

## Von den Kleinsten der Größte

„Wurst im Rauch“. Das ist gleichermaßen Claim (oder Slogan) wie auch Philosophie des Unternehmens Moser. Die Tradition des Selchens hat Firmenchef Hans Moser verinnerlicht. Schon als Jugendlicher sei er von seinem Vater in die Geheimnisse dieser Methode eingeweiht worden.



Die Paternoster-Selchen am Produktionsstandort Wieselburg laufen auch noch Jahrzehnte nach ihrer erstmaligen Inbetriebnahme wie geschmiert. Davon konnte sich die

Fleischerzeitung kürzlich bei einem Betriebsrundgang überzeugen.

Anlass war die offizielle Präsentation der Moserschen Produktinnovation „Blöökner“. Über die Herstellung – jeweils 50 Prozent Lamm- und Rindfleisch aus Österreich, mit Rosmarin, Thymian und Koriander mediterran gewürzt und über 12 Stunden in den Paternoster-Selchen gräuchert und gebraten – haben wir schon in der letzten Printausgabe berichtet. Aber wie kommt man überhaupt auf diese Namensgebung? „Bei uns in Österreich müssen alle Markenwürste auf -er enden, das hat irgendwie Tradition, aber wir konnten diese Wurst ja nicht ‘Lammer` nennen“, lacht Hans Moser. Dass Schafe blöken wisse der gelernte Österreicher aber schon seit dem Kindergarten, könne also – noch dazu unterstützt durch die Abbildung eines Schafes auf der Wursthaut – sofort die richtige Assoziation herstellen.

Das mag banal klingen, aber man bedenke: Neben tadelloser Qualität ist kreatives Marketing ebenso wichtig, um ein Produkt erfolgreich auf dem Markt lancieren zu können. Und das ist Moser mit der Blöökner durchaus zuzutrauen. Listungen gibt es jedenfalls bereits bei Adeg und Merkur in ganz Österreich, in 250 Billa-Filialen in Niederösterreich und Wien, bei Nah & Frisch in OÖ, NÖ, Stmk und Salzburg, bei Interspar und Spar Gourmet in NÖ, bei Unimarkt in ganz Österreich sowie in Feinkostläden. Moser würde sich natürlich auch über einen Vertrieb durch Fleischerfachgeschäfte freuen, „zumal es sich um ein spezielles Produkt handelt, welches es in dieser Form bisher noch nicht gegeben hat“.

## **Besondere Kooperation**

Für die Herstellung der Lammwurst, deren Entwicklung rund ein Jahr gedauert hat, ist Moser eine besondere Kooperation mit dem NÖ Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen eingegangen. Von diesem bezieht Moser das Lammfleisch. „Für uns ist es eine besondere Auszeichnung, so einen renommierten

Produzenten als Abnehmer zu haben. Wir spielen damit in der Champions-League mit“, so Bundesrat und NÖ Schafzüchter-Obmann Ing. Eduard Köck bei der Blöökner-Präsentation; er freue sich aber auch über die Tatsache, „dass es mit der Firma Moser einen Abnehmer gibt, der nicht nur Edelteile nimmt, wie etwa die Gastronomie“.

„Mit diesem innovativen Produkt und der regionalen Zusammenarbeit mit dem Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen setzt die Firma Moser ihren Weg der heimischen Qualitätsverarbeitung konsequent fort. Dieser Weg hat Moser Wurst in den letzten Jahren weit über die Grenzen unseres Bundeslandes hinaus einen guten Ruf bei den Konsumenten eingebracht. Man weiß, dass man Top-Qualität kauft, wenn man zu einem Moser-Produkt greift“, lobte auch Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Jetzt wird sich zeigen, ob die Konsumenten das Produkt annehmen und ob Moser mit der Blöökner ein ähnlicher Erfolg gelingt, wie mit der „Schwarzen Pute“, die, 2004 eingeführt, längst zu den beliebtesten Wurstprodukten Österreichs zählt. Der Firmenchef will aber nicht zu dick auftragen, spricht von einem „Nischenprodukt, das erst seinen Markt finden muss“. Überhaupt übt sich Hans Moser lieber im Understatement. Wieviel er mit seinen 95 Mitarbeitern umsetzt, will er nicht in der Zeitung lesen, nur soviel: „Wir sind von den Kleinsten der Größte“. Trotz einer gewissen Größe habe man sich die Flexibilität bewahrt, „wir können wie ein kleiner Gewerbebetrieb handeln, aber auch große Mengen liefern“.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**