



Max Eberle
Mitinhaber der
Gebrüder Eberle AG

Gegenbeweis

Woher stammt Ihre Idee zum Frischkäse mit Schokolade versetzt?

Die Anregung dazu kam von einem unserer Kunden. Wir haben uns erst an den Gedanken gewöhnen müssen, Käse und Schokolade miteinander zu verbinden. Es gibt aber kein vergleichbares Produkt am Markt.

Ist Ihr neuer Käse ein Beispiel einer mutigen Innovation?

Sicher. Jahrelang wurde den Schweizer Käseproduzenten vorgeworfen, sie seien zu wenig innovativ. Wir treten den Gegenbeweis an.

Wie organisieren Sie Ihren Absatz?

Unsere Absatzkanäle sind die Grossverteiler, Lebensmittelketten und Fachdetaillisten. Zöge der Handel nicht mit, stünden wir auf verlorenem Posten.

T.G.

Donnerstag, 19. Oktober 2000

Die Käsekonditorei als Exot

Die Gebrüder Eberle AG in Gossau gilt als Exot im Käsegeschäft. Nach Nüssen und Früchten gibt sie dem Käse nun Schokolade bei.

Der Bissen ist cremig und süss, nach Käse jedenfalls schmeckt er nicht. Dennoch ist es Frischkäse, aber mit Schokolade versetzt. An der Olma präsentiert Eberle ihr neues Produkt; Kunden dafür erhofft man sich bald. Das Unternehmen, geleitet von den drei Brüdern Eberle, bezeichnet sich als Käsekonditorei, denn sie ist einer konventionellen Käserei nachgelagert und verarbeitet und veredelt deren Halbfabrikate. Dabei ist beste Qualität laut Mitinhaber Max Eberle oberstes Gebot: Eingekauft werden Käse ausschliesslich aus der Region Ostschweiz sowie Nüsse, Aprikosen und Datteln nur der besten Güteklasse.

Hergestellt werden die Frucht- und die Nusskäse sowie «Chocolat

finesse - Die Praline unter dem Schweizer Käse» zum Grossteil in Handarbeit, vergleichbar einem Konditor, der eine Torte kreiert. Das Halbfabrikat für den schokoladigen Käse liefert die Molkerei Biedermann in Bischofszell. Eberle beschäftigt 50 Mitarbeitende, davon 45 Frauen, die sich 25 Vollzeitstellen teilen. Neben dem Käsegeschäft sind Latwerge, honigartige Confitüren, der zweite Pfeiler des Betriebs.

Um Platz für das expandierende Käsegeschäft zu schaffen, beabsichtigt Eberle die Auslagerung der Latwerge-Kocherei an einen anderen Standort in Gossau. Für die Portionierung des veredelten Käses - die Zuschneidung ist wegen der unterschiedlichen Konsistenz der Zutaten besonders heikel - hat Eberle jüngst eine neue Schneidemaschine gekauft, einer Prototyp eines St. Galler Maschinenbauers. Neben neuen Produkten soll in naher Zukunft auch Export zu Wachstum beitragen. T.G