



Susanne Lohs

Unternehmerin, PR-Beraterin, Autorin, Bloggerin

Nach neun Jahren in Vorarlberg ist die gebürtige Niederösterreicherin 2016 wieder in den Osten Österreichs zurückgekehrt – und das mit wirtschaftlich und privat wertvollem „Gepäck“: Susanne Lohs hat gemeinsam mit Mann und Kind ihr Zuhause nach Wien verlagert und dort ihr Unternehmen „Köstliches aus Vorarlberg“ aufgebaut. Typische Lebensmittel aus Vorarlberg, hergestellt in sorgfältig ausgewählten Ländle-Manufakturen, sind damit auch im Großraum Wien erhältlich. Und tatsächlich scheinen Bergkäse, Sura Kees, Subira und Co. dem Wiener Gaumen sehr zu schmeicheln.

Abgesehen von der kulinarischen Bande ist Susanne Lohs ein Jahr nach ihrem Umzug auch privat noch eng mit Vorarlberg verbunden: Erst kürzlich war sie wieder für ein paar Tage im Land, um – wie sie erzählt – „Haus und Schildkröten von Freunden zu hüten“. Denn wer die Unternehmerin kennt, schätzt nicht nur ihren guten Geschmack, sondern auch ihre Zuverlässigkeit und ihr Verantwortungsbewusstsein.

Titelfotos: ©Andy Sillaber

Ein Wildfang zum Pferdestehlen

Susanne Lohs beschreibt sich selbst als „Typ zum Pferdestehlen“. Vielleicht hat sie das ja von ihren drei Cousins mitbekommen, mit denen das Einzelkind Susanne im niederösterreichischen Klosterneuburg aufgewachsen ist: „Für meine drei älteren Cousins, die direkt nebenan wohnten, war ich so etwas wie eine kleine Schwester, die sie gern hänselten – sie sind mir zum Beispiel mit Vorliebe mit einer Blindschleiche am Stecken hinterhergelaufen, was mich immer unglaublich erschreckt hat und mich kreischend davonlaufen ließ, sehr zum Vergnügen meiner Cousins.“ Andererseits ist sich Susanne Lohs sicher: Sie hätten mich selbstlos beschützt, wenn mir jemals jemand zu nahe gekommen wäre.“ Ihre Sommerferien hat die Tochter eines LKW-Fahrers und einer Apothekenhelferin immer in Wolfpassing im niederösterreichischen Bezirk Tulln verbracht. Dort wohnten ihre Großeltern gemeinsam mit Onkel, Tante und dem jüngerem Cousin. „In der Nachbarschaft gab es nur ein Mädchen, und so war ich viel mit Jungs zusammen. Auf dem Programm standen Fußballspielen, ins Freibad gehen und um die Wette radeln. Aufgeschlagene Knie und Ellenbogen gehörten da ganz selbstverständlich dazu“, erzählt die 45-Jährige.

Ohne Handy in der Fremde

Ihr Interesse zu Gastronomie, Wirtschaft und Unternehmertum ist ihr nicht in die Wiege gelegt worden, auch wenn Susanne Lohs sich selbst als „Wirtshauskind“ bezeichnet. „Das kommt aber vielmehr daher, weil mein Vater regelmäßig im Wirtshaus war und ich als Kind mit musste...“. Die Weichen für ihre berufliche Zukunft gestellt habe da schon eher die Vorbereitung für die BWL-Matura in der Handelsakademie: „Wir hatten rund 30 Themengebiete zu lernen, eines davon war Marketing. Während ich die anderen Themen wirklich ordentlich lernen musste und viele davon für mich als damals 19-Jährige ziemlich abstrakt waren, konnte ich mit dem Thema Marketing gleich etwas anfangen. Das musste ich mir nur einmal durchlesen und hatte es intus.“ Wie der Zufall es wollte, bekam sie dann auch tatsächlich dieses Thema zur Matura, dafür sei sie „unendlich dankbar“ gewesen, erzählt Susanne Lohs: „Für mich hat Marketing sehr viel mit common sense zu tun – man ist ja selbst ständig und überall Kunde, Gast, Geschäftspartner, Mitglied. Da muss man einfach nur überlegen, wie man als solcher(s) gerne behandelt werden will und welcher Maßnahmen es dazu bedarf.“

