

Alle

Kommentar

Handel

Industrie

Vor Ort Report

Personalia

Suchen...



E-Mail Adresse

Newsletter Abo →



© Lisa Burck / Bazzoka

Kletzl-Comeback: Wasner baut Wildenau aus

Nach der Übernahme der Traditionsmarke Kletzl investiert Wasner 3,5 Mio. € in den Standort Wildenau. Der Fokus liegt auf Rohwurstkompetenz, Ausbau der Produktion und einer stärkeren Marktpräsenz in Österreich und Deutschland.

Mit der Rückkehr der „Kletzerl“ ist am traditionsreichen Standort Wildenau in Aspach (OÖ) neues Leben eingezogen. Knapp ein Jahr nach Wiederaufnahme der Produktion hat sich der Innviertler Betrieb zu einem wichtigen Standbein der Metzgerei Wasner entwickelt. Investitionen, Sortimentserweiterung und die Rückkehr erfahrener Mitarbeiter bilden die Basis für weiteres Wachstum. Nach eineinhalb Jahren sind die berühmten „Kletzerl“ in vier Sorten wieder zurück.

Wurstify the world

Das ist das Motto des erfolgreichen Metzger-Unternehmens aus Bayern. Die Übernahme der oberösterreichischen Metzgerei Kletzl im März 2025 war für das Familienunternehmen aus Bad Birnbach mehr als ein Markenkauf. Über 3,5 Mio. € flossen in die Sicherung und Modernisierung des Standorts. Seit August 2025 läuft die Produktion wieder, auf rund 5.000 m² entstehen neben den „Kletzerln“ zahlreiche Wurstspezialitäten. Die Produktion verteilt sich je zur Hälfte auf Österreich und Deutschland.

Der Schwerpunkt liegt klar auf Rohwurst und Salami, die rund 70% der Produktion ausmachen. Weitere 30% entfallen auf Brühwurst und Leberkäse. Insgesamt werden monatlich 120 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren produziert. Technisch und handwerklich ist der Standort gezielt auf Rohwurst spezialisiert – ein Bereich mit jahrzehntelanger Kompetenz.

Kletzerl - eine Ikone

Eine zentrale Rolle spielt das „Kletzerl“, eine Ikone der österreichischen Jausenkultur. Laut Inhaber Hannes Weber entsteht die Qualität nicht nur durch die Rezeptur, sondern durch das Zusammenspiel von Rohstoffen, Reifung, Produktionsumgebung und Erfahrung. Das Original könne daher nur in Wildenau hergestellt werden.

Der Marktrelaunch verläuft planmäßig. Die Sorten „Classic“, „Feurig“ und „Cheese“ sind im Handel etabliert. Sie basieren auf Schweinefleisch, sind gluten- und laktosefrei sowie frei von Zusatzstoffen. Ergänzt wird das Sortiment inzwischen durch eine vegane Variante auf Basis von Erbsenprotein. Parallel treibt Wasner die Distribution und zusätzliche Listungen voran.

Standortleiter Hermann Haider verantwortet den operativen Aufbau. Der Metzgermeister und Koch bringt mehr als 20 Jahre Erfahrung mit und verbindet Produktion, Produktentwicklung und Führung. Er gilt als zentrale Schnittstelle zwischen Tradition und Weiterentwicklung. Beim Neustart setzte Haider bewusst auf erfahrene Kräfte: Von aktuell rund 35 Beschäftigten waren 25 bereits vor der Übernahme am Standort tätig. Mittelfristig soll die Belegschaft auf rund 60 Mitarbeiter wachsen. Ziel ist es, vorhandenes Know-how zu sichern und gleichzeitig neue Impulse zu integrieren.

Auch das Sortiment wird weiterentwickelt. Neben klassischen Produkten sollen neue Ideen und Trends ihren Platz finden, ohne die Identität der Marke zu verändern. Die Rohstoffe stammen aus regionalen Schlachthöfen, Gewürzmischungen werden nach Vorgaben bei einem Partner in Salzburg hergestellt.

Kletzl passte perfekt ins Konzept

Der Standort Wildenau ergänzt den Stammsitz in Bad Birnbach optimal. Statt eines Kapazitätsausbaus in Bayern nutzt Wasner bestehende Infrastruktur und baut gezielt Kompetenz für Rohwurst und Salami aus. Beide Standorte liegen nur rund 40 Kilometer auseinander und teilen ein ähnliches Qualitätsverständnis.

Parallel läuft der Marken-Relaunch: Die „frechen Kletzerl“ geben der Marke ein neues Gesicht. Ergänzend entstehen digitale Formate, etwa „Kletzerl“-Songs, über die die Community online abstimmen kann.

Wasner plant, die Marke Kletzl nachhaltig in Österreich und künftig auch in Deutschland zu etablieren, die Kapazitäten auszulasten und den Standort Wildenau als wichtigen Arbeitgeber in der Region auszubauen. Eine Volllastung der Produktion ist innerhalb der kommenden zwei Jahre vorgesehen.



Unternehmen:

Die Metzgerei Wasner aus Bad Birnbach steht für über 100 Jahre Erfahrung, regionale Beschaffung und moderne Produktion. Das Unternehmen beschäftigt 500 Mitarbeiter und betreibt 80 Verkaufsstellen. Grundlage sind hohe Qualitätsstandards (IFS Food Standard, Higher Level) sowie eine konsequent werteorientierte Unternehmensführung.

Zahlen, Daten, Fakten zum Standort Wildenau:

- Übernahme: März 2025
- Produktionsstart: August 2025
- Investitionsvolumen: 3,5 Mio. €
- Produktionsfläche: rund 5.000 m²
- Produktionsmenge: 120 Tonnen pro Monat
- Belegschaft aktuell: rund 35 Personen
- Davon vor Übernahme bereits im Betrieb: 25 Personen
- Zielbelegschaft: rund 60 Personen
- Anteil Rohwurst und Salami: rund 70%
- Anteil Brühwurst und Leberkäse: rund 30%



© Kletzl

KATEGORIEN

Industrie

TAGS

#Kletzl #Wasner

GESCHRIEBEN AM

02.07.2026