



**Der Fruchttige**

**Spezialitäten  
EBERLE**

KÄSE SPEZIALITÄTEN  
LATWERGEN-SPEZIALITÄTEN

Gebürder Eberle AG  
Sennharstrasse 8  
9200 Gossau  
Tel. 071-385 75 66  
Fax 071-385 76 30  
www.eberle.ch  
E-Mail gehr@eberle.ch

**frucht-fruisse®**  
Der fruchtige Schweizer Käse

### Käse und Schokolade

## Die Heirat der bekanntesten Schweizer

rob. Man nehme einheimisch hergestellten Frischkäse, Schweizer Schokolade, füge diese in Schichten zusammen, verpacke das Ganze transparent und fertig ist «Chocolat finesse – die Praline unter dem Schweizer Käse», eine eigentliche Innovation im Käsespezialitäten-Bereich. Handelt es sich bei diesem Produkt, das dem Publikum anlässlich der letzten Olma in St. Gallen vorgestellt wurde, um eine Schokolade- oder um eine Käsespezialität?

«Für uns ist dieses Produkt eine weitere <stille Entwicklung> im Frischkäsebereich, ähnlich unserer bisherigen Fruchtkäsespezialität, die übrigens im gleichen Grenzbereich anzusiedeln ist. Für beide Kreationen finden sich verschiedenste Anwendungsbereiche», meint dazu Max Eberle, Mitinhaber der Gebürder Eberle AG in Gossau. Eberle ist davon über-

zeugt, dass sich diese «freche» Delikatesse im inländischen sowie im ausländischen Markt positionieren wird. Dabei denkt man daran, den Süddeutschen Raum zuerst zu bearbeiten. Derzeit ist der schokoladige Käse in Form eines 100-Gramm-«Mini-Pic-Törtli» für den Fachhandel via verschiedene Käsegrossisten verfügbar. Ab Frühjahr 2001 soll er auch als 125-Gramm-Schnitte auf den Markt gelangen.

Das Unternehmen in Gossau, das selber keinen Käse herstellt, bezeichnet sich selber als Käsekonditorei. Rund 50 Mitarbeitende, davon 45 Frauen, stellen zum Grossteil in Handarbeit die Weichkäsespezialitäten her. Die Käsehalbfabrikate stammen dabei vorwiegend von der Molkerei Biedermann in Bischofszell und aus anderen Produktionsbetrieben in der nahen Region.