Kurz nach der Matura ist Susanne Lohs für zwei Monate nach New York gegangen, um ein College-Programm mit Sprachkurs und Arbeitspraktikum zu absolvieren. Gelebt hat sie währenddessen bei einer Gastfamilie in Brooklyn – eine nicht ganz einfache Zeit, sagt sie heute: „Mit Anfang 20 war das mein erster langer Aufenthalt alleine und weit weg von zu Hause. Ich kannte niemanden, war ganz auf mich gestellt. Anfangs war das Heimweh fast unerträglich – 1997 waren Handys ja noch lange nicht gang und gäbe, es gab kein Facebook, kein Instagram, kein WhatsApp. Telefonieren nach Hause war teuer. In Europa war Internet noch nicht angekommen, ich kam im Zuge des Praktikums in New York erstmals damit in Berührung, wusste aber wenig damit anzufangen, weil es völliges Neuland und damals natürlich noch lange nicht so ausgereift wie heute war.“

Mitgenommen aus Amerika hat Susanne Lohs damals den Eindruck einer – auf den ersten Blick – freundlichen und kontaktfreudigen Gesellschaft, in der man schnell aufgenommen wird: „Allerdings

entpuppt sich das allzu oft als Oberflächlichkeit – ein I'll give you a call darf nie für bare Münze genommen werden, es ist einfach eine höfliche Floskel.“ Nachhaltig in Erinnerung geblieben sind ihr „diese Riesenpackungen bei den Lebensmitteln!!! Alles gibt's im x-Liter/x-Kilo-Pack. Unglaublich...“ sowie die Servicequalität: „Die ist in Amerika sagenhaft gut – das Trinkgeld ist wesentlicher Bestandteil des Einkommens, deshalb sind die waiter in Cafés und Restaurants unheimlich um jeden Gast bemüht und somit in keiner Weise mit dem grantelnden Herrn Ober in einem Wiener Kaffeehaus vergleichbar ...“, erzählt Susanne Lohs mit einem Augenzwinkern.

Wolfurt als „spooky Kulisse“

Schmunzeln muss sie dann auch, als sie an ihre erste Begegnung mit einem ganz anderen Völkchen denkt – nämlich den Vorarlbergern: „Ich erinnere mich noch genau: Als ich berufsbedingt in Vorarlberg zu tun hatte, erlebte ich Wolfurt immer als total ausgestorben, wenn ich von der Autobahn runter und durch Wolfurt zur Firma meines Mannes gefahren bin. Ich dachte immer irgendwie spooky, sieht aus wie nur Kulisse – aber wo bitte sind die Menschen?! Als ich dann erstmals mit unserer Tochter privat von Wien nach Wolfurt gekommen bin, waren plötzlich Menschen auf den Straßen und ich dachte Aha, der Ort lebt ja doch! Hat mir mein Mann die Leute als Begrüßungskomitee hingestellt? ;-)

Im Mai 2007 hat Susanne Lohs in Vorarlberg ihre Zelte aufgeschlagen – die Liebe hat sie ins Ländle geholt. Ihr Mann ist Wolfurter, dort aufgewachsen und jahrzehntelang auch berufsmäßig in Wolfurt verankert gewesen. Susanne Lohs hat vor der Geburt ihrer gemeinsamen Tochter als „Area Sales Manager“ bei einer Tochterfirma der Deutschen Post in Österreich gearbeitet und war dabei für Kunden verschiedener Branchen in ganz Österreich verantwortlich. So auch für ihren Mann und seine damalige Firma, einem „Druckerei & Lettershop“.

