



Die gegenwärtige und zukünftige Führung des Eberle-Betriebs beim Degustieren der hauseigenen Konfi (v.l.): Renato Mariana (47), Max Eberle Junior (60) und Marco Dörig (38).

Spezialteil
SCHWEIZ
Das Beste aus der Schweiz.
Mit Porträt aus Ihrer Region.

Die Drei aus dem Fürstenland

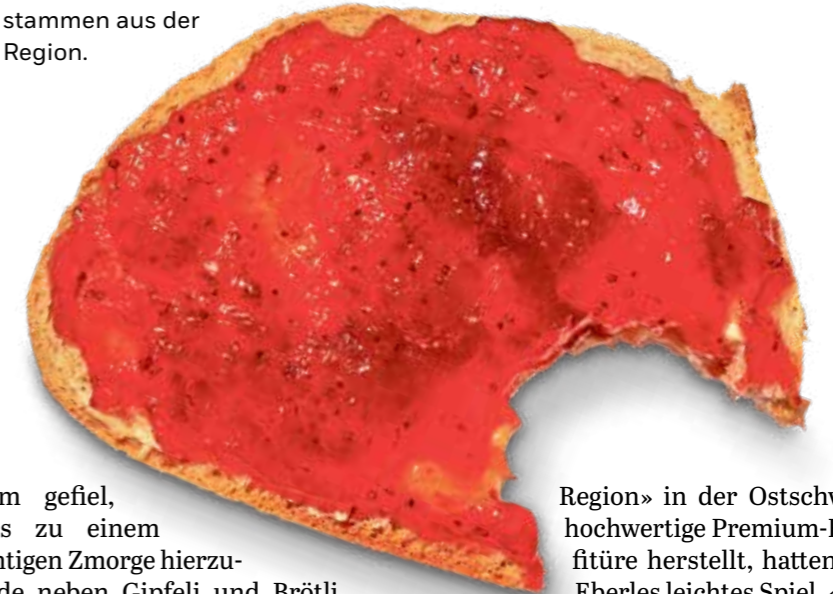
Nach alten Rezepturen kocht die Gebrüder Eberle AG in der Ostschweiz seit bald 50 Jahren feinste Konfitüren. Jetzt kommt es im traditionsreichen Familienbetrieb zu einem Stabswechsel.

TEXT MARKUS KOHLER FOTOS YANNICK ANDREA

Von Wil über St. Gallen bis zum Bodensee erstreckt sich das Fürstenland. Die historische Region war das Kerngebiet der berühmten Fürstabtei St. Gallen. Obwohl diese 1805 aufgelöst wurde, überdauerte der Name der Landschaft. Mitten im Fürstenland, und zwar in Gossau SG, hat die Gebrüder Eberle AG ihren Sitz. Beim Unternehmen dreht sich alles um Käse und Konfitüre.

«Mein Vater war gelernter Bäcker und Konditor», erzählt Max Eberle Junior (60). «Weil er eine Allergie gegen Mehlstaub entwickelte, musste er seine Bäckerei verkaufen und sich neu orientieren.» Inspirieren liess sich Max Eberle Senior (1928–1991) am Frühstückstisch.

In jedes kleine Gläschen Konfi kommen rund zehn Erdbeeren – alle stammen aus der Region.



«Ihm gefiel, dass zu einem richtigen Zmorge hierzulande neben Gipfeli und Brötli auch ein Stück Käse gehört.» Doch Käser wollte er nicht sein, er stieg 1974 lieber in den Käsehandel ein. Und während er in den Anfangsjahren als Vertreter die Käsefachgeschäfte der Region besuchte, fiel ihm auf, dass diese auf der Suche nach guten Konfitüren waren. «Damals strichen viele Leute auf ein Stück Appenzeller Käse gerne Erdbeerkonfi», so Max Eberle Junior. Sein Vater nahm die Idee auf und produzierte fortan etwas Eigenes: Konfitüren.

Bewährte Rezepte

So tüftelte Eberle, von den Söhnen Rolf, Felix und später Max Junior unterstützt, an eigenen Rezepturen für diverse Sorten. Gekocht wurde in der Scheune eines stillgelegten Bauernhofs in der Nähe von Gossau. «Am Anfang waren es nur wenige Sorten – wegen des Erfolgs bauten wir die Produktion bald auf 25 verschiedene Geschmacksrichtungen aus», so Eberle. Was zu Beginn funktionierte, wurde nach etwa zehn Jahren schwieriger. «Grosse Lebensmittelkonzerne setzten uns mit billigen Konfis so unter Druck, dass wir die Produktion Ende der 80er-Jahre schweren Herzens dichtmachen mussten.» Zum Glück hatte der Familienbetrieb mittlerweile andere Standbeine aufgebaut, etwa die Käseveredelung oder, wie die Eberles sagen: die «Käsekonditorei».

Als im Jahre 2014 Coop jemanden suchte, der unter dem Motto «Miini

Region» in der Ostschweiz hochwertige Premium-Konfitüre herstellt, hatten die Eberles leichtes Spiel. «Unsere bewährten Rezepturen von damals funktionieren auch heute», so der Patron. Und ausgezeichnete Früchte aus der Region gibt es in Hülle und Fülle. Heute sind fünf Geschmacksrichtungen von den Eberles im Coop-Sortiment: Aprikose, Erdbeere, Himbeere, Kirschen und Quitten. «Dabei ist die Erdbeeri-Konfi die beliebteste, knapp dahinter folgt Quitte.»

Max Eberle Junior möchte nun kürzertreten. «Es ist Zeit, frischen Ideen Raum zu geben.» So werden Renato Mariana als CEO und Marco Dörig als stellvertretender Geschäftsführer das Zepher übernehmen. Eine ideale Kombination, so Eberle: «Renato ist gelernter Lebensmitteltechnologe und hat langjährige Erfahrungen in der Branche und Marco ist schon seit acht Jahren bei uns und kennt den Betrieb in- und auswendig.» Gute Voraussetzungen also, dass dem Abenteuer Konfi aus dem Fürstenland dieses Mal ein dauerhafter Erfolg beschieden sein wird. ●

Die Erdbeeri-Konfi und vier weitere Sorten gibts für Fr. 3.95/220 g in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region.



FOTO HEINERH. SCHMITT

Welcher Aufstrich zum jeweiligen Brötli passt, erfahren Sie ab Seite 24. →