

# HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin  
seit 1898

Hotellerie Gastronomie / Themenmagazin  
6006 Luzern  
041/ 418 24 40  
www.hotellerie-gastronomie.ch/de/

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 26'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 40  
Fläche: 211'424 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 73743470  
Ausschnitt Seite: 1/6



Die Familie Föger  
pflegt in ihren  
Betrieben das tradi-  
tionelle Bäcker-  
handwerk. Einige  
ihre Rezepte  
stammen noch  
von Grossvater  
Beda Föger.



# Brot aus dem Fass

**TEXT**

Riccarda Frei

**BILDER**

Unsplash, zVg

**Seit 1850 betreibt die Familie Füger im Gasthaus Ochsen in Mörschwil SG ein Restaurant mit eigener Bäckerei. Am 1. März 2019 hat die sechste Generation den Betrieb übernommen. Sie verbindet traditionelles Bäckerhandwerk mit modernen Geschäftsideen.**

Stolz steht es da, das Gasthaus Ochsen. Mitten im Dorf Mörschwil SG, an der Hauptverkehrsstrasse, direkt gegenüber der Kirche St. Johannes. Erstmals schriftlich

erwähnt wird das Gasthaus Ochsen in einem Kaufbrief aus dem Jahr 1790. Sechs Jahre später wird das Haus erneut verkauft. Den oberen Gebäudeteil kaufte ein Wirt, das Untergeschoss ein Bäcker. Seither wird im Gasthaus Ochsen sowohl gewirtet wie auch gebacken. Die letzten 160 Jahre ist für beides die Familie Füger zuständig.

Seit diesem Frühling leiten die Brüder Fabian und Raphael Füger, zusammen mit Simone Füger, Fabians Ehefrau, den Familienbetrieb. Das Dreiergespann möchte die Familientraditionen beibehalten und pflegen, gleichzeitig aber auch ein modernes, nachhaltig handelndes, erfolgreiches Unternehmen führen. Dazu setzen die drei auf eine Kombination aus altbewährtem Bäckerhandwerk, zeitgemäßem Marketing und innovative Ideen.

**Gipfeli-Pick-up-Service**

Eine dieser Innovationen ist der Pick-up-Service, den die Bäckerei Füger noch diesen Frühsommer einführen wird. «Spätaufsteher haben oft das Problem, das ihre Lieblingsgipfeli oder die Zöpfe ausverkauft sind, wenn sie am Sonntag in den Laden kommen», sagt Fabian Füger. Das soll in Zukunft nicht mehr passieren.

Deshalb können die Kunden demnächst ihre Sonntagsbrötchen, Gipfeli und Zöpfe bis Samstagabend bequem online bestellen und sie auch gleich digital bezahlen. Bei der Bestellung geben sie an, ob sie ihre Gipfeli und den Sonntagszopf lieber in der Füger-Handmade-Bäckerei in Mörschwil oder in Steinach abholen möchten. In



beiden Geschäften wird es eine separate



Der Teig darf über 16 Stunden in Holzfässern ruhen und reifen. Die Fässer werden dazu in einen speziellen Brotwellnessraum gebracht.

Pick-up-Station geben. Dort stehen die Bestellungen fertig verpackt für die Kunden zum Abholen bereit. Sie brauchen dazu nirgends anzustehen, sie nehmen ihre Bestellung einfach selber vom Regal.

Die Pick-up-Stationen sind allerdings nur während der Ladenöffnungszeiten zugänglich. Fabian Füger erklärt: «Bei uns wird es nie eine Selbstbedienung im klassischen Sinn geben. Wir möchten, trotz Digitalisierung den persönlichen Kontakt zum Kunden behalten. Eine anonyme Selbstbedienung würde nicht zu unserem Betriebskonzept und unseren traditionellen Werten passen.» Einer dieser Werte ist der →



Handarbeit, die man sehen darf. In der Filiale in Steinach wird deshalb vor den Kunden gearbeitet.

# HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin  
seit 1898

Hotellerie Gastronomie / Themenmagazin  
6006 Luzern  
041/ 418 24 40  
www.hotellerie-gastronomie.ch/de/

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 26'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 40  
Fläche: 211'424 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 73743470  
Ausschnitt Seite: 4/6



Fabian Füger liebt es, besondere Brot-Genuss-erlebnisse zu schaffen. 2017 wurde er für sein Können mit dem Branchenpreis «Bäckerkrone» ausgezeichnet.



Im Gasthaus Ochsen in Mörschwil gibt es seit gut 220 Jahren eine Bäckerei. Seit 160 Jahren gehört sie der Familie Füger.



freundliche, persönliche Kontakt zu den Kunden und Gästen. Der Pick-up-Service ist ein Kompromiss zwischen den alten Werten und dem modernen Lebensstil.

