

Ernst Rickli in Uznach beliefert den Weihnachtsmann

## Erdnüssli aus der Kaffeerösterei

biö. Zur Adventszeit herrscht in der Kaffeerösterei Ernst Rickli in Uznach Hochbetrieb. Neben dem Kaffee werden während zwei Monaten noch rund 70 Tonnen Erdnüsse geröstet, damit der Samichlaus die Kinder mit diesen leckeren Nüsschen überraschen kann. Wir besuchten Ernst Rickli bei seiner Arbeit.

70 Tonnen Erdnüsse werden jeweils in den letzten zwei Monaten im Jahr in der Kaffeerösterei Real, im Bürgerfeld in Uznach, geröstet. 70 Tonnen sind eine Riesensumme, doch weiss man, wie schwer es ist, mit dem Knabbern von Nüsschen aufzuhören. Gerade beim Fernsehgucken hat schon manch einer seine gewünschte Kalorienzahl über den Haufen geworfen.

Wer so viele Nüsschen röstet, der muss ja den Samichlaus zur Kundschaft haben. Ernst Rickli bestätigt uns, dass alle Jahre einige Chläuse bei ihm sich mit Nüssli eindecken. Aber auch viele

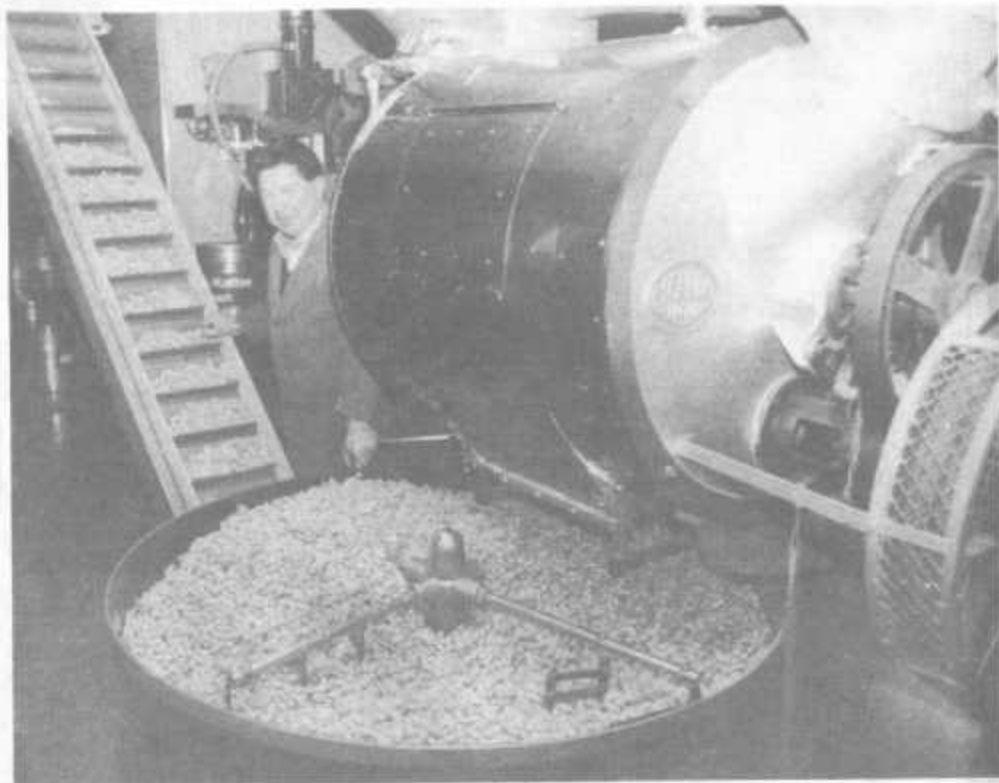
Ernst Ricklis Ziel war es, im Tag soviel Kaffee zu verkaufen, dass 30 Franken herauschauten. So suchte er die Privatkundschaft auf und war glücklich, dass er als Mitglied des Schmerkner Turnvereins und des Pontonierverschlags schnell einige treue Kunden bei seinen Vereinskollegen fand. Doch sein Mut zahlte sich aus; immer grösser wurde sein Kundenkreis, obwohl damals bedeutend weniger Kaffee getrunken wurde als heute. Schwierig war es für ihn, mit den Gaststätten ins Geschäft zu kommen, um den Kaffee liefern zu können. Sein Umsatz stieg aber stetig und bald einmal machte Elvira Gilardoni aus Schmerikon die kaufmännischen Arbeiten und einige Zeit später wurde sie Frau Rickli. Heute noch arbeitet Frau Elvira Rickli tagtäglich im Betrieb mit vollem Engagement mit.

