



**Fredy Müller** ist seit 2003 CEO der Räber AG in Küssnacht am Rigi.

## Vier Fragen an Fredy Müller

**Herr Müller, was ist die Räber AG?**

«Der Name Räber steht für Tradition und Qualität. Das Familienunternehmen wurde 1877 als reine Destillerie gegründet und vertrieb anfangs Spezialitäten sowie Kirschwasser von der Rigi. Internationale Bekanntheit erlangte es mit der eigenen Destillation regionaler Obstern. Mit dem Kauf der Traditionsfirma 1986 durch Josef Feusi wurde das Kerngeschäft mit dem Obst auf die Konfitürenproduktion ausgeweitet. Produktion nach modernsten Methoden und Entwicklung innovativer Konfispezialitäten brachten auch diesem Geschäftszweig schnell Bekanntheit und wachsende Exporte in nunmehr zwölf Nationen. Der Grundgedanke der Unternehmung blieb dabei erhalten: innovative Produkte von natürlich hoher Qualität möglichst mit Obst von Schweizer Bauern herstellen.»

**Was sind die Stärken Ihres Unternehmens?**

«Mit 27 Mitarbeitenden sind wir ein kleiner, flexibler Betrieb, der es versteht, sich umgehend auf neue Konsumentenbedürfnisse und Zeiterscheinungen wie mehr Frucht und weniger Zucker, Diabetesverträglichkeit, Light oder Bio umzustellen, und instande ist, jederzeit auch innert kürzester Frist auf individuelle Kundenwünsche einzugehen.»

**Was verbindet Sie mit Volg?**

«Seit 2012 eine enge Zusammenarbeit. Volg und Räber sind Schweizer Unternehmen. Beide stehen für die Schweizer Landwirtschaft ein. Und beide fördern Schweizer Produzenten. «Typisch Schweiz – Typisch Volg» ist nicht nur eine Etikette.»

**Was ist das Besondere an Volg Konfitüren von Räber?**

«Die 240 000 Gläser Volg Konfitüren pro Jahr sind auf Kundenwunsch hergestellt: weiche Konfitüren mit 50%-Fruchtanteil – mit explizit zerquetschten Früchten – und weniger Zucker. Wobei Obst und Zucker von Schweizer Produzenten stammen.»

Konfitürenkoch Kole Bisaku mischt Kirschen und Zucker im Vorkocher an, vor Beigabe von Zitronensäure und Apfelpektin, zum Gelieren der Konfi.



Nach Erhitzen im Vakuumkocher wird die Konfi zur Abfüll- und Verschliessmaschine geleitet, wo Produktionsmitarbeiterin Angelina Bisaku sterilisierte Gläser bereitstellt.



Maschinenführer Vitor Bisaku kontrolliert ständig Fertigungsvorgänge, Verschluss, Temperatur und pH-Wert der Konfitüre.

Verpackerin Anita Tomaj verschweisst die Konfigläser zu Sixpacks, die nach rund drei Wochen Ruhezeit ausgeliefert werden. Allein für Volg sind es 240 000 Konfigläser jährlich.



Anlageführer Naser Hotnjani überprüft Etikettierung und Aufdruck mit Verfalldatum und Rückverfolgbarkeits-Code.



Die Qualitätskontrolle führt auch mal der CEO persönlich durch: Fredy Müller überprüft Konsistenz, Aroma und Farbe der Konfitüren.



Schmecken zum Zmorge genauso wie zum Znacht: Volg Konfitüren mit viel Schweizer Kirschen, Aprikosen oder Zwetschgen und wenig Zucker

## Viel Schweizer Obst auf einen Streich

Die Räber AG in Küssnacht am Rigi produziert mit viel Handarbeit Konfitüren mit viel Frucht und wenig Zucker – beides von Schweizer Produzenten.

**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.

