

TIROLER WIRTSCHAFT



DIE ZEITUNG DER WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL

SONDERTHEMEN

Beachten Sie die Sonderthemen „Sicherheit für Ihren Betrieb“ und „Telekommunikation“. Seiten 14 + 15

KISTENWEISE

Rolf Wernisch und Michael Lebesmühlbacher verkaufen G'sundes. Seite 9

Foto: Griebenböck



Gesunde Kost aus der Kiste

Statt Dosenfutter bieten zwei Kramsacher Unternehmer Gesundes. Kistenweise. Die Tiroler Gemüse- und Käsekisten kommen bei den Kunden an. Nicht nur im Unterland.

Kramsach – Am Anfang stand eine Idee: gesunde Nahrung, von der Konsumenten und Produzenten profitieren. Das Resultat: die Tiroler Gemüse- und Käsekiste. Jetzt bestellen mehr als 3.000 zufriedene Kunden bei Michael Lebesmühlbacher und Rolf Wernisch aus Kramsach.

Der Schlüssel lag in der Direktvermarktung, mit der Lebesmühlbacher interessierte Konsumenten und hochqualitative Erzeuger zusammenbrachte. 2005 startete er mit der Gemüse- und Käsekiste und 150 Kunden, hauptsächlich Freunde und Bekannte. Jetzt sind es 2.700. „Wir verzichten weitgehend auf Werbung und vertrauen auf die persönliche Weiterempfehlung. Wenn jemand vom Produkt begeistert ist, dann erzählt er es auch weiter“, ist Lebesmühlbacher überzeugt.

Inhalte variieren

2006 startete die Käsekiste. Der Vorschlag dazu kam von der Berufsschule Wörgl, deren Schüler an einem Projekt zur Rettung kleiner Käseereien arbeiteten. Rolf Wernisch war sofort dabei und im Oktober wurden die ersten Käsekisten zugestellt. Mittlerweile sind es rund 600 Kunden, die alle 14 Tage eine Käsekiste vor die Haustüre geliefert bekommen.

Die Gemüse- und Käsekiste gibt es einmal in der Woche, im Winter einmal monatlich. Der Inhalt ist abhängig von der Saison, und

auch die Käsesorten wechseln sich ab. „Die Milch kommt im Sommer direkt von der Alm, und es gibt keine Silofütterung. Vieles ist bei den kleinen Sennereien noch Handarbeit. Die Qualität der Berg- und Heumilchkäse ist hochwertig, und das spürt man auch im Geschmack“, erklärt Wernisch.

Wenig Werbeaufwand

Knapp 15 Euro kostet eine Käsekiste mit einem Kilo Käse und einem Aufstrich oder Butter. Die Gemüse- und Käsekiste gibt's um rund neun Euro.

Die Sennerei und die Landwirte bekommen rund ein Drittel mehr als von den Großhandelsketten. Dass die Preise trotzdem so günstig sind, geht nur, weil der Zwischenhandel wegfällt und wenig Werbeaufwand betrieben wird.

Lebesmühlbacher kümmert sich persönlich um das Controlling der Bauernhöfe. „Es muss nachhaltig produziert werden. Wir wollen nicht, dass der Boden ausgebeutet wird. Das Gemüse soll ja in drei Jahren noch genauso gut schmecken“, sagt er. In jeder Kiste gibt es außerdem ein „Geleitwort“ mit interessanten Infos und

Rezepten. Und auch in seiner Freizeit ist Lebesmühlbacher „ganz bio“: „In meinem Gemüse- und Beerengarten kann ich mit meinen Händen in der Erde wühlen und auch philosophieren. Der Gemüsegarten ist sozusagen mein geistiges Reich“, erzählt Lebesmühlbacher, dem auch weitere Hobbies wichtig sind: „Letzten August habe ich mir einen Traum erfüllt: Meine Frau und ich haben angefangen, Golf zu spielen!“

Kisten-Expansion geplant

Auch Wernisch bleibt nicht viel Zeit für Hobbys. Der 46-Jährige beliefert selbst zwei Gebiete, der persönliche Bezug zu den Kunden ist ihm wichtig. „So viel Rückmeldung bekommt man sonst nirgends mehr. ‚Danke‘ und ‚Super‘ höre ich oft von meinen Kunden“, sagt Wernisch. Neben diesem „normalen“ Job hat er noch ein zweites Standbein: Er unterrichtet Yoga in Kramsach. Der gebürtige Kärntner schätzt die Tiroler Berge, nur die Seen fehlen ihm ein wenig. Die Gemüse- und Käsekiste gibt's mittlerweile schon im Salzkammergut, die Käsekiste in Linz. In ein paar Jahren soll es die „g'sunden Kisten“ in jedem Bundesland Österreichs geben, so lautet zumindest der engagierte Plan.

Weitere Infos dazu sind im Internet unter www.gemue-sekiste.at oder www.kaese-kiste.at erhältlich.



Rolf Wernisch (l.) mit seiner Käsekiste und Michael Lebesmühlbacher mit der Gemüse- und Käsekiste.

Foto: Griebenböck