

NEUES *VOM* NACHBARN

REZEPTE
WISSENSWERTES
PRODUKT-NEUHEITEN

*Vielseitiger
Herbst*

DIE GOLDENE STUNDE LÄDT EIN.

IMMER
FÜR DICH DA

EDITORIAL

20–21

Saisonale Story
Hoi Hörnli

63

Gewinnspiel
Das Nudel-Quiz



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Wenn der Sommer langsam weicht und dem goldigen Herbst Platz macht, kommen nicht nur Kürbisse und Trauben, sondern auch vertraute, warme und währschafte Gerichte auf den Tisch.

Wohlig warme und gemütliche Stunden warten auf uns in der rot-gelben Jahreszeit. Zu einem gemütlichen Herbstabend gehört auch ein gutes Glas Wein. Die Weinkennerin Chandra Kurt führt Sie durch die Welt der Herbstweine und tischt Ihnen interessante Fakten zu guten Tropfen auf.

Für Tradition sorgt unser «Hoi Hörnli» Special, im Zeichen unseres Schweizer Wahrzeichens. Und Apropos Schweiz und Tradition: Was wäre das ohne unseren heiss geliebten Käse! Lassen Sie sich beim Käse-Orakel überraschen und zu neuen Käsewelten inspirieren. Tisch frei für unseren heissen Herbst!


Marcel Küng
Chefredaktor



CHANDRA KURT – LEIDENSCHAFT FÜR WEINE

Sie kam, sah und probierte! Die Weinexpertin, Autorin und Wine Consultant ist nicht nur in der Schweiz eine der bekanntesten Weinkennerinnen, sondern auch grosser Fan der Schweizer Weine. Erfahren Sie mehr über ihre Leidenschaft für edle Tropfen, ihre Expertise in der Weinherstellung und ihre Geheimtipps für den perfekten Weingenuss. Lassen Sie sich von ihrer Begeisterung anstecken und entdecken Sie die Vielfalt der Schweizer Weinlandschaft.

Seite 12–13

Persönlichkeiten



DAS HANDWERK DES TRADITIONSKÄSES – EBERLE SPEZIALITÄTEN

Für die Eberle Spezialitäten steht die Liebe zum Detail, das Handwerk und die Tradition an erster Stelle. Das 50-jährige Unternehmen setzt auf Vielfalt, Geschmack und Qualität mit einer reichlichen Portion Erfindergeist. Entdecken Sie spannende Einblicke in den Alltag einer Käsekonditorei und den leckeren Produkten, die ihre Käseplatte nicht nur aussergewöhnlich macht, sondern alle Geschmackssinne anspricht.

Seite 52–55

WEIL GUTES ZEIT BRAUCHT

Eberle Spezialitäten ist ein Unternehmen mit Herzblut und Leidenschaft. Die Familie Eberle hat es geschafft, eine Tradition aufzubauen, die bis heute Bestand hat. Mit jedem Stück Käse, jeder Latwerge und jeder Konfitüre spürt man die Liebe zum Detail und die Hingabe, mit der diese Produkte hergestellt werden. Das Unternehmen hat es geschafft, seine Werte und seine Qualität über Jahrzehnte hinweg zu bewahren und dabei immer innovativ zu bleiben.

Fast jeder hat schon von Eberle Spezialitäten gehört. Sei es aufgrund der beliebten Latwerge, der leckeren Konfitüre oder der ausgefallenen Käsekreationen. Kein Wunder, denn Eberle Spezialitäten gibt es ja auch schon seit fast 50 Jahren. Und in all diesen Jahren hat sich vieles geändert. Doch eines blieb immer gleich: Die Begeisterung für das Handwerk, die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für die Produkte.

Gründervater der Käsekonditorei – wie er das Unternehmen selbst liebevoll genannt hat – ist Max Eberle Senior, ein ursprünglich gelernter Bäcker-Konditor, der seine Liebe zu Molkereiprodukten zum Beruf gemacht hat. Gemeinsam mit seinen Söhnen Rolf, Felix und Max Junior konnte er das Unternehmen kontinuierlich ausbauen und zu einem Familienunternehmen mausern. Unter der Führung der vier Eberle-Männer wuchs das Produktionsvolumen stetig

und die Käsespezialitäten aus dem Hause Eberle entwickelten sich zu beliebten Delikatessen in und ausserhalb der Region Ostschweiz.

Im Jahr 2021 wurde das Unternehmen im Zuge einer nachhaltigen Nachfolgeregelung an Renato Mariana übergeben. Unter seiner Leitung bewahrt das Unternehmen weiterhin seine traditionelle Handwerkskunst und seine Liebe zum Detail und treibt gleichzeitig die Innovation und den Fortschritt voran.

Das Unternehmen legt grossen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität und verwendet ausschliesslich Rohstoffe von höchster Qualität. Die rund 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stolz darauf, Teil dieses traditionsreichen Unternehmens zu sein und jeden Tag zur Herstellung hochwertiger Produkte beizutragen.

