



GEBRÜDER EBERLE AG
 Kühlhausstrasse 10
 9200 Gossau
 Tel. 071 385 75 66
 www.eberle.ch
 www.cca-angehrn.ch

Bild unten:
 Frischkäsepralinen u.a.
 mit Kräutern, Cognac, Vieille
 Prune, Schokolade, Trüffel

Seit 40 Jahren dreht sich bei den Eberles im sanktgallischen Gossau alles um Käse. Um es gleich vorweg zu nehmen, das Familienunternehmen ist weder eine traditionelle Käserei noch ein Betrieb, der sich auf die Reifung und Vollendung besonders edler Rohmilchprodukte spezialisiert hat, wie es etwa die Maitres fromager affineur zu tun pflegen. Nein, Familie Eberle und ihre Mitarbeiter nennen sich Käsekonditoren. Eine Berufsbezeichnung, die wohl einzigartig in der Schweiz und in Europa ist. Die Eberles verarbeiten und veredeln ihnen vornehmlich aus der Region Ostschweiz gelieferte Käsehalbfabrikate in Manufakturarbeit zu feinsten Spezialitäten wie Fruchtkäse, gefüllten Brie, Terrinen und Pralinen, die sowohl im Detailhandel als auch zunehmend im Foodservice gefragt sind.

Eberles Fruchtkäse beispielsweise, eine leichte Komposition aus cremigem Doppelrahmkäse und süssen Früchten und Nüssen, ist seit Jahren ein Klassiker im Sortiment. In liebevoller Handarbeit werden die einzelnen Käse-Früchte-Nüsse-Lagen geschichtet und in Form gebracht. Durch eine perfekte Anordnung von zarten Aprikosenstückchen, süssen Dattelstreifen und gerösteten Haselnüssen schmeckt dieser Fruchtkäse frisch und zugleich leicht süss. Eberles Fruchtkäse passt zum Frühstücksbuffet ebenso wie zum Dessert. Hervorragend mundet dieser Käse aber auch als Begleiter eines Süssweins.

Neben dem Fruchtkäse ist auch die Nussvariante ein Renner im Sortiment des Familienbetriebs. Diese Spezialität ist eine Kombination von schnittfestem, sanft würzigem Edel-Schmelzkäse und halben, krokanten Baumnusskernen. Wie bei der Frucht-Variante wird auch der Nusskäse lagenweise von Hand in Form gebracht. Eberles charaktervoller Nusskäse bereichert kalte Platten und mundet ausgezeichnet zu geschwellten Kartoffeln. Wer die Spezialität in eine zarte Pouletbrust einbettet, erhält ein Cordon bleu mit speziellem Piff.

Eberles Käsekonditoren-Geschichte beginnt im Anfang der 1970er-Jahre. Max Eberle Senior ist Bäcker, einer mit Herzblut, der nie im Traum daran denkt, seinen Beruf aufzugeben. Doch als man bei ihm eine Mehlstauballergie diagnostiziert, ist er gezwungen, sich nach einem neuen Brotwerb umzuschauen. Molkereiprodukte haben ihn schon immer interessiert, also probiert er, in der Käsehandelbranche Fuss zu fassen. 1974 gründen er und ein Kompagnon eine eigene Handelsfirma. Er ist fasziniert von Käsespezialitäten und holt seine beiden älteren Söhne Rolf und Felix ins Geschäft. Die beiden unterstützen den Vater, der neben dem Handel an weiteren Geschäftsideen in Sachen Käse tüfelt. Max Eberle senior entwickelt den Frucht- und den Nusskäse und begründet damit die neue Handwerkskunst der Käsekonditorei, bei der Frisch- und Schmelzkäse die Basis und Früchte sowie Nüsse die «Krönung» bilden. Fast zur gleichen Zeit lanciert und vermarktet Max Eberle senior die hauseigene Konfitürenproduktion, die heute ein zweites Standbein des Unternehmens ist. weiter





LATWERGE

In der Ostschweiz kennt sie jedermann – die Latwerg, den feinen, köstlichen Brotaufstrich, der vornehmlich aus Wald- und Heckenfrüchten hergestellt wird. Die honigartige Konsistenz wird in schonungsvollem Verfahren aus reinem Fruchtsaft und Glukose-Sirup mit verschiedenen Zuckerarten hergestellt. Die Fruchtsäfte werden nicht gekocht, dadurch bleiben die Vitamine und Wirkstoffe besser erhalten. Auf die Zugabe von Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen wird verzichtet. Die Ursprungsregion der geschützten Latwergen-Marke Eisenhut ist das Appenzellerland, dort wurden bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts diese ausgefallenen Ostschweizer Köstlichkeiten hergestellt. 1987 ging die Traditionsmarke in die Hände der Gebrüder Eberle AG über, die die Latwergen-Spezialitäten bis heute nach alten Rezepten herstellen. Die Latwergen lassen sich durch die honigartige Konsistenz auch in der Küche zur Verzierung von Fleischgerichten oder zum Verfeinern von Salaten und Saucen verwenden. Zur Auswahl stehen die Aromen Tannenschoss, Cranberry, Holunder, Holunderblüten, Vogelbeer und Wacholder.

