

3 Jahre Genusskoarl: Eröffnung des neuen Standortes und erste Erfolgsbilanz

Die brandneue Anlage für die WienerWürze erhöht die Kapazität von bisher 90hl auf 250hl pro Jahr, ausbaubar auf 570hl jährlich. Der Umsatz des Unternehmens, der sich seit Start im Jahr 2017 verfünffacht hat, soll planmässig bis 2022 auf 600.000 Euro weiter verdreifacht werden.



Der „Genusskoarl“ aus dem Weinviertel in NÖ, ist die junge Firma, die die einzigartige „WienerWürze“ braut. Die vegane, traditionell gebraute Würzsauce, ist über mehrere Monate gereift. Ingredienzien der WienerWürze: Bio-Lupine, Bio-Hafer, Salz, Wasser - und sonst gar nichts. Gleichzeitig ist die „WienerWürze“ eine echte Alternative für Soja-Allergiker.

Seit Beginn der Produktion der Bio-Würze durch das junge Bio-

Startup im Jahr 2017, konnte die WienerWürze nicht nur eine Reihe an Auszeichnungen verbuchen, sondern erfreut sich einer stetig wachsenden Zahl an Fans im In- und Ausland, besonders in Deutschland. „Wir geben unser bestes unser Produkt geschmack- und gesundheitsbewussten Konsumenten näherzubringen, mit vollstem persönlichen Einsatz“, betont Karl Severin Traugott, Chef des „Genusskoarl“.

So war es für den Genusskoarl letztes Jahr absehbar, dass er bei anhaltendem Erfolg mit einer Jahresproduktion von 90hl pro Jahr in seiner ersten Produktionsstätte an seine Grenzen stösst „Der Umsatz, der heuer 170.000 Euro erreicht, hat sich seit Start verfünffacht.

Die Ampeln fürs Wachstum stehen auf Grün und so suchten wir eine geeignete Möglichkeit zur Weiterentwicklung“, so Traugott. Um der steigenden Nachfrage gerecht werden zu können, baute Traugott die Produktion seiner „WienerWürze“ an seinem alten und neuen Produktionsstandort in Wolkersdorf / NÖ nun aus.

Neue Produktion: Kapazität auf 250hl pro Jahr verdreifacht - auf 570hl pro Jahr ausbaubar

Nachdem das geeignete Fimengelände für die Produktionserweiterung gefunden, und die Finanzierung (ohne Fremdbeteiligung) gesichert war, setzte der Genusskaorl den großen Schritt. Nach planmäßiger Bauzeit von rund sechs Monaten eröffnete Traugott gestern feierlich den neuen Genusskoarl-Standort.

Damit verdreifacht sich nicht nur die Produktion ab sofort, sondern sie kann flexibel weiter gesteigert werden. „Die neue Anlage für die WienerWürze hat nun eine Kapazität von 250hl pro Jahr, ausbaubar auf 570hl pro Jahr. Der Standort ist so geplant, dass der Jahresbedarf der Rohstoffe direkt eingelagert werden kann und die gesamte Produktion bis hin zum fertig

verpackten Endprodukt inhouse erfolgt. In die Errichtung der Produktionsstätte haben wir 200.000 Euro investiert“, so Traugott stolz bei Eröffnung mit geladenen Partnern und Gästen und dem Honorator Mag. Kurt Hackl, Vizepräsident der Wirtschaftskammer NÖ der den Genusskoarl mit Glückwünschen beehrte.

Blick in die Zukunft: Nachhaltigkeit und Qualität des Produkts steht erster Stelle ...

Die Standorteröffnung ist auch Anlass einen Blick in die Zukunft zu werfen. Nachhaltigkeit und Qualität des Produkts steht erster Stelle. Selbstredend, dass die hohe Güte der WienerWürze auch weiterhin gewährleistet bleibt. Das ist und bleibt Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie von Traugott: „Wir sind und bleiben bewusst eine feine Manufaktur und Familienunternehmen. Wir wollen stets ein Qualitätsprodukt für Kunden herstellen, die auf ehrliche, biologische und vegane Lebensmitteln bedacht sind.“

Sortimentserweiterung: WienerWürze bekommt Geschwister

Nächster geplanter Schritt: das Sortiment soll rund um die WienerWürze durch weitere fermentierte Produkte abgerundet werden. „Es soll Varianten der WienerWürze geben wie eine „Geräucherte WienerWürze“ oder eine „WienerWürze mit feinen Kräutern“ und WienerWürze basierend auf anderen Hülsenfrüchten, wie z.B. Kichererbsen. Wir arbeiten auch an einer Glutenfrei-Zertifizierung“, so Traugott.

Wirtschaftliche Perspektiven und Pläne

Auch punkto wirtschaftlichen Erfolg setzt der Genusskoarl auf organisches Wachstum: „Plan ist, den für 2019 erwarteten Umsatz binnen drei Jahren auf über 600.000 Euro zu verdreifachen“, so Traugott.

Dabei denkt der Genusskoarl auch die Suche nach einem strategischen Investor und Business Angel an. „Über eine rein finanzielle Investition wäre es ideal einen Partner zu finden der auch Know-how Know-how im Bereich des Lebensmitteleinzelhandels einbringen kann.

Verantwortung als regionales Unternehmen ist Traugott ein Anliegen: „Wir wollen einen nachhaltigen Beitrag für den Wirtschaftsstandort Niederösterreich, als erfolgreiches Unternehmen mit Verantwortung als Arbeitgeber leisten,“ so Traugott, der derzeit vier Mitarbeiter zählt.

„Wenn man aber meine Familie berücksichtigt, die freiwillig anpackt wenn es notwendig ist, wären wir doppelt soviel im Betrieb“, so Traugott ausgezinkernd „Mittel- und langfristig ist es unsere Vision und Mission den „Genusskoarl“ als regionalen Leitbetrieb und wertebetontes Familien- und Traditionsunternehmen zu etablieren“, schliesst Karl Severin Traugott.

Bezugsquellen Österreich

Erhältlich ist die „WienerWürze“ für Konsumenten in allen dm-Filialen in Österreich, bei Interspar und Spar Gourmet und Merkur österreichweit, im **My Product Online Shop**, in Feinkostinstitution, wie dem „Meinl am Graben“ und in ausgewählten Bio-Läden - von Tirol bis Wien. Für das Fachpublikum seit September 2019 direkt erhältlich ist die „WienerWürze“ in In fünf **Metro**-Großmärkten in Vösendorf bei Wien, St. Pölten, Dornbirn und Linz in den „NX-Food Startup“-Regalen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at