

Fleischerei Wild: ganz wild auf beste Qualität

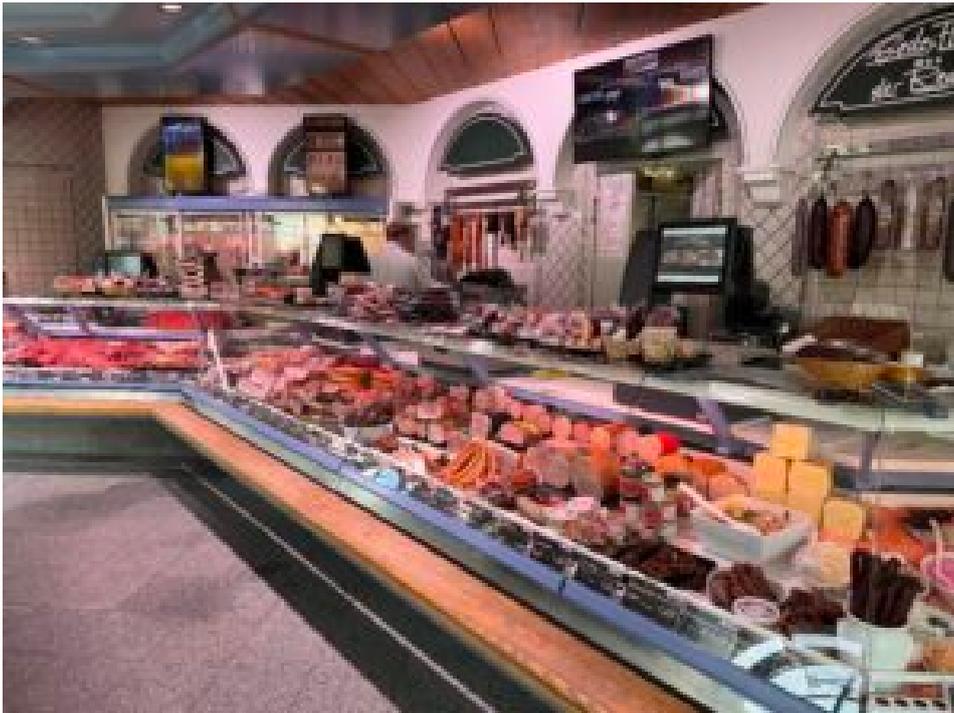
Die Fleischerei Wild setzt auf traditionelles Fleischerhandwerk und feiert damit große Erfolge. Wir haben Juniorchef Ferdinand Wild nach seiner Philosophie gefragt.



Juniorchef Ferdinand Wild setzt auf regionale und handwerkliche Qualität – und ist damit auch in schwierigen Zeiten enorm erfolgreich. © Beigestellt

Wenn man auf der A5 Wien in Richtung Norden verlässt und das Grau der Großstadt langsam in das Hügelland des Weinviertels übergeht, findet man sich bald im frühmittelalterlichen Dörfchen Gaweinstal wieder. Ausgedehnte Weingärten prägen das Landschaftsbild der Region, die zum Bezirk Mistelbach zählt. Die knapp 4.000-Seelen-Gemeinde ist nicht nur dank eines Zitats in Richard Strauss' „**Rosenkavalier**“, sondern auch für ihren Wein berühmt und beliebt.

Aber nicht nur der gute Wein zieht immer mehr Gourmets nach Gaweinstal, auch die hervorragenden Fleisch- und Wurstwaren sind zunehmend ein Magnet. Seit 1868 ist die **Fleischerei Wild** hier beheimatet und setzt bis heute auf handwerkliche Qualität, Regionalität und die hauseigene Schlachtung samt schonendem Tiertransport. Wir haben den erfolgreichen Familienbetrieb besucht und mit Juniorchef Ferdinand Wild gesprochen.



