

Frische Früchtchen

«Wir produzieren nicht, wir veredeln Frischkäse», betont Rolf Eberle, einer der drei Brüder des Frischkäse- und Latwergetriebes Gebrüder Eberle AG in Gossau. Vor 18 Jahren hat der Vater die ersten Fruchtkäse geschaffen. Rolf Eberle erinnert sich schmunzelnd an die Anfänge: «In der Weihnachtszeit wurden bei uns am Küchentisch keine Zimtsterne ausgestochen, sondern Fruchtkäse hergestellt.» Als die Nachfrage zunahm, wurden die Veredlungsphasen professioneller. Seit 1991 der Neubau bezogen wurde, sind



sämtliche Abläufe produktionstechnisch optimiert. «Besonders bei diesem handarbeitsintensiven Produkt wie *Fruits finesse* führen nur sorgfältige Hygienemassnahmen zum Qualitätsprodukt.» Auf regelmässige Handreinigung mit desinfizierenden Mitteln, Kleider-, Haar- und Mundschutz sowie absolute Sorgfalt beim Umgang mit den Rohmaterialien, legen Eberles grösstes Augenmerk. Und weshalb man für *Fruits finesse* etwas mehr Geld hinlegen muss als für Emmentaler, wird sofort klar, wenn man den Entstehungsprozess verfolgt. Trotz routinierter, flinker Hände verlangt das Schichten und Ausgarnieren Zeit und Geduld. Confisereurenarbeit könnte

man es nennen, wäre nicht Käse, sondern Gebäck im Spiel. Weichkäse in Tranchen geschnitten, bildet die festen Lagen. Dazwischen werden Früchte (Datteln und Aprikosen) sowie Haselnüsse in cremige Schichten Frischkäse gebettet. Formgerecht vollendet, geben Nussplitter, Aprikosensaum und Etikette dem *Fruits finesse* das perfekte Outfit.

Frischer Konsum

Der frische Käse will auch frisch genossen werden. Vier bis sechs Wochen, kühl gelagert und luftgeschützt verpackt, behält der Käse seine typische Qualität. Beachten Sie bitte die aufgedruckten Daten. Im Offenschnitt verpackt man die Reste wieder einzeln in frische Folie, entfernt vorher eventuelle Brotkrümel oder sonstige Fremdpartikel. Frischkäse sollte nicht an der Sonne herumliegen, sonst reagiert er merklich sauer. Dass

nur der Kühlschrank als Lager für Frischkäse in Frage kommt, versteht sich von selbst. Und überhaupt, am besten kauft man Mengen ein, die sich rasch aufessen lassen. Kleine Resten von Frischkäse sind übrigens eine schmackhafte Bereicherung von Pastasaucen oder Bratenjus und dadurch rasch aufgebraucht.



Handarbeit Fruchtkäse: Lagenweise ...



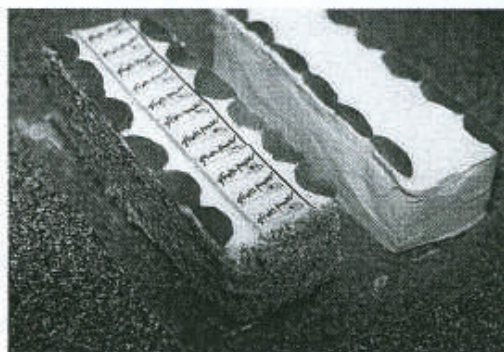
... schichtet man Nüsse, Aprikosen ...



... und Datteln zwischen Käse.



Outfit: Nussplitter am Rande, ...



... Aprikosen und Etikette als Kopf.