

Geistreiches aus Schweizer Früchten

Seit der Gründung 1877 destilliert der Familienbetrieb Räber auserlesene Schweizer Früchte und bringt deren Aromen und Essenzen ins Destillat. Wo sich die Tradition mit fortschrittlichen Ideen verbindet, erstaunt es nicht, dass Geniesser von diesen edlen Erzeugnissen schwärmen.

Riche en Esprit des fruits Suisses

Depuis sa fondation en 1877, l'entreprise familiale Räber distille des fruits suisses sélectionnés et apporte les arômes et les essences en distillat. Où cette tradition séculaire se rencontre avec des idées progressistes, il n'est pas étonnant, que des gourmets sont extasiés des produits.



über uns

Seit Generationen gewinnt das Familienunternehmen Rüber nur das Beste aus Schweizer Früchten.

Schon bald nach der Firmengründung 1877 wurden die edlen Destillate auch ausserhalb von Küssnacht am Rigi geschätzt und heute verwandelt die Traditionsfirma die regionalen Obsternten zu Destillaten, Konfitüren und Halbfabrikaten für anspruchsvolle Kunden rund um den Globus.

À notre sujet

Depuis des générations, l'entreprise familiale Rüber extrait le meilleur des fruits suisses.

Aussitôt après la fondation de la société en 1877, ses précieux distillats étaient déjà appréciés bien au-delà de son berceau de Küssnacht am Rigi. Aujourd'hui, notre entreprise riche en tradition transforme ses récoltes de fruits régionaux en distillats, confitures et produits semi-finis destinés à une clientèle exigeante dans le monde entier.





Pflanzung der Hochstamm-Obstbäume
Plantation des arbres à hautes tiges



Blühender Kirschbaum
Fleurs de cerisier



Kirschblüten
Cerisiers en fleurs



Reife Kirschen
Cerises mûres

Jungbäume
Les jeunes arbres

Sicherung der Rohstoffe

Um den Rohstoff für die edlen Räber-Destillate für viele Jahre zu sichern, lässt die Räber AG jeweils Hochstamm-Obstbäume pflanzen. In regelmässigen Abständen werden mit Landwirten Abnahmeverträge abgeschlossen. Das Veredeln der speziellen Pflaumensorte Löhr ist der Räber AG wichtig. Der Räber La Vieille Prune wird nur aus zuckersüssen und aromatischen Früchten gewonnen.

La sécurisation des matières premières

Afin d'assurer la matière première pour des distillats nobles de Räber pendant de nombreuses années, la Räber SA laisse planter des arbres à intervalles réguliers. Avec les agriculteurs nous faisons des accords d'achat à long terme. En particulier, la matière première «Damassine», est très importante pour la Räber SA. La Vieille Prune Räber est obtenue uniquement avec les prunes douces et aromatiques.

Früchte – natürlich von Schweizer Hochstammbäumen

Hochstammbäume sind prägnante Elemente in der Kulturlandschaft und faszinieren in jeder Jahreszeit mit einem speziellen Kleid. Sie gehören zur Zentralschweiz und sollen gepflegt werden. Zudem sind Hochstammbäume ökologisch sehr sinnvoll. Sie fördern den natürlichen Lebensraum von vielen Kleintieren wie Siebenschläfern, Vögeln, Insekten und Fledermäusen. Hochstammbäume sind Lebensraum für viele bedrohte Tierarten. Die Räber AG leistet seit Jahrzehnten ihren Beitrag zur Erhaltung der Hochstammbäume.

Fruits – bien sûr des arbres à hautes tiges Suisse

Arbres à hautes tiges sont des éléments concis dans notre paysage culturel et fascinant en toute saison avec une robe spéciale. Ils appartiennent à la Suisse centrale et devraient être maintenus. En outre, les arbres à hautes tiges sont écologiquement très significatifs. Ils favorisent l'habitat naturel de nombreux petits animaux tels que les loirs, les oiseaux, les insectes et les chauves-souris. Les arbres à hautes tiges sont un habitat pour de nombreuses espèces menacées. La Räber SA fournit depuis des décennies leur contribution à la préservation des arbres à hautes tiges.



Brennmeister Franz Stadelmann
Maitre distillateur Franz Stadelmann



Das edle Destillat entsteht
Le noble distillat est créé

Tradition und Qualität in höchster Perfektion

Jeweils im Juli liefern die Bauern ihre ersten Brennkirschen zur Destillerie. Fass um Fass rollt an, voller süsser, gut ausgereifter Kirschen. Im Verlauf bis Ende Oktober folgen weitere Früchte wie Löhrpflaumen, Williamsbirnen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Aprikosen usw.

