

W



Windisch

Wurst & Schinken

Wir sind Wurst-Spezialisten



Dabei probieren wir viel aus, kosten,
verändern, überlegen und verbessern

Ob 40 Kilo, oder 10.000 Kilo. Wir können beides – und alles dazwischen. Unsere Kunden und ihr Bedarf sind so vielfältig, wie unsere Erzeugnisse. Wir tüfteln an den alten und erfinden neue Produkte, gerne auch mit unseren Kunden gemeinsam.

Dabei probieren wir viel aus, kosten, überlegen, verändern, verbessern. Köstlichkeiten können nur entstehen, wenn mit Liebe, Fantasie und viel Freude gearbeitet wird. Das notwendige Wissen und das Handwerkszeug bringen wir mit...



Wir schreiben Wurst-Geschichte



Unsere Grundlage sind das Wissen und die Erfahrung von drei Generationen

Im März 1936 wurde die „Rudolf Windisch OHG“ in Wiener Neustadt gegründet. 1952 übersiedelte der Betrieb in die Brodtischgasse, Produktion und Verkauf befanden sich im Erdgeschoß, darüber wohnte die Familie.

In den 1960er Jahren wurde ein neues Gebäude für Produktion und Verwaltung in der Lederergasse 13 errichtet und mit dem alten Gebäude Brodtischgasse 20 verbunden. Dort befindet sich nach wie vor die "Küchenwerkstätte".





Wir liefern höchste Wurst-Qualität...



...und damit ein hochwertiges Lebensmittel

Wir lieben unsere Wurst.

Die Rezepte von damals sind immer noch die Grundlage unserer Arbeit. Allerdings mit weniger Fett und weniger Salz. Auch heute verwenden wir ausschließlich bestes, heimisches Fleisch von ausgesuchten Partnern. Unsere AMA-Zertifizierung garantiert die Geburt, das Aufwachsen, die Schlachtung und die Zerlegung der Tiere in Österreich, deren Fleisch wir verwenden. Das ist wichtig, weil Österreich die strengsten Gesetze für Viehhaltung und Fütterung in der EU hat.

Unsere Rohstoffe beziehen wir ausschließlich aus Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark. Wir verwenden keine vorgefertigten Industrieprodukte und keine (gesetzlich erlaubten!) Industrie-Hilfsmittel um Farbe, Haltbarkeit und Konsistenz zu verändern bzw. zu stabilisieren.

Unsere Mitarbeiter sind gelernte Fachkräfte und mit Leidenschaft bei der Sache. Wir lieben unsere Erzeugnisse und wollen stolz darauf sein, dass es nach wie vor auch auf dem natürlichen Weg geht.



Wir halten die Wurst in Ehren



Wir leben Handwerk. Und das mit größter Sorgfalt

Viele Lebensmittel werden immer künstlicher und hochtechnologischer. Produkte gut schmecken, appetitlich aussehen zu lassen und schön zu verpacken ist heutzutage einfach. Nach unserer Vorstellung von Qualität sind das Ausgangsmaterial und die Zusatzstoffe, deren Herkunft und die Art und Weise der Herstellung bis zum Endprodukt mindestens genauso wichtig. Das bedeutet allerdings auch, dass wir keinen Preiskampf führen. Ethik und Gesundheit sind für uns untrennbar und passen mit reinprofitori-

entierter Massenproduktion nicht zusammen. Der Spruch von Ludwig Feuerbach (Philosoph, 1804-1872) „Der Mensch ist, was er isst“ wird oft zitiert, danach gehandelt wird aber nur von wenigen Menschen und Betrieben. Die Herstellung von Lebensmitteln halten wir für eine der verantwortungsvollsten Tätigkeiten. Gewissenhaft hergestellte Erzeugnisse sind aktiver Tierschutz, Gesundheitsschutz, Arbeitsplatzsicherung, Kulturerhaltung, regionaler Motor und vieles mehr.