*Liebe zum
Handwerk*





Renato Mariana

Was ist das Besondere an euren Käsesorten?

Renato Mariana: Wenn wir zwischen Eigenfabrikaten und Handelsprodukten unterscheiden, ist es bei unseren eigenen Kreationen sicherlich die Frische, Leidenschaft und Einzigartigkeit der Produkte. Vergleichbare Qualitäten und Kombinationen sind in einer so grossen Variation kaum zu finden. Dabei bilden der grosse Anteil an Schweizer Handarbeit sowie – wenn immer möglich – die regionalen Rohstoffe ein sehr wichtiges Merkmal unserer Produkte. Im Bereich der Handelsprodukte, welche wir allen Fachgeschäften schweizweit zugänglich machen, ist es die riesige Vielfalt mit über tausend regionalen und internationalen Käsespezialitäten.

Welche speziellen Verfahren verwendet ihr bei der Käseherstellung?

Renato Mariana: Eigentlich tun wir das, was ein Konditor im süssen Bereich tut. Das Ganze einfach in der Käsewelt. Auch darum nennen wir uns gerne die Käsekonditorei. Anstelle von Verfahren würde ich eher sagen, dass wir ein ausgesprochen leiden-

schaftliches Handwerk pflegen. Unser Tun ist sehr aufwendig, wenig automatisierbar und sehr vom Menschen abhängig. Unsere Mitarbeiter*innen setzen den Massstab für die Qualität unserer Produkte und leisten Grossartiges. Wir haben nur wenige Maschinen, die vor allem im Verpackungsbereich zu finden sind.

Inwiefern merkt man den Unterschied zwischen der traditionellen Herstellungsmethode und der maschinellen Produktion?

Renato Mariana: Wenn die Sinne der beurteilenden Person gut beieinander sind, wird sie es merken und immer unterscheiden können. Die Industrie trainiert uns täglich auf Abwege zu kommen, was die Sensorik angeht. Dies führt zu einmaligen Aha-Erlebnissen, wenn man in einer ruhigen Minute, beispielsweise in der freien Natur, ein handwerklich hergestelltes Lebensmittel geniesst. Auf einmal ist das Einfachste unglaublich gut. Gar ein Schluck Wasser aus einer Quelle oder einem Brunnenrohr schmeckt wieder besser als jedes teure Wässerchen.





PRODUKTWELT
Über Käsespezialitäten bis hin zu
sonnengeküssten Fruchtkonfitüren
und berühmten Latwergen.

Vielfältige Kreationen

Wie hat sich das Unternehmen im Laufe der Jahre entwickelt?

Renato Mariana: Die wertvollen Grundsteine, die Max Eberle Senior in den Siebzigerjahren gelegt hat, sind noch heute sehr positiv spürbar. Gestartet ist er als Einmannbetrieb. Auch den Mut und das enorme Engagement seiner drei Söhne, welche den Familienbetrieb weiterentwickelt haben, sind wichtige Elemente für unsere Zeit. Aktuell ist die dritte Generation am Ruder und wir schreiben bald 50 Jahre Familiengeschichte. Marco Eberle leitet geschickt und mit viel Herzblut den elterlichen Betrieb, sein Bruder Michael arbeitet im Bereich der Logistik. Zusammen mit meinem rund sechzigköpfigen Team versuchen wir den Spagat zwischen Handwerk und Erfolg an der Front zu meistern. Heute sind die Herausforderungen wahrscheinlich ähnlich wie vor 50 Jahren.

Andererseits gibt es neuartige Entwicklungen, die sehr anspruchsvoll sind und manchmal sehr nachdenklich stimmen. Wichtig ist es nie die Freude zu verlieren. Die Freude an den Menschen, den Produkten, der Arbeit und an sich selbst. Von daher sind wir nach meiner Einschätzung gut auf Kurs, decken genussvolle Bedürfnisse in der Schweiz und angrenzenden Ländern.

Wer bringt Ideen für neue Käsekreationen?

Renato Mariana: Sie werden überrascht sein. Es kann jeder und jede und alles dafür verantwortlich sein, wenn man sich mit uns auseinandersetzt. Das sind eigene Mitarbeiter*innen, Lieferanten, Kund*innen, Gesehenes auf dem Markt oder vergleichbare Produkte aus ganz anderen Sortimenten, welche einen inspirieren.

Und wie lange dauert es von der Idee bis zum fertigen Produkt im Laden?

Renato Mariana: Das kann sehr schnell und einfach sein, aber auch mühsam und steinig. Da wir definierte Prozesse für solche Entwicklungen haben, ist je nach Beschaffungszeit für Rohstoffe und Verpackungsmaterial von mindestens vier Monaten auszugehen. Das kann aber auch länger als ein Jahr dauern. Es kommt definitiv darauf an, um was es geht und wie es auf den Markt gelangen soll.

Was ist eure Mission?

