

MIT UNSERER "SOUS VIDE"-KOMPETENZ ZU EINEM HOCHWERTIGEN UND "SICHEREN" ROASTBEEF

Nur das Beste für die Feinkosttheke!

Feinschmecker haben bisher in der Feinkosttheke vergeblich nach einem hochwertigen, vorzüglich schmeckenden und hygienisch unbedenklichen "Roastbeef" gesucht. Die früher eingesetzten Koch- und Bratverfahren konnten speziell die letztgenannte Eigenschaft nicht garantieren, wenn man die für dieses Gustostück typische rosa Farbe erzielen wollte. Mit der nun von Wiesbauer mit großem Aufwand erarbeiteten "Sous Vide"-Kompetenz, bei der Fleisch in der Herstellung über einen längeren Zeitraum im Vakuumbeutel schonend gegart wird, können wir nun ein "Roastbeef" mit seinem klassischen Geschmackserlebnis auch für die Feinkosttheke anbieten.

Für sein "Roastbeef" verwendet Wiesbauer natürlich nur die edelsten Teile des Rinderrückens. Durch diese Spitzenqualität des Fleisches – gepaart mit der von uns eingesetzten "Sous Vide"-Gartechnologie – erzielt man ein qualitativ hochwertiges, bestens schmeckendes und vor allem saftiges Endprodukt.

Entscheidend ist dabei die sehr lange und schonende Garzeit im Vakuumbeutel. Mit den bisher eingesetzten Kochverfahren, bei denen das Fleisch bei hoher Temperatur nur kurz angebraten wurde, konnte man diese Qualität niemals erreichen. Außerdem gab es immer auch große Bedenken bezüglich der hygienischen Produktsicherheit: Diese gehören nun der Vergangenheit an.

Durch das abschließende kurze Anbraten des ganzen Fleischstückes erhält dieses als Vollendung seine wunderbare Kruste. Wiesbauer ver-

wendet bei der "Roastbeef"-Herstellung weder Zusatzstoffe noch Geschmacksverstärker. Weiters ist auch dieses Spitzenprodukt unseres Hauses gluten- und laktosefrei.

Beim Lunch-Monitor des österreichischen Fachmagazins "Produkt" hat unser "Roastbeef" in Bezug auf den "optischen Eindruck" und das "Probierinteresse" Spitzenbe-



Unser "Roastbeef" ist qualitativ hochwertig, saftig und schmeckt bestens

Schmucketikett mit praktischen Hinweisen für das Thekenpersonal
Wiesbauer bietet sein "Roastbeef" im Stück mit ca. 1.000g in einer Aromaschutzverpackung an. Auf einem Schmucketikett gibt es praktische Hinweise für das Thekenpersonal, wie man das Fleisch am besten in dünne Scheiben schneidet.

In den letzten Monaten hat Wiesbauer mit Kundenaktionen rund um Weihnachten und Ostern mit diesem neuen Top-Produkt für die Feinkosttheke schon reichlich – sehr positive – Erfahrungen bezüglich des Verkaufserfolgs sammeln können.

wertungen eingeheimst. Auch die "Kaufbereitschaft" der befragten 500 Konsumenten war äußerst erfolgversprechend.

Konsumenten werden von unserem Roastbeef begeistert sein!

Diese Konsumentenbefragung und das bereits erhaltene Kunden-Feedback zeigen uns, dass die inzwischen erfreulicherweise wieder stark steigende Anzahl an Feinschmeckern unter den Konsumenten, die auch bereit ist, für etwas ganz Besonderes auch etwas tiefer in die Tasche zu greifen, vom Wiesbauer-"Roastbeef" begeistert sein wird!

GLOBAL DENKEN

KommR
Karl Schmiedbauer
Aufsichtsratsvorsitzender
der Wiesbauer Holding AG



Sehr geehrte Leser!

Wiesbauer hat in den letzten Monaten die von uns weiterentwickelte "Sous Vide"-Produktreihe auf der ANUGA in Köln auf dem deutschen Markt vorgestellt. Wir haben dafür sehr positives Feedback erhalten. Bei der Präsentation unserer drei innovativen "Sous Vide"-Produktlinien wurden viele Fachbesucher über die von uns erarbeiteten Produktkonzepte informiert. Unsere Kunden konnten sich vor Ort von der Hochwertigkeit, der hohen Qualität, dem vorzüglichen Geschmack und besonders von der einfachen und gelingsicheren Zubereitung überzeugen. Diese positive Resonanz ermutigt uns, unser "Sous Vide"-Angebot mit interessanten und gut verkäuflichen Innovationen zu erweitern.