### Real-Kaffee zieht ins Bürgerfeld

In der Zwischenzeit war der Real-Kaffee bekannt geworden, denn Ernst Rickli lebte von Anfang an der Devise nach: Frische und Qualität. Er baute im Bürgerfeld ein Einfamilienhaus mit Geschäftsräumlichkeiten. Bis heute wurde der Bau bereits zweimal vergrössert, grosse Produktions- und Lagerräume wurden angegliedert. Ebenfalls führt Ernst Rickli einen kleinen Laden. Im Laufe der Zeit kamen immer mehr Kunden, die direkt von ihm Kaffee beziehen wollten. Ernst Rickli glaubt denn auch, dass das vis-à-vis gelegene Linthpark-Center ihm zusätzliche Kundschaft gebracht hat.

### Grosser Kundenkreis

Heute, nach 25 Jahren Geschäftstätigkeit, darf Ernst Rickli stolz auf seinen Kundenkreis blicken. Fast in die ganze Schweiz verschickt er tagtäglich frisch gerösteten Kaffee, jeden Tag gehen zwei Autos auf Lieferung und zwar in die ganze Ostschweiz bis zum Bodensee. Er will keine Zahl nennen, doch fügt er bei, dass die Menge des Kaffees die Tonnanzahl der Erdnüsschen übersteigt. Den rohen Kaffee bezieht er über Agenten aus Mittelamerika (Costa Rica, Guatemala, Columbia), Brasilien, Afrika (Zimbabwe, Kenja, Ostafrika) und Indien. Nur fri-



In dieser Maschine werden die Erdnüssli geröstet und nachher mit dem Förderband direkt in die Reinigung geschickt.

scher Kaffee zählt heute. Deshalb steht Ernst Rickli jeden Morgen um 5 Uhr auf und röstet in der Stunde etwa 300 kg Kaffee, zum Teil eigene Mischungen für die verschiedenen Restaurants. Heute arbeiten rund sechs Personen mit in diesem Betrieb, allein die Verpackung des Kaffees oder der andern Produkte erfordert einigen Aufwand.

### Nicht nur Kaffee anbieten

Nur mit dem Angebot von Kaffee die Geschäfte und Restaurants aufzusuchen, das bringt zu wenig. Deshalb wollte Ernst Rickli sein Geschäft auch breiter abstützen. So verkauft er weiter auch Tee, Crémepulver, Paniermehl, Streuwürze, Bouillon und Bratensauce. Zuerst führte er eine Bouillon in seinem Verkaufsprogramm, die er von einer Firma fixfertig bezog. Doch der Geschmack dieser Bouillon befriedigte ihn nicht und als Hobbykoch tüftelte er eine eigene

Mischung von Fleischbouillon und Bratensauce heraus. Mit Erfolg. Heute verkauft er seine eigene Fleischbouillon ausgezeichnet und durfte schon manch ein Lob für sein Produkt ernten.

