

Uzner machen die besten Nüssli

Uznach: Die Real-Erdnussrösterei hat ihren Importeur wegen den US-Terroranschlägen gewechselt

Ab diesem Winter verkauft die Uzner Kaffee- und Erdnussrösterei Rickli keine Erdnüsse mehr aus Israel. Ausnahmslos alle Nüssli kommen nun aus Ägypten.

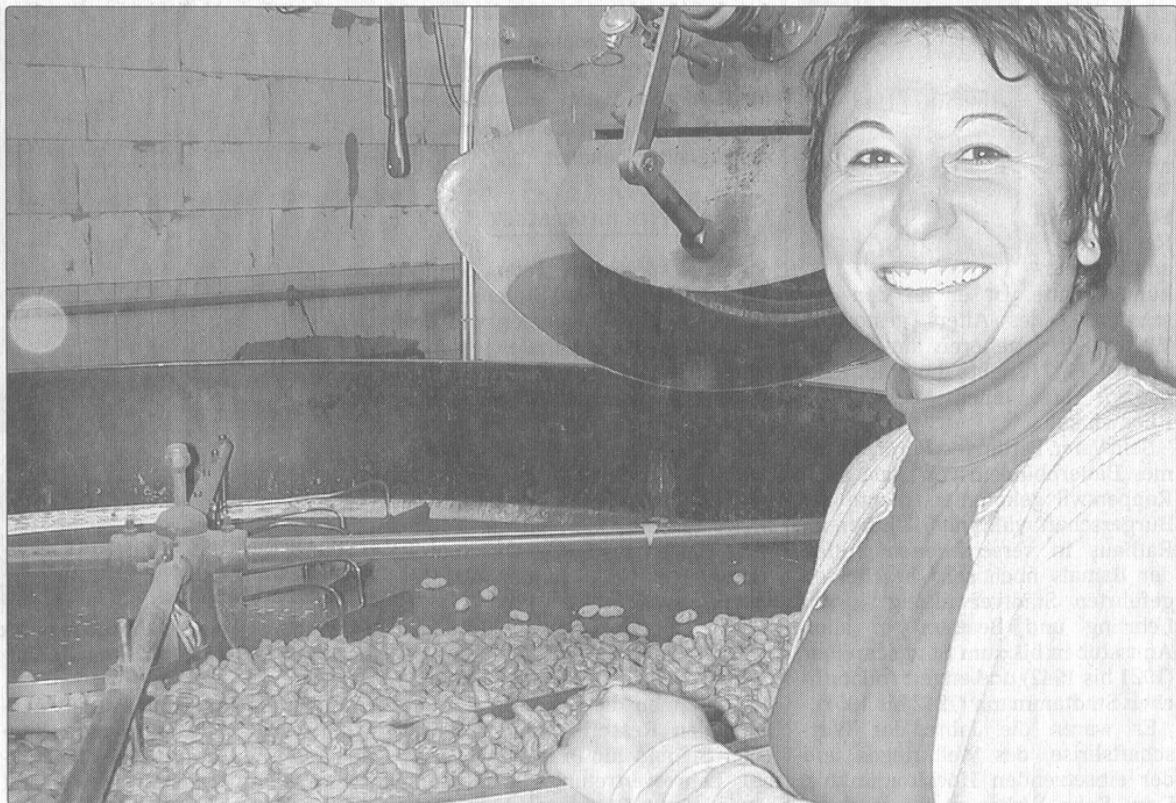
KARIN FURRER

In Uznach gibt es die besten Erdnüsse aus der ganzen Schweiz. Dies hatte ein gesamtschweizerischer Test ergeben, den die Zeitschrift «Schweizer Illustrierte» vor sechs Jahren durchführte. Seither reisen Menschen aus der ganzen Schweiz an, um in Uznach bei der Kaffee- und Erdnussrösterei Rickli AG einzukaufen. Auch Lebensmittelgeschäfte bestellen direkt bei den Ricklis, wie zum Beispiel die umliegenden Landis und Coop: «In der Wintersaison liefern wir über sechs Tonnen Erdnüsse pro Woche an Coop, unseren grössten Kunden», sagt Cinzia Rickli, die Frau von Firmeninhaber Mario Rickli. Philosophie der Firma ist es, Spitzenqualität zu vernünftigen Preisen anbieten zu können, sagt sie.

