

Am Bodensee, direkt an der deutschen Grenze, arbeitet die Privatkäserei Rupp, das größte private österreichische Unternehmen der Milchwirtschaft. Jedes Jahr werden 30 000 t Käse hergestellt, vor allem für Handelskunden. Da dieses Schmelzkäse-segment kontinuierlich wächst, wurde für die Palettierung der Kartons ein Knickroboter installiert.



Eine der Spezialitäten der Privatkäserei Rupp ist Schmelzkäse, darunter Scheiblettenkäse für Toasts.

# 3-Käse-hoch

Käserei Rupp setzt auf Technik von Beyer Maschinenbau

Eine der Spezialitäten der Privatkäserei Rupp ist Schmelzkäse, darunter Scheiblettenkäse für Toasts. Da dieses Segment seit Jahren wächst, hat Rupp nun für die Palettierung der Kartons einen Einarmknickroboter installiert. Lieferant des Roboters sowie der gesamten Peripherie und vor allem des neuen Lagenbildkonfigurators „PalConf“ ist der sächsische Spezialist Beyer Maschinenbau aus Roßwein.

Die Leidenschaft für Käse liegt bei Rupp in der Familie – und das schon in der dritten Generation. Bereits als Dreizehnjähriger erzeugte der Firmengründer Josef Rupp selbstständig Käse. Das verdiente Geld investierte er in den Besuch einer Schweizer Molkereischule. Mit Erfolg! 1908 war er der Erste, der in Österreich Emmentalerkäse nach Schweizer Art herzustellen begann.

Schon in den 20er-Jahren exportierte er seine Emmentalerlaibe bis nach Italien, Belgien, Nordafrika und Amerika. Der Beginn der Schmelzkäseproduktion Mitte der 30er-

Jahre ließ den Familienbetrieb und den Export weiter wachsen. In den 1950er-Jahren wurden dann die Eckpfeiler für den heutigen Erfolg gelegt.

## Varianten an Toastscheiben

Josef Rupp II. bereitete dem „Enzian Käse“ und anderen Schmelzkäsespezialitäten den Weg zum erfolgreichen Markenprodukt, so etwa auch den Toastscheiben oder den Schmelzkäseecken. Seine Frau Gertrud setzte diesen eingeschlagenen Weg durch ebenso mutige wie umsichtige Entscheidungen erfolgreich fort, so etwa die Übernahme des Alpenhof Käsewerks oder die strategische Allianz mit der Privatkäserei Bergader in Deutschland. Mittlerweile teilt sich die dritte Generation der Unternehmerfamilie die Verantwortung für ein weltweit agierendes Unternehmen. Und die Leidenschaft für Käse. Seit dem Jahr 2008 ist die Käserei Rupp nun in Hörbranz

Die in Folie abgepackten Scheibletten werden alle einzeln manuell auf Dichtheit kontrolliert (links).

Danach werden sie von kleinen Packern je nach Kundenwunsch in Kartons gesetzt.





