



Savoury ingredients & solutions

Würzige Zutaten | Würzmischungen | Basisprodukte

Ingredients | Compounds | Solutions with systems

personally always tastes best



Lebensmittel mit Erfahrung

Suppe ist ein leichtes und bekömmliches Lebensmittel mit allen für die Ernährung wichtigen Nährstoffen. So passt sie hervorragend in eine ernährungsbewusste Zeit. Wela-Trognitz ist einer der führenden deutschen Suppenhersteller und bekannt für die große Auswahl und hohe Qualität der Produkte. Sie ist das Ergebnis des hohen Ausbildungsgrads und der Erfahrung unserer Mitarbeiter, der sorgfältigen Auswahl von naturbelassenen und hochwertigen Rohstoffen, der Pflege von traditionellen Rezepturen und der Entwicklung von innovativen Produkten.

Besonders stolz sind wir auf unseren breit ausgelegten Vertrieb und das vielfältige Sortiment, das sich über Würzen, Suppen, Soßen, Brühen, Desserts und Feinkostartikel in allen Angebotsformen erstreckt. Unsere deutschen und europäischen Kunden sind Kliniken, Pflegeeinrichtungen, Sozialverpfleger, Betriebskantinen, Caterer, die öffentliche Hand, Endverbraucher, (System-)Gastronomie, Hotellerie sowie die weiterverarbeitende Suppen-, Gewürz- und Fleischindustrie.

„Persönlich beraten schmeckt immer am besten“ - der Werbeslogan von Wela-Trognitz ist Ausdruck der Firmenphilosophie. Die Marken sind von jeher stark durch den Direktvertrieb geprägt, der persönliche Draht zu den Kunden schafft eine enge Verbundenheit und stärkt das Vertrauen. Mit dieser Nähe und unserer langen Tradition sind wir stets am Puls des Marktes und reagieren schnell und flexibel auf Veränderungen. Auch zu allen anderen Geschäftspartnern pflegen wir ein persönliches und vertrauensvolles Verhältnis. Wichtig ist uns zudem verantwortungsvolles Handeln nach innen für sichere Arbeitsplätze und eine gute Arbeitsatmosphäre mit zufriedenen Mitarbeitern. Die Unternehmensgruppe beschäftigt heute ca. 200 Mitarbeiter, davon mehr als 10 Auszubildende. Sie sind das wichtigste Kapital und schaffen durch ihre persönlichen Leistungen Fortschritt und Entwicklung.

Foods with experience

Soup is a light and easily digestible food with all the dietary essential nutrients. So soup fits perfectly into a nutritionally conscious time. Wela-Trognitz is one of the leading German soup makers and known for its wide range of high quality products. This is the result of the high degree of training and experience of our staff, the careful selection of high-quality raw materials, the fostering of traditional recipes and the development of innovative products.

We pride ourselves on our wide distribution channels and the varied assortment such as: condiments, soups, sauces, broths, desserts and gourmet foods. Our German and European customers are hospitals, nursing homes, care facilities, canteens, caterers, public authorities, end-consumers, system gastronomy, restaurants, hotels, as well as the processing soup-, spice- and meat-industries.

Personally always tastes best - the slogan of Wela-Trognitz reflects the company's philosophy. The brands have always been strongly influenced by the direct sales of personal contact to customers, which creates a close bond and strengthens confidence. With this close proximity and our long tradition we are always on the pulse of the market and react quickly and flexibly to changes. For all other business partners, we also maintain a personal and trusting relationship. Important to us is the responsible action internally - job security and a good working atmosphere with satisfied employees. The group of company's employs approx. 200 employees, including more than 10 apprentices. They are our most important assets and achieve through their personal performance development and progress.



Garant für Markenqualität

Unsere Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten, qualitativ hochwertigen Rohstoffen hergestellt. Schonende und standardisierte Produktionsverfahren gewährleisten eine gleichbleibende Qualität auf höchstem Niveau. Wir garantieren, dass unsere Produkte inklusive Verpackung allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Unser Haus selbst verwendet keine gentechnischen Verfahren und setzt auf die natürlichen Vorzüge der Nahrungsmittel. Unsere Produkte sind dementsprechend nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel kennzeichnungsfrei. Die Produktionsstätten erfüllen die Anforderungen der Hygieneverordnungen und besitzen die entsprechenden EG-Veterinär-Zulassungsnummern.

