hand filetiert und gesalzen. Durch langsames Reifen im Salz bleibt die bissfeste Konsistenz erhalten. Durch Veredelung mit ausgewählten Edelhölzern und selektierten Gewürzen erhält das Salmon Top Loin Lachsrückenfleisch sein einzigartiges Raucharoma. Es ist in sieben verschiedenen Sorten erhältlich. 



Bärlauchsaison & Frühlingsgemüse

Mit dem Frühling erwacht nicht nur die Natur, sondern auch eine Fülle an frischen, aromatischen Zutaten, die jetzt Saison haben. Besonders der Bärlauch bringt mit seinem intensiven, leicht knoblauchartigen Aroma eine besondere Würze in die Küche. Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einer beliebten Zutat in vielen Gerichten. Ob als cremiges Pesto zu Pasta, in fluffigen Knödeln, als aromatische Butter oder verfeinertes Öl – Bärlauch setzt geschmackliche Akzente und passt sowohl zu kalten als auch zu warmen Speisen.

Doch nicht nur der Bärlauch sorgt für frühlingshafte Genussmomente. Auch andere saisonale Zutaten wie knackige Radieschen, zarter Spinat oder frischer Spargel laden dazu ein, leichte und aromatische Gerichte zu kreieren. Frühlingsgemüse überzeugt nicht nur mit seinem frischen Geschmack, sondern ist auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Damit die Frühlingsküche gelingt, braucht es beste Zutaten. Bei uns bei Wedl gibt es alles, was dafür nötig ist. Jetzt ist die ideale Zeit, die Vielfalt des Frühlings zu entdecken und neue Rezeptideen auszuprobieren. 



Bärlauch lose
(Art.-Nr.: 470700)



Spargel weiß
(Art.-Nr.: 470799)

Mehr aus unserem
Sortiment finden
Sie im Katalog
Genusswelt
Obst & Gemüse!





Genuss Rezept

Wolfsbarsch mit Bämlauchrisotto vom Spitzenkoch und Wedl Kulinarik-Botschafter Martin Sieberer

Zutaten

Wolfsbarsch 800 – 1000 g
Butter und Olivenöl zum Braten, Salz, Pfeffer
100 g Morcheln

Zutaten für das Bämlauchrisotto

300 g Risottoreis
3 Schalotten (fein geschnitten)
70 ml Weißwein
1 l Rindsuppe oder Gemüsesuppe
3 EL geriebener Parmesan
50 g kalte Butterwürfel, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zutaten für das Bämlauchpesto

300 g frischer Bämlauch (kleine Blätter)
200 ml Olivenöl
100 g geriebener Parmesan, Meersalz

Zubereitung

Den Wolfsbarsch sauber zuputzen und zu je 150 g portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl und gebräunter Butter auf der Hautseite braten, kurz wenden, dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Blech legen. Den Fisch mit dem Bratfett übergießen und bei 60 °C im Backrohr durchziehen lassen. Vor dem Anrichten nochmals auf der Hautseite braten und dann mit den ansautierten Morcheln auf dem Risotto anrichten.

Die Schalotten in einer nicht zu hohen Kasserolle in Olivenöl anschwitzen (ohne Farbe nehmen zu lassen). Den ungewaschenen Risottoreis zugeben. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und etwas Suppe angießen. Die Flüssigkeit muss immer vollständig vom Reis aufgesogen sein, bevor wieder Suppe zugegeben wird. Das garantiert die optimale Auslaugung der Stärke und das Risotto erhält die gewünschte Grundkonsistenz. Nach etwa 20 Min. ist der Reis gar. Vor dem Servieren 3 EL Pesto, kalte Butter und Parmesan einrühren und ca. 2 Min. durchziehen lassen.


Für das Bämlauchpesto je nach Gusto $\frac{2}{3}$ Bämlauch klein schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Je mehr roher Bämlauch dazukommt, umso schärfer wird das Pesto. Blanchierten Bämlauch mit rohem Bämlauch, geriebenem Parmesan und Meersalz zu einer cremigen Masse mixen, dabei das Olivenöl langsam einfließen lassen. Nach Belieben viel Pesto unter den Risottoreis mischen, den Rest in ein Einweckglas abfüllen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, in einem tiefen Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.