□□□□ Klein, aber sehr fein: Der Verkaufsraum der Wilds bietet alles, was das Gourmethertz begehrt. © Braune

□□□□



□□□□ Seit 1868 ist die Fleischerei Wild in Gaweinstal beheimatet – das Eckhaus, in dem der Betrieb heute ist, wurde in den 1990er-Jahren gebaut. © Braune

□□□□

Familienbetrieb Wild: Qualität, Genuss und Wertschätzung

Ferdinand Wild jun., der heuer seinen 30. Geburtstag feiert, führt den Betrieb gemeinsam mit seinen Eltern Christine und Ferdinand. Zudem helfen auch die Tante und an den Wochenenden die beiden Schwestern mit. „Aber ein großer Bestandteil unseres Erfolges sind unsere Mitarbeiter, auf die wir uns wirklich verlassen können“, ist der Juniorchef sehr froh. Denn die Fleischerei Wild betreibt nicht nur den Betrieb in Gaweinstal, sondern auch einen Stand am **Floridsdorfer Markt** in Wien, beliefert viele Gastrobetriebe und Würstelstände und hat ein florierendes Catering aufgebaut.

Die vorzüglichen Fleisch- und Wurstwaren für das Unternehmen werden allesamt im Stammhaus in der Bischof-Schneider-Straße in Gaweinstal mit viel Können und noch mehr Leidenschaft handwerklich produziert. „Fürs Grillen kauf’ ich beim Wild“ ist bei Gourmets mittlerweile ein Gütesiegel, das für Qualität, Genuss und Wertschätzung steht. Neben den berühmten Bratwürsten, Käsekrainern & Co. liefern die Wilds aber auch

hervorragende Schinken- und Wurstprodukte, wie etwa ihren ausgezeichneten Klassiker Weinberg-Schinken oder auch den neuen, ebenfalls mit einer **IFFW-Goldmedaille** gekürten, Orangen-Pfeffer-Schinken. „Unsere Rezepturen sind allesamt Familienrezepte, die ich schon seit meiner Kindheit kenne und liebe“, erzählt Ferdinand, der nach seiner Matura in der **HTL für Lebensmitteltechnologie und -sicherheit in Hollabrunn**, seine Meisterprüfung samt **Fleischsommelier** in Landshut abgelegt hat und danach sofort in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist.



Diese Produkte der Fleischerei Wild wurden beim IFFW 2023 ausgezeichnet

Die Fleischerei Wild gmbh konnte beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren insgesamt 18 Medaillen erreichen – Gold gab es für diese elf vorzüglichen Produkte:

- Ferdi's Chilli Käsegriller
- Käsegriller
- Käswurst
- Waldviertler Rauchwurst
- Debreziner
- Leberstreichwurst mit Preiselbeeren
- Presswurst
- Bratwurst
- Der Weinbergschinken
- Der Orangen-Pfeffer Schinken
- Weißwurst

**Niederösterreichische Fleischerei:
Transparente Herkunftskennzeichnung ist selbstverständlich**

Natürlich bedarf es in einem erfolgreichen Betrieb immer wieder Modernisierungen und Anpassungen. Dennoch lebt Ferdinand Wild die bewährte Philosophie des langjährigen Familienbetriebs weiter – und liegt damit voll im Trend der Zeit. „Wir sind stolz auf die eigene Schlachtung. Wir holen die Tiere direkt von den Bauern, mit denen wir teilweise schon jahrzehntelang zusammenarbeiten. Dabei halten wir den Transport der Schlachttiere so kurz wie möglich. Die Schweine beziehen wir aus einem Umkreis von zwei bis 25 Kilometern und die Rinder aus einem Umkreis von 20 bis 60 Kilometern.“ Daraus werden bis auf einige spezielle Salamisorten alle Wurst- und Fleischwaren selbst produziert. „Wir verstehen uns als modernes, traditionelles und **regionales Fleischerhandwerk**. Bei all unseren Produkten die Regionalität zu garantieren, ist extrem wichtig und wir schreiben diese daher auf jedes Produkt. Bei all dem ist uns die Balance sehr wichtig. Wir bemühen uns, regionale Traditionen mit modernen Ansätzen zu vereinen und gleichzeitig auf der Basis geltender Vorschriften zu handeln“, bringt Ferdinand die Wild'sche Philosophie auf den Punkt.

