



«Typisch Schweiz – Typisch Volg passt perfekt zu unserer eigenen Philosophie. Das Beste aus der Natur der Urschweiz ist die Grundlage für nachhaltige und gesunde Produkte», meint der Geschäftsführer der Räber AG, Fredy Müller.

Konfitüren von Räber werden am Fuss der Rigi mit Sinn für Tradition und Innovation hergestellt.



Konfi kochen wie zu Hause

Als mittelgrosses Unternehmen mit 25 Angestellten ist bei Räber die Konfi-Produktion sehr überschaubar. Der erfahrene Konfikkoch Kole Bisaku bereitet seit über 12 Jahren die Konfitüren in kleinen Chargen vor. Für die Volg Zwetschgenkonfitüre werden Zwetschgen, Zucker, Apfelpektin und Zitronensäure gemischt, bevor sie eingekocht werden. Das Apfelpektin, zusammen mit der Zitronensäure, dient als natürliches, rein pflanzliches Geliermittel. Zwetschgen, Kirschen und Aprikosen liefern die Bauern während der Erntezeit direkt zu Räber, wo sie frisch entsteint, aufbereitet und sogleich tiefgefroren werden. So stellt Räber das ganze Jahr Konfitüren mit Früchten gleichbleibender Qualität her.



1. Früchte, Zucker, Glukose, Apfelpektin als Geliermittel und Zitronensäure werden in einem Kessel angerührt.



2. Im Vakuumkocher wird die Konfitüre auf 90 Grad erhitzt. Durch Dampf unter Vakuum geschieht dies besonders schonend.



3. Nach maximal 45 Minuten wird die heisse Konfitüre in die nochmals sterilisierten Gläser abgefüllt, verdeckelt und datiert.



4. Etikettiert und verpackt – nach rund 2–3 Wochen Ruhezeit ist die Volg Zwetschgenkonfitüre zur Auslieferung bereit.

Fruchtiges aus der Urschweiz

«**D**en Räber» kennt in Küssnacht jedes Kind. Das ist kein Wunder, denn seit 1877 werden in Küssnacht am Rigi unter diesem Namen Obst und Früchte in edle Brände verwandelt und in alle Welt exportiert. Die Kenntnis in der Auswahl und Verarbeitung von Obst und Früchten kam Räber auch in der Konfitürenproduktion zugute, die Mitte der 1980er-Jahre startete. Mit leicht und fruchtig, ganz dem Trend entsprechend, lag der Fokus auf weniger Zucker und mehr Fruchtanteil. Die Räber AG steht mitten im Grünen, mit herrlicher Sicht über das Küssnacher Becken und den Kreuztrichter des

Vierwaldstättersees, an der Hauptstrasse nach Merlischachen und Luzern. Wir treffen den Geschäftsführer, Fredy Müller, der uns durch die Produktion führt. Über dem Betrieb liegt ein süsser Duft.

Qualität aus der Region

«Es war ein erntereiches Früchtejahr», meint Fredy Müller. Das milde Klima zwischen Vierwaldstätter- und Zugersee hat, trotz regenreichem Sommer 2014, den Zwetschgen und Kirschen offenbar zu guter Reife verholfen. Die Räber AG nimmt das Steinobst direkt von den Bauern an und entsteint und verarbeitet es selber. Alleine rund 270 Tonnen sogenannte Konservenkirschen waren es diese Saison. Qualität ist wichtig. Daher hat sich Räber auf hochwertige Spezialitäten und auf die Herstellung von Konfitüren spezialisiert.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die in der Schweiz hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die kleinen, mittleren und grossen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze.

Nicht nur aufs Brot: Volg Zwetschgenkonfitüre auf einer Omelette ist ein fruchtiger Znacht. Räber AG Geschäftsführer Fredy Müller isst seine Chriesikonfi gar am liebsten auf einem Stück herzhaftem Käse.



Zwetschgen, Chriesi und mehr: Volg Konfitüre von Räber gibt's für jeden Geschmack!