Räber AG

Die Küssnachter Kirschen erobern mit Räber AG jetzt auch den japanischen Markt

Der erste Schiffscontainer mit Konfitüren der Küssnachter Firma Räber AG wurde im Februar nach Japan verfrachtet. Bis Juli werden noch weitere vier Container in das Land der aufgehenden Sonne geschickt.

Von Olivia Bryner

Drei Sorten der beliebten Premium-Konfitüren von Räber AG werden neu in Japan angeboten. *Fotos: bro*

Die fertigverpackten Konfitüren stehen bereit für den Abtransport. Mittels Schiffscontainer werden sie nach Tokio geliefert.

An der ANUGA, der grössten Food- und Beverage-Messe der Welt konnte Räber AG im Oktober 2011 den japanischen CEO der Firma CGC Tokyo mit der Qualität der Räber-Konfitüren überzeugen. Im Februar wurde der erste Schiffscontainer nach Japan verfrachtet. Darin 30000 Gläser Premium-Konfitüren der Firma Räber AG in den Sorten Kirschen, Erdbeeren und Aprikosen. Der japanische Importeur, der in Japan rund 3700 Supermärkte beliefert, liess in Tokio Testverkäufe durchführen. Dabei bewährten sich alle drei Sorten, vor allem aber die Kirschenkonfitüre. «Von der Gestaltung über Geschmack bis zur Qualität erhielten wir ein durchweg positives Echo», erklärt Fredy Müller, Geschäftsleiter der Räber AG.

Grossen Wert auf Qualität

Nebst Japan beliefert Räber auch weitere Länder wie die USA, Kanada und Korea mit Konfitüren. Mit der Teilnahme an der ANUGA sollte der Markt für Räber weiter vergrössert werden, was mit Japan sicherlich gelungen ist. «Wir sind natürlich stolz, dass wir unsere Konfitüren in Japan verkaufen dürfen. Wir möchten weiter expandieren, sei es in der Breite der Produkte sowie in der Breite des Marktes», freut sich Fredy Müller. Gerade jetzt, wo der Schweizer Franken sehr stark ist und Exportfirmen unter Druck gesetzt werden, ist dieser Auftrag besonders wichtig. «Klar befindet sich unser Preis am äussersten Limit. Doch die Japaner schauen vor allem auf die Qualität», führt Müller weiter aus. So seien die Qualitätskontrollen in Japan sehr streng: «Sie analysieren alles sehr genau und schauen jedes Glas doppelt an. Die Qualitätskontrollen sind nirgends auf der Welt so streng wie in Japan.»

50 Tonnen Konservenkrischen

Bis Anfang Juli werden weitere vier Container nach Japan gesandt. Die Produktion dafür ist in vollem Gange. «Wir arbeiten im zwei-Schichtbetrieb und haben unsere Teilzeit-Aushilfen praktisch zu 100% aktiviert», so Fredy Müller. Denn nebst der Grossbestellung aus Japan muss auch das Tagesgeschäft weiterlaufen. «Zukünftig werden wir einmal im Monat einen Container mit Konfitüren nach Japan schicken dürfen. Das entspricht rund 50 Tonnen Konservenkirschen pro Jahr», fährt Müller fort. Dabei legt Räber AG besonderen Wert auf die lokalen Lieferanten: «Wir beziehen die Kirschen ausschliesslich aus der Region und zählen dabei auf unsere Landwirte.»

Etiketten angepasst

Die Etiketten wurden von A bis Z dem Japanischen Markt angepasst und ins Japanische übersetzt. Einzig der Inhalt der drei Konfitürensorten Kirschen, Erdbeeren und Aprikosen wurde nicht verändert. In den Premium-Konfitüren von Räber AG befinden sich 70% Früchte und nur wenig Zucker. Die Früchte werden eingelegt, damit sie weniger verkochen. Bei den Kirschen werden ganze entsteinte Kirschen verwendet. Die Kirschen stammen von Landwirten aus der Region Küssnacht, Steinerberg und Schwyz. In rund einem Monat ist bereits wieder Erntezeit.

Die beliebteste Sorte der Japaner ist die Kirschenkonfitüre. Dafür werden ausschliesslich Kirschen aus der Region verarbeitet.