

# So schmeckt Wien.



*The taste of Vienna*

**RADATZ**  
*Schmeckt*

# Unser Beinschinken: Jedes Stück ein Meisterwerk.



**Thomas Schmidt**  
SCHINKENMEISTER

Frische, ausgesuchte Schweinsschlägel und exaktes Timing beim Massieren sind seit über 30 Jahren mein Geheimnis für den perfekten Beinschinken.

[www.radatz.com](http://www.radatz.com)



## Servus aus Wien Hello from Vienna

Wie die Wiener Küche lassen wir uns von allen Enden und Ecken dieser Welt inspirieren und machen dann etwas Eigenes daraus. Seit mehr als einem halben Jahrhundert widmen wir uns mit Engagement und Erfahrung dem Genuss. Dass wir dabei unser Handwerk verstehen und Mut beweisen, Neues aus Traditionellem zu entwickeln, macht genau den Spaß an der Freude aus, den wir bei unserer Arbeit haben. Und das schmeckt man.

*Vienna's world-famous cuisine mixes inspirations from every corner of the world to create its own individual taste, and so do we. For more than half a century, we have thrown tons of dedication and experience into the creation of amazing tastes and total treats. Expert craftsmanship, spiced with courage to create new tastes out of venerable traditions – that is our recipe for finding joy in our daily work. This makes a real difference – one you can taste.*

**F. Radatz**  
DR. FRANZ RADATZ  
Fleischermeister & CEO  
Master Butcher & CEO



### Ein Wiener Familienbetrieb seit 1962

In beinahe 60 Jahren ist aus einer kleinen Fleischhauerei einer der modernsten Betriebe Österreichs geworden. Mit 890 Mitarbeitern, die gerne mit uns arbeiten, und einer Produktqualität, die legendär und weit über die Grenzen Österreichs bekannt ist. Unser Erfolgsrezept? Der Sinn für Familie, das Fachwissen rund ums Fleischerhandwerk, die Entwicklung cleverer Ideen und natürlich der gute Geschmack.

### A Viennese Family Enterprise since 1962

Nearly six decades after its start, our small butcher shop has grown into one of Austria's most modern businesses, with a staff of 890 dedicated employees and a range of legendary quality products, famous far beyond Austria. The recipe for our success: family-mindedness, real expertise in the butcher trade, clever product ideas and, most importantly, great taste.





Die Käsekrainer-Vielfalt  
Käsekrainer variations

Original mit Emmentaler <i>The Original with Emmenthal cheese</i>		Kürbiskern <i>pumpkin seed</i>	
100% Putenfleisch <i>100% turkey</i>		Preiselbeeren <i>cranberry</i>	
Tomate-Mozzarella <i>tomato-mozzarella</i>		Quattro Formaggi <i>four cheeses mix</i>	
Kren <i>horseradish</i>		Wien Gin <i>Vienna Gin</i>	
Feta <i>Greek cheese</i>		Schwarzer Pfeffer <i>black pepper</i>	
Parmesan <i>Parmesan cheese</i>		Chili <i>chili</i>	
		Rind <i>beef</i>	

# ORIGINAL WIENER KÄSEKRAINER

Die Käsekrainer ist mehr als eine Wurst, die gut schmeckt. Sie ist ein Stück Wien, sie ist Kult, mit ihr vereinen wir die Seriosität des Wurstmacherhandwerks mit der Freude am Genießen. Die gelungene Mischung aus würzigem Fleischgeschmack und dem geschmolzenen Käse wird nicht nur verzehrt, sondern man verzehrt sich nach ihr. Der Wiener und seine Käsekrainer – das ist eine ganz spezielle Liebe.

*Original Viennese Käsekrainer: „Käsekrainer“ is a fried sausage spiced with cheese, and, beyond that, a Viennese culinary heritage. Making the perfect Käsekrainer is serious butcher craft, driven by love for total taste. Spicy meat meets molten cheese, and it's not a snack, it's a celebration! The Viennese and their Käsekrainer make one very special love story.*

„Vor dem Braten gehört die Käsekrainer gut gestupft – so erhält sie das perfekte Käsefußerl.“

„Prick the casing before you roast your Käsekrainer to create a delicious, crispy, cheesy crust.“



MARKUS BRANDL

Wurstmeister seit 34 Jahren | Master Sausage-Maker since 1985



So schmeckt die Käsekrainer am besten  
Making the most of your Käsekrainer

Die Kunst des Genießens geht ganz leicht. Erstens: Die Käsekrainer mit dem Radatz Käsekrainer-Stupfer oder einer Gabel mehrmals auf allen Seiten einstechen. Zweitens: Mit Öl bepinseln – das macht die Haut noch knuspriger – und in der Pfanne langsam braten. Dabei mehrmals wenden und stupfen. Drittens: Vor dem Servieren drei Minuten in der Pfanne rasten lassen. So erhält die Käsekrainer ihr typisches „Käsefußerl“.

Käsekrainer-Stupf-Video:

*The perfect Käsekrainer is a culinary work of art. Frying it to perfection has iron rules, but luckily, those are simple: Start by pricking the casing in a couple of spots on every side, using the Radatz Käsekrainer prick or a fork. Then brush it with oil to achieve real crispiness, and fry it slowly in a pan, repeatedly turning and again pricking the sausage. After frying, let it rest in the pan for three minutes – and then enjoy your perfect crispy, cheesy-crust Käsekrainer.*

*How to prick your Käsekrainer: the tutorial video*





# ORIGINAL WIENER WÜRSTEL

Unser Repertoire an Würsteln ist so groß, dass wir es hier gar nicht vollständig auflisten können. Egal ob sie gegrillt, gebraten oder gekocht werden, ob paarweise oder als Einzelgänger, ob scharf oder mild-würzig – von Debreziner über Berner Würstel und Frankfurter bis hin zur Knackwurst. Sie können getrost davon ausgehen: Wir haben, was Sie wünschen.

*Original Viennese sausages: Our range of sausages is huge, too huge for this brochure, as a matter of fact. Whatever suits your taste – grilling, frying or boiling, single or in pairs, really hot or mildly spicy, Debreziners, Berner sausages, Frankfurters or Knackwurst: you can safely assume that we have it on offer.*



## Heiß geliebt am Wiener Würstelstand *Hot love at the Viennese Würstelstand*

Die Wiener Würstelstände genießen Weltruf. Sie sind eine Institution und Treffpunkt für alle sozialen Schichten. Hier wird auf unkomplizierte Art und Weise dem Genuss der Wurst gefrönt. Und wo es um Genuss geht, geht es um Radatz.

*Vienna's sausage stands are world-famous. They are beloved venues where people from all walks of life gather to enjoy a quick sausage snack in the most casual manner, and if the sausage tastes really great, it is most likely Radatz.*



Debreziner



Sacherwürstel



Waldviertler



„Bei der Vielfalt an Würsteln kommt jeder auf seinen Geschmack.“

„Our range of sausages offers treats for every taste.“

**DARKO SMILJIC**  
Wurstmeister seit 14 Jahren  
Master Sausage-Maker since 2005



Bratwurst



Berner Würstel



Käsekrainer scharf | hot

# EXTRA FEINER LEBERKÄSE

Der flaumige Biss und der gute Geschmack sagen alles über den Radatz Leberkäse. Pipifein nennen wir das. Damit er gelingt, behalten ihn die Radatz Fleischermeister die ganze Zeit im Auge. Handwerk, das durch keine Maschine ersetzt werden kann. Das perfekte Produkt für die heiße Theke, serviert im reschen Semmel, oder einfach zu Hause im Backofen gebraten und mit Kartoffelsalat genossen.

*Extra fine Leberkäse: Their lanuginose consistency and perfect taste set the Radatz Leberkäse meat loafs apart. They are „pipifein“, and that’s Viennese for „really wonderful“, because the Radatz master butchers do not for a minute turn their backs on the delicate production process. Machines don’t make the difference – people do. Try it in a crispy roll, sold over the counter, or fry it at home in the oven and serve it with potato salad.*



Alle 1,16 Sekunden beißt ein Österreicher in eine Leberkäsesemmel von Radatz.

*Every 1.16 seconds, somewhere in Austria somebody bites into a Radatz Leberkäse roll.*

Die Leberkäse-Vielfalt  
*The wide choice of Leberkäse*



Emmentaler  
Emmenthal Cheese



Feta  
Greek cheese



Chili  
chili



Paprika  
sweet pepper



Chili & Emmentaler  
chili & Emmenthal



Huhn  
chicken

# WIENER BEINSCHINKEN

Für den Radatz Beinschinken braucht es viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Denn der Beinschinken ist der edelste unter den Schinken, das Herzstück der Fleischermeisterkunst. Er wird in liebevoller Handarbeit hergestellt, versehen mit einer leichten Rauchnote, saftig und mild und mit dem typisch feinen Schinkengeschmack. Das ist Präzisionsarbeit. Erfahrung macht eben den Meister.

