

DIE „KÄSEWURST GEBRATEN“ IST SEIT JAHRZEHNEN EIN VERKAUFSHIT VON WIESBAUER!

Hoher Anteil an österreichischem Emmentaler

In unserer Kundenzeitung stellen wir üblicherweise Produkt-Innovationen vor, von denen die meisten bei Verkostungen und Rankings innerhalb kürzester Zeit ausgezeichnet werden. Hie und da – wie diesmal – widmen wir unsere Titelseite einer schon traditionellen Spezialität, die sich seit Jahrzehnten bei unseren Kunden und den Konsumenten großer Bekanntheit und Beliebtheit erfreut: Die „Käsewurst gebraten“ hat sich auf Grund ihres hervorragenden Geschmacks, ihrer hohen Qualität und der Vielzahl an Verpackungsformen in den letzten Jahrzehnten zu einem Verkaufshit von Wiesbauer entwickelt – und das sowohl an der Feinkosttheke als auch im SB-Regal!

Dazu ist es interessant, sich etwas mit der Geschichte dieses Erfolgsproduktes zu beschäftigen: Ende der 70er-Jahre gab es hausintern bei Wiesbauer die Entscheidung, dem Markttrend folgend die damals bereits angebotene gebratene Käsewurst nur noch in gekochter Form zu verkaufen. Doch dann folgte Anfang der 90er-Jahre eine Trendumkehr und das war der Beginn der Erfolgsgeschichte der „Käsewurst gebraten“. Die Herstellungsmethode für die gebratene Form ist um einiges aufwändiger als beim gekochten Produkt. Dafür erzielt man aber den typischen klassisch-rustikalen Wurstgeschmack und durch die etwa 12-tägige Abtrocknung unter kontrollierten Klimabedingungen einen kräftigen Biss. Neben einer ganz speziellen Gewürzmischung ist aber auch der hohe Anteil von 25% österreichischem Emmentaler für die Beliebtheit dieses Produktklassikers entscheidend.



Nach der Füllung wird unsere „Käsewurst gebraten“ in der Herstellung über aromatischem Buchenholz heißgeräuchert (gebraten). Dabei wird das Produkt bis zu einer genau definierten Kerntemperatur erhitzt, die knapp unter dem Schmelzpunkt des Käses liegt. Dieser Vorgang dauert rund 5 Stunden. Durch die Räucherung und die danach durchgeführte Abtrocknung verliert das Produkt rund 20 bis 22 Prozent seines ursprünglichen Füllgewichtes. Das Ergebnis ist ein gebratenes, rustikales und bissfestes Dauerwurst-Produkt mit einer langen Haltbarkeit.

Ein wesentlicher Faktor für den Erfolg unserer „Käsewurst gebraten“ sind auch die vielseitigen Darreichungsformen: Konsumenten können sie sowohl an der Feinkosttheke (Stange, Halbstange) als auch im SB-Bereich (300g-Stück, 80g-Slicer) erwerben. Sie ist aber auch ein wichtiger Bestandteil eines vorgeschnittenen Aufschnittproduktes, des „Wiener Heurigen Aufschnitts“. Am Ende noch eine kurze, aber wichtige Anmerkung für die Mitarbeiter der Feinkosttheke: Durch unsere aufwändige, spezielle Herstellungsmethode läuft beim dünnen Aufschneiden unserer „Käsewurst gebraten“ der Käse nicht aus!

GLOBAL DENKEN

KommR
Karl Schmiedbauer
Aufsichtsratsvorsitzender
der Wiesbauer Holding AG



Sehr geehrte Leser!

Mit dem EU-Beitritt Österreichs Mitte der 90er-Jahre war es naheliegend, dass auch Wiesbauer versucht, seine Produkte unseren Nachbarn näherzubringen.

Wir begannen mit einem Vertriebsbüro in Dasing nahe Augsburg, das von Werner Gfrörer geleitet wurde. Gemeinsam mit ihm haben wir damals Pionierarbeit für den Export nach Deutschland geleistet. Das Büro hat aber nicht nur für uns, sondern auch für andere Unternehmen gearbeitet. Da vor allem unsere rustikalsten, typisch österreichischen Spezialitäten von den deutschen Kunden und auch den Konsumenten sehr gut angenommen wurden, haben wir uns entschlossen, ein eigenständiges Verkaufsbüro mit eigenen Mitarbeitern zu gründen.