Ein „Stadtpflanzerl“ an der Ach

Susanne Lohs war von Anfang begeistert von der Natur in Vorarlberg, „von den Wäldern, Wiesen und dem satten Grün – wenngleich ich wohl immer ein Stadtpflanzerl bleiben werde. Ich liebe es, an der Ach Steine, oder besser gesagt Achbölla zu sammeln, und am See Treibholz – das verwende ich gerne als Deko. Ich bin ein detailverliebter Mensch“. Interessant fand sie in ihrer ersten Zeit in Vorarlberg, „dass man überall und von jedem geduzt wird – doch sobald ich antworte, schwenken die Leute wieder aufs förmliche Sie um. Das hat mich anfangs irritiert, bis ich dazu übergegangen bin, mit Nur weil ich nicht deinen Dialekt spreche, musst du nicht wieder Sie zu mir sagen zu kontern. Bei manchen hilft's, bei manchen nicht“, sagt Susanne Lohs und muss wieder schmunzeln. Es fällt auf: Susanne Lohs lacht gerne. Als „bewundernswert“ empfand sie „den Patriotismus, der in Vorarlberg gelebt wird. Man ist so unglaublich stolz aufs Ländle und dessen Produkte und ich denke, die Menschen identifizieren sich ganz stark damit. Die Traditionen werden ganz hochgehalten in Vorarlberg. Das finde ich schön, auch wenn ich nicht wirklich mit allen/allem was anfangen kann. Und dieser Pioniergeist, der imponiert mir ganz stark – siehe Doppelmayr, Haberkorn und viele andere Player des Weltmarktes mehr“.

„Wer's in Vorarlberg schafft, schafft's überall“



Foto: ©Susanne Lohs

Irritierend hingegen war für Susanne Lohs die Einstellung zu arbeitenden Müttern, mit der man ihr das Gefühl gab, „verurteilt“ zu werden, „weil ich mein Kind in Wien schon mit 18 Monaten in den Kindergarten gegeben habe. Ich war immer berufstätig – wie sollte das anders funktionieren? Als ich im Ländle auf der Suche nach einer geeigneten Einrichtung war – unsere Tochter war zwei, als ich mit ihr nach Vorarlberg zog –, wurde ich immer gefragt: Muasst schaffa? Als ob das eine Bürde wäre. Ich arbeite aber gerne und mit Leidenschaft! Außerdem finde ich es immens wichtig für Kinder, dass sie schon früh den (sozialen) Umgang mit anderen lernen und nicht nur innerhalb des Familienkreises heranwachsen.“ Als einfühlsame und „gspürige“ Person hat Susanne Lohs sich und ihre Beweggründe anfangs noch jedes Mal lang und breit erklärt. Aber als sie wiederholt feststellen musste, dass sie nur fragende Blicke und Verwunderung dafür erntet, hat sie es schließlich aufgegeben: „Es herrschte meist Unverständnis über meine Ansicht, dass man nicht nur vollkommen und jahrelang in seiner Mutterrolle aufgehen kann, sondern auch als Mutter UND Berufstätige. Also habe ich irgendwann w.o. gegeben und fortan nur noch mit Jo, i muass schaffa geantwortet.“

Die neun Jahre in Vorarlberg wertet Susanne Lohs für sich als eine Zeit der Selbstreflexion: „Ich habe viel(es) hinterfragt, in Frage gestellt, meine Werte und Prioritäten sortiert und neu definiert. Dabei habe ich dermaßen viel über mich selbst erfahren und gelernt, wie ich es davor niemals auch nur erahnt hätte. Mein Resümee: Wer's in Vorarlberg schafft, schafft's überall.“

„Wien – vielfältig, wunderschön, inspirierend“

Es sei von Anfang an klar gewesen, dass sie irgendwann als Familie nach Wien (zurück)gehen würde, sagt Susanne Lohs, „weil es meine Heimat ist und ich ein Stadtpflanzerl bin, ein sehr naturverbundenes allerdings. Für mich ist es ein Zurückgehen, für meinen Mann ein nach Wien Gehen, wobei er immer schon viel Zeit in Wien verbracht hat, weil er auch beruflich dort zu tun hatte. Unsere Tochter ist da wie dort verwurzelt, ist zweisprachig aufgewachsen: Mit meinem Mann und wenn wir in Vorarlberg sind,

spricht sie im broateschsten Gsiberger Dialekt. Mit mir und meiner Familie hat sie immer schon Hochdeutsch gesprochen. Sie switcht – je nachdem, mit wem sie gerade spricht, manchmal sogar mitten im Satz. Somit wissen wir immer ganz genau, wer gerade angesprochen ist...“.