Wolfsbarsch /
Branzino
(Art.-Nr.: 431246)

Gourmet Festival im Wedl Villach

Am 01. und 02. April 2025 steht Wedl Villach ganz im Zeichen der Kulinarik. Das Gourmet Festival bietet an diesen zwei Tagen exklusive Verkostungen, neue Impulse für die Gastronomie und attraktive Angebote. Spitzenwinzer, Gourmetköche und Barista-Profis sorgen für ein abwechslungsreiches Programm, das Genuss und Fachwissen verbindet.

Das Event ist eine hervorragende Gelegenheit für Gastronomieprofis und Feinschmecker, sich mit Branchenexperten auszutauschen, neue Produkte kennenzulernen und wertvolle Anregungen für die kommende Saison zu erhalten. Wir freuen uns darauf, zahlreiche Gäste an diesen zwei Tagen begrüßen zu dürfen. 

Alle Informationen unter
wedl.com/villach



Programm und Highlights

- **-11 % Rabatt auf alle Weine aus der Vinothek Wedl**
- **Weinverkostungen mit österreichischen Spitzenwinzern**
Weingüter Wenzel, Julius Klein und Böheim
- **Kulinarische Reise mit Gourmetköchen aus Kärnten**
David Bachmann (Küchenchef Parkhotel Pörtschach),
Florian Satran (Chefkoch Stiftsschmiede Ossiach),
Jürgen Moldaschl (Küchenchef Hotel Seefischer Döbriach),
Thomas Hohenwarter (Junger Wilder und Gardemanger
Hotel Neusacherhof Weissensee) und Genusswirte Kärnten
- **Barista Workshop mit Tamara Nadolph**
Mittwoch, 02.04.2025 | 10:00 – 12:00 Uhr
- **Industriepartner mit Top Eindeckungsaktionen**
Demetra, Kugler, Bonnevit und viele weitere Firmen



Gourmetköche aus Kärnten präsentieren raffinierte Gerichte.



Barista-Profi Tamara Nadolph



Standortleitung Jutta Mika



Eine erlesene Auswahl an Weinen lädt zum Probieren ein.

Gourmet & Wine Events im Frühjahr



Die Vinothek Wedl in Innsbruck




Namhafte Spitzenköche sorgen für erstklassige Gaumenfreuden.



Die Vinothek Wedl in Saalfelden

Zweimal im Jahr, im Frühjahr und Herbst, finden in den Vinotheken in Innsbruck und Saalfelden unsere Gourmet & Wine Events statt. Namhafte Spitzenköche begleiten diese abwechslungsreichen Genussabende voller kulinarischer Highlights.

Die Events richten sich an den Gastronomen, Weinliebhaber, Feinschmecker, oder schlichtweg den Genussmenschen, der Wert auf hochwertige Lebensmittel legt. Jeder Teilnehmer darf sich auf Inspiration, einzigartige Geschmackserlebnisse und edle Tropfen freuen. Aufgrund der limitierten Plätze ist eine Anmeldung erforderlich. Wir bitten um Verständnis, dass bei der Vergabe der Plätze bestehende Kunden aus Gastronomie und Hotellerie bevorzugt werden. Mit Freude blicken wir diesen und kommenden Events entgegen. 

Alle Informationen unter
wedl.com/gourmet



Save the Date Gourmet & Wine Events

Wedl Saalfelden

Donnerstag, 03.04.25 | 18:00 Uhr

Kulinarische Weltreise mit Michael Brunner,
Küchenchef im Evergrün Kaprun

Wedl Innsbruck

Dienstag, 29.04.2025 | 18:30 Uhr

Tradition trifft auf Flora und Fauna
mit Verena Stattmann und Chris Steils vom
Gourmet & Wine Hotel Austria Obergurgl

Dienstag, 03.06.2025 | 16:00 Uhr

Großes Wedl Barbecue
Das Sommerhighlight des Jahres

Überlegt planen – *mehr genießen*

Von der intelligenten Planung über effiziente Lagerhaltung bis hin zur sozialen Verantwortung: Wir beweisen, dass der Großhandel effizient und nachhaltig wirtschaften kann. Mit moderner Technik, verlässlicher Logistik und einem starken Engagement gegen Lebensmittelverschwendung setzen wir Maßstäbe in der Branche.