Unsere Betriebe arbeiten nach dem HACCP-Prinzip, das Qualitätssicherungssystem ist nach FSSC 22000 zertifiziert. Es basiert auf einer vorausschauenden Sicherung der Qualität sowie einer kontinuierlichen Optimierung zum Nutzen unserer Kunden. Die Rückverfolgbarkeit ist eines unserer obersten Ziele der Qualitätssicherung und gemäß der Verordnung EG 178/2002 und darüber hinaus für alle betriebsinternen Produktionsprozesse gewährleistet. Potenzielle Allergene der Zutaten werden in der Zutatenliste der Etiketten und der Spezifikationen vermerkt. Die Produkte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle durch ein eigenes Labor und regelmäßige externe Kontrollen. Für unsere Produktionslinien sind individuelle verkaufsorientierte Qualitätssicherungssysteme installiert, welche die Bereiche Produktentwicklung, Beschaffung, Fertigung, Versand, Kundenservice sowie auch den personellen Bereich abdecken.

Guarantee for brand quality

Our products are manufactured from carefully selected, high quality, raw materials. Gentle and standardized production processes ensure consistent quality at the highest level. We guarantee that our products, including packaging, match all relevant legal requirements. Our company does not use genetic modified materials and relies on the natural advantages of food. Our products do not need to be labeled according to the EU regulations concerning the traceability and labeling of genetically modified feed and food. The production meet the requirements of the hygiene regulations and have the relevant EU veterinary approval numbers.

Our processes are based on the HACCP principles. The quality assurance system is certified according to FSSC 22000. It is based on a onward-looking quality assurance and continuous optimization to benefit our customers. Traceability is one of the main goals of the quality assurance and regulation EC No 178/2002 and is guaranteed further beyond for all internal production processes. Potential allergens are labeled within the ingredients list on labels and are stated within the specifications. The products are subject to continuous quality control by our own laboratory and regular external independent inspections. For our production lines, special sales-oriented quality assurance systems are in place covering the areas of product development, purchasing, manufacturing, shipping, customer service as well as the field of human resources.

Wolfgang Vetter Beate Seifert

Die Geschäftsführung Walter Siefke, Wolfgang Vetter, Beate Seifert



Gekörnte Brühe

Gekörnte Brühen werden auf der Basis von Speisewürzen unter Zugabe von weiteren Zutaten hergestellt. Gemäß dem Anwendungszweck sind die Rezepturen optimal abgestimmt. Durch die Trocknung über mehrere Stunden unter Vakuum entfaltet sich der typisch bouillonartige, aromatische Geschmack. Unterschiedliche Vermahlungsgrade und die Instanteigenschaft erlauben die Anwendung in feinen Gewürzmischungen, Marinaden, Fonds, Suppen und Soßen. Unser Standardangebot umfasst ca. 40 verschiedene Varianten, zusätzlich können wir individuelle Produkte nach Kundenwunsch herstellen. Alle Gekörnten Brühen sind glutenfrei, lactosefrei, ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, und bei Verwendung von ungehärtetem Fett ist der Transfettsäuregehalt < 2 %. Es werden grundsätzlich GVO-frei zertifizierte Rohstoffe verwendet. Das Herstellverfahren der Würze ist entweder enzymatischer Aufschluss (eHVP) oder Säurehydrolyse (aHVP).

Folgende Produkte bieten wir standardmäßig an: gekörnte Brühen rein pflanzlich, Rinderbrühen, Hühnerbrühen, Gemüsebrühen, Hefebrühen.

