

ABA auf Werksbesichtigung

Die Grilltrainer der Austrian Barbecue Association kamen zur Firma Wiesbauer zwecks Produktionsrundgang und Austausch



. © Moik

Von PIA MOIK

Als Grilltrainer hat man einen besonderen Bezug zu Lebensmitteln – und damit wohl vor allem zu Fleisch. Damit ist der Bedarf hoch, immer wieder einmal tiefer in die Materie einzutauchen und sich auch dessen Verarbeitung von der Pike auf anzusehen. Grund genug also für die Grilltrainer der **Austrian Barbecue Association** (ABA), um sich in den Hallen der Wiener Firma **Wiesbauer** einzufinden, Allfälliges zu besprechen und eine ausführliche Werksbesichtigung anzuhängen. „In Österreich gibt es keine fünf Betriebe, die hier

mithalten können", meint **ÖFZ**-Kolumnist und ABA-Ehrenpräsident Johann **Stabauer** zur Begrüßung im Vorfeld.

Dabei erzählt KR Karl **Schmiedbauer**, Vorstandsvorsitzender der Wiesbauer Holding und vormals langjähriger Geschäftsführer, den ABA-Grilltrainern auch ein paar Schmankerln aus der Geschichte des Unternehmens. Zum Beispiel von dessen Anfängen, als Maria und Franz **Wiesbauer** den heutigen Vorzeigebetrieb zu Beginn der 1970er-Jahre im Wiener Bezirk Ottakring gründeten. Nach geraumer Zeit zog der Betrieb nach Hietzing, den 13. Wiener Gemeindebezirk, um. „Damals war die Gegend ideal, denn viele Gewerbebetriebe waren in der Gegend angesiedelt“, erzählt Schmiedbauer.

Schmankerln aus der Firmengeschichte

Nun, Wien hat sich verändert und über kurz oder lang musste das auch Wiesbauer. Denn die Gerbereien und andere handwerkliche und industrielle Partnerbetriebe wichen dem Lauf der Zeit – und Hietzing wurde zum Nobelbezirk. Am Rande von Wien gelegen, wick die Industrie schmucken Ein- und Mehrfamilienhäusern der wohlhabenderen Ober- und Mittelschicht. Kein geeigneter Ort mehr also für einen wachsenden Fleischverarbeitungsbetrieb. Schmiedbauer, der in den 70er-Jahren in das Unternehmen eintrat, baute daher den jetzigen Standort im 23. Wiener Gemeindebezirk an der Laxenburger Straße auf die grüne Wiese. versehen mit einer modernen Ausstattung, die auch den heutigen, stetig wachsenden Anforderungen nach wie vor mehr als genügt.

Dass die Marktkonzentration der hiesigen Handelskonzerne auch einem Großbetrieb wie Wiesbauer zusetzt, versteht sich trotzdem von selbst. „Der Handel gibt gerade so viel her, dass man überleben kann“, beschreibt der Unternehmer die Marktstruktur. Freilich bedeute dies im Wiesbauer’schen Fall „Jammern auf hohem Niveau“, wie Schmiedbauer ergänzt.

Was das Produktsortiment betrifft, ist die bekannte Bergsteiger-Wurst nach wie vor die Galionsfigur im In- und Ausland.

Entwickelt hat sie der begeisterte Alpinist Franz Wiesbauer, um auch auf den erklommenen Gipfelhöhen gehaltvolles Essen zur Verfügung zu haben. Weit hinterher hinken jedoch auch die übrigen Dauerwürste des Hauses Wiesbauer nicht.

Beispielsweise wären hier zum Beispiel die Alpenwürsten, die Kaminfeger, die gebratene Käsewurst, Cabanossi, Wiener, Dürre, oder die Polnische Spezial. Auch was Schinken, gebratene Spezialitäten, Speck, Frischwürste oder geslicte Aufschnittware betrifft, ist Wiesbauer über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt. Was nach der Produktentwicklung in Supermärkten und Co landet, entscheidet übrigens ein ganz einfaches Rezept: „Was mir nicht schmeckt, kommt nicht auf den Markt“, meint Schmiedbauer dazu.

Gekonnt am Grillmit Adi und Adi

Aber auch die Grilltrainer kamen nicht mit leeren Händen zu ihrem Gastgeber, und so bekam der Vorstandsvorsitzende ein Kochbuch überreicht. Druckfrisch, denn das Autorenduo hatte es gerade einen Werktag davor aus der Druckerei geholt.

Mehrfacher Grillweltmeister Adi **Matzek** sowie Namensvetter und Sterne-Koch Adi **Bittermann** überreichten Schmiedbauer das Kochbuch „Grillen mit Adi und Adi“, das nebst einigen leckeren Rezepten auch gleich Zutatenlisten in moderner Form zu bieten hat. Mittels QR-Code kann der Einkaufszettel elektronisch am Handy eingelesen werden – inklusive einer Beschreibung, welche Teile des jeweiligen Tieres sich für die Zubereitung besonders eignen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at