Ich möchte noch zu einem weiteren Thema Stellung nehmen: Wir haben mit unseren Marken einen neuen, interessanten Weg beschritten. Wie viele von Ihnen wissen, liegt mir die permanente Pflege von Markenprodukten besonders am Herzen. Wenn nun zwei bedeutende Marken sich in einer Kooperation zusammenschließen und gemeinsam ein neues Produkt schaffen, gibt dies der "Macht der Marke" natürlich weiteren Auftrieb.

Deshalb begrüße ich es sehr, dass wir nun mit dem international tätigen Hersteller Griesson - de Beukelaer gemeinsam ein Snackprodukt entwickeln konnten, bei dem endlich Wurst und Brot – zwei Lebensmittel, die einfach zusammengehören – in einer Kombi-Packung zu finden sind. Ich bin überzeugt davon, dass wir mit dieser Produktneuheit bei den Snackprodukten eine bisher bestehende Lücke geschlossen haben!

WIR SETZEN IMPULSE

ZWEI TOP-MARKEN: "BERGSTEIGER" UND "LEICHT&CROSS"

Der perfekte Snack-Genuss!

Zwei international tätige Unternehmen, Griesson - de Beukelaer und Wiesbauer, sind eine Kooperation eingegangen und bieten eine Snack-Innovation – bestehend aus je einer führenden Wurst- und Knusperbrot-Marke – an. Die sich in einer praktischen Zweikammer-Aromaschutzverpackung befindlichen 50g bereits aufgeschnittene "Bergsteiger" und zwei Scheiben "Leicht&Cross" sind lange un-

gekühlt haltbar – ein bedeutender Vorteil dieser neuen, super schmeckenden und vielseitig verwendbaren Kombination für jede Mahlzeit zwischendurch.

Wurst und Brot gehören fix zusammen. Daher war Wiesbauer schon lange auf der Suche nach einem entsprechenden Brotprodukt, das aber natürlich eine Reihe von Voraussetzungen erfüllen musste. Nun hat man mit der Top-Marke "Leicht&Cross", – einem Knusperbrot aus 55% Roggenvollkornmehl –, die von Griesson - de Beukelaer hergestellt und vertrieben wird, den idealen Partner gefunden!

Die sofort auffallende Verpackung wurde ganz bewusst so gestaltet, dass die beiden in ihrem Produktsegment äußerst beliebten Top-Marken am POS voll zur Geltung kommen.

Angeboten wird das sofort essbare und lange ungekühlt haltbare Jausenprodukt sowohl im Lebensmittelhandel als auch an Tankstellen.

Egal, ob zum Beispiel bei einer Autofahrt, bei einer Wanderung oder in der Schule: Dieses praktische Kombinationsprodukt aus zwei Top-Marken garantiert perfekten Snack-Genuss!



WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass nicht nur unser Betrieb in Wien-Liesing, sondern auch die weiteren drei Produktionsstandorte der Wiesbauer-Gruppe in Sitzenberg-Reidling (Wiesbauer Gourmet), Saalbach (Metzgerei Senninger) und Gönyü (Wiesbauer Dunahus) bei den heuer durchgeführten IFS-Audits wieder – wie schon seit vielen Jahren – mit dem Prädikat "auf höherem Niveau" ausgezeichnet wurden?

Die Betriebe der Wiesbauer-Holding werden auch zukünftig den höheren Arbeits- und Kostenaufwand, der dafür notwendig ist, nicht scheuen, um unseren Kunden und den Konsumenten das hohe Qualitätsbewusstsein unserer Mitarbeiter zu beweisen! Die Ergebnisse zeigen, dass höchste Qualität bei Wiesbauer immer schon gelebt wurde!



"HAUBENKÜCHE FÜR ZU HAUSE" MIT 10 "SOUS VIDE"-GEGARTEN FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Fleischgenuss auf höchstem Niveau!

Wiesbauer war auf der dies-jährigen ANUGA in Köln mit einem eigenen Messestand vertreten, um dort erstmals seine drei "Sous Vide"-Produktlinien auf dem deutschen Markt vorzustellen und deren Vorzüge in Bezug auf Qualität, Hochwertigkeit und besten Geschmack einem internationalen Fachpublikum zu präsentieren. Mit einer dieser Produktlinien, der "Haubenküche für zu Hause", lässt sich – kombiniert mit einer beliebigen Beilage – in Minutenschnelle und gelingsicher zu Hause ein tolles Sterne-Gericht zaubern.

