

# Zmörngelä

## OHNE «GONFI» BROT» GEHT GAR NICHT!

◆ **Gossau (SG)** Die Rezepte stammen von der Grossmutter, die Früchte aus der Schweiz: Was Eberles (ein)machen, ist vom Feinsten – und jetzt bei Coop erhältlich. — BEAT KELLER

**E**rdbeeri, Himbeeri, Aprikosä, Chriesi, Quittä – dass die Eberle-Konfitüren in Mundart angeschrieben sind, lässt bereits erahnen, dass sie etwas Besonderes sind. «Wir kochen sie nach Original-Rezepten meiner Grossmutter Klara, welche diese seinerzeit meinem Vater vererbte. Schon er hat damit bis vor etwa 25 Jahren «Konfi» hergestellt», verrät Max Eberle.

Der 53-Jährige führt zusammen mit seinem Bruder Felix den Familienbetrieb

in Gossau (SG), der auch für seine Käsespezialitäten und Latwergen bekannt ist. Auf fruchtige Brotaufstriche zurückgekommen sind die Gebrüder Eberle, «weil uns Coop im August 2014 anfragte, ob wir Interesse hätten, Konfitüre für das «Miini Region»-Label zu produzieren.» Nachdem Felix und Max mit einem spontanen «Ja» geantwortet hatten, machten sie sich daran, die «leicht angestaubten Rezepte auszugraben».

### Ans Werk!

Als Erstes haben die zwei Brüder Früchte bestellt, die in der Schweiz angebaut und gleich nach der Ernte tiefgekühlt wurden. «Bevor wir schliesslich den Kochkessel anheizten, haben wir aber auch einige neue Rezepte entwickelt. Das Resultat wurde dann jeweils unseren Mitarbeitenden beim Znüni als Kostprobe serviert», erzählt Felix Eberle. Laut seinem Sohn Michael, der im Betrieb die 3. Generation vertritt, liessen die «Test-Ergebnisse» an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig: «Bevorzugt wurden eindeutig die Konfitüren aus Grossmutter, oder in meinem Fall sogar Urgrossmutter, Zeiten.» Genau so – mit fruchtigem Duft, rein natürlichem Aroma und deshalb authentischem Geschmack – steht jetzt eine Auswahl der Eberle-Konfitüren in den Regalen mittlerer und grosser Coop-Verkaufsstellen. ●

### EBERLE: MEHR ALS «KONFI»

Die Beschriftung «Eberle Spezialitäten» am Firmengebäude deutet es an: Das Sortiment geht weit über Konfitüre hinaus. Einen Namen gemacht hat sich das Familienunternehmen vor allem als «Käse-Konditorei». Zu ihren beliebtesten Produkten gehören Frucht- und Nusskäse, gefüllte Bries sowie raffinierte Käseterrinen und -pralinés. Zudem stellt Eberle – aus Wacholder, Tannenschössli, Hagebutten und Holunder – nach altüberliefertem Rezept die Eisenhut-Latwergen her.



Fotos: Donato Caspari

In der Konfitüren-Küche der Konfitüren-Köche: Michael, Felix und Max Eberle (v. l.) bringen viel Frucht ins Glas.