In den tiefen Kellern vergären die Früchte im kontrollierten Prozess. Die vergorenen Früchte werden zur «Maische», wie das Rohmaterial für die Brennerei auch genannt wird.

Moderne Brennhäfen erlauben den Brennvorgang in jeder Phase zu steuern und aufs Genaueste zu kontrollieren. Das traditionsreiche Handwerk, die jahrzehntelange Erfahrung und das Wissen des Brennmeisters ergänzen die Technik.

Tradition et qualité dans la plus haute perfection

A parti du mois de Juillet, les agriculteurs livrent leurs premières cerises. Énormément de barils, remplis de cerises douces, bien mûres, sont livrées. Jusqu'à la fin Octobre suivie par d'autres fruits comme les damassines, poires Williams, prunes, pommes, poires, abricots, etc.

Dans les caves profondes les fruits fermentent avec un processus contrôlé.

Les alambiques modernes permettent à toutes les étapes de contrôler exactement la distillation. Le métier traditionnel du distillateur, de son expérience, complétée par une technologie moderne, perdure depuis des décennies.

Gut Ding braucht Weile...

Bevor der edle Geist der Früchte in die Flaschen gefüllt wird, soll er noch reifen. Ähnlich wie bei einem guten Wein werden seine Geschmacksrichtungen besser ausgebildet. Ein junger Kirsch, noch stürmisch, unausgewogen und wenig harmonisch erhält durch die Alterung Bouquet, Geschmeidigkeit, Harmonie und Finesse.

In den Kellern der Räber AG lagern noch einige Liter an über 100 Jahre altem Kirsch. Diese sind eine *Trouvaille*, wie man sie heute nur noch ganz selten findet.

Les bonnes choses on besoin du temps...

Avant que l'esprit noble du fruit soit mis en bouteille, il doit encore mûrir, tout comme un bon vin affiner ses goûts. Un jeune Kirsch, vif, déséquilibré avec peu d'harmonie reçoit par son vieillissement tout son bouquet, sa douceur et sa finesse.

Dans les caves du Räber SA stockent plusieurs litres de kirsch, qui sont âgées plus de 100 ans, une *Trouvaille*, comment les trouver que rarement aujourd'hui.

GEALTERTE, EDLE KIRSCHBRÄNDE

Kirsch vieilli et noble

Kirsch

Räber Kirsch ist mindestens 12 Monate gealtert. Er duftet intensiv nach Kirschen mit einer dezenten Mandelnote. Im Geschmack ist er kräftig und edel.

Räber Kirsch est âgé d'au moins 12 mois. Il sent fortement de cerise avec une note subtile d'amande. Sa goût est forte et noble.

Jubiläumskirsch/ Kirsch Jubilé

Der Jubiläumskirsch wurde im Jahre 1977 zum hundertjährigen Jubiläum der Räber AG geboren. Diese Spezialität wird mindestens 7 Jahre gelagert. Im Duft erinnert dieser Kirsch an geröstete Mandeln und Honig. Im Geschmack ist er geschmeidig, süsslich und sehr aromatisch. Der Körper ist sehr gehaltvoll und hat eine angenehme Würze.

Kirsch Jubilé est né en 1977 lors du centenaire de Räber SA. Cette spécialité est conservée pendant au moins 7 ans. Son parfum fait penser à la cerise torréfiée intensément, d'amandes et de miel. Le goût est soyeux et très aromatique, d'une saveur agréable.



Rigi-Kirsch

Der «Rigi-Kirsch» ist mindestens drei Jahre gealtert. Die Alterung gibt diesem Kirsch die Feinheit und die vollmundige Aromatik. In der Schatzkammer der Räber AG lagern viele Liter Jahrgangskirsch.

Le «Rigi Kirsch» est vieilli pendant au moins trois ans. Le vieillissement donne à ce Kirsch la finesse et un arôme corsé. Dans les caves du Räber SA il y a un trésor de vieux millésimes Kirsch.

Räber-Kirsch mit Jahrgang/avec vintage

Im Estrich lagern exklusive Kirschkjahrgänge in antiken Korbfaschen. Sogar vom Jahrhundert-Jahrgang 1900 kann die Räber AG noch einige Liter anbieten.

