

REGION
NEUHEIT

Da schmilzt die Ostschweiz dahin

Vier Käse aus drei Kantonen, vereint in einem Caquelon: Das neue Ostschweizer Fondue bei Coop ist kräftig, cremig und charakterstark. Entwickelt und produziert wird es von der Gossauer Eberle Spezialitäten AG, bei der auch das neue Ostschweizer Raclette verarbeitet wird.

Text **Roland Lieberherr** Fotos **Donato Caspari**



Vladimir Valkov, Silvia Aradei und Eliane Widin (v. l.) von der Eberle Spezialitäten AG beim Genusstest des Ostschweizer Fondues, das sie mitentwickelt haben und für Coop herstellen.

Figugegl – «Fondue isch guet und git e gueti Luune». Der Werbeslogan aus den 1950er-Jahren gehört zum Schweizer Kulturgut. Gerade wenn die Tage kürzer und kühler werden, kommen in den heimischen Stuben wieder Rechaud, Caquelon und Fonduegabeln zum Einsatz. Stammt der geschmolzene Käse sogar aus der eigenen Region, steigt die Laune gleich noch ein bisschen mehr.

Genau das war der Wunsch, mit dem Coop an die Eberle Spezialitäten AG in Gossau gelangte: ein Fondue ausschliesslich mit Käse aus der Ostschweiz. So machten sich die Käse-Veredler auf die Suche nach der passenden Mischung. «Bis zur optimalen Rezeptur brauchte es einige Anläufe», sagt Vladimir Valkov (35), Fondue-Verantwortlicher bei Eberle. Verschiedene Käse wurden kombiniert, verkostet und wieder neu gemischt. «Die Schwierigkeit war, vier Sorten zu finden, die geschmacklich besonders gut harmonieren.»

Erfahrung und Handarbeit

Fündig wurden sie bei der Dorfkäserei Muolen SG, der Bodensee Käse AG in Rossrüti SG, der Käserei Neuenschwander in Güttingen TG sowie der Berg-Käserei in Gais AR. Damit noch nicht genug Regionalität: Selbst der Weisswein für die pfannenfertige Mischung kommt aus der Ostschweiz. Gemeinsam mit Coop entschieden sich die Eberle-Fachleute bewusst für eine kräftigere Variante. «Klassische Fondues gibts genug», sagt Marketingleiterin Eliane Widin (42). «Mit mehr Würze und eigenem Charakter hebt sich das Ostschweizer Fondue davon ab.»

Für die richtige Mischung braucht es viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und den passenden Wein. «Sein Säuregehalt sorgt für die richtige Bindung und eine cremige Konsistenz», erklärt Fondue-Expertin Silvia Aradei (30). «All diese Komponenten aufeinander abzustimmen, ist die grosse Herausforderung.» 2025 verkaufte Eberle über 55 000 Kilogramm Fondue: Dennoch ist in der Produktion viel Handarbeit gefragt. Die Käse werden zugeschnitten, gerieben, nach Rezeptur gemischt, mit den weiteren Zutaten versehen, abgefüllt und verschlossen.

Ostschweiz auch im Pfännli

Ganz auf die Region setzt Coop auch bei den vier neuen Raclette-Sorten. Sie stammen von den zwei Käsereien aus Rossrüti und Gais – analog zum Fondue. Erhältlich sind zwei Duos: «mild und würzig» sowie «Chili und Rosa Pfeffer». Bei Eberle werden die Käse portioniert und verpackt. Neben dem Geschmack sei auch der Schmelz entscheidend, wie Eliane Widin ausführt: «Der Käse muss sich gut aus dem Pfännli lösen, schön Fäden ziehen und darf auf dem Teller keinesfalls ‹gümmig› werden.» Ihr persönlicher Favorit ist die Variante mit Chili: «Dieser Käse hat eine angenehme Schärfe, ist aber nicht zu pikant.»

Doch zurück zum Caquelon. Tunken die Käse-Profis auch mal Trauben, Birnen, Tomaten oder Kartoffeln ins Fondue? «Ich mag es lieber klassisch, mit knusprigem Weissbrot», sagt Vladimir Valkov. Eliane Widin setzt sogar auf Resteverwertung und eine Spezialzutat: «Mit Brot vom Vortag schmeckt mir Fondue am besten. Dazu ein bitz ‹Kümmi› – perfekt.» Vladimir Valkov fügt noch einen wertvollen Tipp an: «Eine Messerspitze Natron macht das Fondue cremiger und fluffiger – und es liegt dann auch nicht so schwer im Magen.» Somit steht dem Ostschweizer Fondueplausch nichts mehr im Weg: Figugegl! ■

NEU IM COOP-REGAL

Ostschweizer Fondue (600g à Fr. 14.95) und **Ostschweizer Raclette** (200g à Fr. 5.95) sind **ab sofort** in zahlreichen regionalen Coop-Supermärkten erhältlich. Auch auf der Verpackung ist die Herkunft gleich sichtbar: Neben Säntis und Bodensee sind zum Beispiel die Tiere der Kantonswappen beim Fondueplausch abgebildet.



KÄSE-KONDITOREI

Firmengründer Max Eberle senior war ursprünglich Bäcker-Konditor. 1974 stieg er in Gossau in den Käsehandel ein und **verband bald zwei traditionelle Handwerke**: Mit Nuss- und Fruchtkäse brachte er Konditoreikunst und Käse zusammen – die «Käse-Konditorei» war geboren. Bis heute entstehen bei Eberle mit **viel Raffinesse besondere Käse-Spezialitäten**. Viele davon – gefüllte Bries, Käse-Chips oder Nuss- und Fruchtkäse – sind bei Coop erhältlich.

eberle.ch

Impressum Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Tel. 071 388 44 11; E-Mail: info-ost@coop.ch; Redaktionleitung: Heidi Anderes

53 WI 53 WI