Susanne Lohs liebt Wien sehr, schwärmt sie, vor allem die Möglichkeiten, die sich dort bieten: „Wien ist eine unglaublich vielfältige, wunderschöne, inspirierende Stadt – wenn wir mit unserem Hund im Grünen Prater, in der Lobau oder in den Weingärten neben dem Lainzer Tiergarten spazieren gehen, sind wir in einer völlig anderen Welt, als wenn wir Kunden am Naschmarkt oder mitten in der Stadt beliefern oder die Beachvolleyball-WM auf der Donauinsel besuchen oder in Alt-Hietzing herumflanieren. Und doch sind all diese unterschiedlichen Schauplätze in ein und derselben Stadt zu finden.“ Einige wenige Freundschaften habe sie aus Vorarlberg „mitgenommen“, die haben in der Zwischenzeit, in der sie nun schon wieder in Wien lebt, „an inniger Verbundenheit sogar zugenommen“.

Qualitativ hochwertig essen

„Mitgenommen“ hat die Familie auch ganz bestimmte Besonderheiten aus der Vorarlberger Küche: Zum einen weil es die einfach nirgendwo sonst gibt. Zum anderen weil die Lohs immer schon „allergrößten Wert“ auf gutes Essen und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel gelegt haben. In Susanne Lohs Küche wird alles selbst zubereitet – bis hin zur Mayonnaise:

„Fertigprodukte, Packerlsaucen und so weiter vertragen wir gar nicht. Wir merken deutlich: Je länger wir uns gesund und bewusst ernähren, umso weniger gut tun uns Industrieprodukte – binnen kürzester Zeit rebelliert unser Bauch.“



Lesung aus »Traditionelle Gasthäuser« im Gasthaus „Traube“ in Egg, April 2016; Foto:
©Susanne Lohs

Bereits während seiner Arbeit am gemeinsamen Buch „Traditionelle Gasthäuser in Vorarlberg“ habe das Ehepaar Lohs festgestellt, „wie hoch und fest verankert das Qualitätsbewusstsein hinsichtlich Nahrungsmitteln hier ist. Selber anpflanzen, selber machen, einkochen, no convenience – das ist in Vorarlberg fixer und selbstverständlicher Bestandteil. Das hat wiederum mit Tradition zu tun – und das ist eine Tradition, mit der ich mich voll und ganz identifizieren kann!“. Umso größer war die Sorge beim Umzug nach Wien, wie die Familie künftig an all die Köstlichkeiten aus Vorarlberg kommen sollte. „In Wien gibt's die ja nicht. Und wir können nicht jeden Monat ins Ländle fahren. So kam uns unser Projekt Köstliches aus Vorarlberg auch privat sehr gelegen!“, lacht Susanne Lohs.

„Köstliches aus Vorarlberg“

Und dieses – zunächst noch mehr oder weniger private- Projekt ist binnen eines Jahres ziemlich gewachsen: zu einem Unternehmen, das die Produkte von mittlerweile neun familiengeführten

Vorarlberger Manufakturen vertreibt. „Ursprung war der Käse der Sennerei Huban“, erzählt Susanne Lohs, „Otto Nöckl, Obmann der Sennerei, ist Inhaber des Gasthauses Adler in Doren im vorderen Bregenzerwald, das auch in unserem Gasthausbuch vertreten ist. Als er mitbekam, dass wir nach Wien ziehen, fragte er uns, ob wir nicht seinen Käse in Wien verkaufen wollen. Wir waren sofort Feuer und Flamme, allerdings war uns klar, dass wir nur mit dem Käse allein nicht weit kommen würden, denn Vorarlberger – beziehungsweise Bregenzerwälzer – Käse bieten doch auch schon ein paar andere in Wien an“. Also haben die findigen Unternehmer überlegt, was außerdem noch „typisch Vorarlbergerisch“ ist und kamen so auf Wurzen, Landjäger, Subirer Schnaps, Riebel und vieles mehr. In der Folge sind sie auf einige Manufakturen im Land zugegangen und haben ihr Konzept vorgestellt. Eines ergab das andere. Weitere Unternehmen haben sich gemeldet und um Vertrieb angefragt.



