

Max Eberle

„Käse für Schleckmäuler“

Käse mit Früchten, Nüssen, Curry oder Cognac, Käsepralinen mit Schokolade, sogar Käsetorten fürs Hochzeitsfest – bei Eberle Spezialitäten in Gossau SG kommen nicht nur Käseliebhaber auf ihre Kosten, sondern auch süsse Schleckmäuler.

Text: Christa Hürlimann Foto: Vera Hartmann

L E MENU: In Ihrer Käsekonditorei wähnt man sich weder in einer Käserei noch in einer Konditorei.

Max Eberle: Ja, eher in einem Operationsaal (lacht). Unsere Mitarbeitenden müssen viele Hygienevorschriften beachten. Das beginnt schon bei der Garderobe. Alle haben einen Schrank für die Strassen- und einen zweiten für die Arbeitsbekleidung. Hier legen sie ihren Schmuck ab. Erlaubt ist nur der Ehering. Zur «Uniform» gehören die Plastikhaube für die Haare, der Mundschutz und die Plastikschürze. Beim Waschbecken müssen alle die Hände gründlich waschen.

Was heisst gründlich?

Die Mitarbeitenden werden bei ihrem Stellenantritt geschult, wie sie die Hände korrekt waschen und desinfizieren: die Handrücken, die Innenflächen, zwischen den Fingern, bis zu den Ellenbogen. Die Nägel reinigen sie mit Bürsten, die täglich in einer anderen Farbe bereit stehen. Sind die Bürsten am Montag grün, sind auch alle Lappen zur Reinigung der Arbeitsflächen an diesem Tag grün.

Jetzt betreten wir die Produktionsräume. Sie sind hell mit Sicht ins Grüne. Was geschieht hier?

Auf verschiedenen Arbeitsflächen entstehen Frucht- und Nusskäse sowie Terrinen. Rechts spachtelt Daniela – in unserer Firma sind alle per Du – gerade Frischkäsemasse in runde Formen, dann kommen Aprikosen darauf, nochmals Frischkäse, zum Schluss streut sie gehackte Haselnussstückchen rundherum. Daneben streichen Anneliese und Brigitte die weisse Masse in lange Kastenformen. Später belegen sie diese mit ganzen Baumnüssen. In der Verpackerei werden die Nusskäse am Schluss in Portionen geschnitten und schliesslich verpackt.

Es scheint, der Käsekonditor ist eher Konditor als Käser?

Wir beschäftigen gelernte Köche, Bäcker, Konditoren und Käser, auch viele angelernte Mitarbeitende aus ganz anderen Berufen. Den Beruf Käsekonditor gibt es gar nicht offiziell, wir nennen unsere Tätigkeit so, weil der Begriff kurz und prägnant bezeichnet, was wir hier machen. Wir sind den Molkeereien nachgelagert, wir verarbeiten also

keine Milch, sondern Halbfabrikate, die wir in Gastropackungen beziehen und anschliessend veredeln.

Wer liefert Ihnen das «Rohmaterial»?

Bei den Molkereiprodukten achten wir darauf, dass wir so viele wie möglich so nahe wie möglich einkaufen. Wir bevorzugen Molkereiprodukte aus der Ost- und Zentralschweiz. Bei den Früchten ist dies leider nicht möglich. Trockenfrüchte und Nüsse kaufen wir von einem Importeur aus der Region. Eine hohe Qualität ist für uns sehr wichtig, gerade bei den Nüssen, mit denen wir den Käse umranden. Sie dürfen aussen nicht beschädigt sein, damit das Endprodukt schön aussieht. Diesen Standard bieten nur teurere, handgeschälte Nüsse.

Wann ist bei Ihnen erstmals aus einem gewöhnlichen Käse ein Konditorei-Produkt entstanden?

Das war eine Idee unseres Vaters Max. Er war Bäcker-Konditor und litt plötzlich an einer Mehlstauballergie, sodass er sich beruflich neu orientieren musste. Er stieg bei der Firma Hitz ein, später Hirz und Nestlé. Als Hitz



Die Gebrüder Eberle AG

Das Familienunternehmen beschäftigt heute 50 Mitarbeitende. Begonnen hat es am Küchentisch der Familie, als der Vater mit Frischkäse, Trockenfrüchten und Nüssen seinen ersten Nuss- und Fruchtkäse austütelte. Die Brüder Max, 54, und Felix, 57, sind in der Geschäftsleitung, Rolf Eberle, 60, liess sich vor zwei Jahren pensionieren. So wie es einst Vater Max ebenfalls mit 58 gemacht hatte.

Max Eberle in der Produktion der Käsekonditorei Eberle Spezialitäten in Gossau SG.

„Gerade in der Weihnachtszeit sind Spezialitäten wie Käsepralinés aus Frischkäse und Schokolade sehr gefragt. Ebenso Bries mit Cognac- oder Trüffelüllungen.“

nur noch auf Molkereiprodukte setzte, machte sich unser Vater mit einem Kollegen selbstständig und gründete einen Käsehandel. Die beiden fuhren mit ihrer Käseauswahl von Kunde zu Kunde, vergleichbar etwa mit dem Chipswagen von Zweifel. Eines Tages verunfallte Vater und konnte nicht mehr selber Lastwagen fahren. Da fing er an, verschiedene Konfitüren zu kochen sowie Früchte- und Nusskäse herzustellen. Ich weiss noch, wie er bei uns daheim in Gossau am Küchentisch herumpröbelte. Er war ja viel herumgekommen, kannte verschiedenste Produkte. Früchte- und Nusskäse waren in den 80er-Jahren vor allem in Italien und Frankreich beliebt, hier in der Schweiz kannte man solche Käse noch kaum.