Fleischerei Wild: Der Siegel steht hinter der Theke

Dass in der nahen Umgebung derzeit vier Supermärkte sind, macht es natürlich nicht immer leicht, dennoch sieht Wild es fast als Vorteil, denn „so sehen die Kunden überall die gleichen Lkw, die die Waren liefern.“ Mit ihrer handwerklichen Qualität ist die Fleischerei Wild weit über die Grenzen Niederösterreichs erfolgreich. „Durch unsere eigene und regionale Schlachtung sowie unser Bemühen um ein ehrliches Produkt – und nicht zuletzt unsere Persönlichkeit haben wir schon einen großen Wettbewerbsvorteil“, ist sich der Junior-Chef sicher, „unsere regionale Qualität ist die beste Werbung, deswegen sind wir auch so stark frequentiert.“

Dabei setzen die Wilds zurzeit auf kein Qualitätssiegel, sondern stehen mit ihrer Person dafür. „Der Konsument vertraut mir als Person, dass ich ein ehrliches Produkt biete“, weiß Ferdinand Wild. Sehr wohl aber setzt er auf den neuen Zusammenschluss der **Fleischköpfer Niederösterreichs**: „Da haben wir von Anfang an mitgemacht, die Werbung bringt uns auf alle Fälle etwas – sie bemühen sich wirklich sehr, uns regionale Fleischereien zu unterstützen.“ Seit vielen Jahren sind die Wilds auch begeisterte Teilnehmer beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren und haben hier

schon etliche Goldmedaillen gesammelt. Wild: „Ich muss sagen, dass das Team rund um den Fachwettbewerb die gesamte Veranstaltung extrem gut organisiert. Natürlich ist es auch eine gute Werbung, wenn eines deiner Produkte ausgezeichnet wird. Ich kann auch jedem Kollegen in der Branche nur empfehlen, seine Produkte einzureichen.“



□□□□ Seit mehr als 40 Jahren ein unschlagbares Team: Fleischerei Wild im Weinviertel
& die Firma Sorgo aus Klagenfurt. © Beigestellt



□□□□Übersichtliche Bedienung: Die Sorgo-Touch- Steuerung liefert in hoher Auflösung und klugem Design alle Daten auf einen Blick. © Beigestellt
□□□□



□□□□Österreichische Zusammenarbeit: Die Produktion ist mit Kutter, Füller & Co perfekt ausgestattet. Die Räucheran- lagen kommen von Sorgo … und genau so können die besten Produkte entstehen. © Beigestellt
□□□□

Fleischerei Wild und Sorgo Anlagenbau: Langjährige Partnerschaft

Familie Wild setzt auf kluge Weitsicht und langjährige Zusammenarbeit auch bei ihrer Produktion und den notwendigen Anlagen. Neben unter anderem einem **Seydelmann-Kutter** und einem **Rex-Füller**, liefert **Sorgo Anlagenbau** aus Klagenfurt die perfekte Räuchertechnologie. Inhaber **Peter Sorgo** freut sich: „Seit 40 Jahren arbeiten die Firmen Wild und Sorgo geschäftlich sehr gut zusammen. Schon damals lieferte Sorgo an Wild Anlagen für den Klima-Reife- und Kaltrauchbereich, die auch heute noch einwandfrei funktionieren. Lediglich die Steuerungseinheiten wurden vor einem Jahr erneuert. Kürzlich hat Wild erneut investiert und wir montierten die neuen Anlagen im November.“

Diese Anlagen sind die Basis für die perfekten Produkte und Ferdinand Wild ist nach ein paar Monaten bereits sehr zufrieden mit seinen neuen Räucherkamern: „Wir freuen uns sehr darüber, dass jede Charge wirklich identisch schmeckt, aussieht und wirkt.“



Wild & Sorgo: ein gutes Team seit vielen Jahren. © Tanja Braune

Mit Sorgo Räucheranlagen Energie- und Arbeitszeit einsparen

Es versteht sich von selbst, dass die Anlagen den neuesten technischen Standards entsprechen – und diese können sich wirklich sehen lassen. Peter Sorgo erklärt: „Alles ist aus hochwertigem Edelstahl, top isoliert und mit sehr energieeffizienten Motoren ausgestattet, die wesentlich weniger Strom als die vorherigen Motoren verbrauchen – wir reden hier von einem Einsparungspotenzial von mehr als zehn Prozent.“ Aber die Anlagen bieten nicht nur in punkto Energie enorme Vorteile. Das sogenannte VisuNet-Aufzeichnungssystem

