Küssnacht: *Räber AG – 25 Jahre Konfitüren-Produktion*

Von der Brennerei zum wichtigen Konfitüren-Produzenten

Küssnachter Kirschen mit der aromatischen Süsse, tiefschwarz und prall von der intensiven Sonne, haben es Josef Feusi in den Achtzigerjahren angetan. Nach vielen Jahren der Ausbildung und Erfahrung in Amerika, Italien und der Schweiz beim Marktführer Hero übernahm er 1986 die Brennerei mit dem Ziel, aus der wunderbaren Frucht auch andere Delikatessen herzustellen.

In jeden Winkel der Schweiz

Seit den kleinen Anfängen laufen heute tagtäglich bis zu 10 Tonnen über die automatischen Produktionslinien. Der Marktanteil in der Hotellerie, den Spitälern und Heimen steigt stetig mit 18 verschiedenen Konfitüren in Portionen und in Eimern von 4 und 12,5 kg. Die eigentliche Spezialität sind die Diät- und Light-Konfitüren, die ohne künstliche Süssungsmittel hergestellt werden. Drei grosse nationale Grossisten vertreiben die echt schweizerische Konfitüre in jeden Winkel und zu jedem Abnehmer in der Schweiz.

Belieferung der Lebensmittelindustrie mit Früchteprodukten

Die Grundlage für diese Delikatessen bildet der Früchteanbau der einheimischen Obstproduzenten in der Zentralschweiz und vor allem im Bezirk Küssnacht.

Räber ist der einzige Verarbeiter von Konservenkirschen in der Zentralschweiz. Viele Kirschen werden an weitere Lebensmittelhersteller in der Schweiz und in ganz Europa geliefert. Saftkirschen werden in spezialisierten Betrieben zu Aroma und Farbe verwendet und die guten Brennkirschen erfahren in der traditionellen Brennerei die Destillation zum bekannten Räber Kirsch.

Neu im Sortiment der Räber AG, die Royale-Konfitüre mit verschiedenen Früchten. *Foto: zvg*

Konfitüren für den Detailhandel

Neu auf dem Markt hat Räber eine Spezialität *royale* entwickelt, eine Konfitüre mit leicht kandierten Fruchtstückchen (ein alt französisches Rezept von 1810, siehe Rezeptbox).

Zertifizierung nach IFS (International Food Standard)

Seit 1995 ist der Betrieb nach den Grundsätzen von ISO 9001 zertifiziert. Die Belieferung der Lebensmittelindustrie, von Migros und Coop und der Joghurtindustrie bedingen einen höheren Standard für Hygiene. Räber erfüllt seit 2009 diese strengen Bedingungen. **pd**

Tage der offenen Türen: 1./2. Juli

Der einheimischen Bevölkerung bietet die Räber AG die Gelegenheit, die Produktion hautnah zu erleben.
(Weitere Details erfahren Sie in der Ausgabe des *Freier Schweizer* vom Freitag, 17. Juni 2011).

Rezept für 1 kg Confiture Royale

Zutaten:
700 g reife, frische Früchte (z.B. Aprikosen)
360 g Zucker
ca. 10 g Zitronensaft
ca. 6 g Geliermittel

Zubereitung:
- Früchte in lauwarmem Wasser waschen, abtropfen lassen.
- Früchte halbieren und Steine entfernen
- ¼ des Zuckers mit Früchte zusammen einlegen, der Fruchtsaft löst den Zucker, nach 24 Std. abschöpfen. (diesen Vorgang 4-mal wiederholen, d. h. der Prozess dauert 4 Tage).
- Der gelöste Fruchtsaft wird gesammelt.
- Die Früchte kandieren leicht und bilden die Grundlage für eine stückige Konfitüre.
- Früchte, Fruchtsaft zusammenfügen und während 5 Minuten schonend kochen.
- Kurz vor dem Siedepunkt das in wenig Wasser gelöste Geliermittel dazugeben und einmischen.
- Nach dem Siedepunkt Konfitüre abschäumen, in Gläser füllen und abkalten lassen.