Renato Mariana: Wir wollen mit unseren Produkten Freude bereiten. Genussfreuden. Auf dem Weg dorthin wollen wir ein gutes und gesundes Verhältnis zu unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, Lieferanten und Kund*innen pflegen.

«GEMEINSAM MIT UNSEREM TEAM HABEN WIR FOLGENDE WERTE IM HERZEN UNSERES UNTERNEHMENS VERANKERT: RESPEKT, FREUDE, EHRlichkeit, LIEBE UND TEAMGEIST.»

Renato Mariana

Was liebst du an der Käseherstellung am meisten?

Renato Mariana: Die Charakterköpfe, die eine Käserei und seinen Käse ausmachen. Der kräftige Händedruck des Käsermeisters, den Dampf rund ums Kessi, den Geruch im Käsekeller. Nostalgisch und im Herz besonders berührt werde ich dann, wenn über dem Feuer gekäst wird. Das erinnert mich an meine Kindheit, wo ich dieser Kunst als kleiner Junge im Veltlin beiwohnen durfte.

Gibt es für jede Saison einen passenden Käse?

Renato Mariana: Ja bestimmt. Das Schöne daran ist, dass jeder für sich entscheiden kann, wann welcher Käse Saison für ihn hat. Während die Einen sich gerade im Hochsommer an die leichten Sorten wie Mozzarella, Feta, Ricotta & Co. halten, geniessen Andere ein rezentes Käsefondue und umgekehrt. Es ist also zu allen Jahreszeiten fast alles möglich. Ganz unter dem Motto: Jedem das seine.

Welcher Käse passt perfekt in die Herbstsaison?

Renato Mariana: Oh, der Herbst, eine besonders reiche Zeit. Der Alpkäse kommt ins Tal, es riecht nach Sauser, die Jäger tragen das Wild zusammen, die Nächte werden kühler und die Herbstfarben leuchten im ersten Morgenebel. Da denke ich persönlich an einen mit Zwiebeln gefüllten Raclette aus unserem Hause oder den Hirsch-Raclette von der Käserei Wildberg. Aber auch unser gefüllter Brie mit Kürbis, Steinpilz oder Marroni ist in der Herbstsaison sehr beliebt.

Und dazu eine Konfitüre?

Renato Mariana: Ich würde eine Holunder oder Tannenschoss-Latwerge empfehlen.

Welchen Käse essen Sie am liebsten an ganz kalten Tagen?

Renato Mariana: Unser Nusskäse liegt ganz vorne. Könnte aber auch ein mit Steinpilz gefüllter Brie sein.

Produkte



KÄSEKONDITOREI

In der Käsekonditorei werden sorgfältig ausgewählte Zutaten von Hand zu einem harmonischen Ensemble vereint. Wir teilen jede einzelne Baumnuss von Hand und verbinden sie mit zartem Schmelzkäse zu einem einzigartigen Nusskäse. Unsere gefüllte Brie-Spezialität besteht aus delikatem Weichkäse, der mit würzigen Schichten veredelt wird. Jede Kreation wird sorgfältig von Hand gefertigt und mit Liebe zum Detail verfeinert.



EISENHUT LATWERGE

Seit Hermann Eisenhut die allererste Original-Eisenhut-Latwerge kochte, ist viel Zeit vergangen. 1927 kreierte er aus Wacholderbeeren und Honig einen einzigartigen, dunklen Brotaufstrich mit herb-süßem Geschmack, der bis heute begeistert. Seit 1987 führen wir stolz die Traditionsmarke weiter und halten eisern am Originalrezept fest. Wir haben auch diverse Sorten wie Holunder, Hagebutten, Vogelbeere und Cranberry hinzugefügt, um die Latwerge-Tradition in die Zukunft zu tragen.



KONFI UND GELÉE

Für das perfekte Frühstück braucht es unsere hausgemachten, fruchtigen Konfitüren und Gelées aus Schweizer Früchten – immer dann, wenn die Natur es zulässt. Bei Eberle schmeckt man die Qualität: Unsere Konfitüren aus Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen oder Quitten sind vollgepackt mit Früchten und der ideale Aufstrich für jedes Brot.

DAS ALLES UND VIELES MEHR FINDEN SIE HIER:

Eberle Spezialitäten AG

Kühlhausstrasse 10
CH-9200 Gossau
Tel. +41 71 385 75 66
info@eberle.ch
www.eberle.ch



CULINARIUM KÖNIGSPAAR 2023

Das CULINARIUM-Königspaar 2023 – Eliane Widin und Renato Mariana lieben Wildfleisch. Ihre grosse Passion zu diesem hochwertigen Produkt liess das Paar aus Arbon eine gemeinsame Geschäftsidee entwickeln: 2020 gründeten sie das Label «Liebeswerkstatt». Auf ihrer Online-Verkaufsplattform kann Wild in ganz kreativen Variationen, in Haushaltsmengen und mit 100-prozentiger Rückverfolgbarkeit bestellt werden.

www.liebeswerkstatt.ch



CULINARIUM
regio • garantie