ermöglicht es, dass alle Daten auf den Anlagen gespeichert werden und direkt über das Touch-Display, den PC oder auch auf dem Handy abrufbar sind. Sorgo erklärt die Vorteile des Systems: „Herr Wild kann beispielsweise gemütlich beim Heurigen sitzen und dennoch die Anlagen nebenbei kontrollieren. Dies bietet aber nicht nur der Firma Wild Vorteile, sondern auch uns, da wir bei etwaigen Störungen eine Fernwartung über das Internet durchführen können. Zudem lassen sich durch regelmäßige Kontrolle durch unsere Techniker bestimmte Probleme bereits im Vorfeld ausschließen.“
Überhaupt ist die Steuerung klug durchdacht und für alle betrieblichen Anforderungen perfekt umgesetzt. Auch Ferdinand Wild senior ist sehr zufrieden damit: „Die neuen Steuerungstools sind in ihrer Handhabung extrem einfach und schnell zu verstehen. Insbesondere für junge Menschen sind sie durch das Touchdisplay viel leichter zu bedienen. Zudem ist es sehr praktisch, dass man alle für die Lebensmittelaufsicht relevanten Daten mit nur einem Knopfdruck abrufen kann.“

Sorgo-Reiberauch - für besten Geschmack und gesunde Umwelt

Die Wilds zeigt sich zufrieden über den gesamten Ablauf und Service: „Von der ersten Zusammenkunft bis zum letzten Feinschliff der Gerätschaften ist die Zusammenarbeit mit Sorgo reibungslos verlaufen. Das bestätigt uns, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. Auch der Reiberauch, von dem ich anfangs nicht so überzeugt war, ist erstklassig. Die Kammer wird binnen Sekundenbruchteilen mit Rauch geflutet und behält während der gesamten Inbetriebnahme die gleiche Intensität.“
Auch bei diesem System sind quasi alle Harthölzer zu verwenden, Wilds setzen klassisch auf Buche. Sorgo weiß: „In Österreich setzen fast 95 % der Betriebe auf Buche, in Frankreich etwa ist die Birke sehr beliebt, die dann einen etwas süßlicheren Geschmack liefert.“ Bei der Reiberaucherzeugung, auch als Friktionsrauch bezeichnet, wird ein Holzstab auf ein sich drehendes Rad gepresst. Die da- raus resultierende Reibung führt zu einem Verglühen des Holzstabes und damit zur Entwicklung von Rauch. Die Vorteile des Reiberauchsystems liegen in der sekundenschnellen Rauchbildung und einem sehr trockenen und milden Rauch. Geschäftsführer Stefan Sorgo erklärt: „Beim Reiberauch kommt es nicht zur Verbrennung, wodurch die Rauchtemperatur im Vergleich zum herkömmlichen Glimmrauch deutlich niedriger ist. Dadurch sind weniger Schadstoffe im Rauch enthalten, was zu einem milderem und

feineren Rauch führt. Zusätzlich ist zu erwähnen, dass beim Reibholz kaum Reststoffe zurückbleiben, da das Holz nahezu vollständig in Rauch umgewandelt wird. All das macht den Reiberauch zu den umweltfreundlichsten Rauchverfahren.“

Rauchiger Kreislauf bei Sorgo Anlagenbau

Mit diesen Anlagen ist man für die Zukunft perfekt gerüstet, denn all diese Anlagen unterschreiten die derzeit definierten Grenzwerte der TA-Luft. Stefan Sorgo ist sich sicher: „Wenn die Grenzen noch strenger werden, ist man mit diesen Anlagen auf der sicheren Seite, selbst ohne spezielle Nachbehandlung.“ Ein Unterschied zwischen altem und neuem System sollte nicht unerwähnt bleiben. Während die alten Anlagen stets neuen Rauch erzeugten, der dann durch den Kamin geblasen wurde, also ohne Regeneration, arbeitet das neue System im Kreislauf. Der gleiche Rauch wird wiederverwendet, auf das Produkt verarbeitet und erst beim Ablüften durch den Kamin geleitet. Dadurch wird der Kamin nicht belastet, Holz eingespart und Emissionen reduziert. Sorgos Tipp: „Zum Beispiel kann ein Betrieb in einer Stadt das Gerät auf Rauchvernichtung umstellen. Am Ende öffnet man nicht die Abluft und der Rauch wird in circa fünf Minuten vernichtet. Der geringe Restrauch wird von der Wurst aufgenommen und über den Raucherzeuger ausgewaschen. Ein kleiner Nachteil ist, dass die Prozesszeit so etwas länger ist. Aber gerade für kleine Betriebe in großen Städten kann das viele Probleme lösen.“ Die Anlagen sind nach den neuesten hygienischen Standards entwickelt und bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Stefan Sorgo: „Wir haben auch ein zentrales Reinigungssystem, bei dem man einfach einen Kanister mit Reinigungsmittel platzieren muss. Das Reinigungsprogramm kann entsprechend der Anforderungen individuell eingestellt werden. Es werden der Raucherzeuger, die gesamte Rauchverrohrung sowie der gesamte Innenbereich der Anlagen gereinigt – also alles rundum.“