Wir erhalten Wurst-Tradition



Diesem Weg haben wir uns verschrieben

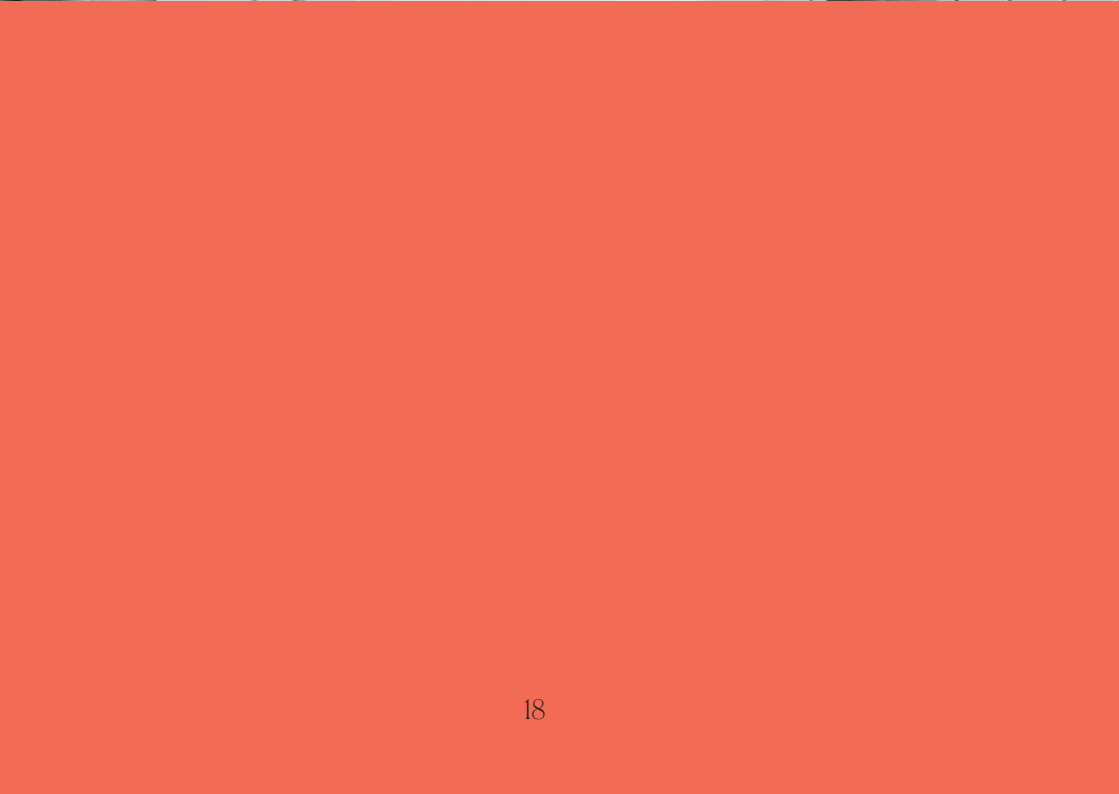
Schlagworte, wie „Feinkostladen Österreich“, klingen schön. Die Umsetzung ist aber für Produzenten und auch Kunden nicht immer einfach. Wir sind stolz darauf, ein echter „Österreichischer Qualitätsbetrieb“ zu sein, denn solche werden im Lebensmittelbereich immer weniger.

Wer qualitativ hochwertige Erzeugnisse und Spezialprodukte mit transparentem Hinter-

grund sucht, gerne ausprobiert und offen für Genuss ist, der ist bei uns genau richtig.

Trotz traditioneller Arbeitsweise waren und sind wir leidenschaftlich damit beschäftigt, den höchsten Ansprüchen – seien es Gesetze, Gesundheit, Marktsituation oder Betriebsführung – in jeder Hinsicht gerecht zu werden. Die Zufriedenheit und Treue unserer Kunden freut und motiviert uns.





Wir sind ein kleiner Wurst-Betrieb



Die höchsten Standards sind für uns Routine

Wir sind 20 Leute und arbeiten in den Bereichen Geschäftsführung, Verkauf, Qualitätssicherung und Hygiene, Buchhaltung und Lohnverrechnung, Produktion, Verpackung, Expedient, Auslieferung und Reinigung. Wir unterliegen höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards, das ist für Betriebe unserer Größe keineswegs selbstverständlich.

Tägliche Maßnahmen zur Erhaltung äußerster Sauberkeit, überprüft durch verschiedene (teilweise freiwillige) externe Kontrollen, ständige interne Kontrollen, durchgehende Aufzeichnungen von Temperaturen, Bakteriologie und Produktionsvorgängen, lückenlose Nachverfolgbarkeit aller Rohmaterialien und vieles mehr sind für uns selbstverständlicher Teil der täglichen Arbeit.



Wir haben treue Wurst-Kunden



Vom Beinschinken bis zum Zwiebel-Leberkäse: Wurst ist nicht unsere einzige Leidenschaft

Unsere Betriebsgröße und Flexibilität ermöglichen es, individuelle Bedürfnisse und Ansprüche zu erfüllen und von Kunden gewünschte Produkte zu entwickeln. Unsere Kundschaft ist darum bunt gemischt und uns in vielen Fällen seit langem treu. Feinkostläden und Handelsketten, Würstelstände und Spitzengastronomie, Großmärkte und Edelgreisslereien,

Traditionsheurige und Event-Caterer, Single-Köche und Familien. Wir bemühen uns, den Ansprüchen unserer Kunden mit der Güte unserer Erzeugnisse und ebenso guter Betreuung, Beratung, täglicher Belieferung, Erfüllung individueller Wünsche, Produktion von Kleinmengen und vielem mehr, zu entsprechen. Und das sehr gerne.





Das Original Sacher Würstel



Seit über 30 Jahren stellen wir diesen Klassiker her.
Und zwar nach einer speziellen Rezeptur

Dass das Sacher Würstel eine Berühmtheit ist, erkennt man schon an seinen Nachmachern. Aber: Dem Original kann eben keiner das Wurst-Wasser reichen. Seit über 30 Jahren stellen wir das Original Sacher Würstel her und sind mehr als stolz darauf – steht doch der Familienbetrieb Sacher Hotels für höchste Qualität und Ansprüche. Was unser Sacher Würstel so

besonders macht, ist seine spezielle Rezeptur, die wir über die Jahre verfeinert und perfektioniert haben. Die einfache Zubereitung ist dabei nicht verloren gegangen: Alles was man braucht sind ein Topf siedendes Wasser und eine Messerspitze Geduld: 10 Minuten sollen die Würstel im heißen Wasser ziehen, dann wollen sie gegessen werden.





Stefan Windisch GmbH

Lederergasse 13
2700 Wiener Neustadt
Österreich

+43 (0) 2622 233 94
office@windisch-wurst.at