

INNOVATIVES SOUS VIDE BBQ-SORTIMENT VON WIESBAUER FÜR DEN GRILL & CO

Herzhaftes schnell, einfach und gelingsicher zubereitet!

Analog zu der in der letzten Ausgabe unserer Kundenzeitung vorgestellten Range von exquisiten Fleischgerichten, bei der in der Herstellung die Fleischstücke mittels Sous Vide-Methode bei Niedertemperatur über einen längeren Zeitraum vorgegart werden, hat Wiesbauer seine Erfahrungen bei der Herstellung der "Haubenküche für zu Hause" genützt und eine Sous Vide BBQ-Range entwickelt.

Das BBQ-Sortiment von Wiesbauer setzt sich aus folgenden slow cooked-Spezialitäten zusammen: "Spare Ribs", "Pulled Beef", "Pulled Pork" und "Pulled Turkey". Diese Artikel sind bereits so weit vorbereitet, dass alle BBQ-Produkte mit wenig Arbeitsaufwand zu Hause schnell, einfach und gelingsicher auf dem Grill oder im Backrohr zubereitet werden können. In jeder Verpackung gibt es auch eine speziell auf das Fleischprodukt abgestimmte, köstliche BBQ-Sauce, mit der man das in der Produktion über Stunden vorgegarte Fleisch – wenn man will – noch verfeinern kann. In Österreich und Deutschland erfreuen sich Spare Ribs bei Jung und Alt immer größerer Beliebtheit. Mit den neuen "Spare Ribs" von Wiesbauer – im dekorativen Karton befinden sich ein Stück mit 590g und dazu 40g einer speziell entwickelten BBQ-

Sauce – kann diese Fleisch-Spezialität nun auch zu Hause ohne Vorbraten schnell und einfach zubereitet und serviert werden. Man nimmt die Spare Ribs aus der Verpackung, legt sie auf ein Backblech oder auf



den Grill und bereits nach 25 Minuten Brat- bzw. Grillzeit kann man die fertigen Spare Ribs genießen. Auf Grund der in der Herstellung eingesetzten Sous Vide-Methode kann man sich über einen zarten und saftigen Fleischgenuss freuen. Noch ein wichtiger Vorteil der "Spare Ribs" von Wiesbauer: Das Fleisch lässt sich im Gegensatz zu den anderen am Markt befindlichen Spare Ribs-Produkten ganz leicht von den Knochen ablösen!

Bei den drei weiteren neuen BBQ-Spezialitäten – "Pulled Beef" (340g gewürztes, gegartes Rindfleisch), "Pulled Pork" (340g gewürztes, gegartes Schweinefleisch) und "Pulled Turkey" (340g gewürztes, gegartes Putenfleisch) – handelt es sich um Trendprodukte aus Amerika. Diese werden von Wies-

bauer schon seit Jahren an die Gastronomie geliefert und nun auch für den Haushaltsbereich angeboten. Die Zubereitung von Pulled-Gerichten gilt als "Königsklasse" des BBQ und erfordert normalerweise viel Zeit und Aufwand. In langer Entwicklungsarbeit im Hause Wiesbauer wurden die Pulled-Spezialitäten so vorbereitet, dass sie vor Ort dann schnell, einfach und gelingsicher zubereitet sind.

Auch unsere drei Pulled-Produkte versprechen auf Grund der verwendeten Sous Vide-Methode ein extrem zartes Fleischvergnügen. Das mit zwei Gabeln zerrissene Fleisch, das man mit der im Karton mitgelieferten 60g Sauce verfeinern kann, eignet sich ideal als Füllung für einen Burger oder für einen Wrap. Aber auch ganz einfach als Tellergericht oder als Salat sind diese drei Pulled-Spezialitäten von Wiesbauer Fleischgenuss pur!

Zusätzlich zu den genannten BBQ-Spezialitäten bietet Wiesbauer als Aktionsartikel die "Spare Ribs" auch in speziellen Geschmackskombinationen mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Chili an.

GLOBAL DENKEN

KommR
Karl Schmiedbauer
Aufsichtsratsvorsitzender
der Wiesbauer Holding AG



Sehr geehrte Leser!