Die Erfolgsgeheimnisse

Top-Produkte, langjährige Zusammenarbeit und Erfolg trotz schwieriger Zeiten. Da bleibt nur noch die Frage nach dem Geheimnis der Unternehmen – und da schmunzeln Ferdinand Wild und Stefan Sorgo unisono: „Wir sind alle eine Einheit und halten zusammen – und das gilt für unsere Partner und für unsere Stammkunden!“

Sorgo Anlagenbau GmbH - Qualität durch Technik

Seit drei Generationen beschäftigt sich **Sorgo-Anlagenbau** mit der Entwicklung und Herstellung von Hightech-Systemen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Lebensmitteln. Die Anlagen eignen sich hervorragend zum Reifen, Trocknen, Räuchern, Kochen, Braten und Intensivkühlen für Fleischwaren, Geflügel-, Fisch- und Käseprodukte. Das Unternehmen befindet sich im Industriegebiet von Klagenfurt im Süden von Österreich. Das Fertigungswerk erstreckt sich über eine Fläche von 5.000 m² und ist mit einem modernsten Maschinenpark ausgestattet. Die bewährte Sorgo-Technologie und ein erfahrenes Team von Mitarbeitern garantieren dem Anwender erstklassige Produkte für höchste Qualitätsansprüche. Unsere Dienstleistung endet nicht beim Verkauf der Anlagen. Ein ausgezeichnetes Team von Fleischermeistern und Fleischtechnologien unterstützen bei Bedarf auch vor Ort.

In der Fleischerei Wild kommen folgende Anlagen zum Einsatz:



Sorgo Anlage © Beigestellt

- **2-Wagen-Heißrauchanlage Typ sorgo hr 6000**
zur einreihigen Beschickung von zwei Wagen der Größe:
100 x 100Mx 200 (B/T/H) Beheizung: Elektro
Kochen/Befeuchtung: Wasser
Zentrale Dosatron-Reinigungsstation zur sequentiellen
Reinigung von drei Anlagen 1x Reiberaucherzeuger
1x S1-Touch-Steuerung inkl. VisuNet „Comfort“ -
Datenaufzeichnungssystem Klimapaket zum Reifen und
Kalträuchern Kühldusche
- **1-Wagen-Heißrauchanlage Typ sorgo hr 3000**
zur Beschickung von je einem
Wagen der Größe: 100x100x200 (B/T/H) Beheizung:

Elektro

Kochen/Befeuchtung: Wasser

Reinigung: an zentraler Reinigungsstation angeschlossen

2 x Reiberaucherzeuger

1 x S1-Touch-Steuerung inkl. VisuNet „Comfort“ -

Datenaufzeichnungssystem Kühltusche

- **2-Wagen-Kühltuschkabine**

Duschsystem mit Kalt- und Warmwasser zum separaten

Duschen von beiden Wagen Edelstahlkabine mit

Schiebetüre

Bereits bestehende Anlagen:

- **1 x klima-reife-Kaltrauchanlage**

zur Beschickung von vier Wagen der Größe: 100 x 100 x 200 (B/T/H) Beheizung: Elektro Reiberaucherzeuger

- **2x klima-reife-Nachreifanlage**

Raumfläche 1: 35 m² Raumfläche 1: 40 m² Beheizung: Elektro

Autor: Dima-Alexander Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at