

Latwerge

EINGEKOCHT – AUS
SAFT MIT SONNENKRAFT

◆ **Gossau** «Eisenhut-Latwerge» gibt es seit 90 Jahren. Hergestellt wird sie heute – nach ebenso altem Rezept – von der mittlerweile 2. und 3. Eberle-Generation. ——— BEAT KELLER

Vor 90 Jahren hat Hermann Eisenhut in Gais aus dem Saft von Wacholderbeeren seine erste Latwerge gekocht. 1966 verkauften seine Erben den Betrieb an Ernst Walder in St.Gallen, der die Latwergen-Tradition dann 21 Jahre lang fortsetzte. Als er langsam an den Ruhestand dachte, kamen Eberles aus Gossau ins Spiel: 1987 bewarb sich der Vater der heutigen Firmeninhaber Max und Felix als Nachfolger. Den Zuschlag bekam er unter anderem, weil er als Käsehändler bereits vorher auch die Eisenhut-Lat-

werge vertrieben hatte. Seither wird sie in Gossau hergestellt – wo in der Konfitüren- und Latwergen-Kocherei mit Michael Eberle inzwischen die 3. Generation am Werk ist.

30 Jahre «Eisenhut made by Eberle»

«Angefangen hat mein Grossvater mit Latwerge aus Wacholder-, Holunder- und Tannenschössli-Saft», erzählt Michael Eberle. «Mittlerweile sind acht Sorten draus geworden, Wacholder ist aber der absolute Klassiker – und mit Abstand am beliebtesten – geblieben.» Warum? «Das können wir uns selbst nicht so recht erklären», gibt der 26-Jährige zu. Er vermutet allerdings, es liege wohl daran, dass der herb-süssliche Geschmack von Wacholder «Suchtpotenzial» habe: «Wer die einzigartige Aromatik einmal für sich entdeckt hat, braucht sie immer wieder – sei es auf dem Brot zum Zmorgä oder zum Verfeinern von Saucen für geschmorte Fleisch- und Wildgerichte.» Etwas ganz Besonderes ist Wacholder noch in anderer Hinsicht: In seinen Beeren steckt die geballte Kraft der Sonne, weil sie während zwei bis drei Jahren am Strauch reifen, bevor sie geerntet werden. In dieser langen Zeit konzentrieren sich sowohl die ätherischen Öle als auch die Harz-, Gerb- und Bitterstoffe, denen übrigens desinfizierende Wirkung nachgesagt wird. ●

EBERLE: WEIT MEHR ALS LATWERGE

Zu den beliebtesten «Eberle Spezialitäten», so die Beschriftung am Firmengebäude, gehören Frucht- und Nusskäse, gefüllte Bries, raffinierte Käseterrinen und hausgemachte Konfitüren. Erhältlich sind diese Produkte in ausgesuchten Coop-Verkaufsstellen. Weiter verbreitet sind die Latwergen: Sie bereichern das Angebot der meisten mittleren und grossen Coop-Supermärkte.



Fotos: Donato Caspari



Michael Eberle und Mitarbeiterin Anita Germann: Einkochen heisst auch «eindicken» – bis die Latwerge sämig wie frischer Honig vom Löffel fliesst.