Nach dem großen Erfolg in Österreich und einer weiteren, sehr interessanten Angebotsverbreiterung umfasst das von Wiesbauer auf der ANUGA 2017 in Köln präsentierte Sortiment der "Haubenküche für zu Hause" nun 10 ganzjährig angebotene, sehr unterschiedliche "Sous Vide"-gegart Fleisch-Spezialitäten: "Entenbrustfilet Barbarie", "Pfandl-Schweinsbraten", "Wiener Brathaxn", "Wiener Kümmelbraten", "Knuspriges halbes Hendl", "Flinkes Gansl", "Zartes Lammkotelett", "Halbe Ente", "Original Wiener Wiesn Stelze" und "Saftige Rinderbacken". Ursprünglich wurden die "Sous Vide"-Pro-

dukte von Wiesbauer Gourmet, unserer Gastro-Tochter innerhalb der Wiesbauer Holding, für die Spitzengastronomie entwickelt. In einem mehr als zwei Jahre dauernden und intensiven Arbeitsprozess sind als wahre Pionierleistung sowohl eine aufwendige Technik zum Einsatz gekommen als auch derzeit in Europa einzigartige Kochanlagen geschaffen worden.

Die Produktrange der "Haubenküche für zu Hause" wurde gemeinsam mit dem österreichischen Spitzenkoch Helmut Österreicher entwickelt.

Perfekter Geschmack durch die "Sous Vide"-Garmethode

Um zu verstehen, wie man zu dieser hohen Qualität, der generellen Hochwertigkeit und zu diesem perfekten Geschmackserlebnis kommt, ist es wichtig, die "Sous Vide"-Garmethode genau zu kennen. "Sous Vide" ist eine in der Spitzengastronomie weitverbreitete Kochmethode: Das frische Fleisch wird dabei im vakuumversiegelten Plastikbeutel bei niedrigen Temperaturen (zwischen 50°C und 70°C) über einen mehrstündigen Zeitraum schonend gegart. Da aus dem Beutel weder Wasser noch Würz- aromen austreten können, bleibt das Fleisch unvergleichlich zart und saftig und entfaltet perfekt seinen natürlichen, unverfälschten Geschmack.

Für den Konsumenten bedeutet dies, dass man mit dem von uns vorgefertigten Produkt schnell, einfach und vor allem gelingsi-

cher Fleischgerichte auf höchstem Niveau wie in der Spitzengastronomie auch zu Hause zubereiten kann.

Unser "Entenbrustfilet Barbarie" wurde als "Produktchampion 2016" ausgezeichnet

Um Synergien zwischen den einzelnen Unternehmen der Wiesbauer-Gruppe noch besser zu nutzen, haben wir in den letzten Jahren die für die Gastronomie entwickelten "Sous Vide"-Fleischspezialitäten auch für den LEH zugänglich gemacht. Das hat auf dem österreichischen Markt großen Erfolg gebracht. So wurde zum Beispiel das "Entenbrustfilet Barbarie" als "Produktchampion 2016" ausgezeichnet.

Es handelt sich bei den "Sous Vide"-Spezialitäten von Wiesbauer bewusst um Produkte, bei denen letzte Zubereitungsschritte vom Konsumenten durchgeführt werden können. Durch individuelle Würzung und die Wahl der Beilagen kann den servierten Speisen ganz einfach eine persönliche Note verliehen werden.



DAS LIEBLINGSPRODUKT VON JOHANN HOLZER: DER "BIRKENRAUCHSCHINKEN"

Schmeckt der ganzen Familie!

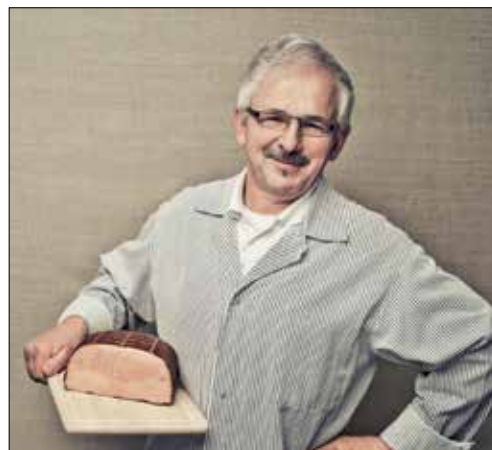
Auch in dieser Ausgabe stellen wir das persönliche Lieblingsprodukt eines Wiesbauer-Mitarbeiters vor. Diesmal haben wir den Leiter der Füllerei, Johann Holzer, befragt.

