



**REGION**

**OSTERBRUNCH**

# Köstlichkeiten aus der Konfi-Küche

Die Coop-Verteilzentrale in Gossau SG hat mit der Eberle Spezialitäten AG seit Jahrzehnten einen guten Nachbarn. Dessen Produkte sind dank ihrer kulinarischen Qualitäten längst zu einem beliebten Teil des regionalen Coop-Sortimentes geworden.

Text **Beat Keller** Foto **Donato Caspari**

**EBERLE SPEZIALITÄTEN****Gut bei Coop vertreten**

Der Schriftzug «Eberle Spezialitäten» am Gebäude des Gossauer Unternehmens deutet es an: Das Sortiment geht weit über Konfitüren hinaus. Einen Namen gemacht hat sich Eberle mit **Frucht- und Nusskäse**, gefülltem **Brie und Käse-Chips**. Nach altüberlieferten Rezepten aus Wacholder, Holunder und Tannenschösschen hergestellt werden zudem die **Eisenhut-Latwergen**. Erhältlich sind diese Leckerbissen in den meisten mittleren und grossen Coop-Verkaufsstellen.

[www.eberle.ch](http://www.eberle.ch)



FOTOS ZVG

**D**as jährliche Kontrollaudit für die Qualitätszertifizierung nach dem «International Featured Standard» (IFS) fand eine gute Woche vor dem Termin mit der Coopzeitung statt – und wurde von der Gossauer Eberle Spezialitäten AG natürlich mit Bravour bestanden. Weil die Zertifizierung aber, wie Qualitätsmanagerin Tina Heise (41) das formuliert, «eine eher trockene produktionstechnische und lebensmitteltechnologische Angelegenheit ist», steht für das Fotoshooting eine klar praxisbezogene Kostprobe an.

**Bourbonvanille oder Feige-Rhabarber**

«Was – zum Beispiel für den Osterbrunch – auf den Tisch kommt, muss kulinarisch perfekt sein», sagt Kocherei-Produktionsleiter Reto Egger (55) dazu. Er hat seine Aufgabe vor bald vier Jahren übernommen – und mit ihr auch die traditionellen Rezepte für Aprikosen-, Erdbeer- und Quitzenkonfitüre. Kurz nach seinem Einstieg war er mit dabei, als zum ersten Mal die damaligen Neuheiten «Aprikose-Bourbonvanille» und «Erdbeere-Feige-Rhabarber» gekocht wurden. «Das war Teil des Einführungsprogramms, das ich bei meinem Vorgänger Michael Eberle absolviert habe», erinnert sich Egger. «Er springt, wenn Not am Mann ist, auch heute noch als Stellvertreter für mich ein, ist aber hauptsächlich in unserer Spedition tätig.»

Was Eberle-Konfitüren schon immer auszeichnete, erklärt Michael Eberle (36) so: «Wir produzieren seit jeher sogenannte «Extra»-Qualität, für die das Lebensmittelgesetz einen Fruchtanteil von mindestens 45 Prozent vorschreibt.» Je nach Sorte liege er allerdings deutlich höher,

nämlich bei bis zu 64 Prozent. Ebenso viel Wert wird auf die Herkunft der jeweiligen Hauptzutat gelegt: Die Früchte stammen ausnahmslos aus der (Ost-)Schweiz.

**Und nun zur Kostprobe ...**

Eine Scheibe Zopf, bestrichen mit Butter, und obendrauf das fruchtig-süsse Tüpfchen aufs i – und fertig ist die Versuchsanordnung. Bei dem, was nun folgt, hängt – so Tina Heise – alles von der Qualität und der Reife der verwendeten Früchte ab: «Einzig und allein das prägt den Geschmack unserer Konfitüren.» Was Reto Egger, nach einem ersten Bissen, nur bestätigen kann: «Selbstverständlich kommen uns keinerlei Aromastoffe ins Haus und damit auch nicht ins Glas.» Und wer der drei an der Degustation Beteiligten hat welche Sorte am liebsten? «Schwierig zu sagen», meint Michael Eberle. «Ich mag sie alle – weil ich es eben gerne abwechslungsreich habe.»

**... oder auch mal anders**

Dass Konfitüre weit mehr als ein Brotaufstrich sein kann, zeigen ein paar Tipps des Eberle-Teams: Sie lassen sich einsetzen, um Frühstücks-Müesli zu bereichern oder Saucen zu verfeinern. Ebenso gute Figur machen sie in Süssspeisen wie gefüllten Omeletten oder in Kuchen und Kleingebäck verschiedenster Art. Und ausserdem harmonisieren sie ausgezeichnet mit kräftigeren Käsesorten, auch aus Ziegen- oder Schafmilch. Der Grund: Die Paarung «süss-salzig» erweist sich als ausgesprochen reizvoll. Und das Fazit? Ausprobieren geht auch in diesem Fall über Studieren! ■

**Tina Heise, Reto Egger und Michael Eberle (v. l.) testen Geschmacksnuancen. Bei Coop im Angebot sind – je nach Grösse des Supermarkts – Aprikose, Aprikose-Bourbonvanille, Erdbeere, Erdbeere-Feige-Rhabarber und Quitte.**