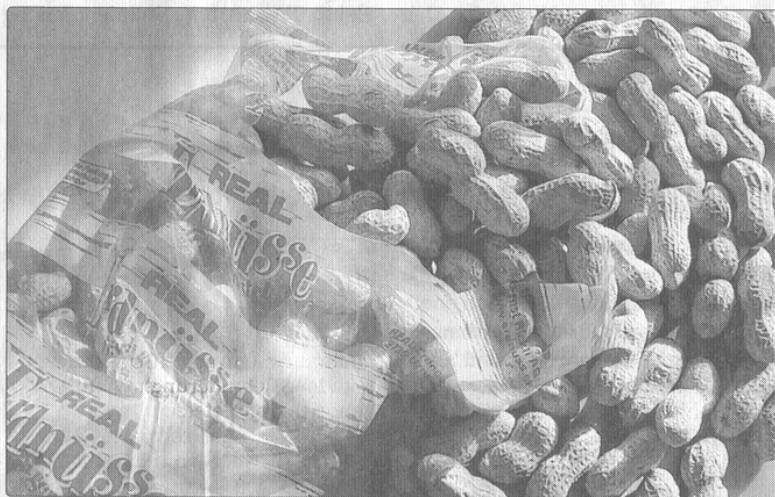
Israelische Produkte kritisiert

Obwohl die Qualität der Rickli-Erdnüsse seit Jahren unverändert geblieben ist, hat sich diesen Winter etwas geändert. «Wir beziehen keine Nüssli mehr aus Israel», bestätigt Cinzia Rickli. Grund sind die Terroranschläge vom 11. September 2001 und die damalige Anthrax-Bedrohung. «Die Israelis stoppten zu jener Zeit ihren gesamten Erdnüsse-Export, um die Produkte zu kontrollieren. Dadurch hatten wir unsererseits massive Liefer Schwierigkeiten», sagt Cinzia Rickli. Die Kunden hätten von diesen Problemen nichts gespürt. Aber auch sie machten eine Veränderung durch: «Wir hatten Leute in unserem Laden, die keine Erdnüsse mehr kaufen wollten, als sie erfuhren, dass sie aus Israel sind. Dies vor allem wegen dem brutalen Vorgehen der Israelis im Palästinenserkonflikt.»

Nun bezieht die Uzner Rösterei nur noch Erdnüsse aus Ägypten. Qualitative Unterschiede gebe es keine, doch sie sehen etwas anders aus. Denn während der helle Sandboden in Israel helle Schalen liefert, bringt die rötliche Erde in Ägypten Erdnüsse mit rotbräunlicher Schale hervor. Auch sei die Erde in Ägypten gleichmässiger, was die Qualität hervorragend mache, so Cinzia Rickli. Leider sei die ägyptische Schale durch die Trockenheit etwas brüchiger. Daher sehen diese optisch auf den ersten Blick nicht ganz so schön aus. Doch



Die Uznerin Cinzia Rickli ist stolz: Sie darf Coop und die umliegenden Landis zu ihren Kunden zählen. Karin Furrer



Uzner Erdnüsse werden extra lange geröstet, damit sie besonders fein sind.

Cinzia Rickli schwärmt: «Die gerösteten Erdnusskerne sind traumhaft.»

Erdnüsse sind keine Nüsse

Erdnüsse werden in gewissen Regionen der Deutschschweiz gerne «spanische Nüsse» genannt. Doch eigentlich ist dieser Ausdruck nicht richtig, denn es handelt sich weder um Nüsse noch um etwas aus Spanien. Die Erdnuss ist eine Hülsen-

frucht, die ursprünglich aus Brasilien kommt. Äusserlich gleicht die bis zu 70 Zentimeter hohe Pflanze unserem Erbsenstrauch. In ihrer Blüte wächst ein Dorn, der sich zum Boden krümmt und in die Erde hineinwächst. Dort entstehen dann die Erdnüsse. «Rohe Erdnüsse enthalten Blausäure, die sehr giftig ist», erklärt Cinzia Rickli. Aus diesem Grund müssen sie – wie die Kaffeebohne –

geröstet werden, bevor man sie essen kann. In der Rickli-Rösterei steht eine spezielle Trommel-Röstmaschine im Einsatz, welche die Erdnüsse 30 Minuten lang behutsam erhitzt. «Grosse Röstereien lassen die Erdnüsse nur wenige Minuten im Röstofen, sodass die Kerne weich und gummig werden», erklärt Cinzia Rickli. Das Gleiche passiere übrigens auch beim Kaffee. Durch das kurze Rösten ist der Säureabbau nicht optimal. «Es gibt viele Menschen, die allergisch auf die Säure im Kaffee reagieren, indem der Kaffee aufstösst, sie Magenbeschwerden oder ein Blähgefühl bekommen. Darum rösten wir unsere Bohnen und Erdnüsse äusserst behutsam und sehr lange.» Kühl gelagert bleiben rohe Erdnüsse frisch und können deshalb das ganze Jahr über geröstet werden. Hauptsaison ist aber klar der Winter. «Wenn es draussen kalt ist und schneit, läuft das Geschäft am besten», sagt Cinzia Rickli und lacht: «Als es letzte Woche zum ersten Mal schneite, sind wir fast überrannt worden, und heute, wo die Sonne scheint, ist es ganz ruhig.» Cinzia Rickli stört das nicht, denn die Weihnachtzeit wird das Erdnüssli-Geschäft sowieso nochmals heftig ankurbeln – Wetter hin oder her.