Dabei bestehen folgende Variationsmöglichkeiten:

- Fettarten: Palmfett gehärtet oder ungehärtet, Sonnenblumenöl, Hühnerfett, Rinderfett, fettfrei
- Weitere Zutaten: Fleischextrakt, Hefeextrakt, Gemüse, Gewürze und Gewürzextrakte, Aromen und mehr
- Salzgehalt: 46 % bis 62 %

Produktbeispiele:

Artikel-Nr. Item No.	Zutaten Ingredients	Eiweißbasis Protein source	Vermahlung Grinding grade	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Technologie Technology
51815	Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Salz hydrolysed vegetable, protein, salt 25 kg Sack/bag	Mais/Raps maize/rapeseed	1,0 mm	56 %	-	aHVP
51898	Aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Salz, Sonnenblumenöl ungehärtet hydrolysed vegetable protein, salt, unhydrogenated palm fat 25 kg Sack/bag	Mais/Raps maize/rapeseed	1,0 mm	56 %	2,0 %	aHVP
51895	Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Sojasoßenpulver (enthält Weizen) table salt, maltodextrin, yeast extract, soy sauce powder (contains wheat) 25 kg Sack/bag	Sojasoße soy sauce	Pulver powder	51 %	-	eHVP
50142	Trockenwürze (enzymatisch aufgeschlossenes Pflanzenweiß, Speisesalz) Seasoning (enzymatic hydrolysed protein, salt) 25 kg Sack/bag	Raps rapeseed	Pulver powder	53%	-	eHVP

Granulated Broth

Granulated broths are based on seasonings and produced by the addition of other ingredients. In compliance with the intended application the recipes are refined. Through several hours of drying under vacuum, the typical bouillon-like, aromatic taste is developed. Different grinding grades and instant properties allows the application of fine spice blends, marinades, stocks, soups and sauces. Our standard assortment includes approximately 40 different varieties, in addition, we can manufacture products according to customers request. All granulated broths are gluten-free, lactose-free and contain no additives. By using unhydrogenated fat the trans fatty acids content is less than 2 %. All raw materials are GMO-free certified. The manufacturing process of seasoning is either enzymatic hydrolysis (eHVP) or acidic hydrolysis (aHVP).

We offer the following as standard products: vegetable granulated broths, beef stocks, chicken stocks, yeast-stocks.

With the following variation possibilities:

- Types of fat: hardened or unhardened palm fat, sunflower oil, chicken fat, beef dripping, fat-free stocks
- Other ingredients: beef extract, yeast extract, vegetables, spices and spice extracts, flavours and more ...
- Salt content: 46 % to 62 %

Product examples:





HVP-Speisewürze

Speisewürze wird seit über 100 Jahren durch Hydrolyse von Proteinen vor allem aus pflanzlichen Rohstoffen in aufwändigen Aufschluss-Verfahren hergestellt. Das einzigartige Geschmacksprofil entwickelt sich durch das Zusammenspiel von wertvollen Aminosäuren. Dabei ist Speisewürze durch die enorme Würzkraft äußerst effizient und ist daher Bestandteil vieler würziger und pikanter Rezepturen. Die unterschiedlichen Angebotsformen – flüssig, pastös oder als Trockenprodukt – sorgen für eine Vielfalt von Einsatzmöglichkeiten.

Gebinde/ Packaging unit	Eiweißbasis/ Protein source	flüssig/pastös/granuliert/liquid/pasty/granulated
6 kg/15 kg/30 kg Kanne/ canister	Mais, Raps/maize, rapeseed	flüssig/liquid
750 kg/1200 kg Container/container		
14 kg Eimer/ bucket	Mais, Raps/maize, rapeseed Mais, Soja, Raps/maize, soy, rapeseed Mais, Soja, Weizen/maize, soy, wheat	pastös/pasty
25 kg Sack/500 kg Big Bag	Mais, Raps/maize, rapeseed	
25 kg bag//500 kg big bag	Mais, Soja, Raps/maize, soy, rapeseed Mais, Soja, Weizen/maize, soy, wheat	trocken/granulated

Kennzeichnungsmöglichkeiten: aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß/Speisewürze/Würze/Suppenwürze
Merkmale: rein pflanzlich, glutenfrei, lactosefrei, fettfrei und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

Seasoning has been made for over 100 years by the hydrolysis of proteins, especially from plant materials through involved processes. The unique flavour profile develops through the interplay of valuable amino acids. With the powerful seasoning the product is extremely efficient – and is therefore part of many spicy and savoury recipes. The different types such as liquid, paste, or granulated, provides a variety of applications.