Es gilt: «Es hed solangs hed!»

Auszug aus den ältesten Jahrgängen: 1900, 1901, 1931, 1932, 1933, 1934, 1938, 1939, 1940, 1941, 1944, 1945, 1946, 1947

Quelques anciens millésimes que la Räber SA à avons encore en stock. Même le millésimé 1900 la Räber SA peut encore vous offrir quelques litres.

Il est vrai: «Il y on a, juste con a!»

Extrait de les plus ancilus millésimes: 1900, 1901, 1931, 1932, 1933, 1934, 1938, 1939, 1940, 1941, 1944, 1945, 1946, 1947





EDLE FRUCHT-DESTILLATE

Distillats de fruits nobles

Williams Grand-Cru-Soleil

Das einmalige Klima im Wallis mit den kühlen Nächten und den heissen Tagen bildet ein intensives Aroma. Deshalb sind für den Williams Grand Cru Soleil nur die schönsten und vollreifsten Früchte gut genug. Der Williams besicht durch die intensive Typizität der Frucht in der Nase und durch seine Feinheit und die ausgeprägte Aromatik im Gaumen.

Le climat unique du Valais avec ses nuits fraîches et ses journées chaudes donne aux fruits tout leurs arômes. Par conséquent pour le Williams Grand Cru Soleil seul les fruits les plus mûrs, les plus savoureux et les plus beaux sont utilisés. La Williams par sa typicité intensive du fruit offre par sa finesse et sa saveur un arôme prononcés au nez et au palais.

Pflümli/Prunes

Rüber Pflümli wird aus den Früchten Berudges oder Damassine gewonnen. Er hat einen feinen, unverkennbaren und typischen Geschmack nach Wildfrüchten. Die Bauern lassen die Früchte an den Bäumen hängen, bis sie vollreif auf die Netze auf dem Boden fallen. Täglich werden die süssen Früchte in die Brennerei gebracht.

Rüber Pflümli est composé de l'esprit de Berudges ou Damassine. Il a un arôme de fruits sauvages délicats, distinctifs et caractéristiques. Les agriculteurs laissent les fruits aux arbres jusqu'à ce qu'ils tombent à pleine maturité. Les fruits sucrés sont portés à la distillerie quotidiennement.



Zwetschgen/Pruneaux

Zwetschgen wachsen vor allem in der Innerschweiz, in der Ostschweiz oder im Baselbiet. Vom Brennmeister schonend gebrannt entsteht ein Zwetschgenwasser vielfältiger und intensiver Aromen. In der Zentralschweiz ist der Kaffee-Luz mit Zwetschgenwasser sehr beliebt.

Les Prunes poussent principalement en Suisse centrale, dans l'est de la Suisse ou dans la région de Bâle. Le maître distillateur crée une Eau de Vie de pruneaux aux arômes variés et intenses. En Suisse centrale, le café-Luz avec l'Eau de Vie de pruneaux est très populaire.

Obstbranntwein/Eau de Vie de fruits

Der Rüber Obstbranntwein ist eine Mischung aus auserlesenen Äpfeln und Birnen und hat eine ausgewogene und ausgeprägte Aromatik.

L'Eau de Vie de fruits Rüber est un mélange de pommes et de poires de choix et possède un arôme équilibré et prononcé.

Chrüter/Eau de Vie des herbes

Beim mazerieren (einlegen) der rund 25 Kräuter in selbstgebranntem Obstbranntwein wird nicht gegeist. Rüber Chrüter wird aus der doppelten Menge an Kräutern hergestellt als andere, herkömmliche Kräuterbranntweine.

Die Kräuter können folgende Wirkungen zeigen: Kümmel: gegen Blähungen und Darmstörungen; Koriander: verdauungsfördernd und entspannend; Pfefferminze: gegen Blähungen, Durchfall und Magenschmerzen; Wacholder: hilft bei Blasenleiden, Rheuma und Arthritis; Sternanis: ist appetitanregend, verdauungsfördernd und hustenstillend; Süssholz: ist hustenstillend; Fenchel: gegen Blähungen, wirkt verdauungsfördernd und gegen Magenschmerzen; Meisterwurz: gegen Bronchialasthma, Magenbeschwerden, Appetitlosigkeit und Verdauungsstörungen. Rüber Chrüter ist im Geschmack sehr intensiv und herrlich aromatisch.

25 herbes sont macérées dans l'Eau de Vie de pomme faite maison. Rüber Chrüter est faite de double quantité d'herbes que les autres.

