



Kontakt
 Käsehof reg.Gen.m.b.H.
 Kothgumprechtling 31
 A-5201 Seekirchen am Wallersee
 T +43 (0)6212 2254
 F +43 (0)6212 2562
 www.kaesehof.at

Umsatz 2005
 Euro 42,1 Mio

Mitarbeiter
 125
 davon
 71 Käserei
 54 Verpackung

Exportmärkte
 europaweit,
 vor allem
 Deutschland

Exportanteil 2005
 62%

FREIGABE

Unterschrift

Qualität in Reinkultur

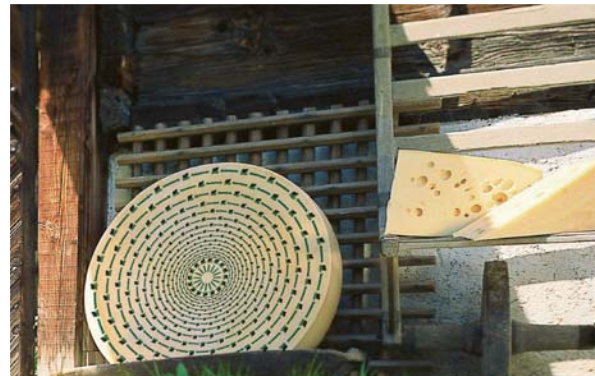
Käsehof in Seekirchen im Salzburger Land hat ihren Ursprung in der 1935 gegründeten Käserei-Genossenschaft Seekirchen. 1996 wurde die Marke Käsehof kreiert, um ausgewählte, natürliche Rohstoffe nach alter Tradition zu Käse von absoluter Reinheit und erstklassiger Qualität zu verarbeiten – und so unter den Großen bestehen zu können. Käsekenner verbinden die Gegend um Salzburg mit der Marke Käsehof, mittlerweile einem der größten Heumilch- und Biokäse-Erzeuger Österreichs. Zusätzlich entstand unter dem Namen Hapack ein hochmodernes Abpackunternehmen und die Salzburger Käsewelt, Österreichs erste Bio-Schaukäserei. Käsehof beliefert heute den gesamten österreichischen Lebensmittelhandel und exportiert mehr als die Hälfte seiner Produktion nach ganz Europa.



Das Käsehof Produktsortiment



Der Original Pinzgauer Bierkäse von Käsehof



Der Käsehof Emmentaler

Der Markt

Käsehof ist einer der größten Hartkäse-Erzeuger Österreichs. Mit seinen 125 Mitarbeitern verzeichnete er 2005 einen Umsatz von 43 Millionen Euro. Käsehof ist zur Zeit auch Österreichs größter Biokäse-Hersteller.

55 Millionen Liter naturreine Heumilch werden jährlich von den 550 der Genossenschaft angeschlossenen Bauernhöfe geliefert. 175 der Käsehof-Betriebe sind Bio-Bauern.

62 Prozent der Käsehof-Produktion geht heute in den Export. Größter Abnehmer ist Deutschland, aber auch in Italien, Polen, Belgien, Tschechien oder in Rumänien sind die Käsehof-Produkte sehr beliebt.

Bei steigendem Exportanteil sieht Käsehof für seine Produkte in Osteuropa großes Potenzial.

Das Produkt

Jeder Käsehof-Käse ist ein Stück pure, unverfälschte Natur: Tagesfrische Heumilch wird ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe roh – nicht pasteurisiert – verarbeitet und behält damit ihren eigenständigen Geschmack.

Das Käseangebot reicht von Hartkäse über Schnittkäse bis zu Biokäse. Alle Käsehofprodukte tragen das AMA-Gütesiegel sowie das Bio-Austria-Kontrollzeichen und geben damit dem Verbraucher die Sicherheit, kontrollierte Produkte von ausgezeichneter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Österreich zu konsumieren.

Käsehof ist auch Hauptproduzent des Flachgauer Heumilchkäse und außerhalb der Marke Käsehof Lieferant für Ja! Natürlich und weitere Eigenmarkenanbieter im Bio-Segment.

Jüngste Entwicklungen

Die Bio-Schaukäserei Salzburger Käsewelt hat für 2007 das Ziel, mehr denn je als „Kompetenzzentrum Käse“ aufzutreten. Mit neuen fachspezifischen Veranstaltungen und der Informationsplattform „Genußregion Flachgauer Heumilchkäse“ soll den Besuchern die hohe Kunst des KäSENS noch näher gebracht werden.