Die Wahl für die Leitung unseres neuen deutschen Zentralvertriebsbüros fiel auf Stefan Liebe, der schon damals über gute Kontakte zum deutschen Lebensmittelhandel verfügte. Da er im Allgäu beheimatet war, wählten wir Kempten als Standort für das Verkaufsbüro von Wiesbauer in Deutschland. Das war vor genau 15 Jahren – inzwischen hat sich auch durch die gut funktionierende Zusammenarbeit vom Wiener Stammbetrieb mit dem deutschen Vertriebsbüro der Exportanteil von Wiesbauer auf über 50% gesteigert!

Unsere intensiven Bemühungen am deutschen Markt, der stärker als in Österreich vom SB-Bereich geprägt war, haben auch dazu geführt, dass wir viele Anstöße für Innovationen und Aktivitäten in diesem Marktsegment von unseren deutschen Kunden erhalten haben. Und das ist auch den österreichischen Kunden zugutegekommen! Ich wünsche Stefan Liebe und seinem Team auch weiterhin viel Erfolg!

WIR SETZEN IMPULSE

15 JAHRE ZENTRALVERTRIEBSBÜRO IN KEMPTEN

Wichtige Schnittstelle zu unseren deutschen Kunden



Stefan Liebe mit Monika Mehringer (li.) und Mirjam Drozd

Mit dem Beitritt Österreichs zur EU und der Eröffnung des neuen Betriebes in Wien Liesing startete Wiesbauer Mitte der 90er-Jahre seine Exportaktivitäten. Bereits über die Hälfte des Umsatzes wird heute außerhalb Österreichs erwirtschaftet, der überwiegende Teil in Deutschland. Auf Grund der sehr positiven Entwicklung wurde nach jahrelanger intensiver Marktbearbeitung vor 15 Jahren die Eröffnung eines eigenen Zentralvertriebsbüros für Verkaufstätigkeiten in unserem Nachbarland im bayerischen Kempten erforderlich. Das seit der Eröffnung von Stefan Liebe geleitete Büro war von Beginn an eine wichtige Schnittstelle zwischen unseren deutschen Kunden, dem Stammbetrieb in Wien und den für uns tätigen Handelsagenturen in ganz Deutschland.

Für Wiesbauer-Geschäftsführer Thomas Schmiedbauer ist das deutsche Zentralvertriebsbüro eine wichtige Koordinationsstelle in der Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Wesentlich ist für

ihn auch die Unterstützung bei der Umsetzung von Verkaufs- und Marketingaktivitäten vor Ort. Um die gestellten Aufgaben optimal zu erfüllen, arbeiten zwei Vertriebsinnen- und zwei Vertriebsaußendienst-Mitarbeiter gemeinsam mit Stefan Liebe nicht nur eng mit der Wiesbauer-Geschäftsführung in Wien zusammen, sondern auch mit den Abteilungen Export, Marketing, Auftragserfassung und Buchhaltung. Die geleistete Aufbauarbeit und die vielen Aktivitäten in den letzten 15 Jahren haben dafür gesorgt, dass Wiesbauer stolz darauf sein kann, die bekannteste österreichische Wurstmarke in Deutschland zu sein. Das half auch beim Ausbau der Vertriebsaktivitäten: Seit 2017 werden unseren deutschen Kunden zusätzlich zu unseren Wurst-, Brat- und Schinken-Spezialitäten auch unsere Sous Vide-Spezialitäten äußerst erfolgreich angeboten.

Im Sommer 2018 wurde in Kempten ein neues Büro (Königstraße 28, D-87435 Kempten) bezogen, von dem aus ab jetzt die Betreuung der deutschen Wiesbauer-Kunden erfolgen wird.

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass bei einer Verkostung von Frankfurter Würsteln (Wiener Würsteln) die Metzgerei Senninger, ein in Saalbach im österreichischen Bundesland Salzburg beheimatetes Unternehmen der Wiesbauer-Gruppe, siegreich war?