Seit fast vier Jahrzehnten ist der gelernte Fleischer bereits bei Wiesbauer beschäftigt. Zunächst als so genannter Springer – er wurde sowohl in der Zerlegung als auch in der Füllerei eingesetzt –, dann wechselte er fix in die Füllerei und wurde schon bald deren Abteilungsleiter. Heute ist er dort für 25 Mitarbeiter verantwortlich.

Wenn man Johann Holzer nach den wichtigsten fachlichen Kriterien seiner Funktion fragt, bekommt man folgende Antwort: "Wir haben in der Abtei-

lung neun moderne Füllanlagen, die perfekt funktionieren müssen. Wichtig ist auch die optimale Einteilung, welche Produkte wann mit dem richtigen Wurstbrät in den richtigen Wurst darm gefüllt werden müssen. Da spielen auch Kaliber, Gewicht und Länge eine entscheidende Rolle. Das ist eine spannende Herausforderung für mein ganzes Team, wir alle müssen ganz genau arbeiten. Klarerweise nimmt auch Hygiene bei unserer Arbeit einen extrem hohen Stellenwert ein."

Die Frage nach seinem Lieblingsprodukt von Wiesbauer beantwortet Johann Holzer mit der Aussage: "Ich selbst, aber auch meine ganze Fami-



lie freut sich, wenn ich unseren "Birkenrauchschinken" am Wochenende mit nach Hause in die Oststeiermark bringe, weil er allen so gut schmeckt! Besonders sein rauchiger Geschmack – verbunden mit einem köstlichen Schinken – taugt uns allen."

ERFREULICHE ERFOLGE BEI UNSEREN SPONSORING-AKTIVITÄTEN IM SOMMER 2017

Der Tiroler Stefan Denifl gewinnt die internationale Österreich-Rundfahrt 2017

Bei den in der Frühjahrsausgabe unserer Kundenzeitung angekündigten Sponsor-Aktivitäten von Wiesbauer im Sommer 2017 gab es sehr erfreuliche Ergebnisse, die auch in den Medien entsprechende Beachtung gefunden

haben: Bei der auch im Jahr 2017 von Wiesbauer gesponserten Internationalen Österreich-Rundfahrt, die Anfang Juli in Graz gestartet wurde und nach 8 Etappen im oberösterreichischen Wels zu Ende ging, siegte der Tiroler Stefan Denifl. Der ebenfalls von uns unterstützte Extremsportler Christoph Strasser gewann das diesjährige "Race Across America (RAAM)" mit Rekordvorsprung. Viel Medieninteresse fand die diesjährige Internationale Österreich-Rundfahrt, bei der Wiesbauer wieder als einer der Hauptsponsoren vertreten war. Das lag auch daran, dass mit dem Sieger Stefan Denifl erstmals seit einigen Jahren wieder ein Österreicher das gelbe "Wiesbauer"-Führungstrikot bis zur

letzten Zielankunft in Wels erfolgreich verteidigen konnte. Das "Wiesbauer"-Bergtrikot für den besten "Kletterer" eroberte Pieter Weening aus den Niederlanden.

Christoph Strasser gewinnt RAAM mit Rekordvorsprung!

Am 22.06.2017 erreichte der Extremsportler Christoph Strasser nach knapp 5.000 Kilometern das Ziel des "Race across America" (RAAM) in Annapolis! Der Steirer schaffte seinen vierten Triumph beim längsten und härtesten Radrennen der Welt. Er lag im Ziel nach einer Fahrzeit von 8 Tagen, 9 Stunden, 34 Minuten, in der er 35.000 Höhenmeter bewältigen musste, über 700 Kilometer vor dem Zweitplatzierten. Das ist Rekord!



Stefan Denifl im gelben "Wiesbauer"-Führungstrikot des Gesamtsiegers

Impressum: Kundenjournal; Zweck der Zeitschrift: Kundeninformation; Herausgeber: Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH. Für den Inhalt verantwortlich: KommR Karl Schmiedbauer; A-1230 Wien, Laxenburger Str. 256, Tel.: +43 (0)1 61415-0; Fax: +43 (0)1 6156211, www.wiesbauer.at, info@wiesbauer.at
Vertriebsbüro in Deutschland: Dipl.-Kfm. Stefan Liebe, Beethovenstraße 7, D-87435 Kempten, Tel. +49 (0)831 69734-0, Fax: +49 (0)83169734-10, vertrieb.de@wiesbauer.at
Redaktion und Gestaltung: F & F Team für Kommunikationsberatung, 1160 Wien;
Druck: AV + Astoria, 1030 Wien. Diese Zeitung ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt