«Der Winzer zu Gast» in der Schweiz

Bei der Räber AG in Küssnacht am Rigi dreht sich sozusagen alles um «süsse Früchtchen» – und dies seit 1877. Heute stellt das Traditionsunternehmen Konfitüren, Marmeladen und Destillate her. Ein weiteres Standbein ist der Exklusivimport und der Vertrieb von Qualitätsweinen von kleinen Produzenten aus Italien, Portugal, Spanien und Australien ausschliesslich für die Gastronomie und den Weinhandel. Mit Weintagen und «Der Winzer zu Gast»-Anlässen bringt die Räber AG ihr erlesenes Wein-Sortiment den Kunden näher.

1877 legte Anton Räber den Grundstein für die Räber AG in Küssnacht am Rigi. Er handelte mit Weinen und Spezialitäten aus Italien und ergänzte sein Angebot mit dem Kirsch von der Rigi. Die Destillation von eigenem Kirsch und anderen Spezialitäten aus Urschweizer Früchten begann 1894 mit dem Kauf der Liegenschaft Litzi in Küssnacht. Schon bald lieferte Anton Räber ins Ausland, wodurch sich sein Unternehmen zu einer der grössten Brennereien der Schweiz entwickelte. Im Jahre 1981 importierten die Brüder Otto und Alfons Räber – sie repräsentieren die zweite Familiengeneration – die ersten australischen Weine in die Schweiz.

Konfitüren –
Schweizer Früchte, wenig Zucker!

Josef Feusi, Ing. agr. ETH und langjähriger Kadermitarbeiter bei der Hero Schweiz AG, erwarb 1985 das Unternehmen und führte bald darauf die Konfitürenproduktion ein. Die Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Zwetschgen, Johannisbeeren und Quitten bezieht die Räber AG direkt von den Bauern in der Zentralschweiz.

Eine Besonderheit der Konfitüren der Räber AG besteht darin, dass sie dank innovativer Rezeptur mit weniger Zucker auskommen. Der Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, der Klinik-, Spital- und Heimgastronomie sowie dem Detailhandel bietet die Räber AG ein breitgefächertes Konfitüren-Sortiment sowohl in 25 g/30 g-Portionen und in der Alu-Schale und im Gläschen à 28,3 g (auf Wunsch mit personalisiertem Deckel) als auch in Behältern à 4 bzw. 12,5 kg an. Zur Wahl stehen zudem die Varianten Extra, Royal, Diät und Light.

Für den Einsatz in Bäckereien, Konditoreien, Confiserien und in der Lebensmittelindustrie produziert die Räber AG beste Backmarmelade und -gelées sowie Halbfabrikate in frischer, tiefgefrorener und destillierter Form. Die Halbfabrikate werden auf Bestellung in kürzester Zeit angeliefert und gewährleisten dadurch eine maximale Frische.

Das Schweizer Traditionsunternehmen Räber AG produziert Konfitüren sowie Destillate aus besten Schweizer Früchten und importiert Qualitätsweine aus Italien, Spanien, Portugal und Australien/Neuseeland.

Der Geist in der Frucht

Die Kernkompetenz der Räber AG liegt in der Herstellung von feinsten Destillaten aus den besten Früchten der Schweiz. Klare Frucht-Destillate, Vieille-Produkte oder Kirsch mit Jahrgang von höchster Qualität sind das Resultat des jahrzehntealten Knowhows, der über die Jahre verfeinert wurde und welcher die Basis für zahlreiche Auszeichnungen und Prämierungen durch die Distisuisse bildet.

Weine – exklusiv für die Gastronomie

Was mit den Brüdern Otto und Alfons Räber begann, führt Josef Feusi heute mit Herzblut weiter: Der Import von erlesenen Weinen, die aus kleinen Winzerbetrieben in Italien, Portugal, Spanien und Australien/Neuseeland stammen. Die Exklusivität wird sowohl bei der Wahl der Produzenten und deren Edeltropfen als auch beim Vertrieb an die Gastronomie und den Fach- und Weinhandel gelebt: «Wir geben dem Gastronomen die Sicherheit, dass unsere Weine im Detailhandel nicht erhältlich sind. Für ihn bietet sich auf diese Weise eine weitere Möglichkeit zur Profilierung und Differenzierung», betont Unternehmer Josef Feusi gegenüber GOURMET.

Weinwahl ist Vertrauenssache

Der Charakter der Weine, die regionale Authentizität und die oenologische Qualität sind die entscheidenden Kriterien der Räber AG bei der Auswahl der Weingüter und deren Produkten. Mit den ausgesuchten Weinen wollen das Ehepaar Christina und Josef Feusi und Geschäftsführer Fredy Müller den Gastronomen und Weinliebhabern Zugang zu eher unbekannten Provenienzen mit Eigenständigkeit und Profil ermöglichen. Zu den Produzenten pflegt man vertrauensvolle und langjährige Beziehungen. Vom Winzer über den Importeur bis hin zum Gastronomen und seinem Gast muss eine Vertrauenskette bestehen, damit ein Wein nachhaltigen Erfolg haben kann, ist Firmeninhaber Josef Feusi überzeugt

In Küssnacht am Rigi wird der Geist der Frucht in die Flasche gebannt und zu fruchtigen Konfituren verarbeitet für Einzelportionen bis zu Grossbehälter für den Industrie- und Bäckerbedarf.

Das Rössli in Hurden mit Hotel und Restaurant lädt zum Tagen, Feiern, Verweilen und Geniessen ein.

