

14. Februar 2011 - 00:04 Uhr · Karin Haas · Kauf OÖ

## Kauf OÖ

### Der Traditionskäse, der aus Schlußberg kommt

Kochkäse ist eine Spezialität mit Geschichte. Früher machte ihn jeder bäuerliche Haushalt selbst. In großem Stil wird er in Österreich nur noch von einer Firma produziert: Wiesner Kochkäse in Schlußberg (Bezirk Grieskirchen).

Mario Wiesner (40) führt das 1951 von seinem Großvater Karl Wiesner gegründete Unternehmen. Fünf Mitarbeiter sind es, die Österreich mit Kochkäse in zwölf Varianten versorgen. Seit einem Jahr gibt es ihn auch in Bio-Qualität.

Marios Vater Gerald und Mutter Anita arbeiten, obwohl längst in Pension, noch mit. Ihre Wohnung ist an das topmoderne Werk angebaut. Eine Million Becher Kochkäse verlassen jährlich die hygienischen Hallen. Die Milch, eine Million Liter pro Jahr, stammt ausschließlich aus Oberösterreich, geliefert von der Landfrisch Molkerei Wels. Die Milch wird in Edelstahl-Kupferbehältern zu Topfen. Der lagert einige Tage. Dann wird er mit Gewürzen, etwa Kümmel, sowie Schmelzsatz bei 75 Grad gekocht.

Listerien, wie beim Quargel in Hartberg, haben bei Wiesner keine Chance. Einige Sekunden wird der Käse auf 130 Grad erhitzt, was ihn praktisch steril und damit haltbar macht.

Kochkäse ist nicht nur ein ursprüngliches Lebensmittel ohne Geschmacksverstärker, Emulgatoren und Sonstigem aus der Industrie-Chemieküche. Kochkäse ist auch gesund. Er hat nur fünf Prozent Fett. Multis würden daraus einen Kult formen. Wiesner lässt die Qualität seines Kochkäses langsam in die Köpfe und Mägen seiner Kunden sickern. Wiesner Kochkäse ist in allen Lebensmittelketten gelistet. Nur die Diskonter Hofer und Lidl lässt Wiesner links liegen. Eine Million Euro Umsatz pro Jahr erwirtschaftet der geprüfte Käsemeister, der eigentlich Skilehrer werden wollte. Doch Tradition verpflichtet. Das mag wohl auch für Wiesners Sohn Moritz (12) gelten. Der isst mit seinem Vater so manches Kochkäsebrot. „Die Kinder müssen es bei den Eltern sehen. Dann mögen sie es“, sagt Wiesner.

#### Das Produkt

Wiesner Kochkäse wird nach einem alten Rezept hergestellt. Es gibt ihn auch in Bio-Qualität. Seit kurzem werden für Single-Haushalte auch Portionsbehälter für eine Person produziert.

#### Die Menschen

Mario Wiesner führt die Kochkäse GmbH. Gegründet wurde sie 1951 von Großvater Karl Wiesner. Käsemeister Mario hat 2000 von seinem Vater Gerald übernommen. Die vierte Generation wächst heran. Moritz ist zwölf Jahre alt.

#### Wiesner Kochkäse

- Die Wiesner Kochkäse GmbH in Schlußberg erwirtschaftet mit fünf Mitarbeitern einen Umsatz von einer Million Euro.
- 2010 wurden erstmals mehr als eine Million Becher Kochkäse produziert.

#### Käsemeister will zeichnen können

- Welche Eigenschaften schätzen Sie?  
Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit



- Warum sind Sie erfolgreich?

Weil wir unsere Ziele konsequent verfolgen, und weil die Marke gut ist. Wiesner Kochkäse feiert heuer sein 60-jähriges Jubiläum.

- In welchem anderen Unternehmen möchten Sie einen Monat lang Chef sein?

Bei Ferrari – ich habe ein Faible für schnittige Autos.

- Was würden Sie anders machen, wenn Sie die Uhr zurückdrehen könnten?

Man kann immer etwas anders machen. Aber man muss Dinge machen, damit sie sich entwickeln. Das ist ein Reifeprozess, den man durchlaufen muss.

- Wen fragen Sie außerhalb des Unternehmens um Rat?

Meine Frau Susanne. Sie ist selbstständig als Friseurin in Wels mit ihrem Salon Haarhandwerk. Sie hat ein gutes Gespür.

- Was möchten Sie gerne können?

Zeichnen – das habe ich mir schon in der Schule gewünscht.

- Welchen Traumurlaub möchten Sie machen?

Drei Wochen in die Karibik fahren. Dort war ich schon einmal, und es war wirklich traumhaft.

---

Quelle: OÖNachrichten Zeitung

Artikel: <http://www.nachrichten.at/nachrichten/wirtschaft/kauf/fooe/art17525,554230>

---

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2011 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung