

# Alles Käse!

## «CHNUSCHPRIG-CHÜSCHTIGE» CHIPS

◆ **Gossau** Käse-Chips gebacken hat schon eine Tante von Felix und Max Eberle. Von Hand gemacht werden sie nach wie vor – ausser «nature» heute auch mit Chili und Zwiebeln. — BEAT KELLER

**S**ie werden mit einer ausgeklügelten Mischung regionaler Hart- und Halbhart-Käse von Hand geformt und in drei Sorten gebacken – «nature» und mit Zwiebeln oder Chili gewürzt. Das etwas einfachere Ur-Rezept für die Käse-Chips der Gebrüder Eberle stammt von Tante Xenia: Vor Festtagen raffelte sie jeweils Käse-Häufchen auf ihr Backblech. Was die Hitze im Ofen dann draus machte, hatte Suchtpotenzial – schon weil es die knusprigen Leckerbissen halt nur in limitierter Anzahl und eben nur an ganz bestimmten Tagen gab.

Irgendwann stellten sich Tante Xenias Neffen Felix und Max darum die Frage: «Wie lassen sich Käse-Chips dieser kulinarischen Güte-Klasse in grösseren Mengen herstellen?»

### Eine Geduldsprobe

«Der Weg zum Ziel war mit Stolpersteinen gepflastert», erinnert sich Bruno Mächler, der bei Eberle das Produktionsteam leitet. «Als ziemlich knifflig erwies sich zum Beispiel, alle Chips mit gleichem Durchmesser und schön rund hinzukriegen.» Den Grund verrät der stellvertretende Geschäftsführer Marco Dörig: «Je nach Mischverhältnis und Reifegrad der verwendeten Käsesorten sind die Chips im Ofen buchstäblich zerflossen oder sie haben kaum Farbe angenommen. Und bei so einigen Versuchen fiel das Resultat entweder leicht bitter oder eher gummig aus.»

Alles in allem vergingen Monate, bis das Ergebnis der Idealvorstellung entsprach – auch weil man in dieser Zeit mit verschiedensten Gewürzen experimentierte. «Ausserdem mussten wir die Erfahrung machen, dass Perfektion nur mit Käse zu erreichen ist, der auf den exakt richtigen Punkt gereift ist», so Mächler. Wer nun selbst probieren möchte, wie verführerisch bis unwiderstehlich die Chips aus Gossau sind, findet sie in den Regalen mittlerer und grosser Coop-Supermärkte. ●



### GEBRÜDER EBERLE: GUT BEI COOP VERTRETEN

Die Gebrüder Eberle AG ist ein Familienunternehmen im besten Sinn des Wortes. Geführt wird es heute in der 2. Generation von Felix (58) und Max (55). Im Betrieb aktiv ist mit Marco (34), Sabrina (31) und Michael (26) auch die 3. Generation. Zu Eberles hausgemachten Produkten, die ebenfalls bei Coop erhältlich sind, gehören Käsespezialitäten, Eisenhut-Latwerge und Konfitüren.



Marco Dörig und Bruno Mächler (v. l.) mit Chips, die gerade aus dem Ofen gekommen sind: alle schön rund und perfekt gleichmässig gebacken.