Bei einer im April 2018 von der Fachzeitschrift „Genuss-Magazin“ durchgeführten Verkostung von 36 Frankfurter Würsteln von Produzenten aus ganz Österreich errang die Metzgerei Senninger den ersten Platz!



UNSERE „SPARE RIBS“ WURDEN BEI EINER ONLINE-STUDIE ZUM TOP-PRODUKT 2018 GEWÄHLT

Eine BBQ-Spezialität nicht nur für die Grillsaison

Bei der im Auftrag der österreichischen Fachzeitschrift „Regal“ durchgeführten Untersuchung der besten Produkteinführungen des Vorjahrs waren unsere BBQ-„Spare Ribs“ nicht nur im Warengruppen-Bereich „Convenience“, sondern auch in der Gesamtwertung aller 40 untersuchten Warengruppen siegreich. Bei dieser vom Meinungsforschungsinstitut market durchgeführten Online-Studie wurden die Warengruppen-Verantwortlichen des Handels befragt.

In Österreich und in Deutschland erfreuen sich Spare ribs bei Jung und Alt immer größerer Beliebtheit. Mit den „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.

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 angebotenen Spareribs-

Produkten ganz leicht von den Knochen ablösen!

Zahlreiche Bestellungen unserer Kunden und viele in den letzten Wochen bei uns eingetroffene Konsumentenfragen zeigen, dass unsere „Spare Ribs“ sich nicht nur ideal für die Grillsaison eignen, sondern dass es sich um ein Ganzjahresprodukt handelt. Das vor allem deswegen, da sie sich auch einfach, schnell und gelingsicher

in der Pfanne, aber noch viel besser im Backrohr zubereiten lassen. Weiters hat sich gezeigt, dass die Verkaufschancen im LEH um einiges steigen, wenn man unsere „Spare Ribs“ nicht im Convenience-Bereich, sondern im Fleischregal platziert.

DAS LIEBLINGSPRODUKT VON FRANZ PAAR: UNSERE „POLNISCHE SPEZIAL“

Herzhaftes für Bodenständige

Für diese Ausgabe unserer Kundenzeitung haben wir den langjährigen „Einkaufsleiter Frischfleisch“, Franz Paar, nach seinem persönlichen Lieblingsprodukt von Wiesbauer gefragt.

Vor fast 40 Jahren ist Franz Paar nach Absolvierung seiner fünfjährigen Doppellehre – er hat sowohl eine Gastro- als auch eine Fleischer-Ausbildung erfolgreich absol-

viert – einfach nach Wien gefahren und hat sich bei Wiesbauer beworben. „Durch Zufall war die erste Person, die ich bei Wiesbauer auf dem Betriebsgelände in Wien-Hietzing angetroffen habe, unsere „Frau Chefin“, Frau KommR Wiesbauer. Ich habe Sie nach Arbeit gefragt und habe dabei scheinbar einen guten ersten Eindruck hinterlassen. Damals war nicht nur die fachliche Ausbildung entscheidend – Freundlichkeit, Höflichkeit und Respekt waren Eigenschaften, die genauso wichtig waren.“

Begonnen hat Franz Paar 1979 bei Wiesbauer in der Zerlegung, nach zwei Jahren wechselte er in das Expedient. Nach der Übernahme des Wiener Gastrobetriebes Neumann erhielt er dann die

große Chance, den Gastronomiebereich bei Wiesbauer – mit der Unterstützung von KommR Karl Schmiedbauer – aufzubauen. Sein Sohn Thomas Schmiedbauer hat Franz Paar dann viele Jahre später die Leitung des Frischfleisch-Einkaufes übertragen. Eine Aufgabe, die nicht nur viel Fachwissen erfordert, sondern bei einem Unternehmen, bei dem höchste Produktqualität an erster Stelle steht, auch viel Verantwortungsbewusstsein voraussetzt.

Auf die Frage nach seinem Lieblingsprodukt von Wiesbauer antwortet Franz Paar wie aus der Pistole geschossen: „Die „Polnische Spezial“, die wir auf dem deutschen Markt unter dem Markennamen „Weinviertler Winzerwurst“ anbieten, ist für mich der Inbegriff einer kräftigen, rustikalen Fleischwurst. Es ist kein Schinken für die „feinen Leute“, sondern etwas Herzhaftes für Bodenständige – so wie ich es bin!“



ÖSTERREICH-RUNDFAHRT UND RAAM: VIEL BEACHTETE SPONSORING-HÖHEPUNKTE IM SOMMER 2018

Christoph Strasser siegte zum fünften Mal beim Race Across America!