Genussfestival im Wiener Stadtpark, Mai 2017; Foto: ©Susanne Lohs

Damit ging es an die Umsetzung. Und an die Arbeit: „Sich einen Kundenstamm aufzubauen, an die richtigen Leute zu kommen, die Medien aufmerksam zu machen und den ganzen Betrieb inklusive Marketing, Verkauf, Logistik und so weiter zu managen ist eigentlich als Zwei-Mann/Frau-Betrieb mehr als ein Fulltime-Job“, erklärt Susanne Lohs. Aber ein „Arbeitstier“ sei sie schon immer gewesen und „die Qualität der Produkte ist derart herausragend, dass wir vor allem in der Gastronomie Ostösterreichs quasi offene Türen eingerannt haben. In Wien ist zudem die Vorarlberger Community sehr groß. Konkret heißt das: Sobald die Leute gekostet haben, braucht's keine Worte mehr, sie sind überzeugt....“.

„Herkunft der Lebensmittel immer wichtiger“

Dazu kommt, dass die Menschen immer mehr Wert darauf legen, zu wissen, woher ihre Nahrungsmittel stammen und wie sie verarbeitet wurden. „Den Slogan Du bist, was du isst bekommen immer mehr Leute am eigenen Leibe zu spüren – Stichwort Nahrungsmittelunverträglichkeiten“. Susanne Lohs hat zudem die Erfahrung gemacht, dass auch „für manche der ethische Gedanke eine Rolle spielt – ich mag nicht an die armen Tiere in den Viehtransportern denken, die auf engstem Raum hunderte, tausende Kilometer weit gefahren werden. Unsere Metzgerei Walser schlachtet noch selbst, der jeweilige Bauer bringt die Tiere einzeln zur Schlachtbank, weil Walsers der richtigen Meinung sind, dass jeder Bauer seine Tiere am besten kennt, sie zu ihm am meisten Vertrauen haben und somit bis zum bitteren Ende weitestgehend entspannt sind“.

Mann am Herd...

Susanne Lohs Mann Hardy ist leidenschaftlicher Koch – „und ein hervorragender noch dazu“, ergänzt sie, „er kann dabei abschalten. Für ihn ist es nicht nur Hobby, sondern fast schon eine Berufung. Er kocht seit über 30 Jahren täglich, meist sogar zwei Mal – mittags und abends. Mindestens jedes zweite Wochenende köchelt ein riesiger Topf mit Rinds- oder Hühnersuppe vor sich hin, die wir dann portionsweise einfrieren und verwenden. Er ist zudem ein Meister des Verwertens, das heißt, bleibt bei einer Mahlzeit was übrig, hat

er schon genau im Kopf, wie er das beim nächsten Mal verwerten kann“.



Familie Lohs; Genussfestival im Wiener Stadtpark ; Foto: ©Susanne Lohs

Susanne Lohs selbst beschäftigte sich zwar gerne mit Nahrungsmitteln und deren Wirksamkeit, mit gesunder Ernährung und dergleichen, „aber Kochen ist für mich mehr ein Muss als ein Kann oder Darf“. Deshalb kochte sie eigentlich nur, wenn ihr Mann nicht da ist. Und dann bevorzugt sie Gerichte ohne Fleisch – „bei ihm gibt es fast immer in irgendeiner Form Fleisch und wenn es nur ein Sugo ist“, erklärt sie. „Süßspeisen wie Palatschinken, Topfenknödel mag mein Mann gar nicht, unsere Tochter und ich sind hingegen Süßschnäbel, das heißt, ich backe auch gern – wobei das Teignaschen die größte Freude daran ist...“ Ansonsten geht Familie Lohs auch leidenschaftlich gerne gut essen und probiert auch gerne Neues aus – wenn die Zeit es erlaubt, denn Susanne Lohs betreibt neben der Vermarktung der Vorarlberger Köstlichkeiten auch eine eigene PR-und Marketingfirma:

Werbung und Realität

Als PR-Beraterin mit eigenem Unternehmen erlebt Susanne Lohs nun aus erster Hand, welche Beweggründe Kunden haben können, etwas zu tun/zu kaufen oder eben nicht, welche Wünsche und Bedürfnisse, mit welchen Herausforderungen und Marktgegebenheiten sie selbst konfrontiert sind: „Meine Herangehensweise mit meiner Firma CommuniCare war immer schon: Authentizität, relevante Inhalte, hinter die Kulissen blicken lassen und Menschen und deren Geschichte(n) vorstellen, anstatt platte Werbesprüche in die Welt hinauszuposaunen“, und daran habe sich auch seit ihrer eigenen Unternehmensneugründung nichts geändert: „Jetzt kann ich es wirklich und intensiv und authentisch leben.“