Labelling possibilities: hydrolysed vegetable protein/seasoning
Features: vegetable, gluten-free, lactose-free, fat-free and without flavour enhancing additives

Bio-Grundprodukte Organic Base Products

Unsere Betriebe sind bio-zertifiziert. Standardmäßig bieten wir ein breites Sortiment an würzigen oder auch süßen Produkten an. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen aber auch eine individuelle Lösung für Ihre Anforderungen!
Our plants are certified according to EU-Regulation on organic products. We offer a wide range of savoury or sweet products. We would be pleased to develop in cooperation with you individual solutions, especially for your requirements!



Produktbeispiele:

Product examples:

Artikel-Nummer <i>Item-No.</i>	Bezeichnung <i>Product Name</i>	Einsatzmenge <i>Quantity</i>	Salz <i>Salt</i>	Fettgehalt <i>Fat</i>	Merkmale <i>Features</i>
52342	Klare Grundbrühe/ Streuwürzmittel Bio <i>Clear broth base / Condiment blend Organic</i> 6 kg Eimer/bucket	16 g/l	57,8 %	3,4 %	B, V, oR, oHG, MS, Lf, Gf, Pa, okA, CC
52352	Klare Hühnersuppe Bio <i>Clear chicken soup Organic</i> 6 kg Eimer/bucket	24g/l	50,2 %	13,3 %	B, oR, MS, Lf, Gf, okA, InP, CC
52362	Klare Gemüsebrühe Bio <i>Clear vegetable broth Organic</i> 6 kg Eimer/bucket	20 g/l	52,3 %	6,5 %	B, V, oR, oHG, MS, Lf, Gf, Hfr, InP, CC
52372	Klare Brühe mit Rindfleisch Bio <i>Clear broth with beef Organic</i> 6 kg Eimer/bucket	20 g/l	53,3 %	7,9 %	B, Rd, oHG, MS, Lf, Gf, Hfr, okA, InP, CC
50244	Flüssige Würze Bio <i>Liquid Seasoning Organic</i> 30 kg Kanne/canister	40 g/l	19,3 %	-	B, ok, oF, V, Lf, Gf, Pa, Hfr, chKo, okA, CC
51942	Trockenwürze Bio <i>Granulated Seasoning Organic</i> 25 kg Sack/bag	16 g/l	53,0 %	-	B, ok, oF, oG, V, Lf, Gf, Pa, Hfr, chKo, okA, CC



Vielfalt für jeden Geschmack

Wir finden für Sie das richtige Produkt aus unserem reichhaltigen Sortiment an Basissuppen, Basissoßen und Würzmitteln, mit verschiedenen Fleischkomponenten oder vegan, als Granulat, Pulver oder Paste ganz individuell nach Ihrem Wunsch.

Die hier aufgeführten Produkte sind nur ein kleiner Auszug aus unserem großen Sortiment.

Ingredients/Compounds fleischhaltig/Ingredients/Compounds containing meat

Artikel-Nummer Item-No.	Bezeichnung Product name	Einsatzmenge g/Lit. Quantity	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Merkmale Features
50076	Fleischextrakt gekörnt 1:1 25 kg Sack/bag Granulated Beef Extract 1:1	16	55,0 %	4,3 %	CL, FIEEx, oHG, Lf, oP, Gf, Hfr, InP
50013	Rindsbouillon PUR, Paste, 15 kg Eimer Beef Stock Pur, Paste, 15 kg bucket	18	38,8 %	21,5 %	Rd, FIEEx, oHG, J, Lf, Gf, Hfr, CC
51425	Hühnerfleisch getrocknet, Granulat, 20 kg Sack Dried Chicken Meat , granulate, 20 kg bag	Nach Belieben as desired/to taste	42,9 %	10,3 %	oF, oG, oR, MS, Lf, Gf, Hfr
51424	Rindfleisch getrocknet, Würfel, 20 kg Sack Dried Beef, beef fibres, 20 kg bag	Nach Belieben as desired/to taste	48,4 %	15,3 %	CL, Rd, oHG, Lf, Gf, Hfr

