



Mario Rickli erklärt, dass nach der Ankunft der Erdnüsse im Lager eine erste Probe genommen und einem Laboratorium in Sursee zugestellt wird.



Sobald aus Sursee das Okay eintrifft, dürfen die Erdnüsse im oberen Stockwerk in den Trichter geleert werden, wo sie auf direktem Weg in die Rösttrommel fallen. Nach rund 30-minütigem Rösten sind sie zum Auskühlen bereit.



Wo der Samichlaus seine Nüssli kauft

Im Kindesalter brachte sie uns der Samichlaus. Heute wissen wir, dass sie unter anderem aus Israel in die Schweiz gebracht und in der Uzner Firma Real geröstet werden. Kein Zweifel: Erdnüsse gehören zur Vorweihnachtszeit wie der Schnee zum Winter.

Von Silvia Gisler

Uznach. – Dass Erdnüsse im Advent in jedem Lebensmittelgeschäft zu finden sind, ist nichts Neues. Nur wenige aber wissen, dass es die Nüssli, die es beispielsweise bei Chäs Weber in Lachen, bei Bettio in Pfäffikon, bei Linea Conny in Siebnen oder auch im Dorfladen Galgenen zu kaufen gibt, in unserer Region geröstet und verpackt werden. Denn die Uzner Firma Real ist grundsätzlich eine Qualitätskaffeerösterei zur Weihnachtszeit, aber auch eine auf Hochbetrieb laufende Erdnuss-Qualitätsrösterei.

Schnelle Umwege

Erdnüsse, die bei der Uzner Firma Real geröstet, gesäubert, verpackt und verkauft werden, haben meist eine lange Reise hinter sich. «Da wir mit dem Lieferweg über Italien sehr schlechte Erfahrungen gemacht haben, werden unsere Erdnüsse nun von Israel über Rotterdam und dann mit dem Rheinschiff nach Basel geführt, wo sie auf Lastwagen umgeladen werden», erklärt Mario Rickli, Geschäftsführer der Ernst Rickli AG. Dies stelle sicher, dass die frisch geernteten Erdnüsse innerhalb der Frist von zwei bis drei Wochen von Israel nach Uznach gelangen. Würde der Transport länger dauern, bestünde die



Während die frisch gerösteten, warmen Erdnüsse rund sieben Minuten auskühlen, nimmt Daniel Kündig einen Augenschein und lässt mit seiner linken Hand bereits die nächste Ladung in die Rösttrommel fallen.

Bilder Silvia Gisler

Gefahr, dass die Erdnüsse zu schimmeln beginnen, was einen grossen Verlust nach sich ziehen würde.

«Beim Eintreffen einer Lieferung werden Proben entnommen, die an die Ufag Laboratorien AG nach Sursee geschickt werden», so Rickli. Dort werden sie auf Aflatoxin, ein sogenanntes Pilzgift, untersucht. Erst wenn aus Sursee das Okay zur Weiterverwertung komme, würden die frischen Erdnüsse zum Rösten freigegeben.

Gut 6200 Kilo Erdnüsse werden bei Real in der Hauptsaison von November bis Dezember pro Tag geröstet. Damit sie den guten Geschmack erhalten, werden sie während rund 30 Minuten langsam geröstet. «Wir stellen keine Kampfnüsse für den Grosshandel her. Was wir haben, sind Qualitätsnüsse.» Rickli weist darauf hin, dass für Grossverteiler die Qualität in den Hintergrund gerutscht ist und billige Produkte, eben sogenann-

te Kampfnüsse, in den Verkauf kommen.

Fünf Stunden unterwegs

Das Rösten beginnt bei einer Temperatur von rund 70 Grad, die während 15 Stufen langsam erhöht wird. Die Höchsttemperatur im Erdnussinneren beträgt etwa 180 Grad. Nach mehrfachem Probieren werden sie, sofern als gut befunden, aus der Rösttrommel direkt auf einen Kühlrost

geleert. Hier bleiben sie laut Rickli sechs bis sieben Minuten lang zum Auskühlen liegen. «Das schnelle Abkühlen ist sehr wichtig, damit sie später in der Verpackung nicht schlecht werden», erklärt Rickli diese Sorgfalt beim Auskühlen.

Nach dem Auskühlen werden die Nüsse von Ästchen und sonstigem Kleinmaterial befreit, ehe sie in die Verpackungsmaschine geleert werden. Die Grösse der Beutel wie auch die Etikettierung wird an der Maschine eingegeben. Alles andere läuft vollautomatisch. Zum Schluss werden die fertigen Erdnussbeutel in die grünen Transportkisten gepackt und an die Verkaufsstellen ausgeliefert.

Chlaussäckli nach Wunsch

In der Woche vor dem 6. Dezember ist bei der Ernst Rickli AG in Uznach besonders viel los. Hauptaufgabe sind dann die auf Wunsch gefüllten Samichlaussäckli. Mit viel Liebe und Sorgfalt bemühen sich Cinzia Rickli, Ehefrau von Mario Rickli, und ihre Helferinnen, die Wünsche und Aufträge pünktlich vor dem Chlaustag zu bewältigen. «Pro Tag werden dann zwischen 200 und 300 Chlaussäckli gefüllt», erzählt die gebürtige Lachnerin. Dies sei deswegen so, da keine Samichlaussäckli im Voraus gefertigt werden. «Wir machen jedes Säckli aktuell auf Bestellung.» Schmunzelnd weist Cinzia Rickli darauf hin, dass es eine gute Idee sei, Samichlaussäckli für kommende Chlausfeiern direkt bei ihnen zu bestellen: «Wir wollen kein Massenprodukt. Die Chlaussäckli sind von Hand zusammengestellte und verpackte Einzelstücke», ergänzt sie. Besonders die grosse Auswahl an Chlaussäckli werde von Ricklis Kunden Jahr für Jahr sehr geschätzt.



Bis auf wenige nötige Einstellungen durch Menschenhand läuft die Verpackungsmaschine vollautomatisch.



Nach dem Wägen packt Kündig die Nüsse in die Transportkisten, in welchen sie an die Lieferadressen ausgeliefert werden.



Bei der Firma Real in Uznach kauft der Samichlaus und manch ein Detaillist aus March und Höfen seine Erdnüsse.