Diese Ausgabe unserer Kundenzeitung widmen wir bereits jetzt dem Schwerpunktthema "Grillsaison 2018". Für immer mehr Konsumenten in Österreich und in Deutschland bildet die Grillzeit einen kulinarischen Höhepunkt. Wiesbauer kann heuer auch zwei weitere Produktgruppen, das mit der neuen "Sous Vide"-Gartechnologie hergestellte BBQ-Sortiment sowie eine neue Range speziell gewürzter "BBQ-Fleischgriller", anbieten. Diese umfangreiche und für unsere Kunden interessante Sortimentserweiterung ist durch Nutzung von Synergieeffekten innerhalb der Wiesbauer-Holding entwickelt worden.

Leider muss ich auch in dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung wieder auf das Thema "Preise" eingehen. In den letzten Jahren hat sich das Wurst- und Schinkengeschäft – besonders, was die Preissituation betrifft – nicht gerade befriedigend entwickelt. Das liegt vor allem daran, dass nicht mehr die Qualität und die Kreativität im Fokus stehen, sondern nur noch der Rohstoffpreis. Es darf nicht immer die Frage des Rohstoffes als oberste Messlatte der Preisfindung entscheidend sein, denn heute liegt der Rohstoff-Anteil in einem Slice-Artikel bereits weit unter 50%.

Es besteht bei den produzierenden Unternehmen die Gefahr, dass Motivation und Kreativität auf der Strecke bleiben und letztendlich sogar die Qualität wegen der ständigen Preisdiskussionen in Frage gestellt wird. Unsere gesamte Wurstkultur und die exzellente Auswahl unserer Produkte sollten doch für die Zukunft für den Handel und die Konsumenten erhalten bleiben. In unserer Branche haben sich in Österreich und auch in Deutschland die Reihen bereits stark gelichtet. Trotzdem können die verbleibenden guten Betriebe dies bewerkstelligen, nur müssen diese auch am Leben erhalten werden.

WIR SETZEN IMPULSE

SEHR ERFREULICHE PRODUKT-CHAMPION-VERLEIHUNG 2017

Zweimal Gold für unsere "Sous Vide"-Fleischspezialitäten!

So wie im Vorjahr wurden auch 2017 drei Einreichungen von Wiesbauer bei der Verleihung der Produkt-Champions ausgezeichnet. Gab es im Vorjahr je einmal Gold ("Entenbrust Barbarie"), Silber ("Polnische Spezial") und Bronze ("Walnusschinken") ist die diesjährige Bilanz noch besser: Denn bei der Ende November 2017 in Spielberg in der Obersteiermark im Rahmen des AMA-Fleischforums durchgeführten Verleihung errang Wiesbauer gleich zweimal Gold – für das "Flinke Gansl" in der Kategorie Geflügel und für die "Spare Ribs" in der Kategorie Convenience – sowie einmal Bronze für die "Bratwurst" in der Kategorie Klassik. Die Preise wurden vom Geschäftsführer von Wiesbauer Gourmet, Ernst Stocker, entgegengenommen.

Besonders erfreulich ist, dass gleich zwei der von Wiesbauer eingereich-

ten Sous Vide-Fleischspezialitäten, die bei Wiesbauer Gourmet in Sitzzenberg-Reidling in Niederösterreich hergestellt werden, in ihrer Kategorie siegreich waren. Eine Vorstellung der prämierten "Spare Ribs" gibt es auf der Titelseite dieser Ausgabe unserer Kundenzeitung. Neben dem bereits mit dem Innovationspreis "Produkt-Champion 2016" ausgezeichneten "Entenbrustfilet Barbarie" eignet sich speziell das "Flinke Gansl" als Spezialität für ein Festtagsmenü. Normalerweise bedeutet die Zubereitung einer in Österreich und auch in Deutschland sehr beliebten Gans einen sehr hohen Arbeits- und Zeitaufwand. Mit dem "Flinken Gansl" von Wiesbauer kann man sich nicht nur diese sehr aufwändige Zubereitung sparen, durch die in der Produktion angewandte Sous Vide-Gartechnologie kann man zu Hause schnell und sicher ein köstlich schmeckendes Festtagsmenü zaubern. Bei der mit Bronze ausgezeichneten "Bratwurst" handelt es sich um eine besonders köstliche und bei den Konsumenten beliebte Würstel-Spezialität unseres Hauses. Diese wird in unserem auf die Herstellung von Würstel-Produkten spezialisierten Wiesbauer-Tochterunternehmen, der Metzgerei Senninger in Saalbach im Bundesland Salzburg, produziert. Der Produkt-Champion gilt als der wichtigste in Österreich verliehene Innovationspreis für Fleisch- und Wurstwaren. Zur Einreichung gelangen hier ausschließlich Top-Neuprodukte österreichischer Erzeuger, die nach strengen Kriterien in einem mehrstufigen Verfahren in fünf unterschiedlichen Kategorien von einer Expertenjury bewertet werden.