Les herbes suivantes montrent les effets, par exemple: Carvi: contre flatulences et troubles intestinaux; Coriandre: promouvoir la digestion et est relaxant; Menthe poivrée: contre flatulences, diarrhée et douleurs d'estomac; Genévrier: aide à la maladie de la vessie, les rhumatismes et l'arthrite; Anis étoilé: appétissant, promouvoir la digestion, calme la toux; Fenouil: contre flatulences, promouvoir la digestion, calmer la toux et douleurs à l'estomac; Astrance: contre l'asthme bronchique, maux d'estomac, perte d'appétit et favorise la digestion. Rüber Chrüter est dans le goût très intense et merveilleusement aromatique.

Himbeergeist/Framboise

Der edle Rüber Himbeergeist wird aus vollreifen, aromatischen Schweizer-Himbeeren mit vorangehender Mazeration (Einlegen) gewonnen. Die langjährige Erfahrung und das Gespür des Brennmeisters für feine Aromen lassen diesen intensiven und edlen Himbeergeist entstehen.

L'Eau de Vie de framboise noble de Rüber est faite de fruits bien mûres, de framboises Suisses aromatiques, avec une macération précédente. De nombreuses années d'expérience de notre maître distillateur permette à cette framboise de laisser s'exprimer par ses fines saveurs et son goût intense son caractère de framboise mûres.



LES VIEILLES

Für die edlen und geschmacksvollen Vieille-Destillate sind nur vollaromatische, gesunde und vollreife Früchte aus der Schweiz gut genug. Die Früchte werden im traditionsreichen Hause Räber kontrolliert vergoren und anschließend vom Fachmann mit viel Erfahrung gebrannt. Die lange Alterung des Destillates und die Veredelung mit hausgemachten Bonificateur lassen diese edlen, leicht süssen und von der Frucht geprägten Spezialitäten entstehen.

Pour les nobles et savoureux Distillats Vieille sont seulement les fruits entièrement aromatique, sains et bien mûrs de la Suisse, assez bon. Les fruits sont fermentés contrôlée dans la Maison Räber e distillé par un expert avec beaucoup d'expérience. Le long vieillissement du distillat et le raffinement avec le Bonificateur crée ces spécialités nobles, légèrement sucré et dominé par les fruits.

Le Vieux Abricot du Valais

Für die Qualität der vollreifen Aprikosen bürgen die Obstbauern aus dem Wallis. Le Vieux Apricot ist im Duft ausgewogen aromatisch, im Gaumen erfrischend und leicht süss – voller Harmonie.

Le producteur Valaisans se porte garant de fournir à la Räber SA des abricots bien mûrs et de première qualité. Le Vieux Apricot est équilibré, aromatique avec un parfum au palais qui est rafraîchissant et légèrement doux – plein d'harmonie.

La Vieille Poire Williams

Nirgendwo wie im Wallis ist das Klima für die Williamsbirnen besser. Heisse Tage und kalte Nächte bilden die ausgeprägte Aromatik der Frucht. Nur die besten Walliser Williamsbirnen sind für diesen geschmackvollen Vieille Poire gut genug. Der Duft ist intensiv nach Williamsbirnen, der Geschmack ist sehr ausgeprägt mit einer zauberhaften Süsse, harmonisch und weich.

Le climat du Valais est le meilleur pour les poires Williams. Les journées chaudes et les nuits froides apportent à ce fruit ses arômes. Seules les meilleures poires de première qualité, bien mûres sont utilisées pour cette savoureuse Vieille Poire Räber. Le parfum est intense des poires Williams, le goût est très prononcé avec une douceur enchanteresse, harmonieux et lisse.



La Vieille Prune Suisse

Für diesen edlen und einzigartigen Vieille Prune werden nur reife, sehr aromatische Löhrpflaumen verwendet. Die speziellen Früchte werden täglich von fleissigen Bauernhänden geerntet und zur Brennerei gebracht. Unter Aufsicht des Brennmeisters werden die Früchte eingemaischt. Nach der Vergärung holt der Brennmeister mit seiner langjährigen Erfahrung den geschmackvollen Geist aus den Früchten. Die lange Lagerung des Destillates geben dem Vieille Prune die Finesse. Der Vieille Prune duftet elegant und typisch nach Pflaumen, im Geschmack ist er sehr aromatisch, süss und vollmundig, gepaart mit einer edlen Bittermandelnote.

