

Räber AG

FEINES AUS SCHWEIZER FRÜCHTEN

Am 8. Juli wurden in den Hallen der Räber AG die von den lokalen Bauern angelieferten vollaromatischen und tiefschwarzen Konservenkirschen entsteint und verarbeitet. «Die Kirschenernte ist dieses Jahr wegen der sehr heissen Sommerstage sehr kurz, heute verarbeiten wir bereits die letzten Konservenkirschen», berichtet Geschäftsführer Fredy Müller. Je nach Jahr werden bei der Räber AG in Küssnacht am Rigi rund 120-250 Tonnen Konservenkirschen entsteint.

Text und Fotos:
Robert George Kroese

Der Name Räber steht für Tradition und Qualität. Das Geheimnis des 1877 gegründeten Familienbetriebes ist ganz simpel. «Aus dem Besten, was die ursprüngliche Natur der Urschweiz zu bieten hat, werden nachhaltige und gesunde Produkte hergestellt» so Fredy Müller. Die Zusammenarbeit mit den lokalen Obstbauern ist für die Räber AG oberstes Gebot. Jährlich werden gegen 1000 Tonnen Schweizer Früchte verarbeitet.

Köstliche Fruchtdestillate

In den tiefen und kühlen Kellern der Räber AG vergären Jahr für Jahr rund 1000 Tonnen Zwetschgen, Kirschen, Williams Birnen und weitere Früchte aus der Schweiz. Aus der speziellen Pflaumensorte Löhr wird der beliebte Räber-La-Vieille-Prune erzeugt. Die Jahrhunderte alte Tradition und die Erfahrung des Kellermeisters lassen aromatische und intensive Fruchtbrände entstehen.

Der prämierte Räber-Jubiläumskirsch (Golddiplom an der nationalen Edelbrandprämierung Distiswiss 2013) wird mindestens sieben Jahre gelagert. Im Duft besticht er mit einem röstartigen Geruch mit zarten Mandelaromen und einer angenehmen Honignote. Im Geschmack ist er süßlich und geschmeidig mit vollem Körper und angenehm würzigem Abgang.

Hochwertige Frucht-konfitüren

Konfitüren sind Früchte in konzentrierter Form. Den Früchten aus der Zentralschweiz wird nachgesagt, dass sie ihre besondere Süsse und ihr intensives Aroma dem kräftigen Föhnwind vom Gotthard verdanken.

Die modernen Verarbeitungsanlagen der Räber AG und die langjährigen erfahrenen Mitarbeiter garantieren, dass die ganze Kraft der Frucht, die Aromen, Mineralstoffe, Vitamine und Rohfasern zu einem gesunden Endprodukt konzentriert werden. Fredy Müller: «Die fruchtigste Konfitüre der Welt, die 1:1-Konfitüre».

Was ist eine 1:1-Konfitüre? Für diese Konfitüre werden 100 Kilogramm Früchte für 100 Kilogramm Konfitüre eingekocht. «1:1 bedeutet das Verhältnis von Frucht zu Konfitüre», so Fredy Müller. Das durch das Einkochen verdampfte Wasser der Früchte wird durch die Zugabe von wenig Fruchtzucker ersetzt. So entsteht diese einzigartige Konfitüre mit 100 Prozent der deklarierten Frucht.

Fruchtkonfitüre mit eigenem Logo

Bereits in kleinen Auflagen bekommt man bei Räber die Extra-Fruchtkonfitüren, Honig oder Haselnussaufstrich im dekorativen 28-Gramm-Gläschen

mit dem individuellen Firmenlogo. So werden heute einige Fünf-Sterne-Betriebe mit dieser Spezialität beliefert.

