



Die Käsekreationen der Gebrüder Eberle sind wahre Konditormeisterwerke.



Die würzigen Frischkäse in Papier-Muffinformen sind leckere Hingucker auf jeder Käseplatte.



Eine würzige Chili-Käse-Mischung im Kern des Weichkäses verleiht dem Käse sein Aroma.

Die Käsekonditorei

Das Schweizer Unternehmen Eberle stellt außergewöhnliche Zubereitungen her.

Wer auch nur einen Teil der Angebotspalette des Schweizer Unternehmens Eberle zum Beispiel im Internet studiert, dem läuft zwangsläufig das Wasser im Munde zusammen. Frucht- und Nusskäse, mit Trüffeln oder anderen leckeren Zutaten gefüllte Weichkäse, Käsepralinen und Frischkäseterrinen in fruchtigen und pikanten Varianten. Um nur einige der Köstlichkeiten zu nennen.



Max Eberle junior und sein Bruder Felix entwickeln ständig neue Köstlichkeiten.

Vor mehr als 40 Jahren startete die im schweizerischen Gossau ansässige Käsekonditorei Gebrüder Eberle den Handel mit Käse. Dabei hat der Gründer des Unternehmens, Max Eberle, aus der Not eine Tugend gemacht, berichtet Max Eberle junior, der das Unternehmen mit seinem Bruder Felix heute gemeinsam führt. Denn der Vater musste seine berufliche Selbstständigkeit als Bäcker wegen einer Mehlstaub-Allergie aufgeben, sattelte in die Molkereiwirtschaft um und entwickelte dort seine Leidenschaft für den Käse. Mit seiner konditorischen Kompetenz und viel Kreativität gelang es ihm, aus dem ursprünglichen kleinen Käsehandel ein florierendes Produktionsunternehmen aufzubauen.

Klein, aber fein, lautet die Devise der Eberles, die sich fernab von den Schweizer Klassikern im Käsemarkt behaupten. Das funktioniert aber nur, wenn die Angebotspalette immer wieder mit innovativen und zum Teil sehr aufwändigen Kreationen lebendig gehalten wird. Als Beispiel hierfür nennt Max Eberle den Bergschichtenkäse. Zu seiner Herstellung wird Schnittkäse zunächst in fünf Scheiben geschnitten. Dann wird ein Teil des Käses herausgenommen und mit verschiedenen Kräutern gemischt. Und schließlich wird diese Masse wieder in den Käse „eingebaut“, so dass er wieder seine ursprüngliche Form erhält.

Den Kunden immer wieder etwas Neues anbieten zu können, bedeutet aber auch – trotz des handwerklichen Charakters der Käseverarbeitung bei Eberle – auch technisch immer up to date zu sein. Denn gerade auch beim Schneiden des Käses kommt es auf hohe Präzision an. So hat Eberle jetzt einen neuen Schneideroboter installiert, der gemeinsam mit der ebenfalls in Gossau ansässigen Robofact AG entwickelt wurde. Der Clou bei dieser Maschine ist, dass mit 20.000 bis 25.000 Schwingungen pro Sekunde schwingende Ultraschallmesser, das der Roboter frei im Raum schwingen lassen kann. Das ermöglicht eine schräge Schnittführung und damit ganz neue Schnittvarianten.

Neben dem Käsegeschäft hat Eberle aber auch bereits vor mehr als zwanzig Jahren den Trend „Käse + Konfitüre/ Frucht“ erkannt und ein Sortiment verschiedener Konfitüren und so genannter Latwergen aufgebaut. Bei Letzteren handelt es sich um süße, eingedickte Fruchtzubereitungen zum Beispiel aus Wacholder, Holunder, Hagebutten und Vogelbeeren, die sich sowohl zur Verwendung als Brotaufstriche als auch als Begleiter zum Käse anbieten. Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, erhält im Internet unter www.eberle.ch weitere Informationen rund um die Köstlichkeiten aus der Käsekonditorei.