

# KONFITÜRE

## aus pflückfrischen Früchten

# Früchten

INTERVIEW Jörg Ruppelt BILDER zVg

Aus dem Besten, was die Natur der Urschweiz zu bieten hat, stellt die Räber AG Konfitüren der Extraklasse her. Im Interview erklärt Räber-Geschäftsführer Fredy Müller, welche Fruchtarten für eine Verarbeitung überhaupt in Frage kommen und wie er die diesjährige Ernte beurteilt.

Hoch über dem Vierwaldstättersee und nur wenige Schritte vom Firmengelände der Räber AG in Küsnacht am Rigi wachsen «Chriesibäume». Die Brennkirschen werden zu Schweizer Brennkirsch destilliert, die sogenannten Konservkirschen – übrigens aromatischer als Tafelkirschen – verarbeitet das Traditionsunternehmen zu Konfitüre mit bis zu 100 Prozent Fruchtanteil.

Mehr als 100 Landwirte aus Küsnacht und Umgebung liefern seit Jahren frisch gepflückte Kirschen. Dank innovativer Rezepturen kommt Räber bei der Produktion von Konfitüren mit weniger Zucker aus als andere Hersteller. Das betrifft alle Sorten: von der Kirsche über Himbeere, Erdbeere bis zur Aprikose und Quitte. Mit der dieser Tage begonnenen Zwetschgenernte herrscht nun wieder Hochbetrieb in der Räber-Manufaktur.



Zusätzlich zu den Grössen für den Einzelhandel, bietet Räber auch Mini-Gläser ab 28 Gramm für die Hotellerie und Gastronomie an.



Vom Baum ins Glas und aufs Brot: Bei Räber kommt nur die beste Qualität an Früchten in die Konfitüre.

**HERR MÜLLER, EIN NASSES FRÜHJAHR UND EIN HEISSE JULI – WIE ZUFRIEDEN KÖNNEN SIE MIT DER DIESJÄHRIGEN ZWETSCHGENERNTE SEIN?**

Fredy Müller: Mit der Menge mittelmässig und mit der Qualität sehr gut. Der Blühet im Frühling war nicht ideal, daher ist die zu erwartende Menge an Konservzwetschgen nicht riesig. Dafür hatten wir jetzt schönes Wetter; wir bekommen eine sehr gute Qualität an Früchten.

**WELCHE SORTEN KOMMEN EIGENTLICH FÜR SIE ALS KONFITÜRENPRODUZENT IN FRAGE?**

Ideal sind gut steinlösliche Zwetschgensorten wie die Hauszwetschge oder Ortenauer, aber auch Bühler und Fellenberg, die allerdings bei kleineren Mengen an Tafelzwetschgen auch im Handel verkauft werden, sind gute Sorten.

**WORIN BESTEHT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN TAFELZWETSCHGEN UND KONSERVENZWETSCHGEN?**

Der liegt vor allem in der Grösse. Der Kunde im Laden will möglichst grosse und knackige Früchte kaufen, für uns als Konfitürenhersteller ist die Grösse weniger wichtig.

**WELCHE OPTISCHEN UND GESCHMACKLICHEN ANFORDERUNGEN HABEN SIE AN DIE FRÜCHTE?**

Die Zwetschgen müssen vollreif, gesund, ohne Stiele gepflückt und aromatisch sein.

**HALTEN SIE ENGEN KONTAKT ZU IHREN OBSTBAUERN?**

Ja, in unserer Gegend kaufen wir von den Landwirten praktisch alle Steinfrüchte, sei es für die Brennerei oder für die Konfitürenproduktion. Wir informieren die Landwirte jeweils im Juni über die Abnahmemöglichkeiten. Zusätzlich haben wir seit vielen Jahren Kontakt zu landwirtschaftlichen Genossenschaften aus der ganzen Schweiz, die uns jedes Jahr mit Früchten beliefern.

**WAS PASSIERT MIT DEN FRÜCHTEN NACH DER ANLIEFERUNG?**

Kurz nach der Anlieferung werden die Früchte gewogen und über Nacht gekühlt. Am nächsten Tag werden die Früchte entsteint, in Kartons verpackt und tiefgefroren.

**WIE VIELE TONNEN ZWETSCHGEN PRODUZIEREN SIE PRO TAG?**

Das kommt ganz auf die Liefermenge an, es kann mal nur eine Tonne sein, einen anderen Tag aber zehn Tonnen, die wir entsteinen.

