

Gesunde Spezialität aus dem Landl erobert jetzt den arabischen Raum

Scheichs fahren auf Kochkäse ab

Während wir ihr Öl in unsere Tanks füllen, werden sich arabische Ölscheichs schon bald Kochkäse aus Schlüßlberg auf ihr Brot schmieren. Die Firma Wiesner steht nämlich kurz vor dem Vertragsabschluss mit einer großen Handelskette in Dubai, welche die gesunde Käsespezialität aus dem Landl am Persischen Golf verkaufen will.

Wenn alles glatt geht, werden schon in wenigen Wochen die ersten Container mit Wiesner-Kochkäse mit englischen und arabischen Etiketten ins Flugzeug nach Dubai verladen. „Es schaut sehr gut aus,“ freut sich „Käse-Kaiser“ Mario Wiesner, der kürzlich selbst am Persischen Golf war, um den Markt zu sondieren.

„Den Geschäftspartnern in Dubai hat unser Kochkäse ausgezeichnet geschmeckt. Sie wollen ihn möglicherweise sogar als Eigenmarke in ihrer Handelskette in Du-

bai, Saudi Arabien und im Oman vertreiben und dementsprechend bewerben,“ erzählt der 36-jährige Unternehmer aus Schlüßlberg.

Dass der typisch oberösterreichische Kochkäse den Weg in die Regale der größten Einkaufszentren der Welt findet, gleicht einer kleinen Sensation. Schließlich ist es für die Firma Wiesner derzeit fast nicht möglich, mit ihren

Produkten in anderen österreichischen Bundesländern Fuß zu fassen. Mario Wiesner: „Bis zum EU-Beitritt waren wir in ganz Österreich bei den Handelsketten gelistet, doch seither sind die Einkäufer recht stur. Sie setzen lieber auf fünf verschiedene ausländische Gouda-Sorten statt auf regio-

nale Produktqualität.“ Das trübt den Siegeszug des Kochkäses aber kaum. „Im Vorjahr haben wir um zehn Prozent mehr Käse verkauft, bei Merkur betrug die Steigerung sogar 40

Prozent,“ freut sich Wiesner, der den Betrieb von Vater Gerald im Jahr 2000 übernommen hat und fünf Mitarbeiter beschäftigt. Insgesamt wurden im Vorjahr etwa 200 Tonnen Käse aus dem Hause Wiesner verzehrt.

Den Arabern will man fünf Käsesorten schmackhaft machen: Der traditionelle Kochkäse soll unter dem Namen „Alpine



Mario Wiesner wird demnächst auch die Konsumenten im arabischen Raum mit seinen Kochkäsespezialitäten verwöhnen.

sche Geschmack es Kochkäses, sondern auch, dass er ein echtes Naturprodukt ohne Konservierungsmittel ist, das auch von Ärzten und Ernährungsexperten empfohlen wird. Kochkäse enthält nur Magertopfen, Kümmel, Pfeffer, Speisesalz, Grandewasser und kaum Fett. Zur Reifung benötigt er drei Tage.

Eigene Topfenerzeugung startet im Juni

Gegründet wurde die Wiesner-Käserei 1955 in Grieskirchen von Marios 50-jährigem Großvater Karl Wiesner, der zuvor als Molkerereileiter tätig gewesen war. 1972 übersiedelte die Firma aus Platzgründen nach Schlüßlberg. Dort entsteht derzeit eine eigene Topfenerzeugung, die im Juni in Betrieb genommen wird. „Es ist die modernste Anlage dieser Art in Österreich,“ so Mario Wiesner. Auch weitere Produktinnovationen sind geplant. Durch die Verwendung heimischer Schaf- und Ziegenmilch will man die Geschmackspalette beim Kochkäse erweitern.

Spread“ (Alpin-Aufstrich) angeboten werden, dazu kommen der „Mozzarino“-Spezialaufstrich, den es in der Kräuter- und Meer-

salz-Variante gibt, „Chili Cream“ und der Fitness-Aufstrich.

Überzeugt hat die arabischen Geschäftsleute nicht nur der typi-