Ingredients/Compounds ovo-lacto-vegetabil/lacto-vegetabil/vegan

Artikel-Nummer Item-Nummer	Bezeichnung Product name	Einsatzmenge Quantity	Salz Salt	Fettgehalt Fat	Merkmale Features
51806	Bierhefeextrakt, Granulat, 25 kg Sack Brewerss Yeast Extract, granulate, 25 kg bag	16	54,0 %	5,4 %	CL, V, oR, oHG, Lf, Gf
51851	Hefeextrakt gekörnt 1:1 25 kg Sack Granulated Yeast Extract 1:1 25 kg bag	16	63,0 %	4,6 %	CL, V, oR, oHG, Lf, Gf, Pa, oP
50491	Topsi Spezial Streuwürzmittel Topsi Spezial Condiment Powder	16	50,4 %	0,3 %	oF, oG, V, oR, oHG, Lf, Gf, Pa, CC
50029	Gemüsesuppe PUR, Paste, 15 kg Eimer Vegetable Stock PUR, Paste, 15 kg bucket	16	43,7 %	18,2 %	CL, V, oR, oHG, Lf, Gf, Pa, Hfr, chKo, CC

CL ohne zugesetzte Zusatzstoffe, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegetabil, Rd garantierte Rindfleischbestandteile, FIEEx mit bestem südamerikanischen Fleischextrakt, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, Hfr hefefrei, chKo cholesterinbedachte Kost, J mit jodiertem Speisesalz, MS Meersalz, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill-geeignet

Something for every taste

We will find the right product for you from our wide range of basic soups, sauces and condiments, with various meat components or vegan, as granules, powder or paste - individually according to your wishes.

The products listed here are just a small selection from our extensive assortment.

CL Clean label, oF without colouring additives, oG without flavour enhancing additives, V vegetable, Rd with beef components, FIEEx with best quality beef extract from South America, oR without beef, oHG without chicken/poultry, Lf lactose-free, Gf gluten-free, Pa low in purine, Hfr yeast free, chKo cholesterol conscious diet, J with iodized salt, MS sea salt, InP instant powder, CC suitable for cook & chill



Eigenmarken-Service mit Kontinuität

Die Wela-Werke wurden bereits 1925 in Hamburg gegründet. Der Inhaber Fritz Busch produzierte Fleisch- und Hühnerbrühe in Würfelform. In den folgenden Jahren wuchs das Unternehmen durch den Zukauf und die Neugründung von weiteren Betrieben. 1948 begann die Würzproduktion und die Herstellung von Fleisch- und Hühnerbrühe in Ludwigsstadt, wo sich heute die umfangreichste Produktionsstätte befindet. Zwei Jahre später erfolgte die Übernahme der Firma F. Trognitz & Co. in Hamburg. 1974 übernahm Heinz Siefke als geschäftsführender Gesellschafter die Verantwortung, seit 1992 füllen seine Söhne Klaus und Walter Siefke diese Funktion aus. Wolfgang Vetter unterstützt sie seit 1997 in leitender Funktion. Im Jahr 2017 trat Beate Seifert als Geschäftsführerin ins Unternehmen ein und übernahm von Klaus Siefke die Verantwortung für den Vertrieb Gemeinschaftsverpflegung.

In unserer langen Geschichte haben wir eine tiefe und breite Fachkenntnis erworben und kontinuierlich in die moderne Ausstattung unserer Betriebe investiert. Das verleiht uns die Fähigkeit und Flexibilität, neben unseren eigenen Produkten im Geschäftsbereich Private Label individuelle Lösungen für andere Anbieter zu realisieren. Von kundenspezifischen Rezepturen in unserer bekannten Qualität bis zur Verpackung bieten wir vollständigen Service aus einer Hand.