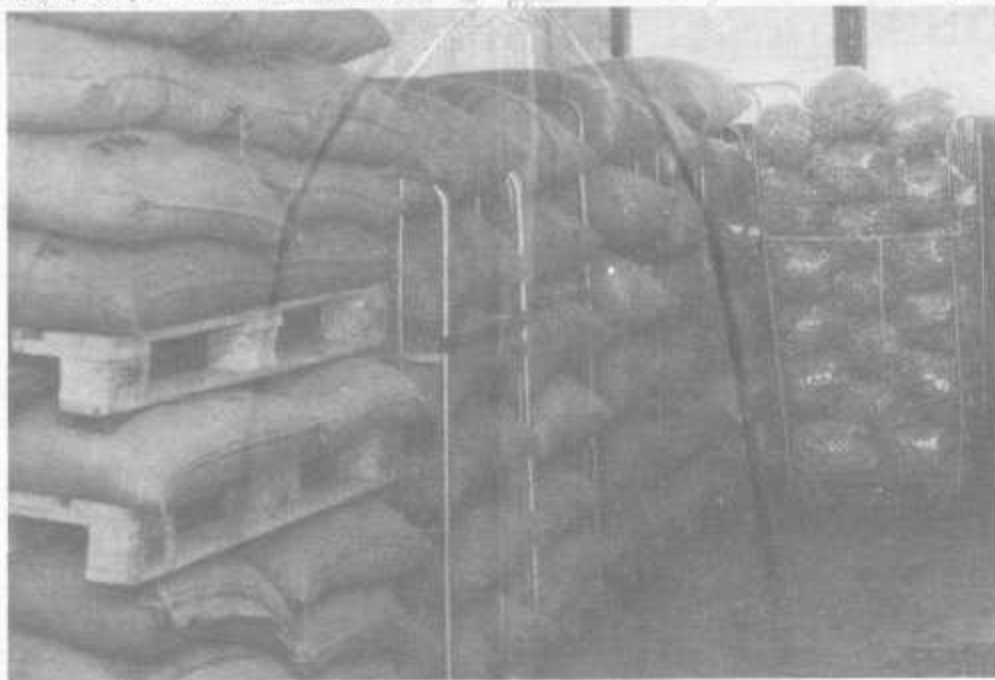
### Die Nüssli waren zuerst Hobby

Als Ernst Rickli wieder einmal seine Rösterei vergrösserte und neue Maschinen installierte, kam er auf den Gedanken, eine alte Maschine für die Rösterei von Nüssli zu verwenden. Dass sein damaliges Hobby einmal einen Umsatz von rund 70 Tonnen im Jahr erbringen würde, daran hätte er damals nie gedacht. Die Erdnüsse kaufte er im Gegensatz zum Kaffee nicht über Agenten ein, sondern handelt die Erdnüsse an der Börse. Die besten Erdnüsse kommen aus Israel, sagt er. Bekanntlich wachsen die Erdnüsse im Boden. Gepflanzt und gepflegt werden sie wie Kartoffeln, ebenfalls muss die Erde genau gleich wie bei Kartoffeln um die Pflanze angehäuft werden. Die Erdnüsschen schmecken roh ähnlich wie Stangenbohnen. Während rund einer halben Stunde bei maximal 150 Grad Hitze werden die Erdnüsse geröstet und dann frisch verpackt und dem Samichlaus oder der Privatkundschaft übergeben.

Guckt man in den Lagerraum, so liegen noch Dutzende von Jutesäcken mit Erdnüsschen gefüllt aufeinandergestapelt und Ernst Rickli versichert glaubhaft, dass das ganze Lager noch vor Weihnachten wieder verkauft ist.

Die Woche zählt für ihn sechs Arbeitstage, am Wochenende ist er aber noch oft für Vereine unterwegs. Bis zu 50 Kaffeemaschinen und viel Geschirr stellt er manchmal pro Wochenende den Vereinen zur Verfügung, damit bei Anlässen nicht auf den Kaffee verzichtet werden muss. Dafür macht er aber seit drei Jahren regelmässige Ferien und zwar eine Woche...

Trotz dieser Arbeitsbelastung hat Ernst Rickli noch Zeit für sein Hobby, das Kochen, oder er sucht auch seine Kundschaft auf, zwar nur kurz, aber mit seiner freundlichen Art gewinnend.



Lager der ungerösteten Erdnüssli: In Jutesäcke zu 30 kg verpackt kommen die Erdnüssli aus Israel. In der Saison röstet Ernst Rickli 70 Tonnen.

Ernst Rickli, Kaffeeröster in Uznach: Um 5 Uhr beginnt sein Arbeitstag...

Privatpersonen und zwei Gemüsehändler wünschen seine Erdnüsschen. Er musste sogar ein Angebot ausschlagen, für einen Kunden 200 Tonnen Erdnüssli zu rösten, da er im besten Willen über keine freien Kapazitäten mehr verfüge. Schliesslich sind die Erdnüsse nur ein Nebenzweig seines Geschäftes, angefangen hat Ernst Rickli mit Kaffeerösten, heute ist sein Real-Kaffee in der ganzen Ostschweiz bekannt.

