

bauern ihre Peppersweet, Paprika, Zucchini & Co frisch für die Verarbeitung anliefern.

2022 wurde dieser Prozess, wie berichtet, vom ursprünglichen Stamm-Bauernhof in Scheutz (Bezirk Krems-Land) in die Burgstadt übersiedelt, von wo im gleichen Atemzug die Käseproduktion komplett nach Vitis abwanderte. Auf die frei gewordene Fläche konnten die davor platzmäßig schon an die äußersten Grenzen gestoßenen Verarbeitungs-Linien übersiedelt und nach aktuellsten Bedürfnissen neu arrangiert werden – eine richtige Entscheidung, sagt die Chefin.

Die Arbeit sei damit wesentlich effizienter geworden. Im Vorjahr fiel die Ernte mit fast 1.000 Tonnen Gemüse und Obst sehr üppig aus, dementsprechend geschäftig war das Treiben in der Schau-Manufaktur vor den Augen der Führungsgäste.

**„Abstriche sind keine Option.“** Die Kuhmilch wird von Berglandmilch aus regionaler Produktion zugeliefert, ansonsten liegen so gut wie alle Bereiche von der Schaf- & Ziegenmilch-Erzeugung über die Gemüseaufzucht vom eigenen Saatgut an bis zur Verarbeitung, Zubereitung von Füllungen und Käseproduktion in eigener Hand.

Das ist sehr personalintensiv und in einem Hochlohnland somit kostspielig, etwa wenn Geschäftsführerin Ploner davon spricht, dass jede der zigmillionen Peppersweet-Früchte im Lauf des Produktionsprozesses viermaligen Personalkontakt hat. Allerdings: Die verlässliche Premium-Qualität sei das zentrale Unterscheidungs-Merkmal in einem mit Produkten aus Billiglohnländern umkämpften Markt. „Das ergibt einen anderen Preis, den man aber auch schmeckt. Abstriche zu machen ist keine Option.“

**Absatz leidet mit dem Spardruck der Bevölkerung.** Im Gastronomie-Bereich sei der Absatz leicht wachsend, im Einzelhandel mache sich der gestiegene

Spardruck der Bevölkerung allerdings bemerkbar. Alleine in den ersten sieben Wochen des Jahres lag der Absatz demnach um etwa zehn Prozent unter jenem zur gleichen Zeit des Vorjahres, Ploner registriert einen Trend zu günstigeren Basisprodukten wie dem Naturjoghurt oder – auch im eigenen Shop in Heidenreichstein – zu Aktionsartikeln.

Eines der Ziele ist es daher, den Kreis größer zu machen. Der Exportanteil soll von etwa 25 Prozent gesteigert werden, dazu ging es zuletzt zu einer Fachmesse nach Dubai, für Mai steht Amsterdam am Plan.

**Und die Käsemacherwelt?** Das NÖ Top-Ausflugsziel hat laut Doris Ploner ein gutes erstes „richtiges“ Jahr nach der Pandemie hinter sich, befindet sich schon in den letzten Vorbereitungen für die bereits 13. Saison. Die startet zeitgleich mit dem Ostermarkt, heuer schon am 23. und 24. März, angesichts der bisherigen Buchungslage ist die Chefin sehr zuversichtlich.

Einige Sanierungsarbeiten wurden über den Winter vorgenommen, einige stehen noch bevor, spricht Ploner unter anderem von einem komplett erneuerten Indoor-Spielplatz und einigen Attraktivierungen für die jungen Gäste auch im Außenbereich. Genauso adaptiert wurde demnach das Programm für Kinderführungen.

Sehr glücklich ist Doris Ploner auch mit dem Restaurant „Kaskuchl“, das im sechsten Jahr als eigene Gesellschaft von Koch Chris Webster und Gattin Kerstin betrieben wird: Es habe sich zum eigenständigen Fixpunkt der Gastronomie im nördlichen Waldviertel entwickelt, im Winter trotz geschlossener Käsemacherwelt sehr hoher Zulauf verzeichnet. Diese Eigenständigkeit soll noch ausgebaut werden: Vorerst testweise wird in der „Kaskuchl“ in der kommenden Saison an Freitagen über die Öffnungszeiten der Käsemacherwelt hinaus aufgetischt.

## GRATULATION

# Delegation am Standort Vitis

Eine Delegation der **Landwirtschaftskammer** überzeugte sich von der qualitativen Verarbeitung in der Produktionsstätte von „Die Käsemacher“ in Vitis.

VON EDITH HOFMANN

**VITIS** Zu einer Betriebsbesichtigung anlässlich des verliehenen Käsekaisers wurde eine Delegation der **Landwirtschaftskammer** bei „Die Käsemacher“ in Vitis begrüßt. Frischkäse mit „Peppersweet Frischkäse“ und die Käseneuheit „Würzkäse Mediterran“ sorgten für die Auszeichnung.

Christian Holzapfel (Obmann Schaf- und Ziegenzuchtverband), Andrea Wagner (Vizepräsidentin NÖ **Landwirtschaftskammer**), Sophia Stiegler (NÖ Milchkönigin Sophia I.), Johannes Schmuckenschlager (Präsident NÖ **Landwirtschaftskammer**), Patrizia Reisinger (Referentin NÖ Landeszuchtverband Schafe und Ziegen), Josef Weber (Milchreferent **Landwirtschaftskammer** NÖ), Mario Frank (Obmann Schaf- und Ziegenzuchtverband), Markus Wandl (Obmann **Landwirtschaftskammer** Gmünd), And-

reas Moser (Abteilungs-/Referatsleiter **Landwirtschaftskammer** NÖ) und Christoph Kadroschka (Kammerobmann **Bezirksbauernkammer** Waidhofen) zeigten sich nach einer Führung durch die Produktionsstätte beeindruckt.

Doris Ploner betonte, dass es für sie immer feststand, in den Familienbetrieb einzusteigen, den sie mittlerweile seit zehn Jahren leitet: „Ich war von Anfang an dabei und in den Entwicklungsprozess eingebunden.“

Über die „bunte Vielfalt, die hervorragend schmeckt“ zeigte sich auch Milchkönigin Sophie Stiegler begeistert. In einem war sich die Delegation einig: Die Produkte der Käsemacher schmecken hervorragend, und Doris Ploner steht mit ihrem Team immer wieder vor neuen Herausforderungen, die sie mit Bravour meistert.



▲ Bei einem Besuch bei "Die Käsemacher" in Vitis gratulierten Christian Holzapfel, Andrea Wagner, Sophia Stiegler, Johannes Schmuckenschlager, Patrizia Reisinger, Josef Weber, Mario Frank, Markus Wandl, Andreas Moser und Christoph Kadroschka der Geschäftsführerin Doris Ploner zum "Käsekaiser".  
Foto: Edith Hofmann