



Josef Rupp macht in der dritten Generation erfolgreich Käse

Die Privatkäserei Rupp macht in dritter Generation Käse aus Leidenschaft. Grund genug, das Vorarlberger Traditionsunternehmen ein wenig unter die Lupe zu nehmen. Was war, was ist, was kommt?

TEXT THORSTEN BAYER



Wo Enzian blüht, ist guter Käse nicht weit. Auf Vorarlberger Almen zum Beispiel.

FROMAGE À TROIS

RUPP AUF EINEN BLICK

- 1908** Josef Rupp I. gründet das Unternehmen und ist der Erste, der in Österreich Emmentaler nach Schweizer Art herstellt.
- 1935** Die ersten Schmelzkäsesorten werden produziert.
- 1950** Rupp Enzian und Edelweiß kommen auf den Markt.
- 1974** Die Produktion von Scheibenkäse beginnt.
- 1986** Generationswechsel in der Geschäftsleitung: Josef Rupp III., Ludwig Rupp und Harald Fischli leiten die Firma.
- 2008** Das Unternehmen übernimmt den langjährigen Vorarlberger Konkurrenten Alma.
- 2013** Rupp kauft den französischen Hersteller Société Industrielle Fromagère SAS.



Um guten Käse zu machen, braucht man gute Milch – so einfach ist das.

Fotos: Haymonverlag, beige stellt

Geschichte spielt bei Rupp eine große Rolle. Firmen- und Familienhistorie hängen bei dem Hörbranner Unternehmen untrennbar zusammen. Josef Rupp, Jahrgang 1959, führt gemeinsam mit seinem Bruder Ludwig und Schwager Harald Fischli den größten privaten Milchverarbeitungsbetrieb Österreichs. Der Firmengründer, Großvater Josef I., erzeugte bereits im zarten Alter von dreizehn Jahren selbstständig Käse. Das dabei verdiente Geld steckte er in den Besuch einer Schweizer Molkereischule.

Sein Enkel hat nicht nur den Geschäftssinn, sondern auch die Leidenschaft für Käse geerbt. »Ich selbst habe als junger Bursche etliche Monate als Hütebub und Sennergehilfe auf Vorarlberger Alpen verbracht. Davon sind nicht nur schöne Erinnerungen geblieben; vielmehr wurde durch dieses intensive Hineinschnuppeln eine emotionale Beziehung zum Alpwesen aufgebaut, die bei meinen regelmäßigen Alpbesuchen und in

Gesprächen mit Sennern besonders auflebt«, erinnert er sich im 2014 erschienenen Buch »Von der Alp auf den Teller – Käsekultur in Vorarlberg«, das er mitkonzipiert hat.

EXPORTKAISER

»S'beschte Eck vom Käs«, so lautet der Werbespruch für den Schmelzkäse mit der unverwechselbar nostalgischen Dreiecksverpackung, der weit über seinen Produktionsstandort am Bodensee hinaus bekannt ist. Eine Bekanntheit, die daher rührt, dass bereits früh auf Export gesetzt wurde. Dieser Fokus auf ausländische Märkte wurde beibehalten. Schon vor dem EU-Beitritt wurde die strategische Entscheidung getroffen, über den Heimmarkt Österreich hinauszugehen. Heute liegt der Exportanteil des österreichischen Käseriesen bei 90 Prozent. Das Unternehmen betreibt Werke in Österreich, Deutschland und Frankreich. Die Marke Alma, einst harter Mitbewerber am Käsesektor in Vorarlberg, wurde 2008

übernommen und ist als Marke erhalten geblieben. Alma als sehr etablierte Marke mit treuer Konsumentenschaft sollte eigenständig bleiben, zumal sie auch mit ihrem Fokus auf Naturkäsespezialitäten anders positioniert ist als Rupp.

Rupp erwirtschaftete 2015 mit 570 Beschäftigten einen Umsatz von 165 Millionen Euro. Das Erfolgsrezept: Analog zur Aufmachung seines bekanntesten Produkts setzt Josef Rupp auch bei seiner Firmenphilosophie auf »drei Ecken«, wie er sagt: Das sind die besten Mitarbeiter, die besten Produkte und die besten Partner. Besonders liegt Josef III. dabei der Alpkäse am Herzen – nicht zuletzt, weil er den kulturellen und landschaftlichen Wert der Alp- und Milchwirtschaft schätzt.

Wenn es um die Zukunft geht, hat Josef Rupp ebenfalls klare Vorstellungen. Das Familienunternehmen soll ein Familienunternehmen bleiben: Dafür steht die nächste Generation jedenfalls schon bereit. Sein Neffe Tarek En-Nazer hat im September ein Büro in Dubai bezogen.