Exklusivimport: Weine für Liebhaber

Charaktervolle Spezialitäten aus ausgesuchten Weingütern mit regionaler Typizität und hoher Qualität werden aus Italien, Portugal, Spanien, Australien und Neuseeland seit Jahrzehnten exklusiv importiert – so beispielsweise auch die weltbekannten Amarone der Az. Agr. Giuseppe Quintarelli. Langjährige und freundschaftliche Beziehungen zu den Winzerfamilien garantieren höchste Qualität und Lieferbereitschaft.

Die Entsteinmaschine in Full Action

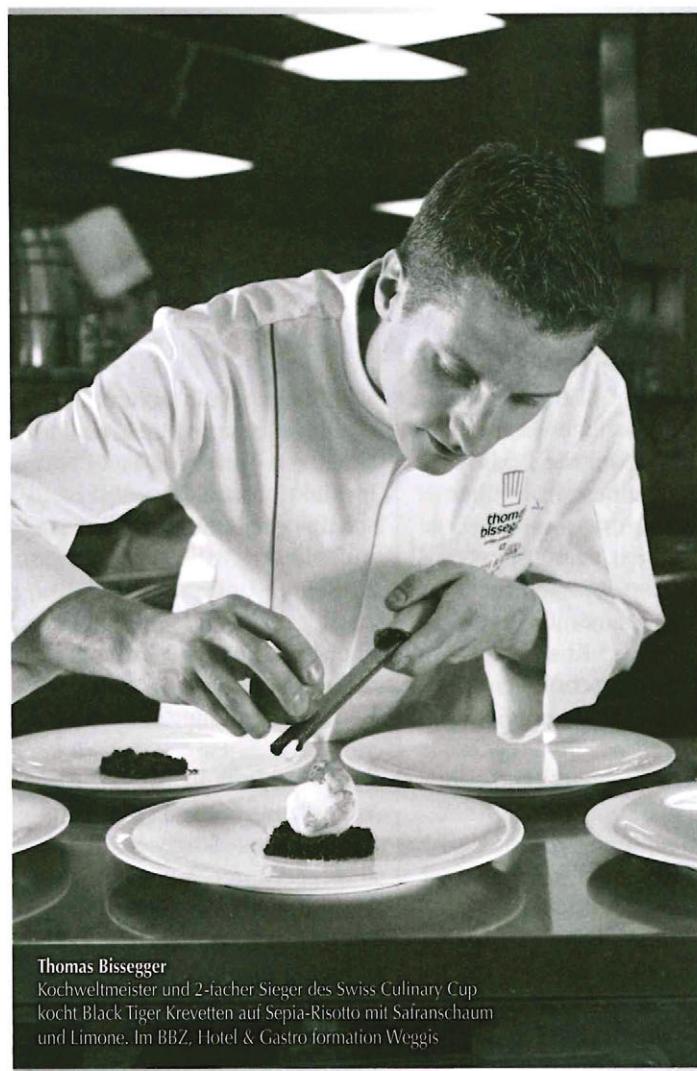
www.raeberswiss.ch





Die Arbeit der fleissigen Distillerien trägt Früchte.

Anzeige



Thomas Bissegger

Kochweltmeister und 2-facher Sieger des Swiss Culinary Cup kocht Black Tiger Krevetten auf Sepia-Risotto mit Safranschaum und Limone. Im BBZ, Hotel & Gastro formation Weggis

DAS GEHEIMNIS DES GUTEN GESCHMACKS.



Dyhrberg

Spitzenköche setzen auf höchste Qualität und verwöhnen ihre Gäste täglich. Mit tiefgekühlten Köstlichkeiten aus der Manufaktur Dyhrberg. KRISTA Top Seafood – Delikatessen in Premium Qualität. Das Geheimnis, wenn's ausgezeichnet schmeckt. Überzeugen Sie sich selbst.

KRISTA Top Seafood erhalten Sie beim Spezialisten, im Dyhrberg-Verkaufsladen in Klus/Balsthal und über www.dyhrberg.ch

WIR BERATEN SIE GERNE
© 062 386 80 00
KRISTA
top seafood