Die richtige Menge zur richtigen Zeit – bei uns beginnt der Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung bereits bei der Warenbestellung. Moderne Technologien und KI-Programme helfen, die Bestellungen vorausschauend zu planen, um Warenbestände stets bedarfsgerecht zu steuern.

So lassen sich Feiertage, saisonale Schwankungen und Änderungen im Kundenstamm optimal berücksichtigen, um Überbestände zu vermeiden und gleichzeitig die Balance zwischen guten Einkaufspreisen und einer präzisen Bestellmenge zu erhalten.


Fachgerechte Lagerung und bewährtes Warenmanagement

Um Frische und Qualität zu garantieren, setzt unser Familienunternehmen auf moderne, effiziente Lagerhaltung und das „First In, First Out“-Prinzip. So werden länger gelagerte Lebensmittel stets zuerst verkauft, damit die Ware frisch und lange vor dem Ablaufdatum beim Kunden ankommt. Zudem sind Kühl- und Lagerräume technisch auf dem neuesten Stand und gewährleisten optimale Lagerbedingungen für Frischwaren wie Fleisch, Fisch und Obst.



Frische und Qualität garantiert durch eine optimale Lagerung

Flexibler Umgang mit Überschüssen und soziale Verantwortung

Sollte es trotz aller Planung zu unvorhergesehenen Überschüssen durch Wetterumschwünge oder saisonale Schwankungen kommen, punkten wir mit Flexibilität durch ein starkes Netzwerk unserer Gastronomiekunden. Dieses wurde über Jahre hinweg durch enge, vertrauensvolle Zusammenarbeit aufgebaut. Durch partnerschaftlichen Austausch mit langjährigen Kunden können wir im Fall flexibel auf Herausforderungen reagieren und gemeinsam Lösungen finden. So finden beispielsweise durch Sonderaktionen frische Produkte schneller Abnehmer, während die Kundenbeziehung zeitgleich gestärkt wird. Falls es trotz aller Maßnahmen zu einem Überbestand kommt, kooperieren wir mit Sozialmärkten wie der Tafel. Nachhaltigkeit bedeutet für uns als Lebensmittelgroßhändler auch, soziale Verantwortung zu übernehmen. Lebensmittel, die wir nicht mehr verkaufen können, sollen dennoch Menschen zugutekommen. 

Weitere Informationen und Tipps zum Thema finden Sie unter folgendem QR-Code




Mehr aus dem Einkauf herausholen

Wedl bei der Rolling Pin.Convention

Am 26.05. und 27.05.2025 sind wir erstmals auf der Rolling Pin.Convention in Graz vertreten. Die Convention ist nicht nur Österreichs größte Branchenveranstaltung, sondern zählt auch zu den bedeutendsten Food-Symposien Europas.

Über 100 Spitzenköche, Barkeeper, Sommeliers und Experten präsentieren hier ihre neuesten Ideen, Trends und Techniken. Spannende Masterclasses, Live-Demonstrationen und inspirierende Begegnungen machen diese beiden Tage zu einem besonderen Erlebnis.

Bei den begehrten Rolling Pin.Awards werden die besten Köche, Bars und Sommeliers ausgezeichnet. Zusätzlich gibt es eine 5.000 m² große interaktive Expo, auf der innovative Produzenten und Lieferanten ihre Produkte vorstellen. Genau dort sind auch wir von Wedl für Sie da. In unserer Wedl Lounge erwarten Sie spannende Einblicke in unsere Genusswelten. Renommierete Gastköche, internationale Spitzensommeliers und Barista teilen wertvolle Tipps aus der Praxis. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. 

Weitere Informationen finden Sie unter folgendem QR-Code



Die Wedl Lounge wird erstmals in Graz aufgebaut.



Stefan Lastin zählt zu den Spitzenköchen Kärntens.



Jan Eggers ist aufstrebendes Talent der österreichischen Gastronomie.

Highlights in der Wedl Lounge

- **Exklusive Genussmomente mit Gastköchen**
Stefan Lastin (Küchenchef Gamskogelhütte Katschberg)
Montag, 26.05.2025 | 11:00 – 14:00 Uhr
- **Jan Eggers (Kulinarische Leitung Parkhotel Graz)**
Dienstag, 27.05.2025 | 11:00 – 14:00 Uhr
- **Barista-Expertise mit Tamara Nadolph**
- **Masterclass Wine.Stage mit Eros Teboni**
Montag, 26.05.2025 | 13:00 Uhr



Unsere Gastköche sorgen für exklusive Genussmomente.



