



Bilder: pd

Die feinen Fruchtkäse bestechen durch ihren vorzüglichen Geschmack. Ihre Herstellung beinhaltet viel Handarbeit.



Felix Eberle bei der Latwergeproduktion.



Max Eberle im Teamgespräch.



Ob mit gehackten Nüssen, frischen Kräutern oder kräftigem Lachs verfeinert, die Terrinen zaubern Abwechslung ins Essen.



Teamleiter Bruno Mächler und Doris Etter in der Produktion.

Anzeigen

VC999[®]
VERPACKUNGSSYSTEME

Herzlichen Glückwunsch ...

... zu vierzig Jahren Ostschweizer Spitzenqualität. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg – Ihr Partner für Verpackungslösungen mit Zukunft.

VC999 Verpackungssysteme AG
Melonenstrasse 2
9100 Herisau
info@vc999.ch www.vc999.ch

Ein Unternehmen der
INAUEN GROUP

Die Technik im Blickfeld

Elektrotechnik
Telekommunikation
Informatik

lehmann
Ihr bester Kontakt

A. Lehmann Elektro AG
CH-9200 Gossau
T 071 3881122 www.lehmann.ch

data & voice
Die Informatik- und Telekommunikations-Profi

techwerk[®]
IDEE & REALISATION

Herzliche Gratulation

Gustatorischvisuelle Genüsslichkeit.
Auf die nächsten 40 Jahre. **tw[®]**

Sie feiern auch Jubiläum?

Beratung für eine Reportage:
Publicitas AG, T +41 71 221 02 82

publicitas.ch

publicitas

ostevent[®].ch
die Ostschweizer Agenda

Seit 40 Jahren Käse und Latwergen

Gerne bezeichnet sich die Gebrüder Eberle AG als Käsekonditorei. Der Betrieb hat mit einer traditionellen Käserei nichts zu tun. In der Gossauer Firma werden Käsehalbfabrikate in Handarbeit veredelt und machen diese zu feinen Käsespezialitäten von süss bis rassig.

Das Sortiment umfasst zurzeit folgende Produkte: Die beiden Klassiker Frucht- und Nusskäse konventionell und in Bioqualität, gefüllte Bries aus der Schweiz und aus Frankreich in rund zwanzig verschiedenen Aromen wie zum Beispiel Trüffel oder Chili, Mini-bries aus der Klosterkäserei Engelberg ebenfalls mit verschiedensten Frischkäsefüllungen veredelt, Käsepralinen mit Cognac oder Schokolade sowie über zwanzig verschiedene Frischkäseterrinen von süss bis scharf. Die neueste Produktkreation aus der Käsekonditorei Eberle sind Käsechips aus 100 Prozent Schweizer Käse, die frei von Laktose und Gluten sind.

Seit über zwanzig Jahren produzieren und vermarkten Eberles auch die traditionellen «Eisenhut-Latwergen» in verschiedenen feinen Geschmacksrichtungen. Vielen dürfte die beliebte Wacholderlatwerge bestens bekannt sein.

Aufbau der Firma

Max Eberle senior, gelernter Bäcker, musste seine berufliche Selbstständigkeit infolge einer Mehlstauballergie aufgeben. Zu Molkereiprodukten hingezogen, wechselte er in die Käsehandelsbranche. 1974 gründete er mit einem Kompagnon seine eigene Handelsfirma. Allmählich wurde die Welt des Käses seine neue Leidenschaft. In dieser Zeit wurde er bereits von seinen Söhnen Rolf und Felix tatkräftig unterstützt, so dass er Zeit für weitere Geschäftsideen fand. Er entwickelte den Früchte- und den Nusskäse, bei denen er Käsehalbfabrikate mit der Handwerkskunst des Konditors verschmelzen liess. Der Käsekonditor war entstanden. Auch die hausgemachte Konfitüre wurde entwickelt und erfolgreich vermarktet. In den Achtzigerjahren kam dann noch das eigene Käsefachgeschäft hinzu.

Zweimal umziehen

Die Platzverhältnisse in der Produktionsstätte an der Flawilerstrasse wurden über die Jahre prekär. Es wurde zusehends schwieriger, die gesetzlich vorgegebenen Hygienevorschriften einzuhalten. Und so suchte man nach einem neuen Firmenstandort. 1991 war es so



Das Produktionsgebäude in Gossau entspricht allen Anforderungen und bildet die Basis für eine betriebliche Zukunft.

weit. Mit dem Umzug an die Seminarstrasse in Gossau konnten moderne Produktionsräumlichkeiten bezogen werden. Ein grosser Schritt in die Zukunft war gemacht. Unter der Führung von Rolf, Felix und dem später hinzugekommenen Max junior entwickelte sich das Produktionsvolumen in den Folgejahren stetig. Weitere innovative Produktideen kamen hinzu.

Der Platz an der Seminarstrasse wurde wiederum knapp, die Anforderungen betreffend die Prozesshygiene nochmals strenger. Wollte man weiter Spezialitäten produzieren, musste man die betrieblichen Abläufe nach branchenüblichen Standards ausrichten. Wieder stellten sich Fragen wie: Soll man umbauen, anbauen oder umziehen? Die Entscheidung für einen Um-

zug an die Kühlhausstrasse in Gossau wurde getroffen. 2009 war es zum zweitenmal so weit. Nach einem erfolgreichen Umbau in der ehemaligen Butterzentrale Gossau konnten moderne und helle Produktionsräume bezogen werden. Die Basis für die betriebliche Zukunft war wieder hergestellt.

Heute kann man mit rund 15 Fest- und 35 Teilzeitangestellten in einem

modernen Betrieb allen verlangten Anforderungen gerecht werden. Die Firma Eberle ist gewappnet für die Zukunft. Ohne ihre treuen Kunden hätte sie diesen Entwicklungsstand aber nie erreichen können. Die Gebr. Eberle AG und das Team sprechen ihnen einen herzlichen Dank aus und wünschen weiterhin viel Genuss mit den feinen Spezialitäten. (pd)

Anzeigen


EBERLE 
SPEZIALITÄTEN
40 Jahre 1974 - 2014



**UNSER STÜCK
GEBURTSTAGSTORTE ZU
EUREM RUNDEN!**

Herzliche Gratulation und vielen Dank
für die langjährige Partnerschaft.



Strahl Käse AG, 8573 Siegershausen 



Galliker – Logistik weiter gedacht
Der professionelle Service – alles aus einer Hand!

Galliker Transport AG • Knotternstrasse 9 • 9422 Staad • 071 868 64 00

www.galliker.com



**Der Schlüssel zum Erfolg
ist nicht Arbeit.
Das ist Käse.**

Damit die Gebrüder Eberle AG auch weiterhin viele Erfolge feiern kann, sind wir für die gesamte Kühlung verantwortlich. Für dieses grosse Vertrauen in unsere Arbeit und für die tolle Zusammenarbeit bedanken wir uns bei allen Verantwortlichen recht herzlich.

FRIGEL

AG für Kälte - Planung - Service
9524 Zuzwil | Tel. 071 914 41 41 | www.frigel.ch