



Freuen sich über ihre aufgewertete Spezialität: Eliane Widin und Renato Mariana

Herzblut, Handarbeit und viel Charakter

Die Chnobli-Mini-Bries der Eberle Spezialitäten waren schon sehr gut. Dank Thurgauer Knoblauch sind sie nun noch besser.

Text: Lukas Aebersold

Es ist eine kurze Whatsapp-Nachricht, die den Stein ins Rollen bringt: «Woher hast du eigentlich deinen Chnobli?» Abgeschickt hat sie Beat Stump, der mit gezücktem Handy vor der Käsetheke der Migros Amriswil steht. Soeben hat er die mit Knoblauch gefüllten Mini-Bries der Eberle Spezialitäten entdeckt; die Produktidee findet er genial. «Natürlich aus der Schweiz!», kommt es von Geschäftsleiter Renato Mariana zurück. Der branchenkundige Knoblauchproduzent Stump hakt nach. Wenige Minuten später klingelt sein Handy: «Du hast recht, der Knoblauch kommt aus dem Ausland, nur der Lieferant ist in der Schweiz», räumt Mariana ein. Rasch sind sich die beiden einig: Die Hauptzutat für die Füllung des Käses soll künftig aus dem Thurgau kommen. «Das macht nicht jeder», sagt Beat Stump anerkennend zu Renato Marianas Entscheidung.



Beat Stump ist Knoblauchproduzent und Food-Waste-Bekämpfer.

«Mit Beats Chnobli können wir einen Beitrag zur Vermeidung von Food Waste leisten.»

Renato Mariana,
Produzent der Chnobli-Mini-Bries

Der gibt die Blumen zurück: «Beat ist Feuer und Flamme für seinen Knoblauch. Er hat uns mit seiner Begeisterung angesteckt.»

Die inneren Werte zählen

Seit elf Jahren baut Beat Stump in Buchackern TG Knoblauch an; er habe es einfach mal ausprobiert und eine Hektare bepflanzt, sagt der 45-Jährige. «Auf Pflanzenschutzmittel kann ich fast gänzlich verzichten, weil es beim Knoblauch keine Probleme mit Insekten oder Pilzen gibt.» Die Vermarktung hingegen sei sehr schwierig. «Wenn es so nass ist wie vergangenes Jahr, dann reissen beim Ernten die Schalen auf. Solche Knollen kann ich nicht verkaufen. Sie entsprechen nicht den optischen Ansprüchen der Konsumenten und Konsumentinnen. Dabei schmecken sie genau gleich gut. Das verursacht unglaublich viel Food Waste, und das regt mich rich-

tig auf.» Für die Chnobli-Bries spielt die äussere Erscheinung keine Rolle. Beat Stump trocknet und schält den Knoblauch; die Eberle Spezialitäten AG in Gossau SG zerhackt und mischt ihn mit Frischkäse, Gewürzen und Öl und streicht die Masse auf die halbierten Käselaike. Vieles ist Handarbeit. «Das ist etwas, das unsere Produkte auszeichnet», sagt Renato Mariana nicht ohne Stolz.

Lust auf mehr

Thurgauer Knoblauch hat nicht nur deutlich weniger Kilometer auf dem Buckel, er schmeckt auch besser. «Unser Chnobli-Brie hatte vorher schon viele Fans», sagt Marketingleiterin Eliane Widin, «doch mit dem viel frischeren und intensiveren Aroma von Beats Knoblauch ist er noch besser geworden. Wir haben unzählige positive Rückmeldungen erhalten.» Renato Mariana ergänzt: «Er ist ein Schmuckstück in unserem Sortiment; wir fühlen uns mit diesem tollen Produkt nochmals ganz neu verbunden.»

Die Menge an Knoblauch, die Beat Stump an die Eberle Spezialitäten liefern und damit vor dem Kompost retten kann, ist aktuell noch überschaubar. Doch sie wird grösser. «Die Umstellung hat bei uns neue Impulse ausgelöst», sagt Eliane Widin. «Wir haben diesen Frühling ein «Aus der Region»-Tzatziki kreiert, wofür wir ebenfalls Beats Knoblauch verwenden, und demnächst werden wir Chnobli-Chips lancieren.» Über Food Waste und Nachhaltigkeit zu reden, reiche nicht, sagt Renato Mariana. «Man muss es auch machen. Mit Beats Knoblauch können wir dazu einen Beitrag leisten; auch wenn es uns ein paar Franken mehr kostet. Das ist es uns wert.»

Mini Brie Knoblauch

150 g Fr. 6.10

Erhältlich in Filialen mit Käsetheke



«bandXost»

Jetzt anmelden

Das Migros-Kulturprozent ist Presenting Partner des «bandXost», des grössten Contests für Nachwuchsbands aus der Ostschweiz und dem Fürstentum Liechtenstein.

Zu gewinnen gibt es Studiozeit, Konzert- und Medienvermittlung, Coaching, eine Festivaltour und wertvolle Kontakte im Musikbusiness.

Das Anmeldefenster ist bis 7. September offen. Es sind noch wenige Plätze verfügbar.

Zu Teilnahmebedingungen und Anmeldeformular:
bandxost.ch/anmeldung2025



Migros-Kulturprozent