Foto: PRODUKT/Moik

Ernst Stocker bei der Preisverleihung

WIESBAUER ERWEITERT SEIN GRILLANGEBOT MIT DREI "BBQ-FLEISCHGRILLER"-VARIANTEN

Ein Verkaufshit, nicht nur in der Grillsaison!

Für Liebhaber würziger, faschierter (gehackter) "Fleischgriller" bietet Wiesbauer diese ab sofort für das SB-Kühlregal im Lebensmittelhandel in drei köstlich schmeckenden Geschmacksvarianten an. Diese können am Grill und auch in der Pfanne zubereitet werden.

Bei der Herstellung unserer neuen "Fleischgriller" wird ausgesuchtes Schweinefleisch faschier (gehackt) und geräuchert. Um die Haltbarkeit der Produkte zu erhöhen, werden diese zusätzlich auch noch angebraten. Dadurch erzielt man darüber hinaus eine verbesserte Optik in der Verpackung und einen intensiven, abgerundeten Geschmack. Als weitere wichtige Verfeinerung der Produkte gibt es verschiedene Geschmacksvarianten mit ausgesuchten Gewürzen. Zur Produkteinführung sind dies die



drei Varianten BBQ, Käse und Honig-Knoblauch.

Die "Fleischgriller" von Wiesbauer werden im SB-Kühlregal in einer form-schönen 200g-Vakuumverpackung angeboten. Die darin enthaltenen vier Stücke sind zu einem Block zusammengefasst. Der Konsument kann bei der Zubereitung entweder den gan-

zen Block oder eine beliebige Anzahl an Stücken, die leicht vom Block zu trennen sind, auf den Grill legen oder in der Pfanne kurz anbraten.

Weiters zeichnet sich diese Innovation durch eine optisch ansprechende Gestaltung aus. Das Schmucketikett ist auf der Oberseite der transparenten Verpackung so platziert, dass das Produkt für den Konsu-

menten gut sichtbar ist.

Eine kreative, hochwertige und köstlich schmeckende Fleisch-Spezialität in mehreren Geschmacksvarianten in einer optisch ansprechenden, praktischen Verpackung ist nicht nur in der Grillsaison ein Verkaufshit für unsere Kunden im Lebensmittelhandel!

PERFEKTE ABRUNDUNG DES UMFANGREICHEN GRILLANGEBOTES VON WIESBAUER

Beliebtes Sortiment an Grillwürsten

Unsere klassische Sortiment an köstlich schmeckenden und bei den Konsumenten sehr beliebten Grillwürsten rundet das Grillangebot von Wiesbauer perfekt ab. Die Grillwürste können nicht nur gegrillt, sondern auch rasch in der Pfanne gebraten werden. Ein wesentlicher Vorteil dieser Produkte besteht darin, dass diese im Kühlregal bis zu 60 Tage haltbar sind: Das mindert für unsere Kunden das Risiko von Abschriften!

Besonders beliebt sind die „Käsekrainer“ – eine typisch alpenländische Spezialität nach einem alten österreichischen Rezept – sowie unsere „Wiener Bacon Würstel“. Weitere Spezialitäten unseres Grillsortiments sind die "Käsegriller", die "Knob-

lauchgriller" und die "Pepperonigriller", bei denen das geschmacksgebende Element in einem eigens von Wiesbauer entwickelten Verfahren in die Grillwürste eingearbeitet wird. Diese bleiben schnittfest, platzen bei der Zubereitung nicht auf und laufen auch nicht aus. Die Geschmackskomponenten bleiben damit gut wahrnehmbar. Großen Anklang bei den Konsumenten findet auch unser "Grill-Mix", eine interessante Mischung von Grillwür-

sten in der 300g-Vakuumverpackung – bestehend aus 3x "Käsekrainer", 2x "Bratwurst" und 2x "Pepperonigriller". Mit unserem "Grill-Mix" haben wir sehr gute Abverkaufserfahrungen gemacht.



DAS LIEBLINGSPRODUKT VON WILFRIED HAUSER: DER "WIENER HEURIGEN AUFSCHNITT"

Ein echtes Geschmackserlebnis!