Christina Feusi und Gastgeber Engin Sar freuen sich über die erfolgreichen Weintage und die «Winzer zu Gast»-Anlässe.

«Der Winzer zu Gast»

Seit vier Jahren organisiert die Räber AG ein- bis zweimal jährlich Weintage, an denen eine Auswahl an importierten Qualitätsweinen von den Winzern persönlich vorgestellt und kommentiert wird. In diesem Jahr präsentierten zehn italienische und portugiesische Winzer unter dem Motto «Der Winzer zu Gast» ihre Weine im «Swiss Chalet» in Merlischachen», im Restaurant «Rössli» in Hurden sowie in zahlreichen andern Gaststätten.

Eine besondere Location

Mit dem Restaurant «Rössli» in Hurden hat es in diesem Zusammenhang eine ganz besondere Bewandtnis: Das «Rössli» gehört nämlich seit 1829 der Familie Feusi und befindet sich an traumhafter Lage in Hurden, einer Halbinsel im Zürichsee am Seedamm. Früher fanden sich viele Pilger im Gasthof ein, welche auf ihrem Pilgerweg die ortsansässige spätgotische Kapelle aufsuchten. Heute sind es Geschäftsleute, Ruhesuchende, Hochzeitspaare und Wanderer, die im «Rössli» einkehren.

Gastgeber Engin Sar führt das Hotel-Restaurant seit vier Jahren und darf sich einer Zimmerauslastung von 85 Prozent erfreuen, wobei Geschäftsleute den grössten Anteil ausmachen. Das Hotel verfügt über 25 Gästezimmer, inkl. drei Service-Appartements und bildet – in Kombination mit dem 2013 realisierten Seepavillon – eine optimale Location für festliche Familien- und Firmen-Events. Direkter Seeanstoss, ein eigener Bootssteg und die einladende Lounge mit Gartenwirtschaft bieten einen pracht-

Das Stübli mit 45 Sitzplätzen ist bereit für den Empfang der Gäste zum «Winzer zu Gast».

Im Weinkeller des Rösslis startet der Anlass mit dem Sirej Roero Arneis DOCG von der Azienda Giuliano Nota, Montalcino d'Alba.

Mehr zum Thema: Hotel-Restaurant Rössli, Hurdnerstrasse 137, 8640 Hurden, Tel. 055 416 21 21, Fax 055 416 21 25, info@roesslihurden.swiss, www.roessli-hurden.ch

vollen Panorama-Blick auf den Obersee und die Glarner Alpen. Das Seepavillon verfügt über 120 Sitzplätze und mit der Terrasse können bis zu 200 Gäste betreut werden. Im ursprünglichen Gebäude des Restaurants «Rössli» befinden sich die Küche, der Weinkeller und das Stübli mit 45 Sitzplätzen. Küchenchef Michael Kauz verarbeitet ausschliesslich Süsswasserfische aus der Schweiz. Der Egli im Bierteig gehört zu den beliebtesten Gerichten, aber auch Fleischliebhaber und Vegetarier finden im attraktiven kulinarischen Angebot stets etwas Passendes.

Ermanno Falvo, Christina Feusi, Freund und Berater Domenico Cosentino, Josef Feusi und Massimo Nota stossen auf den gemeinsamen Erfolg an (v.l.n.r).

«Der Winzer zu Gast»

Die beiden Winzer zu Gast im Restaurant Rössli: Massimo Nota, Azienda Giuliano Nota, Piemont...

Im Restaurant «Rössli» findet jeweils der Wein-Event «Der Winzer zu Gast» der Räber AG statt. Ein exquisites Fünfgang-Menu wird von den Qualitätsweinen aus dem Räber-Sortiment begleitet und von den jeweiligen Winzern persönlich vorgestellt.
Am diesjährigen Wein-Event waren es u.a. folgende Weinproduzenten:

- Massimo Nota von der Azienda Giuliano Nota aus dem Piemont. Der Familienbetrieb Nota liegt in Montalcino d'Alba, und das Weingut mit sieben Hektaren Rebgelände bringt u.a. den Sirej Roero Arneis DOCG und den Vadami Barbera d'Alba DOC hervor.
- Ermanno Falvo von der Masseria Falvo, Kalabrien. Die Masseria Falvo ist der neueste Zugang unter den Weinproduzenten bei der Räber AG. Entgegen des elterlichen Wunsches folgten die beiden Brüder Ermanno und Piergiorgio Falvo ihrer Liebe zum Weinbau und übernahmen den Betrieb nach dem Tod der Eltern. Besonders angetan sind die Brüder von der Guarnaccia- und der Magliocca- Weintraube – eine ursprüngliche und seltene Rebsorte Kalabriens. Das Weingut Falvo bringt so beispielsweise den Pircoca Terre di Cosenza DOC, bestehend aus 70 Prozent Guarnaccia bianca, Moscato, Riesling und Traminer und – nach dem Vater Rosario benannt – den Don Rosario Terre die Cosenza Riserva DOC hervor. Die Guarnaccia-Weine von Falvo sind Bio-zertifiziert.

…und Ermanno Falvo, Masseria Falvo, Kalabrien. Ihre Weine sind exklusiv bei der Räber AG erhältlich.

Mehr zum Thema: Räber AG, Luzernerstrasse 151, 6403 Küssnacht am Rigi, Tel. 041 854 80 00, Fax 041 854 80 08, info@raeber.swiss, www.raeberswiss.ch