Auch im Sommer 2018 gab es wieder von den Medien viel beachtete sportliche Highlights, die von Wiesbauer gesponsert wurden. Neben der Internationalen Österreich-Rundfahrt Anfang Juli stand natürlich in den Wochen davor der fünfte Triumph von Christoph Strasser beim Race Across America (RAAM) im Mittelpunkt.

Nach 4.940 Kilometern von der West- bis zur Ostküste der Vereinigten Staaten durch zwölf Bundesstaaten und über insgesamt etwa 50.000 Höhenmeter hat der von Wiesbauer seit vielen Jahren gesponserte Extremsportler Christoph Strasser das Ziel in Annapolis nach 8 Tagen 1 Stunde und 23 Minuten als überlegener Sieger er-



Foto: Lupi/Spuma

Christoph Strasser bei seiner Zielankunft beim Race Across America in Annapolis

reicht. Damit hat er dieses bedeutende Rennen bereits zum fünften Mal gewonnen! Ein famoser Sieg mit über einem Tag Vorsprung und

der zweitschnellsten je erreichten Durchschnittsgeschwindigkeit! Inzwischen hat Christoph Strasser wieder zugeschlagen: Der Steirer hat sich im August bei der Race Around Austria Challenge in St. Georgen im Attergau zum ersten Österreichischen Meister im Ultraradsport gekrönt! Mit einer Zeit von 15 Stunden und 54 Minuten unterbot er mit einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 35,3 km/h den bisherigen Streckenrekord um über eineinhalb Stunden! Bereits zum 40. Mal war Wiesbauer als Sponsor bei der diesjährigen 70. Jubiläums-Radrundfahrt, die Anfang Juli in Feldkirch gestartet wurde und in 8 Etappen nach Wels führte, mit dabei. Ben Hermans krönte sich heuer zum dritten belgischen Gesamtsieger. Er schlüpfte am dritten Tag mit seinem Etappensieg am Kitzbüheler Horn ins Führungstrikot und brachte es bis nach Wels. Der Neuseeländer Aaron Gate gewann die „Wiesbauer“-Bergpreiswertung.

BEGEISTERTE KUNDEN SCHREIBEN AN WIESBAUER

Großer Ansporn für die Zukunft

Natürlich freuen sich die Wiesbauer-Verantwortlichen, wenn sie Briefe oder Mails bekommen, in denen begeisterte Kunden ihr Lob für unsere Produkte aussprechen. Nachfolgend einige Beispiele:

Von einer Dame aus Wien haben wir folgende Zeilen erhalten: „Eure Produkte wie „Bergsteiger“, „Käsewurst“, etc. sind einfach spitzenmäßig! Nicht jede Firma hält, was sie verspricht ...! Aber Eure Produkte sind wirklich österreichische Qualität. Ich kann und werde Eure Produkte nur weiterempfehlen.“

Eine Konsumentin aus der Pfalz schrieb an uns: „Ich möchte mich herzlich für die gute Produktidee ihrer 100g-„Brat Haxn“ bedanken. Die „Haxeln“ in Scheiben geschnitten – einfach köstlich! Und der Geschmack! Gut gewürzt! Ich bin echt begeistert.“

Von einer Dame aus dem deut-

schen Saarland haben wir folgendes Mail erhalten: „Die Buben unserer beiden Töchter waren wieder einmal bei den Großeltern in den Ferien. Schon bei der Ankunft gab es die Frage: Oma, hast du die „Scharfe Knacker“ gekauft? Seit geraumer Zeit ist die „Scharfe Knacker“ der Hit für die vier Jungs. Irgendwann bin ich auf die Idee gekommen, in eine der „Scharfen Knacker“ kleine Gürkchen einzurollen. Dies war der „Durchbruch“! Seither gehören diese Wurströllchen zum Standardprogramm fast jeder Mahlzeit.“

Wir danken allen unseren begeisterten Kunden für ihr Lob, das ein großer Ansporn für die Zukunft ist!

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, Königstraße 28, 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.