### 30 Franken im Tag

Der 1932 in Schmerikon geborene Ernst Rickli arbeitete nämlich während fünf Jahren in der Kaffeerösterei Oswald in Zürich und hatte dabei Gelegenheit, in der Einkauf- und Degustationsabteilung Einsicht zu nehmen. Weil Ernst Rickli unternehmungslustig war und ist, versuchte er es gleich selbst, eine eigene Kaffeerösterei aufzuziehen. 1959 übernahm er den Kohlekeller des damaligen Warengeschäftes Louis Wissmann im Städtchen Uznach und richtete sich dort eine Kaffeerösterei ein. Zwar bestand dort schon vorher eine Röstereianrichtung, die aber nur für kleine Quanten bestimmt war.

### Uzner Originale

#### Nachtwächter Schubiger

1931 starb der letzte Nachtwächter des Städtchens und damit verschwand ein vertrautes Bild aus der guten, alten Zeit. Sein Name war Albert Schubiger und er war verheiratet mit einer Söldi, die ihn aber um einige Jahre überlebte. Sie wohnten in der Vorstadt und Schubiger trug in der kalten Jahreszeit zu seinem Nachtwächterdienst einen langen Militärkaput, behängt mit der Kontrolluhr und begleitet von seinem treuen «Bläss» zog er durch die Gassen und Strassen, eine Laterne in der Hand und einen langen Stab, mit dem er um 23.30 Uhr die Strassenlaternen löschen musste. Mit der Kontrolluhr, an der ein Steckschlüssel war, musste er an bestimmten Orten, wo ein Kästchen in der Hausmauer eingebaut war, die Uhr aufziehen, so dass man immer feststellen konnte, ob er auch wirklich seinen Dienst verrichtet hatte. Jeden Tag, auch Sonntags kam Schubiger zu meinem Vater aufs Rathaus in die Gemeindekanzlei, wo ihm der Vater in der Kontrolluhr einen neuen Streifen einsetzen musste. Diese Arbeit durfte ich oft für meinen Vater besorgen und so war Schubiger für mich eben ein Original, das einfach zum Leben im Städtchen gehörte. Als Nachtwächter schlief er natürlich einige

Stunden während des Tages, aber trotzdem ging er noch diversen Arbeiten nach. So besorgte er das Weisseln der Küchen oder Keller. Damals hatte man keine elektrischen Kochherde, die rauchlos funktionierten. Meine Mutter war sehr darauf bedacht, die Küchenwände- und -Decke schön weiss zu halten. Was mir aber an Schubiger weniger gefiel, war, dass wenn unsere Katze Junge hatte, die Mutter ihm sagte, er solle dann vorbei kommen und die neugeborenen Katzenkinder in einem Sack mitnehmen. Ich wusste dann, dass er sie töten werde und ich war darob als Katzennarr sehr traurig.

Im Winter, wenn der letzte Postautokurs nach Rieden gefahren war, wussten wir jungen Burschen, dass nun kaum mehr ein Auto auf der Strasse anzutreffen sein werde und so konnten wir ungehindert vom «Sonnenhof» hinunterschleppen. In rasender Fahrt gingen durchs Städtchen bis zur Barriere hinunter. Das dauerte oft lange und wenn uns dann Nachtwächter Schubiger begegnete, dann rief er uns zu: «Mached, dass er emol heigönd.» Das löste unweigerlich bei uns eine Gegenreaktion aus mit entsprechenden Bemerkungen. Im Weiterschreiten sagte er dann zu seinem Hund: «Chum Bläss, mir gönd, es sind immer die Glyche.» Er redete etwas durch die Nase und das tönte dann ganz eigenartig. Noch denkt man an jene Zeit zurück mit den Schlittenpartien, den schneebedeckten Strassen, die autofreien Nachtstunden, wo man nur hie und da den Nachtwächter durch die Gasse stampfen hörte. Dies alles ist für immer vorbei!

Theo Lügstenmann



Blick in die Abfüllerei und Verpackung. Sie sorgen dafür, dass der Samichlaus nicht auf Nüssli verzichten muss.