Eros Teboni erlangte 2018 den Titel „Best Sommelier of the World“.



Werbeagentur Wedl

Layout & Design von Wedl
Konzeption Werbebedarf
Gestaltung Giveaways
Layout Geschäftsaustattung
Und vieles mehr!



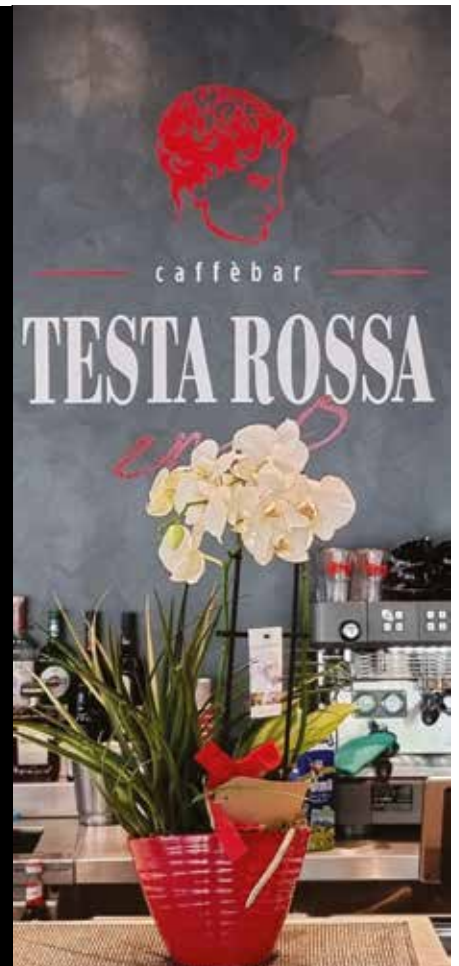
wedl.com/werbeagentur

TESTAROSSACAFFE.COM

Für unsere weitere *Expansion*

*suchen wir geeignete Standorte
und FranchisepartnerInnen*

Kontakt:
FRANCHISE ZENTRALE
0676 89338-1852
info@testarossacaffebar.com





Espresso-Perfektion mit Caffè Vescovi

Kaffee ist mehr als nur ein Getränk – er ist ein tägliches Ritual und für viele ein unverzichtbarer Begleiter durch den Tag. Wir wissen um die Bedeutung exzellenten Kaffees und setzen auf höchste Qualität und Tradition. Rund zwei Millionen Tassen Kaffee aus dem Hause Wedl werden weltweit täglich genossen. Die Edelmarke Vescovi verspricht mit ihren exklusiven Sorten echten italienischen Kaffeegenuss auf höchstem Niveau.

Vescovi steht für kompromisslose Qualität und italienische Esspressokunst. Besonders die beiden Spitzenkaffees Grani d'Oro 5 stars und Grani d'Oro 100 % Arabica überzeugen anspruchsvolle Kaffeeliebhaber.

Der Grani d'Oro 5 stars vereint ausgewählte Arabica- und Robusta-Bohnen zu einer harmonischen Mischung mit intensivem Aroma und samtiger Crema – ein perfekter Espresso für alle, die eine kräftige, vollmundige Note bevorzugen. Wer es noch feiner mag, greift zum Grani d'Oro 100 % Arabica, dessen besonders edler Geschmack durch die Auswahl hochwertigster Arabica-Bohnen und eine langsame, traditionelle Röstung erreicht wird.

Beide Sorten spiegeln die Qualität wider, die Caffè Vescovi weltweit so beliebt macht – ein echtes Stück italienischer Espresso-Tradition von Wedl. 



Grani d'Oro
100 % Arabica
(Art.-Nr.: 013231)

Grani d'Oro 5 stars
(Art.-Nr.: 013240)

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







Mit Wedl wird das Frühstück zum Genusserlebnis

Ob herzhaft, süß oder beides – das Frühstück ist für viele die wichtigste Mahlzeit des Tages und ein perfekter Start in einen energiereichen Morgen. Damit dieser Genussmoment gelingt, bieten wir ein vielfältiges Sortiment an hochwertigen regionalen Spezialitäten und internationalen Köstlichkeiten. Frische, Qualität und Regionalität stehen dabei stets im Mittelpunkt.

