



Wurst, Wachstum, Wildenau

Metzgerei Wasner aus Bayern baut Traditionsstandort in Wildenau aus

WILDENAU. Die Metzgerei Wasner aus dem bayrischen Bad Birnbach hat den ehemaligen Kletzl-Standort in Wildenau neu belebt und weiterentwickelt. Nach der Übernahme der Marke im März 2025 und dem Produktionsstart im August 2025 wurden rund 3,5 Millionen Euro in Modernisierung, Anlagen und Sortimentsausbau investiert. Ziel war es, den Standort langfristig abzusichern und zukunftsfit zu machen. Heute zählt Wildenau zu den zentralen Produktionsstandorten innerhalb der Unternehmensgruppe. Monatlich werden rund 120 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren für den österreichischen und deutschen Markt hergestellt. Etwa 70 Prozent entfallen auf Rohwurstspezialitäten, 30 % auf Brühwurstprodukte und Leberkäse. Im Mittelpunkt steht das bekannte „Kletzerl“, das nach



Inhaber H. Weber (r.) und Standortleiter H. Haider (l.). Foto: Lisa Burck/Bazzoka

dem Relaunch erfolgreich in den Handel zurückgekehrt ist. Parallel wird die Distribution in Österreich und Deutschland weiter ausgebaut. Auch der Standort selbst wurde strukturell gestärkt. Aktuell beschäftigt Wasner in Wildenau rund 35 Mitarbeiter, viele davon mit langjähriger Erfahrung aus der früheren Kletzl-Produktion. Diese Kontinuität gilt als Erfolgsfaktor für den Neustart. Mittelfristig soll die Beleg-

schaft auf 60 Personen wachsen. Standortleiter Hermann Haider verantwortet die operative Weiterentwicklung. Eigentümer Hannes Weber erklärt: „Unser Ziel ist es, die Marke Kletzl nachhaltig in Österreich und künftig auch in Deutschland zu etablieren, die Produktionskapazitäten vollständig auszulasten und den Standort langfristig zu stärken.“

Markenentwicklung

Mit dem neuen Auftritt rund um die „frechen Kletzerl“ und digitalen Kommunikationsformaten soll die Marke stärker emotionalisiert und jüngere Zielgruppen angesprochen werden. Gleichzeitig bleibt die Herkunft klar verankert – die Fleischrohstoffe stammen aus regionalen Schlachthöfen und die Gewürzmischungen werden nach Vorgaben in Salzburg produziert.