Auch in dieser Ausgabe stellen wir das persönliche Lieblingsprodukt eines Wiesbauer-Mitarbeiters vor. Diesmal haben wir den Expeditleiter Wilfried Hauser befragt, der seit 15 Jahren bei Wiesbauer beschäftigt ist.

Mit der Pensionierung von Rudolf Zjaba



hat er im Jahr 2009 die Expeditleitung bei Wiesbauer übernommen und ist heute für 25 Mitarbeiter verantwortlich. Auf die Frage nach seinen wichtigsten Aufgaben sagt Wilfried Hauser: "Um das Ziel zu erfüllen, dass unsere Kunden ihre Ware zeitgerecht und vollständig erhalten, hat die organisatorisch perfekte Einteilung der Lieferungen für mich höchste Priorität. Weiters bin ich für die Fuhrpark-Beschaffung und die -Servicierung zuständig. Das umfasst nicht nur unsere Kühlwägen, sondern auch die Betriebs- und die Außendienstfahrzeuge. Ein wichtiger Bereich ist für mich auch die Führung und Förderung meiner Mitarbeiter, damit wir im Team die an uns gestellten Aufgaben optimal erfüllen." Darüber hinaus ist Wilfried Hauser Mitglied im Wiesbauer 2020-Team. Zur Bedeutung des Führungskräfte-Entwicklungsprogramms von Wiesbauer

meint er: "Es ist für mich sehr wichtig, Teil von Wiesbauer 2020 zu sein. Denn so erhalte ich viele interessante Informationen, die weit über meinen Arbeitsbereich hinausgehen und die gesamte Wiesbauer-Gruppe betreffen. Auch besteht neben den routinemäßigen Monatsgesprächen mit Thomas Schmiedbauer bei den zweimal jährlich durchgeführten Mitarbeitergesprächen die Möglichkeit, mich intensiv mit ihm auszutauschen."

Am Ende des Interviews wurde der Expeditleiter von Wiesbauer nach seinem Lieblingsprodukt gefragt. "Für mich ist der "Wiener Heurigen Aufschnitt" von Wiesbauer ein echtes Geschmackserlebnis! Da sind vier Spezialitäten unseres Hauses – die "Bergsteiger", die "Käsewurst", die "Kaminfeger" und die "Plattenseer" –, die voll und ganz meinen Geschmacksvorstellungen entsprechen, in einer Packung."

WIESBAUER SPONSERT RADFAHRT QUER DURCH AMERIKA VON ALASKA NACH FEUERLAND

Projekt "Ice2Ice" von Michael Strasser

Der von Wiesbauer gesponserte Extremsportler Michael Strasser wird im Frühling 2018 aufbrechen, um bei seinem Projekt "Ice2Ice" den Rekord für die "längste fahrbare Strecke der Welt" per Fahrrad zu knacken. Er wird am nördlichsten

Punkt Alaskas, direkt an der Eis-Grenze starten. Die Strecke führt über 22.000 Kilometer durch 14 Länder. Von Nord nach Süd. Das Ziel liegt am südlichsten Punkt in Feuerland. Wir werden natürlich darüber berichten!

Über sein bereits erfolgreich absolviertes Projekt "Cairo2Cape" – 11.000 Radkilometer quer durch Afrika – hat Michael Strasser übrigens ein interessantes und spannendes Buch geschrieben. Darin schildert er sehr anschaulich, wie es ihm gelungen ist, dieses Extremsport-Abenteuer, das für ihn eine Reise ins Ungewisse bedeute-

te, in Weltrekordzeit zu bestehen. Bei Interesse an diesem Buch wenden Sie sich bitte an Ihren Wiesbauer-Betreuer.

Christoph Strasser: Neuer, fantastischer 24-Stunden-Weltrekord!

Neues gibt es auch von einem weiteren von Wiesbauer unterstützten Extremsportler. Christoph Strasser, der mit Michael Strasser nicht verwandt ist und bereits viermal das Race Across America gewonnen hat, stellte Mitte Oktober 2017 im schweizerischen Grenchen einen neuen 24-Stunden-Weltrekord auf. Der Steirer spulte auf der Radbahn trotz gesundheitlicher Probleme fast 942 Km ab und pulverisierte damit die alte Bestmarke gleich um über 38 Km.



Chr. Strasser nach seinem Weltrekord

Foto: Manuel Hausorfer | lime-art.at



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**