

«Siegenerüssli» aus Uznach

Ernst Rickli AG Uznach schneidet bei gesamtschweizerischem Test am besten ab

In einem von der «Schweizer Illustrierten» unter acht Röstereien in der Schweiz durchgeführten Geschmackstest schnitten die in der Firma Ernst Rickli AG in Uznach gerösteten Erdnüsse mit Abstand am besten ab.

• VON JOSEF FÄH

Wie die Badeanstalten im Juli und August alle Hände voll zu tun haben, herrscht in der Firma Ernst Rickli AG, Kaffee- und Erdnuss-Qualitätsrösterei, Uznach, von Mitte November bis 10. Dezember Hochsaison: In lediglich drei bis vier Wochen werden nämlich 80 Prozent der jährlich insgesamt 250 bis 300 Tonnen Erdnüsse geröstet, welche die Uzner Firma aus Israel importiert. Frisch geröstet munden die spanischen Nüssli, wie sie bei uns hierzulande genannt werden, vortrefflich. Sie schmecken – wie wir alle wissen – derart köstlich, dass man mit Knabbern fast nicht mehr aufhören kann. Diese Nüsse haben aber weder mit Spanien noch mit eigentlichen Nüssen etwas zu tun. Es handelt sich vielmehr um Hülsenfrüchte, die ursprünglich aus Brasilien stammen, wo sie indios schon vor Jahrtausenden anbauten.

Kein Zufallsresultat

In dem von der «Schweizer Illustrierten» durchgeführten und gestern veröffentlichten Geschmackstest wurden lediglich Erdnüsse aus Israel untereinander verglichen. Sie entstammen alle der Sorte Virginia und unterscheiden sich einzig in der Grösse. Zum Rösten in der Schale bewährt sich nach Auskunft des Röstfachmannes die mittelgrosse Qualität am besten. Unter die Lupe genommen wurden die Produkte von acht Schweizer Firmen. Sechs Fachleute, unter ihnen Gastrokritiker Silvio Rizzi, beurteilten sie nach optischem Aussehen, Geschmack, nach deren Knackigkeit und der Qualität der Kerne. Für jede «Disziplin» gaben die Expertinnen und Experten Punkte. Mit 99 Gesamtpunkten schnitten die in Uznach gerösteten Erdnüsse weitaus am besten ab. Die niedrigste Punktzahl, die eine Firma aus der Innerschweiz erreichte, betrug 74 Punkte. Dass es sich beim Resultat für Uznach nicht um ein Zufallsresultat handelt, beweist die Tatsache, dass die zweithöchste Punktzahl (98 Punkte) der Firma Bananen + Frucht AG Zürich zuteil wurde: Ein Unternehmen, das die Nüssli bei der Ernst Rickli AG rösten lässt.



Für dritte Generation im erfolgreichen Familienunternehmen ist gesorgt: Elvira und Ernst Rickli-Gilardoni (rechts), Mario und Cinzia Rickli-Ciocchi mit ihrem drei Monate alten Sohn Sandro.

Foto: Josef Fähr

Die Firma Ernst Rickli AG röstet alljährlich auch zwischen 250 und 300 Tonnen Kaffee. Der 66jährige, in Schmerikon aufgewachsene Firmengründer Ernst Rickli-Gilardoni erarbeitete sich schon in jungen Jahren Grundkenntnisse über Röstverfahren. Im Jahr 1959 richtete er im Kohlekel-ler des damaligen Kolonialwarengeschäfts Louis Wissmann bei der Stadtkirche in Uznach die Infrastruktur einer kleinen Rösterei ein. Dazu kaufte sich Ernst Rickli seine erste Röstmaschine. Da sein Vater Albert und sein Bruder Albert ihm in den ersten Jahren beim Aufbau behilflich waren, entstand aus dieser Zusammenarbeit der Name «Real» (Rickli Ernst und A/Albert). 1963 baute Ernst Rickli im Bürgerfeld das Wohn- und Geschäftshaus mit einer Kaffeerösterei, und bereits vier Jahre später kaufte er die erste fabrikanne 60-Kilogramm-Trommelröstmaschine für die Kaffeerösterei.

Maschinenpark ständig erneuert

1970 wurde das Sortiment mit Tee, Crèmpulver, Paniermehl, Streuwürze, Bratensauce und der weitherum bekannten Bouillon erweitert. Als Hobbykoch tüftelte Ernst Rickli eine eigene Mischung von Fleischbouillon und Bratensauce heraus, für die er schon viel-

fache Komplimente entgegennehmen durfte. 1971 vergrösserten der initia-tive Geschäftsmann und seine Gattin Elvira, geborene Gilardoni aus Schmerikon, ihren Betrieb erneut, installierten neue Maschinen und begannen versuchsweise Erdnüsse zu rösten. «Frische und Qualität» war ihre wichtigste Devise. Die Gebäudeliegenschaft wurde aufgestockt und die Bouillonfabrikation mit mehreren Produktionsmaschinen weiter ausgebaut. 1973 begann Ernst Rickli auch mit der Kaffee-festwirtschaftsvermittlung. Die Nachfrage nach Real-Erdnüssen war so gross, dass weitere Bauvorhaben notwendig wurden und Ernst Rickli zusätzliches Bauland kaufte, einen weiteren Neubau realisierte und zusätzliche Maschinen anschaffte. Zum Erfolg des Unternehmens hat zweifellos auch die gute Geschäftslage – vis-à-vis Einkaufszentrum Linthpark – ihren Beitrag geleistet.

Röstleistung 1200 Kilogramm pro Stunde

Vor zehn Jahren wurde aus der Einzelfirma die Ernst Rickli AG gegründet, welcher heute Sohn Mario – er ist ausgebildeter Primarlehrer – als Geschäftsführer vorsteht. Der Erdnussbereich wurde mit Silo- und Siebsäuberungsanlage modernisiert und fand in

einer neuen Halle seinen Platz. In den neunziger Jahren investierte das Unternehmen, in dem heute zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig sind, weiter und nahm vor zwei Jahren unter anderem eine zwölf Meter lange Kaffeeverpackungsstrasse für paktierte Beutel in Betrieb. Damit die Nachfrage in der Hauptsaison nach Real-Erdnüssen gedeckt werden kann, wurde eine Trommelröstmaschine, welche eine Röstleistung von 1200 Kilogramm Rohkaffee in der Stunde aufweist, zur Erdnussröstmaschine umgebaut. Abnehmer sind viele hundert private Kunden und Geschäfte der engeren und weiteren Region. Grösster Kunde der Ernst Rickli AG ist Grossver-teiler Coop. Die Erdnüsse werden übrigens während rund einer halben Stunde bei maximal 150 Grad geröstet, dann frisch verpackt, und in dieser Frische – wie wir gestern bei unserem Besuch feststellten – noch gleichentags an die Kundschaft weitergeleitet.

1997 wurde der Verkaufsladen modernisiert, neugestaltet und erweitert. Auch 1998 herrschte bezüglich Investitionen und Modernisierung keine Ruhe: Es wurden Rohkaffeesilos eingerichtet und die Maschinenstandorte in der Produktionshalle den Arbeitsabläufen angepasst. Und die allerneueste Meldung: Real-Kaffee geht im Internet «online»: www.real-kaffee.ch.