Ihre Idee – unsere Erfahrung Maßgeschneiderte Lösungen für Ihre Anforderungen

Ihre Anforderung – Ihre Erwartung – Ihre Idee!
Unsere Erfahrung – unsere Technologien – unsere Flexibilität!

Die perfekte Lösung für ihre Aufgaben – auf den Punkt entwickelt – für mehr Geschmack, Effektivität und Sicherheit!
Wir erarbeiten mit Ihnen gerne Rezeptursysteme und Prozesse, die Ihnen nachhaltig Mehrwert bringen. Nutzen Sie unsere Erfahrung und unsere Innovationskraft. Unsere technologischen Möglichkeiten sind vielseitig: Mischen (trocken, pastös, flüssig), Trocknen, Vermahlen, Granulieren, Gefrieren, Pasteurisieren, Sterilisieren und Abfüllen in unterschiedlichste Gebinde – alles unter einem Dach!

Private label service with tradition

The Wela-plant was founded in 1925 in Hamburg. The owner Fritz Busch produced meat and chicken stock as bouillon cubes. In the following years the company grew through the acquisition and the establishment of other plants. In 1948 the seasoning production and the production of meat and chicken broth started in Ludwigsstadt which is now the largest manufacturing facility. Two years later the company took over the F. Trognitz & Co. in Hamburg. In 1974 Heinz Siefke has taken on the responsibility as a managing shareholder. Since 1992, his sons Klaus and Walter Siefke has filled this function. Wolfgang Vetter has supported them in the management position since 1997. In 2017, Beate Seifert joined the company as Managing Director, taking over responsibility for the Food Service sector from Klaus Siefke.

In our long history, we have acquired extensive expertise and we are continuously investing in modern equipment at our plants. This gives us the ability and flexibility to find system solutions for other providers, in addition to our own range, with own brand labels. From customer-specific recipes of our well-known quality, right up to packaging solutions we offer full service from one source.

Your idea – our experience Tailor made solutions for your requirements

Your requirement – your expectation – your idea!
Our experience – our technologies – our flexibility!

The perfect solution for your requirements – precisely developed – for more taste, effectiveness and safety!
In close cooperation with you we develop recipe systems and processes that provide long term added value. Use our experience and our innovative power. Our technological possibilities are versatile: mixing (dry, pasty, liquid), drying, grinding, granulating, freezing, pasteurizing, sterilizing and filling processes for a wide range of different packaging – all under one roof!

Service: Ludwigsstadt:
Tel.: +49 9263 942-432 / -433
Fax: +49 9263 942-490
lebensmittel-industrie.lu@wela-suppen.de



www.wela-gv.de



Walter Siefke
Geschäftsführer / Managing Director
Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
Gottlieb-Daimler-Straße 7
D-24568 Kaltenkirchen (bei Hamburg)
Tel.: +49 4191 91924-103
Fax: +49 4191 91924-294
E-Mail: Walter.Siefke@wela-suppen.de



Wolfgang Vetter
Geschäftsführer / Managing Director
Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
Alte Poststr. 12-13
D-96337 Ludwigsstadt
Tel.: +49 9263 942-411
Fax: +49 9263 942-497
E-Mail: Wolfgang.Vetter@wela-suppen.de



Beate Seifert
Geschäftsführerin / Managing Director
Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
Gottlieb-Daimler-Straße 7
D-24568 Kaltenkirchen (bei Hamburg)
Tel.: +49 4191 91924-104
Fax: +49 4191 91924-294
E-Mail: Beate.Seifert@wela-suppen.de

Service-Team Food Industry



Heike Neubauer
Service Lebensmittelindustrie / Food Industry
Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
Alte Poststr. 12-13
D-96337 Ludwigsstadt
Tel.: +49 9263 942-433
Fax: +49 9263 942-490
E-Mail: Heike.Neubauer@wela-suppen.de



Stefan Kremer
Service Lebensmittelindustrie / Food Industry
Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
Alte Poststr. 12-13
D-96337 Ludwigsstadt
Tel.: +49 9263 942-432
Fax: +49 9263 942-490
E-Mail: Stefan.Kremer@wela-suppen.de