*Viennese „Beinschinken“ Ham: Making a Radatz Beinschinken takes tons of experience and intuition. This is the most precious of all hams, and the final proof of the butcher’s craft. Handmade with utmost care, spiced with a tender smoky note, juicy and mild, it gives the perfect ham aroma. This is a piece of art, and the result of real precision work. The master’s experience is the key to perfection.*





## WIENER WURST KÖSTLICH- KEITEN

Mit diesen Produkten sind wir groß geworden. Durch die besondere Vielfalt an Wiener Originalrezepten und die unvergleichliche Qualität, aber vor allem durch den einzigartigen Geschmack haben wir uns einen Namen gemacht.

*Vienna's favourite sausages: This product range has made us great. A huge variety of original Viennese recipes with outstanding quality and, most importantly, amazing taste have earned us our excellent reputation.*

„Bei uns entstehen Würstel  
in Hülle und Fülle.“

„We know sausage-making inside out.“

FRANZ FEICHTINGER

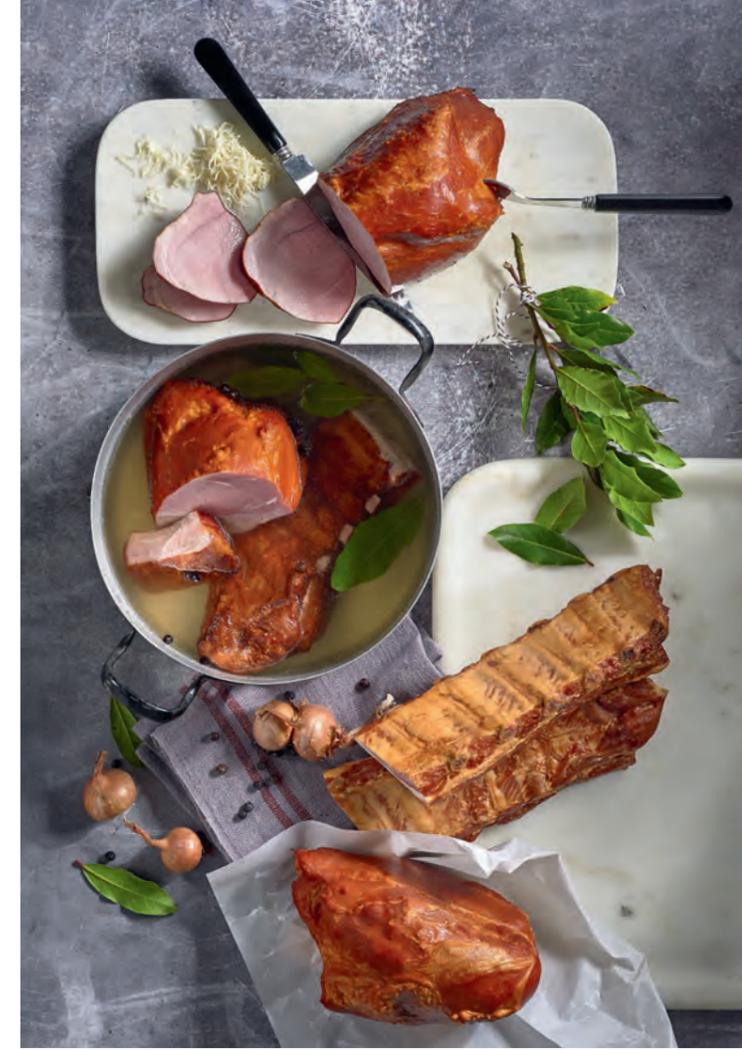
Wurstmeister seit 41 Jahren | Master Sausage-Maker since 1978



## GEBRATEN & GERÄUCHERT

Das richtige Würzen und das perfekte Räuchern verlangen Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Beides haben wir bei Radatz. Unsere Spezialitäten: g'smackige Ripperl und Geselchtes, Stelzen und würziger Kümmelbraten – nach traditionellen Rezepten zubereitet.

*Fried & smoked: Perfect spicing and smoking take lots of experience and intuition. Radatz has plenty of both. Our speciality: tasty smoked ribs and cured pork, roast pork and spicy caraway roast.*





# DAS FAMILIEN-UNTERNEHMEN

Nicht nur der Firmengründer und heutige Seniorchef Franz Radatz ist ein Mann vom Fach, auch sein Sohn Franz Radatz ist gelernter Fleischermeister. So ist die Erfolgsgeschichte des Unternehmens im Grunde auch eine erfolgreiche Familiengeschichte.