**IN WELCHE GEBINDEFORMEN BEZIEHUNGSWEISE GLÄSERGRÖSSEN WIRD DIE KONFITÜRE ABGEFÜLLT?**

Für die Gastronomie sind dies vor allem die kleinen Alu- oder Glasportionen von 25 bis 30 Gramm oder Kessel mit einem Inhalt von 4 oder 12,5 Kilogramm. Für den Detailhandel füllen wir Gläser von 100 Gramm bis 850 Gramm ab.

**IST ES MÖGLICH, ZUM BEISPIEL EIN EIGENES LOGO PRÄGEN ZU LASSEN?**

Ja, seit bald zwei Jahren können wir bereits in kleinen Auflagen den Deckel der Glasportionen mit dem hauseigenen Hotellogo prägen.

**WAS HEISST GENAU «KLEINE AUFLAGEN»?**

Wir sind da flexibel, pro Lieferung erwarten wir mindestens zehn Kartons zu 72 Stück in verschiedenen Aromen.

**WIE VIELE KONFITÜREN-SORTEN BIETEN SIE AN?**

Sehr viele, total sind es 17 Früchte. Bei uns findet der Kunde die grösste Auswahl.

**MIT DER ZWETSCHGENQUALITÄT SIND SIE ZUFRIEDEN, WIE SIEHT ES DIESES JAHR MIT DEN KIRSCHEN UND DEN APRIKOSEN AUS?**

Bei den Kirschen konnten wir wegen des sehr schönen





Konfitüre lässt sich längst nicht nur aufs Brot schmieren - im Räber-Angebot finden sich auch Backmarmeladen, die sich zu exquisiten Spitzenprodukten weiterverarbeiten lassen.

Sommers eine hervorragende Qualität verarbeiten, mengenmässig hätten wir einen grösseren Bedarf gehabt. Die Aprikosen waren bekanntlich vom Hagel betroffen. Aprikosen mit Hagelschäden haben Verhärtungen und bekommen schwarze Flecken und diese können wir leider für Konfitüre nicht verwenden. Aber wir haben unsere Menge an schönen und reifen Früchten erhalten.

**BEZIEHEN SIE AUCH FRÜCHTE AUS DEM AUSLAND?**

Ja, es sind vor allem Himbeeren und Erdbeeren, die wir nicht in genügender Menge im Inland erhalten.

**WIE HOCH IST DER DURCHSCHNITTLICHE FRUCHTANTEIL DER RÄBER-KONFITÜREN?**

Auch wir haben da verschiedene Qualitäten, wir gehen aber nicht unter die Extra-Qualität. Unsere Extra-Portionen haben 45 Prozent Fruchtanteil, die Gläsl-Portionen haben 60 Prozent- und die spezielle 1:1-Konfitüre mit 40 Prozent weniger Kalorien sogar 100 Prozent-Frucht.

**THEMA GESUNDHEIT UND ZUCKER: VERWENDEN SIE KÜNSTLICHE SÜSSSTOFFE UND WEITERE ZUSATZSTOFFE?**

Nein, wir verzichten ganz auf künstliche Zusätze. Unsere Konfitüren sollen möglichst natürlich sein.

**SIND IHRE KONFITÜREN FÜR DIABETIKER UND DAMIT AUCH FÜR DIE SPITAL- UND HEIMVERPFLEGEUNG GEEIGNET?**

Ja, genau da ist es sehr wichtig, dass man zum Diabetiker oder Übergewichtigen schaut und er nicht zuviel Kalorien und Kristallzucker zu sich nimmt. Diätassistenten und Diätköche schätzen die Konfitüre ohne künstliche Süssungsmittel.

**WELCHE ZIELGRUPPEN MÖCHTEN SIE IN ZUKUNFT ANSPRECHEN?**

Nun, vor allem Gastronomiebetriebe, Hotels, Heime und Spitäler, aber auch den Detailhandel und Bäckereien.

**UND WIE WICHTIG IST FÜR SIE DER EXPORTMARKT?**

Der ist für uns sehr wichtig, da haben wir in diesem Jahr auch investiert, indem wir unsere Produkte an vier Fachmessen im Ausland präsentiert haben. Erste Erfolge haben wir erzielt. So können wir unsere hochwertige Royale-Konfitüren seit kurzem auch nach Japan und China exportieren.