Unser Sortiment umfasst auch vegetarische, vegane sowie gluten- und laktosefreie Produkte, darunter viele hochwertige Bio-Produkte. Wir haben alles, was das Frühstücks- und Brunch-Herz begehrt: Frische Gourmet-Fischvarianten wie zarte Lachsfilets und saftige Goldbrassen, feine und herzhaft Schinken, sowie eine Käsevielfalt, die von cremiger Rahm-Brie-Torte bis hin zu würzigem Walchseer Bio Bockshornklee Käse reicht, sind ideal für ein hochwertiges Frühstücksbuffet.

Für ein frisches und ausgewogenes Frühstück bieten wir zudem eine breite Auswahl an saisonalen Obst- und Gemüsesorten sowie erstklassige vegane Alternativen. Wer seinen Tag mit einem gesunden Frischekick starten möchte, findet bei uns alles für nährstoffreiche Smoothies – von Bio-Zitronen und Ingwer bis hin zu Karotten und Stangensellerie.

So wird jedes Frühstück und jeder Brunch zu einem genussvollen Erlebnis, ganz nach individuellem Geschmack. 

Unsere Empfehlungen

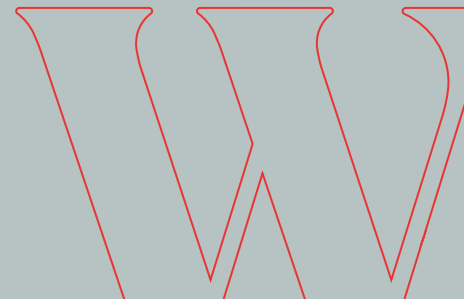


Kugler
Hummus Natur
(Art.-Nr.: 485005)
Hummus Rote Beete
(Art.-Nr.: 480715)



Walchseer
Bio Bockshornklee
(Art.-Nr.: 400952)

News

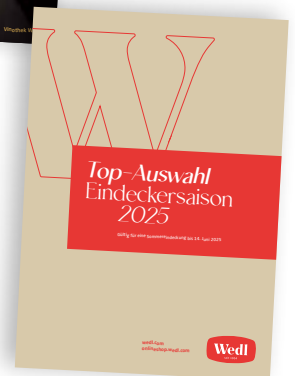


Weinkatalog 2025


Schon bald ist der neue Weinkatalog an all unseren Standorten, sowie online verfügbar. Freuen Sie sich auf ein vielfältiges Wein-Sortiment, exklusive Top-Seller und besondere Empfehlungen unserer Sommeliers, die Ihnen in allen Vinotheken Wedl mit Fachwissen und Beratung zur Seite stehen.

Highlights und Inhalte

- Informationen über die Weinernte 2024
- Überblick über die Serviceleistungen der Vinotheken Wedl
- Die besten Weine aus aller Welt
- Neue Winzer im Sortiment




Katalog zur Sommereindeckung 2025

Wenn der Frühling Einzug hält, ist auch der neue Katalog zur Sommereindeckung nicht mehr weit. In den kommenden Wochen wird er bei den Wedl Gastro-Fachberatern erhältlich sein. Die Eindeckung ist auch über unseren Onlineshop möglich. Gemeinsam freuen wir uns auf eine erfolgreiche Sommersaison – mit erstklassigen Angeboten für unsere Kunden. 

wedl.com/kataloge

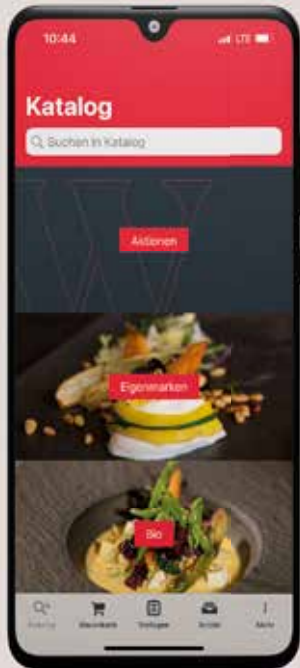
Wein & Genussfeste Vöcklabruck und Ried

Das beliebte Wein & Genussfest findet am Montag, 28.04.2025, in der Vinothek Wedl in Vöcklabruck und am Dienstag, 29.04.2025, in der Vinothek Wedl in Ried im Innkreis statt. Zahlreiche österreichische Spitzenwinzer präsentieren und verkosten ihre neuesten Jahrgänge sowie bekannte Klassiker. Begeben Sie sich mit uns auf eine vinophile Reise durch Deutschland, Frankreich, Slowenien, Italien und Spanien. Alle Gäste können zusätzlich von einer 15 %-Aktion auf Weine und Schaumweine profitieren. Wir freuen uns auf diese beiden Events. 



