

Gebrüder Eberle AG in Gossau produzieren Latwerge

## Konfis von A bis Q und mehr

Vom Sommer bis in den Herbst hat Konfikkochen Hochsaison. Die beliebtesten Sorten sind Aprikose, Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Quitte. Das weiss man bei der Gebrüder Eberle AG aus Erfahrung. Seit bald 50 Jahren kocht die Familie Konfitüren im handwerklichen Betrieb.

Text und Bild: Elke Baliarda, Herisau

Die Gebrüder Eberle AG arbeitet an zwei Standorten: die Käsekonditorei an der Kühlhausstrasse 10 und die Konfikkocherei an der Seminarstrasse 8 in Gossau, wo Konfitüren verschiedenster Sorten und Latwerge hergestellt werden. Die Konfikküche ist weiss gekachelte und blitzsauber. Darin steht ein riesiger Kochtopf, der eine Menge von 800 Litern fassen kann. Er ist aus Edelstahl und mit Rührwerk versehen. «Die Grundrezeptur für die Konfitüre besteht bei uns aus 50 bis 60 Prozent frischen Früchten, der Rest ist Zucker und zum Gelie-



Felix Eberle und Sohn Michael vor dem Riesenkochtopf.

ren fügen wir Pektin hinzu, das entweder aus Äpfeln oder Zitrusfrüchten hergestellt wird», erklärt Michael Eberle, der aus der dritten Eberle Generation stammt und Teamleiter der Konfikkocherei ist. Die vorbereiteten Früchte werden während einer Kochdauer von etwa eineinhalb Stunden zur feinen Konfitüre. Diese wird noch heiss in Gläser à 200 bis 900 Gramm abgefüllt und mit einem Schraubdeckel

verschlossen. Die angebrachte Etikette beschreibt alle notwendigen Inhaltsangaben. Eigentlich geschieht alles genauso wie Konfikkochen zu Hause, nur dass bei Eberle die Mengen erheblich grösser sind und die Abfüllung automatisch verläuft.

### Konfi für Hofläden

«Die Früchte für unsere Konfitüren stammen wenn immer möglich aus der Region oder der übrigen Schweiz, ebenso der Zucker. Pektin wird in Bischofszell hergestellt», verrät Inhaber Max Eberle. «Am liebsten mögen unsere Kunden Erdbeerkonfitüre, knapp dahinter folgt Quittenkonfitüre. Apropos Erdbeerkonfi. Früher strichen viele Leute auf ein Stück Appenzeller Käse gerne etwas Konfi oder Latwerge», fügt er schmunzelnd bei. Inzwischen wird im Hause Eberle eine neue Idee realisiert. Aufgrund der besonderen Wetterbedingungen in diesem Jahr und der damit verbundenen schwierigen Ernteerhältnisse blieben bei den Produzenten grössere Mengen von nicht verkaufsfähigen Früchten für den



Mitarbeiterinnen bei der Produktion kleiner Gläser Latwerge.

Frischmarkt am Lager. «Das brachte uns auf die Idee, im Rahmen von Foodwaste Unterstützung bei der Verwertung anzubieten. Unser Angebot: Die Produzenten können uns Chargen von Früchten mit Hagelschaden oder sonstigen Defekten ab 200 Kilo bringen. Wir kochen Konfi daraus, füllen diese in Gläser ab und etikettieren auf Wunsch. Das Produkt geht danach zurück zum Produzenten. In Hofläden und anderen Verkaufskanälen finden die Konfitüren so guten Absatz», beschreibt Verkaufsleiter Renato Mariana das neue Angebot.

### Latwerge ist beliebt

Ein weiteres Produkt aus der Konfikküche Eberle ist Latwerge, ein in der Ostschweiz beliebter Brotaufstrich, den die Firma seit 1987 herstellt. «Damals haben wir die Markenrechte (Original Eisenhut Latwerge) erworben», erklärt Inhaber Felix Eberle, dem man anmerkt, dass er dieses Produkt besonders mag. Was denn Latwerge sei, werden sich nun manche fragen. Es handelt sich dabei um eine eingedickte Saft-Honig-Zubereitung von dick-zähflüssiger Konsistenz. Latwerge fand auch schon in der Medizin des Mittelalters Verwendung als Arzneimittel. 1927 kochte Hermann Eisenhut in Gais erstmals seine Latwerge aus

gen sind Tannenschoss-, Wacholder-, Holunder- oder Cranberry. Die Latwerge wird ebenfalls heiss abgefüllt. Dazu werden verschiedene Gläsergrössen, aber auch Eimer für Grossverbraucher verwendet. «Die Wacholderlatwerge verleiht beispielsweise einem Gemspfeffer ein wunderbares Aroma und stärkt die intensive Farbe und den Glanz der Sauce», weiss der passionierte Jäger und Koch Renato Mariana. Er hat seit dem 1. Juli 2021 die Geschäftsführung der Gebrüder Eberle AG übernommen. Die Latwerge ist also auch in der warmen Küche im Einsatz? «Selbstverständlich», unterstreicht Renato Mariana. Die Rohstoffe dazu kommen wenn immer möglich aus der Schweiz. So zum Beispiel der Holunder.

Eberle stellt pro Jahr etwa 80 Tonnen Latwerge her, die auch über die Landesgrenze hinaus Abnehmer findet. Wie kommt das? Mariana klärt auf: «Es sind Auslandschweizer und Gastarbeiter, welche die Geschichte der Latwerge ins Ausland tragen. In den Sechziger- bis Ende der Neunzigerjahre waren sie hier und lernten die Latwerge kennen. In ihrer Heimat sehnen sie sich wohl nach den Geschmackserlebnissen von damals, und so kommen immer wieder Anfragen aus dem Ausland.»



Aus Erdbeeren entsteht die beliebte Konfi: Felix, Michael und Max Eberle (v. l.).

### Die Eberle-Geschichte

Max Eberle senior, Vater von Felix. Max und Rolf, war Bäcker und Konditor. Wegen einer Mehlstauballergie musste er seinen Beruf aufgeben. 1974 stieg er in den Käsehandel ein. Darauf baute er die Entwicklung von Käseveredelung aus, die er «Käsekonditorei» nannte. Die Herstellung von Konfitüren kam hinzu. 1987 ging der Eberle-Betrieb an die Söhne Rolf und Felix über; es wurde die Gebrüder Eberle AG gegründet. 1994 trat auch Max junior in den Betrieb ein. Als die Produktpalette erfolgreich zunahm, gab es Raumprobleme. Die Käseveredelung wurde 2008 an die Kühlhausstrasse verlegt. Dort befindet sie sich noch heute. Marco Eberle, Sohn von Felix Eberle, führt als Teamleiter die Produktion. An der Seminarstrasse war nun Platz genug für die Herstellung von Konfitüren und Latwerge. 2013 kam Michael, Sohn von Felix, in die Konfikkocherei-Abteilung, für die er seit 2017 als Teamleiter zuständig ist. Derzeit zieht sich die zweite Generation der Eberle AG so langsam aus dem aktiven Geschäftsleben zurück. Aktuell werden rund 60 Mitarbeitende beschäftigt. elba