**EINE LETZTE FRAGE: VERRATEN SIE UNS IHRE LIEBLINGS-KONFITÜRE?**

Das ist eine Konfitüre, die es selten zu kaufen gibt: die Quitten-Konfitüre. Ich bin Bauernsohn und meine Mutter hat in meinen Jugendjahren oft Quitten zu Konfitüre eingekocht.

**Aus der Geschichte**

**Meilensteine der Firma Räber**

**1877** Gründung der Firma Räber AG

**1894** Anton Räber kauft die Liegenschaft Litzli in Küssnacht und beginnt mit der eigenen Destillation von Kirschwasser und vielen Spezialitäten. Der grosse Erfolg im Inland und Ausland (mit Export nach Lyon, Marseille, London) verursachte eine Ausdehnung der Produktion zu einer der grössten Brennereien in der Schweiz.

**1900** An der Weltausstellung in Paris erfährt der Unternehmer Anerkennung für die Qualitätsproduktion seiner Spezialitäten. Die Academie Nationale Agricole de Paris bietet dem jungen Destillateur die Mitgliedschaft an, auf die der Spezialist allerdings in seiner Bescheidenheit verzichtet.

**1925** Vater Anton Räber stirbt, sein gleichnamiger Sohn Anton übernimmt das Geschäft. Der Sohn bereist intensiv das Tessin und baut dort eine wertvolle Kundschaft auf. Die Produktion wird ausgedehnt auf viele Obstdestillate, Liqueurs und Magenbitter.

**1946** Nach den Kriegsjahren stirbt Anton, seine beiden Söhne Otto und Alfons übernehmen das Geschäft.

**1963** Bau einer neuen modernen Destillationsanlage auf der Grossmatte zwischen Küssnacht und Merlischachen. Neue Produkte werden entwickelt und verkauft: Luzi (Konzentrat für den legendären

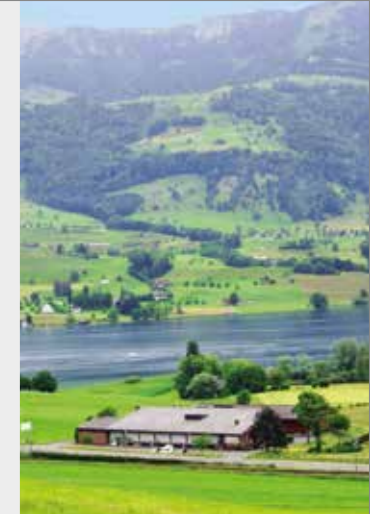
Kaffee Luz), Bouquet de cerises (ein Kirschliqueur, der noch heute beliebt ist und auch von Konditoren eingesetzt wird), der Jubiläumskirsch und ein herausragender Williams Grand Cru Soleil.

**1981** Ausdehnung des Geschäfts auf den Import von Weinspezialitäten. Erster Import australischer Weine in der Schweiz. Tod von Firmenmitinhaber Otto Räber. Bruder Alfons übernimmt das Geschäft als alleiniger Inhaber.

