

«Appenzeller Nidelzeltli» in neuem Besitz

Seit Ende des Zweiten Weltkriegs werden die «Appenzeller Nidelzeltli 212» in einem Familienbetrieb in Herisau hergestellt. Nun wird die Marke an die Goba AG verkauft. Am Rezept soll sich dadurch nichts ändern

26.9.2018, 19:15 Uhr



Neu werden die Appenzeller Nidelzeltli» in der Goba-Manufaktur in Bühler hergestellt. (Bild: pd) (pag/stm)

Sie werden seit den 1950er-Jahren hergestellt und gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz – die «echten Appenzeller Nidelzeltli». Nun hat die Goba AG die Marke von der Tanner 212 & Co AG gekauft. Und alles was dazu gehört: Die geheime Rezeptur und sämtliche Maschinen, die es braucht, bis die Bonbons mit Karamellgeschmack produziert und in der Dose und im Beutel abgefüllt sind. Seit dem 1. September ist die Goba AG für alle Geschäfte rund um die «Appenzeller Nidelzeltli» zuständig. Goba-Chefin Gabriela Manser spricht von einem denkwürdigen Moment:

«Unsere Firmenphilosophien mit Bezug zu Regionalität und einem familiären Rahmen sind gleich. Wir sind stolz, dass wir die Marke in unsere Manufaktur integrieren können.»

Die handgemachten und aus regionalen Zutaten hergestellten «Nidelzeltli» würden hervorragend zur Goba-Produktepalette passen.



Markus Diem und Gabriela Manser in der neuen Produktionshalle der "Zeltli" in Bühler. (Bild PAG)

Konzentration auf Hauptgeschäft Kaffee

Der Grund für den Verkauf: Markus Diem ist mit seiner Firma Tanner 212 & Co AG in Herisau im Bereich des Kaffeehandels und der Produktion von Lebensmittelspezialitäten tätig. Im Zuge der Konzentration auf das Hauptgeschäft «Bergkaffee 212» hat er einen Käufer für seine Produktlinie «Appenzeller Nidelzeltli 212» gesucht – und gefunden. Der Spagat zwischen den beiden Geschäftszweigen und deren Vertriebskanälen sei zu gross geworden, so Diem.

«Im Zuge der Konzentration auf das Hauptgeschäft Bergkaffee 212 haben wir einen Käufer für die Produktlinie gesucht».

Es sei schön, mit Goba einen Partner gefunden zu haben, der genügend Fachwissen besitze, um die «Nidelzeltli 212» als Appenzeller Spezialität weiter im Markt zu verankern und zu verbreiten.

Bis Mitte September wurde mit den teilweise über 60 Jahre alten Maschinen noch in Herisau produziert, danach wurde alles Notwendige in die Goba Manufaktur in Bühler transportiert, wo ab morgen auch produziert wird. Die beiden für die Produktion in Herisau zuständigen Mitarbeiterinnen werden weiter bei Tanner 212 beschäftigt bleiben.

Mit Kolonialwarengeschäft begonnen

Die Firma T212 wurde 1839 von Johann Jakob Tanner als Spezerei- und Kolonialwarengeschäft gegründet. 1857 erwarb er die Liegenschaft Schmiedgasse 212 in Herisau. Damals gab es an der Schmiedgasse nicht weniger als sieben «Tanner». Der Volksmund nannte das Geschäft von Johann Jakob Tanner schon bald «Tanner 212». Bereits 1877 war das «212» Bestandteil der Firmenbezeichnung, was auch im Markennamen der «Appenzeller Nidelzeltli 212» Eingang fand.

Schon damals galten «Nidelzeltli» als beliebte Süssigkeit. Mehr als hundert Jahre später – nach dem Zweiten Weltkrieg – erlebten die «Nidelzeltli» einen ungeahnten Aufschwung. Zu verdanken ist dies der Tatsache, dass während des Krieges grosse Mengen an Kondensmilch zur wirtschaftlichen Notvorsorge ans Pflichtlager gelegt wurden. Nach dem Krieg fand man keine sinnvolle Verwendung dafür. Findige Leute fingen an, «Nidelzeltli» zu fabrizieren. Auch in der Firma Tanner 212 begann man zu dieser Zeit nach

einem alten Rezept mit der Herstellung der «Nidelzeltli». Die «Appenzeller Nidelzeltli 212» entwickelten sich rasch zur beliebten Hausspezialität. Heute wird T212 als Familienbetrieb von Markus Diem in 5. Generation geführt. Die jährliche Produktion der «echten Appenzeller Nidelzeltli» beträgt rund 2,5 bis 3 Tonnen.

Bruno Eisenhut 21.6.2018, 14:53