Fruchtiger Volltreffer ins Schwarze

In der Firma Räber in Küssnacht am Rigi (SZ) ist gut Kirschen essen: Hier wird die Volg Konfitüre «Schwarze Kirschen» aus Innerschweizer «Chriesi» hergestellt.

Direkt beim Gebäude der Firma Räber in Küssnacht am Rigi hoch über dem Vierwaldstättersee wachsen viele Kirschbäume. Das «Chriesi» spielt auch im Hausinnern eine wichtige Rolle. Es wird zu Schweizer Qualitätskirsch destilliert und zu Konfitüre gekocht. Eine davon ist die Volg Konfitüre «Schwarze Kirschen» – im wahrsten Sinne des Wortes ein Extragenuss: Sie enthält mindestens 45 Prozent Fruchtanteil und fällt darum in die Kategorie «Konfitüre der Extraqualität».

Pflückfrisch vom Baum

Während für den hochprozentigen Kirsch Brennkirschen verarbeitet werden, sind es bei der Konfitüre Konservenkirschen. Ihr Name bedeutet aber nicht, dass sie aus der Dose kommen. Im Gegenteil: Frisch handgepflückt liefern über 100 Obstbauern aus Küssnacht und der nahen Umgebung die Kirschen in der Saison direkt bei der Firma Räber an, der einzigen Firma in der Zentralschweiz, wo Konservenkirschen umgehend entsteint werden. Im Falle der Volg Konfitüre werden die Kirschen zerkleinert, so dass sie später zart streichbar ist. Danach werden die Kirschen tiefgefroren. Schliesslich soll kein «Chriesikonfi-Fan» während des Jahres auf seine geliebte Konfitüre verzichten müssen.

Tiefschwarzes Geheimnis

«Konservenkirschen sind aromatischer als Tafelkirschen. Für ein optimales, vollfruchtiges Geschmackserlebnis muss eine Kirsche tiefschwarz, süss und eher fest sein», erklärt Geschäftsführer Fredy Müller. Damit allein ist zwar viel Aroma gewonnen, aber noch nicht die perfekte Konfitüre hergestellt. Produktionsleiter Martin Doebeli verrät: «Die Konfitüre muss geschmeidig und gut streichbar sein. Und sie sollte auf keinen Fall verlaufen und nachher womöglich noch aufs Hemd tropfen.» Und nicht zuletzt ist es die Natürlichkeit, die das Geheimnis einer guten Konfitüre ausmacht: Zusatz- oder Aromastoffe werden für die Volg-Konfitüren keine verwendet.

Bei Räber werden auch die weiteren Volg Konfitüren Aprikosen, Himbeeren, Vierfrucht und Erdbeeren hergestellt.

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die nur in der Schweiz oder einer bestimmten Region hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die mittelgrossen bis sehr kleinen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze in der Schweiz.

«Da ich auf einem Bauernhof aufgewachsen bin, habe ich seit jeher einen starken Bezug zu den Schweizer Bauern. Wie bei Volg spielen sie heute auch im Geschäftsleben eine bedeutende Rolle – ebenso wie der Standort Schweiz», sagt Fredy Müller, Geschäftsführer der Firma Räber.

Über 100 Jahre Tradition

1877 wurde die Firma Räber in Küssnacht am Rigi als Familienbetrieb gegründet. 1985 übernahm Inhaber Josef Feusi das Unternehmen. Nebst Destillaten zählen seither auch Konfitüren zum Kerngeschäft. Von den 25 langjährigen Mitarbeitenden sind etwa die Hälfte in der Konfitürenproduktion tätig. Auch Geschäftsführer Fredy Müller ist bereits seit 22 Jahren im Betrieb. Die Konfitüren zeichnen sich durch einen hohen Fruchtanteil aus. Die Früchte stammen, soweit möglich, aus der Schweiz; der Zucker kommt von den Schweizer Zuckermühlen Aarberg und Frauenfeld.

Konfitürenkoch Kole Bisaku, der bereits seit 13 Jahren bei der Firma tätig ist, überprüft die Konsistenz des Kirschen-Zucker-Gemischs.

Die Kirschenkonfitüre wird schonend bei 98 Grad gekocht und noch heiss abgefüllt. Bevor die Deckel auf die Gläser kommen, dampft man sie aus.

Die Volg Kirschenkonfitüre erhält die Etikette, wird in Kartons abgepackt und verschweisst. So gelangt sie in die Volg-Verteilzentrale Winterthur.

Produktionsleiter Martin Doebeli entnimmt eine fertige Volg Kirschenkonfitüre für eine der regelmässigen Qualitätsproben.

räber

Volg