Allerdings, gibt Susanne Lohs zu, sei das nicht immer ganz einfach: „Man muss sich überlegen, wie man sich darstellen, wie viel man von sich und seinem Privatleben preisgeben will, wo man die Grenzen zieht, und sich bewusst sein, dass manches von den Empfängern ganz anders verstanden oder interpretiert werden wird, als man das selbst beabsichtigt oder die Realität ist. Das ist viel einfacher, wenn man diese Überlegungen für/mit Kunden anstellt. Wenn es um einen selbst geht, ist das dann doch etwas anderes ... Das hat allerdings den guten Effekt, dass ich heute meine Kunden viel besser verstehe und mich intensiver in deren Gedanken und Gefühlslage hineinversetzen kann.“

Direkter Austausch durch eigenständige Blogs

Einen wirklich „typischen Arbeitsalltag“ lebt Susanne Lohs bei all ihren Jobs naturgemäß nicht. Aufgaben wie Beiträge schreiben oder Texte Kunden verfassen, seien eben mehr als „Projekte“ zu sehen und nicht in eine tägliche Routine eingegliedert. „Für diese Aufgaben plane ich dann fixe Zeitfenster ein“, erklärt Susanne Lohs, „und Blogbeiträge für Köstliches aus Vorarlberg oder CommuniCare schreiben passiert meist spontan, weil irgendwie nie genug Zeit ist, das zu einem regelmäßigen To-do zu machen.“

Andererseits denke ich, sind die Beiträge so zumindest wirklich authentisch und aus der Situation heraus geschrieben“.

Susanne Lohs macht sämtliche Produktfotos selbst, genauso wie die vielen „unsichtbaren“ Aufgaben wie beispielsweise die Suchmaschinenoptimierung ihrer Internetseiten, „die jede Menge Zeit erfordern. Das sieht der Kunde auf den ersten Blick zwar nicht, es macht sich dennoch bezahlt“. Zudem sieht Susanne Lohs gerade auch im selbständigen Bloggen gewisse Vorteile: „Der angenehme Unterschied zu früher ist, dass man nicht nur auf die Medien und das Wohlwollen einzelner Journalisten oder die Politik einzelner Verlage angewiesen ist, sondern seine Zielgruppen direkt und unzensiert ansprechen kann, soll heißen, die Inhalte authentisch transportieren zu können, ohne dass einem vielleicht das Wort im Munde umgedreht oder etwas falsch vermittelt wird. Der Austausch erfolgt durch einen Blog direkter, man ist näher dran. Das muss natürlich immer auf Augenhöhe passieren und darf nicht werblich rüberkommen, sonst ist man schnell unten durch beim Zielpublikum.“

Berufe „leben“

Susanne Lohs lebt ihre Berufe, sieht die Tätigkeiten nicht nur als Job, sondern mehr als Berufung: „Eben weil wir von Grund auf an gutem Essen und gesunder Ernährung interessiert sind, lassen sich bei Köstliches aus Vorarlberg Beruf und Privatleben sehr gut verbinden. Wenn man ein home office hat, erfordert das allerdings ein hohes Maß an Selbstdisziplin, dann auch wirklich mal abschalten – im doppelten Wortsinne – zu können. Unsere Tochter ermahnt uns dahingehend immer wieder à la Ihr seid IMMER am arbeiten, dreht jetzt endlich den Computer ab!“ Und Susanne Lohs antwortet dann gerne auch mal mit: „Jawoll Chef! “.

Einen Ansporn, sich wieder bald wieder an den Schreibtisch zu setzen, gibt aber bereits die erste Zwischenbilanz: „Köstliches aus Vorarlberg“ sei auf gutem Wege, die Top-Hotellerie und - Gastronomie zu erobern, freut sich die Unternehmerin, „das wollen wir in den kommenden Monaten weiter ausbauen. Und für

Privatkunden wollen wir mithilfe unseres Wissens Aufklärungsarbeit hinsichtlich gesunder Ernährung leisten“.

Da werden die Computer im Hause Lohs in nächster Zeit also wohl nicht so schnell auskühlen...

Verfasst im August 2017