Pour cette unique et noble Vieille Prune sont utilisés seulement les prunes douces et très aromatiques Damassine «Löhr». Les fruits spéciaux sont récoltés quotidiennement par des agriculteurs et livrés à la distillerie. Sous la supervision du maître distillateur le fruit est écrasé, puis fermenté, ensuite distillé afin que tout ses arômes laissent à ce fruit une grande saveur. La longue maturation du distillat donne à cette Vieille Prune sa généreuse finesse. La Vieille Prune est élégant et typique, son goût très parfumé, doux et corsé, jumelé avec une fine note d'amandes amères.

La Vieille Cerise du Rigi

Die Kirschen für diesen edlen Brand wachsen an den Hügeln rund um die Rigi. Durch die Lagerung und Veredelung des Destillates entsteht dieser aussergewöhnlich feine Digestif. In der Nase besticht er durch die Fruchtigkeit und im Gaumen schmeckt er edel nach Kirschen und hat ein wärmendes, liebliches Finale.

Pour ce noble distillat les cerises proviennent et grandissent sur les collines du Rigi. Le vieillissement et le traitement spécial du Kirsch crée cet extraordinaire digestif. Il offre le fruité au palais et au goût des arômes de cerises nobles, avec une belle finale.

KÜSSNACHTER QUELLWASSER

Eau de Source de Küssnacht

Nur feinsten Schweizer Apfelsaft ist für das Küssnachter Quellwasser gut genug. Nach einem üppigen Mahl kühl oder halbgefroren genossen ist dies Erfrischung pur. Das an der Distiswiss 2015/16 mit der Goldmedaille ausgezeichnete Quellwasser hat in der Nase sehr fruchtige Noten, ein intensives Apfelaroma begleitet von Pfeffer-, Vanille- und dezent herbalen Noten. Im Gaumen ist es süsslich, vielschichtig, mit starkem Körper.

Seul les meilleurs jus de pomme Suisses sont assez bons pour l'Eau de Source de Küssnacht. C'est un bon rafraîchissement après un copieux repas. Il a obtenu la médaille d'Or à Distiswiss 2015/16. Très fruité au nez, arômes de pommes très intense, accompagné d'arômes de poivre, vanille, et de notes subtiles à base de plantes. Doux au palais, avec un corps bien marqué.



LUZI KAFI-FERTIG

Luzi café-pommes

Luzi ist die fertige Mischung für das typische Kafi-Fertig. Es beinhaltet feinen Apfel- und Birnentreser, einen guten Kaffee und eine Prise Zucker. Luzi ist sehr einfach in der Handhabung: 3cl Luzi in ein Kaffeeglas geben und mit heissem Wasser auffüllen – fertig ist der feine und typisch schweizerische Kafi-Schnaps. Ideal für Camping, Feste, Alphütten oder Jedermann, der schnell einen Kafi-Schnaps haben will.

Luzi est le mélange prêt pour le typique café pommes. Il comprend l'Eau de Vie de pommes, un bon café et une pincée de sucre. Luzi est très facile à utiliser: remplir 3cl Luzi dans un verre de café et remplir avec de l'eau chaude – le café-pommes typiquement suisse est prêt. Idéal pour le camping, festivals, refuges de montagne, ou toute personne qui veut avoir rapidement une café-pommes.



WEITERE SPEZIALITÄTEN

Autres spécialités



Zucca
di Modena

In mundeblasener
Kristallglas-Flasche
Dans soufflé bouteille
en verre de cristal



Bouquet
de Cerise



Limoncino



Amaretto
di Agrigento



Crème
de Maraschino

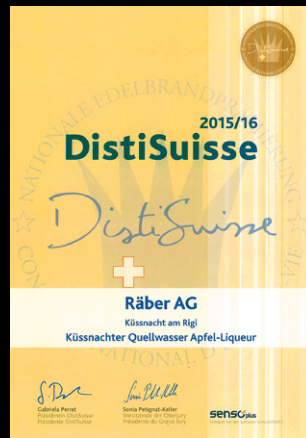


Napoléon
à l'Orange



Punch
avec Rhum

*Vielfach ausgezeichnet und preisgekrönt!
De nombreux prix et récompenses!*



Räber AG, Luzernerstrasse 151, 6403 Küssnacht am Rigi
Tel. +41 41 854 80 00, Fax +41 41 854 80 08, info@raeber.swiss, www.raeber.swiss