

## Wiesbauersche Schubertiade

Einmal im Jahr lädt das Wiener Traditionsunternehmen zu einem besonderen Musikevent



Auf den ersten Blick haben Franz Schubert und die Firma Wiesbauer vielleicht wenig miteinander gemein. Gräbt man etwas tiefer, findet sich jedoch rasch die eine oder andere Verknüpfung. So steht zum Beispiel seit vielen Jahren KR Karl Schmiedbauer, Vorsitzender der Wiesbauer Holding, dem Wiener

Schubertbund als Präsident vor und dürfte wohl auch ein ganz gutes Ohr für klassische Musik haben. Grund genug, um Freunde und Nachbarn einmal im Jahr zu einem Konzert ins Schubert-Geburtshaus in die Wiener Nußdorferstraße zu laden.

Geschäftsführer von Wiesbauer, Thomas Schmiedbauer, und Karl Schmiedbauer begrüßten alle Gäste persönlich und genossen sichtlich mit ihnen gemeinsam das wunderschöne Ambiente. Dabei war heuer ein ganz besonderes Jahr für diese Veranstaltung – denn Karl Schmiedbauer feierte einige Wochen zuvor seinen 70. Geburtstag. Dies nutzte der eine oder andere Freund und Geschäftspartner für humorvolle Ansprachen, die die letzten Jahre und Jahrzehnte Revue passieren ließen.

Nach dem Konzert des Schubertbundes unter der Chorleitung von Fritz Bruckner gab es freilich noch das eine oder andere Wiesbauer-Schmankerl zu verkosten. Unter anderem wartete man als Innovation die „Gulasch Haße“ und die „Gulaschstangerln“ auf.

Grundlage beider Produktneuheiten ist das traditionell Gulasch, das nach Omas Rezept von Wiesbauer Gourmet zubereitet wird. In einem speziellen entwickelten und auch bereits patentierten Herstellungsverfahren wird das Gulasch – ohne klassische Wurstbrätmasse – in essbare Därme gefüllt. Um Produktvielfalt bieten zu können, stellt Wiesbauer mit der „Gulasch Haßen“ und dem „Gulaschstangerl“ zwei unterschiedliche Variationen vor. Denn zum kalten Genuss eignet sich das „Gulaschstangerl“, das zusätzlich in einem speziellen Reifungsverfahren abgetrocknet wird. Die „Gulasch Haße“ hingegen ist sowohl heiß als auch kalt verzehrbar. (PM)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**