War Ihr Vater allgemein experimentierfreudig?

Oh ja, was der uns so alles auftischte! Froschschenkel, Kaninchenkopf, wir haben so manches Zeug ausprobiert, wenn Vater am Herd stand. Und am Mittagstisch war immer das Geschäft Thema Nummer eins. Unser Käselager war in einer alten Scheune untergebracht. Hier haben wir samstags Käse geschnitten und abends Konfi gekocht, unter der Woche waren wir auf Käsetour. Alle haben in der Freizeit mitgeholfen. Und alles war sauber und gut eingerichtet. Aber natürlich etwas bourbakimässig. 1978 konnten wir in Gossau an der Seminarstrasse neue Produktionsräume beziehen, und Vater konnte die Markenrechte der Eisenhut Latwerge kaufen.

2009 sind Sie erneut umgezogen.

Richtig. Die Latwerge und Konfitüren kocht mein Bruder Felix mit seinen Mitarbeitern noch heute an der Seminarstrasse, aber unseren Hauptstandort haben wir 2009 hier an der Kühlhausstrasse einge-

richtet, gut sichtbar von der Autobahn A1 zwischen St. Gallen und Gossau SG. Wir scheinen etwas grösser, als wir sind. Einen Teil des Gebäudes haben wir untervermietet. Die von uns belegten Räume sind grosszügig bemessen. In den verschiedenen Produktionsräumen entstehen unsere Käsespezialitäten, im hinteren Bereich werden sie zugeschnitten – teilweise mit dem Ultraschallmesser eines Schneidroboters mit 20 000 Schwingungen pro Sekunde – und dann verpackt.

Hygiene ist wohl auch bei den Arbeitsutensilien und Arbeitsgeräten oberstes Gebot.

Ja, dafür haben wir einen separaten Waschraum. Hier reinigt unser Mitarbeiter Ismail die Arbeitsutensilien der Käsekonditoren. Sie dürfen Spachtel, Schaber und Käseformen immer nur einen Arbeitsdurchgang lange benutzen. Ismail sammelt regelmässig alle ein und reinigt sie in seinem Reich. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die heute Briespezialitäten herstellen, zum Beispiel Brie gefüllt mit Steinpilzen oder Chili, arbeiten in einem separaten Raum, damit keine Schimmelsporen in andere Räume gelangen. Täglich säubert eine externe Reinigungsfirma alle Räume. Die Luft in unserer Produktionsabteilung wird mittels Gebläse an den Decken wöchentlich gründlich gereinigt.

Im Vergleich mit den anderen Räumen ist Ihr Lagerraum erstaunlich klein.

Richtig. Wir brauchen keinen grösseren, weil unsere Produkte nur wenige Wochen haltbar sind. Die meisten Grosskunden bestellen zweimal pro Woche. Die Transportgebäude von verschiedenen Kunden stehen parat. Und hier sehen Sie unser «Experimentierwägel» mit so unterschiedlichen

Zutaten wie Eierlikör, Weisswein, saurem Most und auch Trüffel.

Gibt es für bestimmte Spezialitäten aus Ihrem Sortiment im Verlauf des Jahres eine erhöhte Nachfrage?

Ja, gerade jetzt, denn auf die Weihnachtszeit hin leisten sich die Leute gerne etwas Spezielleres. Zum Beispiel Bries mit Cognac- oder Trüffelüllungen oder unsere speziellen Käsepralinés aus Frischkäse und Schokolade.

Wann wird bei Eberles experimentiert?

Wir sind immer daran, neue Produkte zu entwickeln und auszuprobieren. Wir haben sogar schon mit Blattgold gearbeitet. Und für ein Hochzeitsfest haben wir einmal eine grosse Käsetorte angefertigt. Kleinere Experimente geben wir gerne den Kundinnen und Kunden unseres Chäsmobils zum Probieren, da erhalten wir direkte Rückmeldungen. Man könnte noch so vieles entdecken – obwohl es auf dem Markt schon eine grosse Vielfalt gibt. Uns liegen aber auch unsere Latwerge am Herzen, wir wollen wegkommen von ihrem Grossmutter-Image. Zudem wollen wir alle unsere Produkte online besser vermarkten.

Servieren Eberles daheim für Gäste immer Käse zum Dessert?

Nein, nicht immer, aber zu speziellen Gelegenheiten. An meinem 50. Geburtstag zum Beispiel servierten wir je einen grossen Brocken Früchtekäse und Nusskäse, aber auch einen feinen Blauschimmelkäse. Zum Apéro reichen wir unsere Käsechips, und zu Weihnachten tischen wir gerne verschiedene Dessertkreation auf, zum Beispiel Fruchtkäse-Gratin oder Nusskäse mit Rotweinzwetschgen und Zimtparfait.

www.eberle.ch