Bild unten: Der Mini-Brie aus der Schaukäserei Engelberg wird bei Eberles mit aromatisiertem Frischkäse gefüllt.

Das Geschäft mit Eberles Spezialitäten floriert. Nicht nur die Käseproduktion wächst, auch die der Konfitüren. 1987 übernimmt die Familie die Marke Eisenhut und produziert und verkauft fortan die vor allem in der Ostschweiz bekannten Latwerg-Brotaufstriche (siehe auch separate Box). Die Platzverhältnisse an der Flawilerstrasse in Gossau sind Ende der 1980er-Jahre prekär, zusehends wird es auch schwieriger, die gesetzlich vorgegebenen Hygienevorschriften einzuhalten. 1991 bezieht die Firma an der Gossauer Seminarstrasse neue, grössere Produktionsräume. Die Sortimentsliste wächst weiter an. Und wenige Jahre darauf steigt auch Max Eberles jüngster Sohn, Max junior, in den Familienbetrieb ein.

Anfang 2000 wird es an der Seminarstrasse wiederum eng. «Wollte man weitere Spezialitäten produzieren, musste man die Betriebsabläufe nach branchenüblichen Standards ausrichten. Statt eines Um- oder Anbaus entschieden wir uns, an einen neuen Standort zu wechseln», erzählt Max Eberle junior. Seit 2009 ist nun das Familienunternehmen in der ehemaligen Gossauer Butterzentrale an der Kühlhausstrasse ansässig. Mit 15 Fest- und 35 Teilzeit-Angestellten stellen die Eberles heute neben Frucht- und Nusskäse Spezialitäten wie Brie und Mini-Brie mit verschiedensten Füllungen wie Aprikose, Chili, Curry, Knoblauch, Trüffel und Wasabi sowie sogenannte Swissini, Frischkäsevarianten mit Mocca, Ananas, Schnittlauch, Pfeffer oder Schokolade her.

Raffiniert und Hingucker auf Buffets schlechthin sind die cremigen, handgefertigten Pralinen auf Basis von Rahmfrischkäse in den Geschmacksnoten Kräuter, Cognac, Vieille Prune, Schokolade und Trüffel. Sie eignen sich besonders als Beilagen, zur Vorspeise oder zum Dessert. Die Pralinen kommen laut Max Eberle junior mittlerweile in einzelnen Restaurants und Hotels – darunter das «Krafft» in Basel – genauso gut an wie die Frischkäseterrinen, von denen es zurzeit 17 Geschmacksrichtungen gibt.

Im Jubiläumsjahr 2014 will das Familienunternehmen vor allem im Foodservice mehr auf sich aufmerksam machen. So soll die Zusammenarbeit mit Cash + Carry Angehörn intensiviert werden. Und zwar in Form einer virtuellen Käse-Theke. Dabei können interessierte Gastronomen aus einem von Eberle zusammengestellten Handelssortiment von bis zu 100 Käsesorten auswählen. Ob Roquefort Papillon, Jersey Blau, Urnäser Holzfasskäse oder ein Swissini mit Pfeffer – jede Käsespezialität kann in Kleinstmengen (ab 100 Gramm) online bestellt werden. Wer beispielsweise bis Freitag, 7.30 Uhr seine Käseauswahl getroffen hat, kann am darauffolgenden Dienstag sein individuell zusammengestelltes Paket bei CCA Angehörn abholen. Des weiteren wird das Familienunternehmen ab Sommer ein Fondue mit «Sitewage» anbieten. Dabei handelt es sich um ein fixfertiges Frischfondue mit Kombi-Mischungen in Form von Frischkäseterrinen – je nach Wunsch in den Aromen Chili, Trüffel, Steinpilz oder «Viva Italia» (Oliven und Tomaten). «So kann man auf eine einfache, schnelle und natürliche Art seinem Fondue die gewünschte Geschmacksrichtung geben», sagt Max Eberle Junior. X