*Family business: Founder and senior director Franz Radatz is a master butcher, as is his son Franz Radatz Jr. The success story of this company is also the success story of a family.*

## Werte, die uns begleiten

Radatz ist ein Unternehmen mit Handschlagqualität, setzt auf die Tugend der Ehrlichkeit und weiß das Handwerk zu schätzen. Keine Maschine der Welt kann die Persönlichkeit, das Fachwissen und die Erfahrung eines Handwerkers ersetzen.

## Keeping our values

*Radatz is a down-to-earth business with strong focus on integrity, honesty and solid craftsmanship. We know that even the best machine can never replace the character, skills and experience of the master.*



## Qualitätsmanagement

Unser Qualitätsmanagement baut vor allem auf einer Familientugend auf: Ehrlichkeit. Wir achten auf die Sicherheit, die laufende Weiterentwicklung unserer Produkte und den kompromisslosen Erhalt des guten Geschmacks unserer traditionsreichen Produkte.

## Quality Management

*Our quality management builds on our family's belief in the value of honesty. We focus on safety, ongoing product development and the uncompromising preservation of the great taste of our tradition-steeped products.*

**1962**

Gründungsjahr der Firma – Franz Radatz startet mit vier Angestellten. *The year Franz Radatz started the company with four employees.*

**2019**

Heute beschäftigt das Familienunternehmen über 890 Mitarbeiter. *Almost six decades later, Radatz employs over 890 people – and is still run by the family.*

**700**

Das gesamte Radatz-Sortiment umfasst mehr als 700 Produkte. *Number of products in the Radatz product range.*

**19.000**

Menschen pro Woche genießen das Mittags-Menü-Angebot der Fleischereien. *Number of guests enjoying tasty lunches at our outlets every week.*



## Familien innerhalb der Familie

Die Brandls – Großvater Helmut, Vater Markus, Sohn Lukas – sind ein Musterbeispiel für viele Familienbande, die mit vollem Engagement ein wichtiger Teil der großen Radatz-Familie sind.

## Families within the family

*Grandpa Helmut, dad Markus and son Lukas Brandl are just one example for generation-crossing employment and lasting dedication in the wide Radatz family. This is just great, and very important to us.*



# RADATZ FLEISCHEREI

Partner unseres Vertrauens, die uns beste Fleischqualität garantieren, Fleischermeister, die ihr Handwerk verstehen, feine Wurstspezialitäten und raffinierte Rezepte für Gourmets, frisch gekochte Mittagsmenüs für Liebhaber der Wiener Küche – all das ist in den Radatz Fleischereien vereint. Unser Prinzip ist einfach: von überall das Beste.

*Radatz Butcher Shops: Trusted partners who share our dedication to meat quality, all dedicated masters of their craft, offering tasty sausage specialties and exquisite gourmet recipes, and serving fresh, tasty Viennese style lunch menus every day – you find all this in the Radatz butcher shops. We have one simple principle: the very best of everything.*



# RADATZ WURST GROSSMARKT

Die Radatz Wurst Großmärkte sind ein Eldorado für Fleischtiger, Wurstliebhaber und Radatz-Fans. Hier gibt es alles in großen Größen zu kleinen Preisen, direkt frisch aus der Produktion.

*Radatz Wurst superstores are heaven on earth for many meat and sausage lovers and countless Radatz fans. Here you find big package sizes at reduced prices, all fresh from our production lines.*



# DAS SALES-TEAM



**JOHANN PICHLER**  
Verkaufsleiter | *Head of Sales*  
johann.pichler@radatz.com



**ANDREAS HÜTTER**  
Verkauf | *Sales*  
andreas.huetter@radatz.com



**HUBERT GRANTNER**  
Verkauf | *Sales*  
hubert.grantner@radatz.com



**IRIS SCHWEITZER**  
Export  
iris.schweitzer@radatz.com

.....  
**Kontakt | Contact**  
Radatz Feine Wiener Fleischwaren GmbH  
Erlaaer Straße 187  
1230 Wien, Austria  
  
E-Mail: [verkauf@radatz.com](mailto:verkauf@radatz.com)  
Tel.: +43 1 66 110-0 | Fax: +43 1 66 110-99  
[www.radatz.com](http://www.radatz.com)

# Original Radatz KÄSEKRAINER

---



*Markus Brandl*  
**RADATZ WURSTMEISTER**  
**SEIT 34 JAHREN**

Mein Tipp für die perfekte Käsekrainer:  
Vor und während des Bratens auf allen  
Seiten einstechen. So entsteht eine  
herrlich knusprige Käsekruste.

[www.radatz.com](http://www.radatz.com)