Wedl

seit 1904

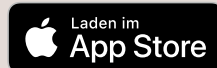


Genuss auf Knopfdruck

Jetzt die Wedl Shop App herunterladen.
wedl.com/wedl-shop-app



Herunterladen für iPhone



Herunterladen für Android



Wedl

Seit 1904 stehen wir für Qualität, Leidenschaft und unvergleichliche Kundennähe. Was mit einem kleinen Kolonialwarengeschäft in Hall in Tirol begann, ist heute eines der Top 10 Unternehmen des Lebensmittelgroßhandels 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.

Kontakt & Impressum

Herausgeber, Koordination und Inhalt:

Wedl Handels-GmbH
Leopold-Wedl-Straße 1
6068 Mils

+43 59335 0
info@wedl.com
wedl.com

FN 314555g, LG Innsbruck
ATU 64367526

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildnachweis

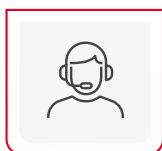
Titelseite & Rückseite – Shutterstock;
Seite 2/3 – Geschäftsführung/Franz Oss;
Seite 4/5 – Bilanz/Nikolaus Faistauer Photography, Franz Oss;
Seite 6/7 – Wedl Gourmet/Wedl, Nikolaus Faistauer Photography;
Seite 8 – Frühlingsgemüse/Shutterstock, Wedl;
Seite 9 – Genuss Rezept/Martin Sieberer;
Seite 10 – Gourmet Festival/Nikolaus Faistauer Photography, Franz Oss;
Seite 11 – Gourmet & Wine Events/Franz Oss, Nikolaus Faistauer Photography;
Seite 12 – Qualität länger genießen/Nikolaus Faistauer Photography, Wedl;
Seite 13 – Rolling Pin. Convention/Nikolaus Faistauer Photography, Jan Eggers/Jürgen Schmücking;
Seite 15 – Genusswelt Kaffee/Shutterstock, Wedl;
Seite 16 – Frühstück/Shutterstock, Wedl;
Seite 17 – Kataloge/Wedl, Wein & Genussfeste/Nikolaus Faistauer Photography;

WILLKOMMEN BEI DER ÖGS

Ihre Einkaufsgemeinschaft speziell für Gastronomie und Hotellerie

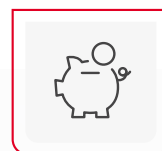


UNSERE **BENEFITS**



Beratung und Service Benefits

- » Individuelle Angebotseinholungen durch unser Service zu besten Konditionen
- » Freie Lieferantenwahl in unserer Einkaufsgemeinschaft
- » Consulting



Controlling und Profit Benefits

- » ÖGS Bonusausschüttungen und exklusive Konditionen bei unseren Lieferanten
- » Digitalisierte, übersichtliche ÖGS Sammelrechnung
- » Sonderkonditionen auf die BMW Group Austria Fahrzeugflotte



Versicherung und Abrechnungs Benefits

- » Versicherungscheck – bis zu 30 % Ersparnis
- » Beste Stornoversicherungskonditionen
- » Beste Konditionen Ihrer Abrechnungen mit dem Kreditkartenservice



Energie Benefits

- » Beste Strompreiskonditionen durch den ÖGS Strompoolcheck
- » Beste Gaspreiskonditionen durch den ÖGS Gaspoolcheck
- » Beste Tank- und Waschkonditionen durch die ÖGS Tankkarten


Verstärken auch Sie unsere etablierte Einkaufsgemeinschaft und profitieren Sie schon morgen!
Gemeinsam sind WIR stark!


Wir beraten Sie gerne ausführlich!


ÖGS Handels GmbH · Österreichisches Gastronomie Service
Telefon: +43 505 100 0 · Mail: office@oegs.at · www.oegs.at

Genusszeit Magazin

Ausgabe 1 | 2025

 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