



Käserebellen forcieren Expansion

Größter Heumilch-Verarbeiter Vorarlbergs will weiter Marktanteile im Premiumsegment steigern – Exportquote liegt bei 96 Prozent – die Sennerei der Käserebellen feiert im kommenden Jahr ihr 150-jähriges Bestehen – Andreas Geisler neuer Geschäftsführer

Sulzberg (10. November 2009) – Bei den Käserebellen stehen die Zeichen auf Expansion: Rechtzeitig zum 150-Jahr-Jubiläum im kommenden Jahr wollen die Käserebellen, die von 200 Heumilch-Lieferanten beliefert werden, den Bekanntheitsgrad und den Absatz weiter steigern.

Neuer Geschäftsführer, erweitertes Sortiment

„Wir werden unser Produktsortiment erweitern und uns so als noch stärkerer Partner für den Lebensmittelhandel positionieren“, kündigte der neue Geschäftsführer Andreas Geisler bei einer Pressekonferenz am Dienstag an. Der profilierte Milchfachmann Geisler fungierte von 2004 bis 2008 als Geschäftsführer der Tirol Milch und koordiniert aktuell die Vermarktungsoffensive der ARGE Heumilch. „Heumilch ist ein begrenzter Rohstoff mit großem Potenzial, der die Besetzung einer Nische am Markt ermöglicht und gleichzeitig eine vernünftige Wertschöpfung gewährleistet“, erklärte Geisler, der für die weitere Expansion der Käserebellen verantwortlich zeichnet.

Positionierung im Premiumsegment

Ziel sei es, die Marke Käserebellen noch stärker als Anbieter von Premiumprodukten aus Heumilch zu etablieren. „Die Käserebellen sind mit einer jährlichen Anlieferungsmenge von 20 Millionen Kilogramm der größte Heumilch- und Biomilch-Verarbeiter Vorarlbergs“, erläuterte Sepp Krönauer. Aktuell werden alle Milchlieferanten auf gentechnikfreie Fütterung und Wirtschaftsweise kontrolliert. Der Unternehmer hat die Sennerei Sulzberg 2001 übernommen und seitdem laufend modernisiert und erweitert.

2008 wurde das neue Käsereifelager in Steingaden, im angrenzenden Allgäu, mit 120.000 Laiben Kapazität eröffnet. „Wir verfügen damit über einen der modernsten und leistungsfähigsten Schnittkäsereifelager für Naturkäse in Europa“, sagte Krönauer. Darüber hinaus fungieren die Käse Rebellen als Gesellschafter des Bergkäsereifelagers in Lingenau. „Wir haben seit 2001 mehr als zehn Millionen Euro in die Sennerei und die Reifekeller investiert“, führte Krönauer aus.

Im vergangenen Jahr setzten die Käse Rebellen im Gesamtunternehmen 30 Millionen Euro um, die Exportquote liegt bei 96 Prozent. Zurzeit wird in rund 20 Länder exportiert, jüngstes Exportland ist Syrien. 100 Mitarbeiter werden beschäftigt.

Milchlieferanten profitieren

Konrad Mennel, der Obmann der Sennereigenossenschaft Sulzberg, zieht eine positive Bilanz der Partnerschaft mit Krönauer: „Die Bauern von Sulzberg haben 2001 die richtige Entscheidung getroffen. Wir Käse Rebellen haben uns mittlerweile als Produzenten von Spezialitäten aus Heumilch etabliert.“ Die Fokussierung auf Top-Qualität habe sich wirtschaftlich gelohnt: „Die Milchlieferanten profitieren über Jahre von einem überdurchschnittlichen Auszahlungspreis.“

Mit der Natur im Einklang

Die Käse Rebellen verarbeiten ausschließlich tagesfrische Heumilch. Die Fütterung der Kühe mit Silagefutter ist strengstens verboten. Nahrungsquelle im Sommer sind bis zu 50 verschiedene Arten von Gräsern und Kräutern auf den heimischen Wiesen bzw. Almen. Im Winter werden die Kühe mit Heu und mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert.

Internationale Auszeichnung

Jüngster Erfolg der Rebellen aus dem Ländle: Beim weltgrößten Käsewettbewerb, dem World Cheese Awards in Las Palmas auf Gran Canaria, wurden die Käse Rebellen mit zwei Goldmedaillen und einer Bronzemedaille ausgezeichnet. Mehr als 150 Preisrichter aus 24 Ländern verkosteten die 2.440 am Wettbewerb teilnehmenden Käse. „Wir waren damit der erfolgreichste Teilnehmer aus Österreich“, sagte Krönauer.

Die Käse Rebellen im Internet: www.kaeserebellen.com

Für Rückfragen:

Dieter Bitschnau

wiko wirtschaftskommunikation

Tel. 0699 16020013

dieter.bitschnau@wiko.co.at

www.wiko.co.at