



Renato Mariana

Seine Karriere begann Renato Mariana mit einer Ausbildung zum Lebensmitteltechnologien in Rorschach SG. Fast seine gesamte bisherige berufliche Laufbahn hat er der Produktion und dem Vertrieb von Lebensmitteln gewidmet. Und mit der Übernahme der Eberle Spezialitäten AG einen Meilenstein erreicht, kann er doch in dieser Funktion beides verbinden. Aktuell beschäftigt die Firma, die 2024 ihr 50-jähriges Bestehen feiert, an zwei Standorten in Gossau SG 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



Sorgt stets für viel Genuss: Die AdR-Konfitüren Birne-Thymian und Aprikose-Rhabarber. Für Fr. 3,95 in grösseren Filialen erhältlich.

Konfis aus dem, was die Region bietet

Bereits seit gut 40 Jahren beliefert die Gossauer Eberle Spezialitäten AG die Migros mit ihren Käsespezialitäten. Neu ergänzen auch feine Konfitüren mit Früchten aus der Region das Angebot.

Text: Silke Seichter

Renato Mariana ist ein Foodie, wie man so schön sagt. Seine Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel prägt seine Aussagen und wird begleitet von einem vielfältigen Engagement. Ob als passionierter Jäger, der mit seiner

Partnerin auch gleich für den Vertrieb von Wildfleisch aus der Region sorgt, oder für die «Liebeswerkstatt», so der Name des Projekts, das dieses Jahr mit der Culinarium-Krone belohnt wurde. Ob mit der Unterstützung von

«Kids an den Herd», einem Projekt von Rolf Caviezel, das den Kochunterricht an Schulen ergänzt und Kinder für gesundes, selbst zubereitetes Essen begeistern soll, oder in seiner hauptamtlichen Funktion als Ge-

schäftsführer der Eberle Spezialitäten AG im St. Gallischen Gossau. Seit 2021 leitet er das 1974 gegründete Familienunternehmen, das mit Liebe zum Detail und in sorgfältiger Handarbeit Käsekreationen, Latwergen und Kon-



Einer von wenigen maschinellen Schritten: das Abfüllen der Konfitüre in die Gläser



Sorgen mit viel Liebe zum Detail für fruchtigsten Konfigeschmack: Brigitte Maurhofer, Reto Egger und Ursula Dozauer (v.l. n. r.)

fitüren herstellt. Die Freude darüber, dass die Familie Eberle, die er von anderen beruflichen Stationen schon lange kennt, ihn dafür angefragt hat, ist auch nach mehr als zwei Jahren im Unternehmen deutlich spürbar. «Es ist mir wichtig, die Werte, die das Unternehmen erfolgreich gemacht haben und die ich teile, weiterhin hochzuhalten und im täglichen Miteinander zu leben», so Mariana. Dass das keine leeren Worte sind, merkt man bei der Begegnung mit den Mitarbeitenden der Produktion. Neben den geschäftlichen Themen wird unbeschwert miteinander gescherzt, und der Austausch ist von gegenseitigem Respekt geprägt.

Reto Egger, Teamleiter der Kocherei, ist denn auch für das jüngste Ergebnis der Zusammen-

arbeit mit Migros Ostschweiz verantwortlich: Mit dem Appenzeller Hotelier, Koch und Confiturier Lukas Koch hat er die Rezepturen für zwei Konfitüren des Labels «Aus der Region. Für die Region.» entwickelt: Aprikose-Rhabarber und Birne-Thymian.

Rezept mit Ostschweizer Früchten
Ausgehend davon, welche Früchte in der Ostschweiz in ausreichender Menge für die Konfitürenproduktion zur Verfügung stehen, wurde zu Hause im Pfännli gekocht und geprügelt. Und für die Konfitüren aus dem Hause Eberle braucht es viele Früchte, denn sie verfügen allesamt über einen Fruchtanteil von 60 bis 70 Prozent – das schmeckt man. Und vielleicht auch die Leidenschaft, die der passionierte Hob-

bykoch Reto Egger in die Entwicklung der neuen Sorten gesteckt hat.

«Ich bin jedes Mal stolz, wenn ich die mit Freude gekochten Konfitüren in der Migros oder auf dem Frühstückstisch bei Freunden sehe», kommentiert Reto Egger, der selbst gerne Konfi isst. «Mit dem, was unsere Heimat uns bietet, können wir hervorragende Lebensmittel herstellen – sei es nun Konfitüre, Latwerge oder Käsespezialitäten», ergänzt Mariana. «Es ist uns wichtig, dafür ein Bewusstsein zu schaffen – wie auch für die Bedeutung einer guten Ernährung mit hochwertigen Lebensmitteln für unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit: Lebensmittel sind einfach unsere Leidenschaft.» MM

Frisches Brot aus der Hausbäckerei

Lange bevor die Migros-Supermärkte öffnen, machen sich die Bäckerinnen und Bäcker an die Arbeit. In den 24 Hausbäckereien der Migros Ostschweiz backen sie vor Ort frisches Brot, gemäss traditionellem Bäckerhandwerk und in bester Qualität. So auch das aromatische Hercules-Brot, das aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Sauerteig hergestellt wird. Durch den Sauerteig und weitere vorgängige Schritte bleibt das Brot feucht und damit länger haltbar. Der fertige Teig ruht über Nacht, damit er reifen und sein starkes Aroma entwickeln kann. Alle in der Hausbäckerei hergestellten Brote erkennt man am Hausbäckerei-Logo auf dem Brotbeutel.



Neu in der Hausbäckerei: das Hercules-Brot aus Sauerteig