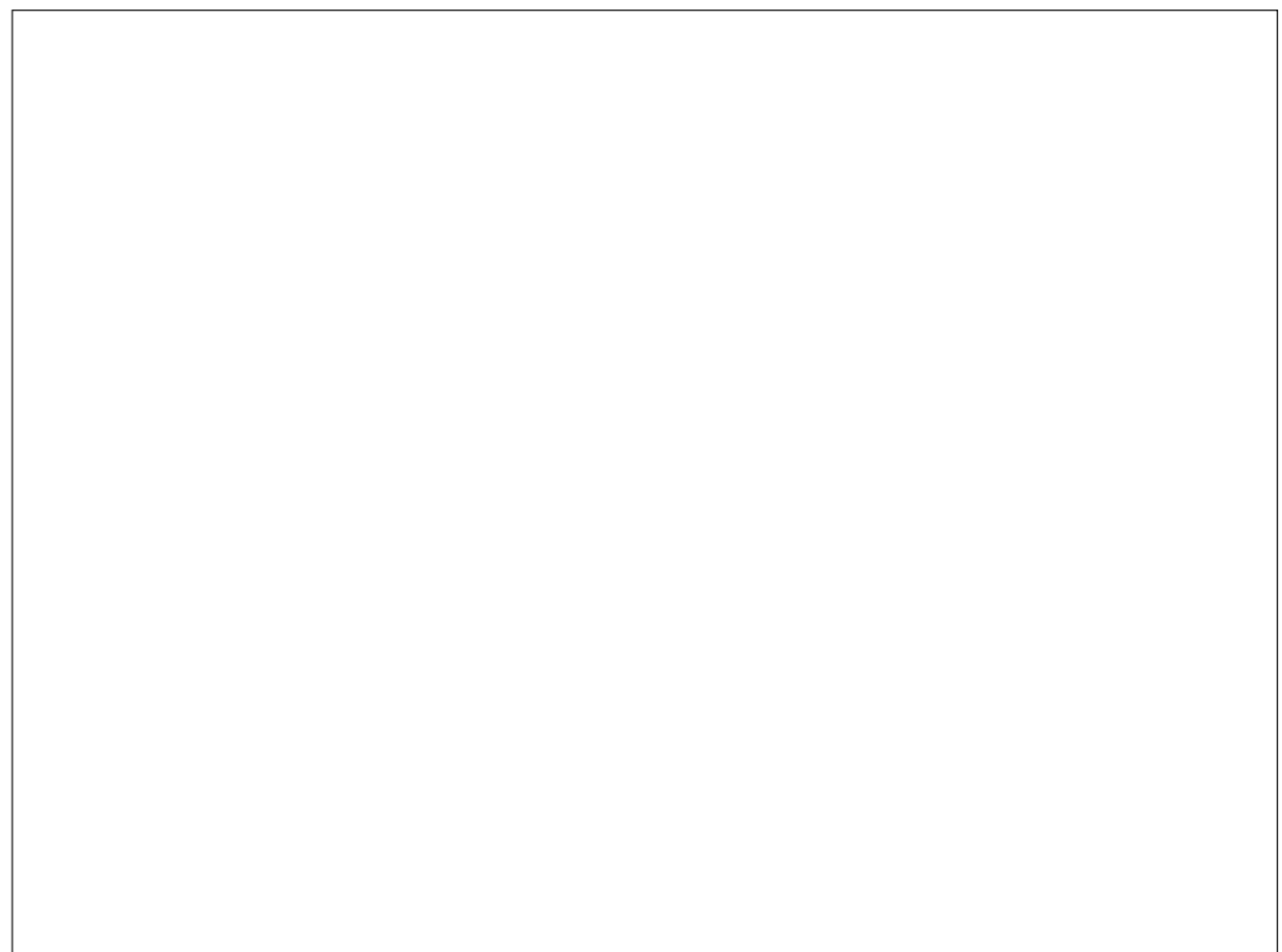
**1987** Konfitürenproduktion für die Zentralschweiz. Die Produktion nach den modernsten Methoden wird auf viele andere Früchte ausgedehnt. Entwicklung der Konfitürenspezialitäten: Eine fruchtige Konfitüre aus 100 Prozent Früchten, geeignet für Linienbewusste und Diabetiker, eine Lightkonfitüre, Konfitüren ausgezeichnet mit der Knospe «Biosuisse» und nicht zuletzt Konfitüren, angereichert mit dem fruchteigenen Destillat.

**1989** Übernahme der Konfitürenmarke Fischlin und Integration in die Produktion in Küssnacht. Gesamtschweizerischer Vertrieb unter der Marke Räber.

**2001** Wachsender Export, der inzwischen in zwölf Ländern gepflegt wird und in Zukunft den Namen Räber in aller Welt verbreitet.



Anzeige



**Zur Person: Fredy Müller**

Der 49-jährige Bauernsohn aus Buchs im Kanton Luzern absolvierte eine kaufmännische Ausbildung. Seit 1990 ist er für die Räber AG in Küssnacht tätig, zunächst als Leiter Verwaltung, seit 2003 als Geschäftsführer. Fredy Müller ist Vater von vier Söhnen und einer Tochter im Alter von 18 bis 25 Jahren. Seine Hobbys sind Wandern, Badminton und Jassen. Zudem verfolgt er als Fan die Spiele des FC Luzern. Sein Lieblingsmenü: Piccata Milanese und ein Glas Amarone «La Masua».

**Kontakt**

Räber AG  
6403 Küssnacht am Rigi  
Tel. 041 854 80 00

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