Für seine Premium-Produkte hat Käsehof 2006 eigens eine Käseglocke als Verpackung entwickelt. Die Premium Bergkäse und Emmentaler kommen in der original versiegelten Käseglocke-Verpackung, die auch als Schneidbrett verwendbar und wiederverschließbar ist.

Der Markenkern

Käsehof positioniert sich als qualitativ hochwertiger Käseproduzent aus Österreich. Der Fokus liegt auf speziellen Qualitätsaspekten, die diesen Anspruch echt und ehrlich untermauern und mündet im Markenclaim: „Qualität in Reinkultur“.

Verantwortung für die regionale, landwirtschaftlich positive Entwicklung ist ein zentraler Markenwert, der vor allem durch die genossenschaftliche Eigentümerstruktur gewährleistet ist.

Die Kommunikation der Marke – und der Qualität als Markenkern – findet in erster Linie über die Verpackung statt: Die klare Auslobung der Qualitätskriterien wird durch das kräftige Logo und den starken Österreich-Bezug unterstützt. Das AMA-Gütesiegel dient als zusätzlicher, gelernter Qualitätsbeweis.

Klassische Werbung wird gezielt eingesetzt, steht allerdings nicht im Vordergrund der Kommunikation. Vielmehr können Konsumenten die Marke Käsehof über die Bio Schaukäserei kennenlernen oder bei Verkostungen wie auch Verkäsen direkt vor Ort im Lebensmittelhandel einen Bezug aufbauen.

Hinter allen Aktivitäten von Käsehof steht die Liebe zur Natur, das überlieferte Wissen um die Geheimnisse alter Käserkunst und die Geduld, jedem Käse die Zeit zum Reifen zu geben, die er braucht.

Die Marken-Ästhetik

Die Kuh, prominent im Käsehof Logo visualisiert, dient als Sympathieträger und schlägt die emotionale Beziehungs-Brücke zum Konsumenten.

Denn diese geben sich lange nicht mehr mit „jedem Käse“ zufrieden, sondern wollen sich mit dem Produkt, das sie essen, identifizieren können. Käsehof liefert mit seinem Markenauftritt eine überzeugende Antwort. Die Marke selbst bietet einen verlässlichen, ehrlichen



Die Käsehof Kuh als Sympathieträger

Ansatz: Bester österreichischer Käse, auf dessen Natürlichkeit man sich verlassen kann.

Hinter der Marke

Wie die Löcher in den Käse kommen, erfährt man in Salzburgs erster Bio-Schaukäserei, der „Salzburger Käsewelt“. Mitten in der Salzburger Seenwelt erleben Besucher, wie reine Bio-Milch der umliegenden Bauern zu bestem Käse verarbeitet wird.

Denn die Käsehof-Milchbauern achten darauf, dass ihre Kühe auf den saftigen Salzburger Weiden nur das beste Grünfutter bekommen. Dementsprechend hochwertig ist die Qualität. Heumilch ist silofreie Rohmilch – das bedeutet, dass sowohl auf „Silage“, also Gärfutter, gänzlich verzichtet wird und die Kühe nur Heu von der Weide fressen. Auch dürfen keine Pflanzenschutzmittel ausgebracht oder die Wiesen mit Klärschlamm gedüngt werden.

Das Produkt ist naturreine Heumilch. Diese wird tagesfrisch abgeholt und ohne Zwischenschritte roh verarbeitet – dafür garantiert Käsehof und bezeichnet sie gerne als „weisses Gold“, auf dem die gesamte Produktion basiert.

Geschichte

1935
 Gründung der Käserei-Genossenschaft Schleedorf in Flachgau in Salzburg.

1996
 Geburtsstunde der Marke Käsehof. Der Käsehof-Emmentaler kommt auf den Markt

1999
 Eröffnung der ersten und einzigen Bio-Schaukäserei Salzburger Käsewelt.

2002
 Die Produktpalette des Käsehof wird wesentlich erweitert und umfasst nunmehr auch Schnittkäse und Spezialitäten wie Bio-Gouda.

2005
 Einführung der wiederverschließbaren Käsehof Käseglocke.

2006
 Der Bio-Bit, der Bio-Käse-Snack für unterwegs, kommt auf den Markt.

