

Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **78 (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

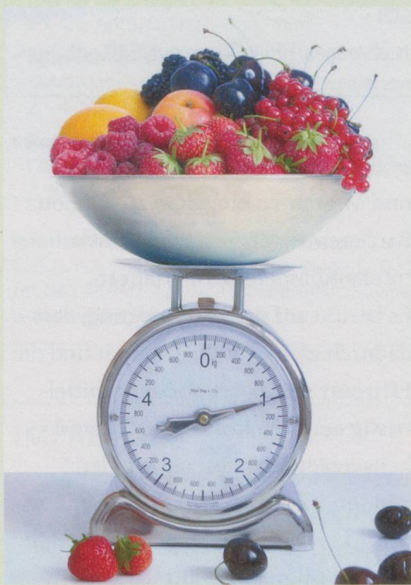
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Räber AG: Die neue 1:1 Lifestylekonfitüre

Die 1877 gegründete Räber AG aus Küsnacht am Rigi hat sich längst von einer reinen Distillerie in einen bedeutenden Fruchteverarbeitungsbetrieb gewandelt. Von hier kommt auch die fruchtigste Confiture der Welt. Sie hat ein «neues Kleid» erhalten. Die neue Aufmachung, welche die Frucht grossflächig in ihrer vollen Schönheit zeigt, soll dem Konsumenten den Genuss der vielen Früchte besser vermitteln.



Was ist eine 1:1-Confiture und warum 1:1? «In dieser Confiture hat es schlicht gleich viele Früchte wie Confiture. 1:1 bedeutet das Verhältnis von Frucht zu Confiture. Für eine Portion Confiture von 25 g werden 25 g Früchte eingekocht», so Fredy Müller, Geschäftsführer von Räber AG. Das durch das Einkochen verdampfte Wasser der Früchte wird durch die Zugabe von Fruchtzucker ersetzt. So entsteht die einzige Confiture der Welt mit 100% Fruchteinwaage – wenn immer möglich aus Schweizer Früchten – ohne künstlich-technische Hilfsstoffe, aber mit ihren vollen, frischen und natürlichen Aromen.

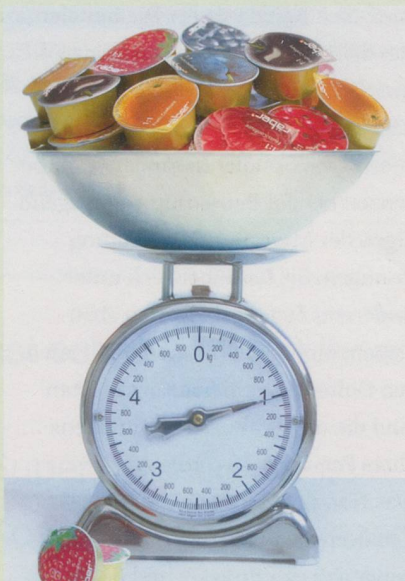
1:1-Confiture auch für Diabetiker und Gesundheitsbewusste geeignet

Nicht nur der Geniesser streicht sich am Morgen diese feinen Confituren aufs Brot sondern auch Menschen die sich gesund

ernähren möchten oder müssen. Die Reduktion von 40% an Kohlehydraten hilft dem Diabetiker zur Kontrolle seiner Diät. Der volle Geschmack der vielen Früchte erlaubt den Verzicht auf Zuckeraustauschstoffe und künstliche Süssungsmittel.

Schweizer Früchte – die Unternehmensphilosophie

In diesem vielseitigen Betrieb werden Früchte zu besten Fruchtbränden, feinen Confituren, zu Joghurtfrüchten oder Frischfrüchten aufbereitet. Fast das ganze Jahr werden Früchte aus der Schweizer Produktion übernommen. Bereits im Mai werden Rhabarber geschnitten und aufbereitet. Während andere Leute ihre Ferien geniessen, herrscht bei den Fruchtebauern und bei der Räber AG Hochbetrieb. Der Grund liegt in der Kirschenernte. Räber verarbeitet jährlich ca. 500 Tonnen Kirschen. Der grösste Teil wird entsteint und eingefroren, um später in feinen Confituren, in Joghurts oder auf frischen Kuchen verzehrt zu werden. Aus dem anderen Teil der Kirschen wird «Räber-Kirsch» gebrannt. Räber setzt auf Schweizer Früchte. Wo immer möglich werden Schweizer Früchte für die feinen und



aromatischen Confituren eingekocht. So stammen die Kirschen von den Rigi-Hängen, die Aprikosen aus dem sonnigen Wallis, die Zwetschgen vorwiegend aus dem hügeligen

Fricktal und die Quitten aus dem Thurgau. Räber ist für die Obstbauern der Zentralschweiz der bedeutendste Abnehmer von Kirschen, Zwetschgen und weiteren Früchten für den Industriebereich und zeichnet sich aus durch gute Idee, höchste Qualität und besten Geschmack.

Allgemeine Unternehmensinformation

Räber AG, ein 1877 gegründeter Familienbetrieb, verarbeitet an den Ufern des Vierwaldstättersees in Küsnacht am Rigi Früchte zu Destillaten, Confituren, Marmeladen und Gélées. Seit 1981 vertritt sie für die Schweiz Weine namhafter und weltbekannter Weinproduzenten aus Italien und Australien. Im Herzen der Zentralschweiz, im Urkanton Schwyz, liegt der Flecken Küsnacht am Abhang der Rigi und an den Ufern des Vierwaldstättersees.

Ziel der Räber AG ist es, aus den in der Innerschweiz angebauten Früchten, hochwertige Produkte herzustellen. Dieses ist nur durch die enge Zusammenarbeit mit den Innerschweizer Bauern und deren Organisationen möglich.

Im Mittelpunkt ihrer Firmenphilosophie stehen eine überragende Produktqualität, eine straffe Preispolitik und ein hilfsbereiter Service. Derzeit finden 20 treue und einsatzfreudige Mitarbeiter bei Räber einen sicheren Arbeitsplatz. Erfolgsorientiertes Arbeiten soll den Mitarbeitenden und Kunden dauerhafte Sicherheit gewähren. Eine langfristig angelegte Aufbauarbeit wird dem kurzfristigen Erfolg vorgezogen.

Kontakt:

Heinz Umschlag	Fredy Müller
Marketing & Sales	Geschäftsführer

Räber AG
Luzernerstrasse 151
Postfach 474
CH-6403 Küsnacht am Rigi

Tel.	041 854 80 00
Fax	041 854 80 08
E-Mail	heinz.umschlag@raeberswiss.ch fredy.mueller@raeberswiss.ch
Internet	www.raeberswiss.ch