### ***Brote aus dem Barrique und dazu gratis Strom fürs E-Auto***

Dass die Fügers diesen Spagat perfekt beherrschen, zeigen sie mit einer weiteren ihrer Innovationen: den Barrique-Brotten. Das Sortiment umfasst die sieben Brotsorten Bergwurzel, Steinacher, Bodenseebrot, Roggen-Dinkel-Brot, Buurebrot, Husbrot und Füger's Knusperbrot. Die Teige für diese glorreichen sieben dürfen besonders lange ruhen. Und zwar in eigens dafür hergestellten Holzfässern.

Die Brotproduktion beginnt im Mutterhaus, dem «Ochsen» in Mörschwil. Hier werden die Teige nach Grossvater Beda Fügers Rezept angesetzt. Ohne Zusatzstoffe und mit nur ganz wenig Hefe. Zum Ruhen kommen die Teige dann in Holzfässer. Am späten Vormittag, wenn die Lieferwagen von ihren Touren zu den Gasthäusern, Heimen und Spitälern der Region zurück sind, werden die Holzfässer in die Fügers Home-made Bäckerei in Steinach gefahren.

«Dort haben wir einen Brotteig-Wellnessraum. Das ist ein Klimaraum aus Glas, ähnlich einem Humidor. In dem ruhen die Teige bis zu 24 Stunden bei gleichbleibender Luftfeuchtigkeit und Temperatur, bevor wir sie weiterverarbeiten», erklärt Fabian Füger. Diese Produktionsweise habe diverse Vorteile, für ihn als Bäcker genauso wie für seine Kunden. «Die Kunden haben ein Erlebnis, weil wir in Steinach vor Ort und für die Kunden sichtbar backen. Das Brot ist frei von Zusatzstoffen und dank der langen Teigführung sehr bekömmlich, sogar für Menschen mit einer Weizenunverträglichkeit», sagt Fabian Füger, der 2017 mit dem Branchenpreis «Bäckerkrone» ausgezeichnet wurde.

Für ihn als Unternehmer habe die Barrique-Methode ebenfalls einige Vorteile. Er kann seine Lieferautos besser aus-

lasten, weil die Holzfässer erst am späten Vormittag transportiert werden können. Durch das Backen vor Ort kann er die Produktionsmenge der tatsächlichen Nachfrage anpassen. Dank der langen Teigführung kann er bis kurz vor Ladenschluss frisch gebackene Brote anbieten.

Für Kunden, die mit dem E-Auto vorfahren, hat die Füger-Handmade-Bäckerei Steinach einen besonderen Service. Sie dürfen für die Dauer ihres Aufenthalts in der Bäckerei und im dazugehörigen Café-Restaurant ihr E-Mobil gratis aufladen. Sie müssen nur in der Bäckerei nach dem entsprechenden «Tankkärtchen» fragen.

### ***E-Mobil als Lieferwagen und plastikfreie Verpackung***

Im Jahr 2016 wurde die Bäckerei Füger-Filiale in Steinach mit dazugehöriger E-Tankstelle eröffnet. «Das Angebot wird gut genutzt», sagt Fabian Füger. Für ihn lohne es sich, den Strom gratis an die Konsumenten abzugeben. Die Kosten bucht er unter Werbung ab, denn: «Wir sind in allen E-Auto-Systemen als offizielle Tankstelle gelistet.»

Ob und wie viele Neukunden er so gewinnen konnte, weiss der Bäcker nicht. Das ist für ihn aber in diesem Fall auch nicht so wichtig. Was zählt, ist der Nachhaltigkeitsgedanke. Diesem folgend, stellen Raphael, Simone und Fabian Füger einiges im Betrieb um.

Zum Beispiel wurde bereits einer der Lieferwagen gegen ein E-Mobil ausgetauscht und eine Heizung mit Wärmerückgewinnung installiert. Zudem laufen Bemühungen, den Betrieb möglichst rasch plastikfrei oder zumindest plastikreduziert zu führen. «Wir werden noch diesen Sommer die Take-away-Salatschalen aus Kunststoff durch solche aus Papier ersetzen», kündigt Fabian Füger an. Auch bei den Brotsäcken stehen umweltfreundliche Veränderungen an. Sie werden nur noch einfarbig und einseitig bedruckt.

### ***Der Sonntagsbrunch ist jeweils auf***



Hotellerie Gastronomie / Themenmagazin  
6006 Luzern  
041/ 418 24 40  
www.hotellerie-gastronomie.ch/de/

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 26'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 40  
Fläche: 211'424 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 551003  
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 73743470  
Ausschnitt Seite: 6/6

### ***zwei Monate im Voraus ausgebucht***

Bei all den Neuerungen – Klassiker wird die sechste Füger-Generation garantiert im Angebot belassen. Beispiele dafür sind der handgemachte Buttergipfel und das St.Gallerbürli. Sie sind nach wie vor die bestverkauften Artikel. Ebenso wie der sonntägliche «Bäcker Zmorge» im Gasthaus Ochsen in Mörschwil. Der reichhaltige Brunch ist extrem beliebt und jeweils auf Monate im Voraus ausgebucht. •

### ***KONTAKT***

Bäckerei Füger

Kirchstrasse 2  
9402 Mörschwil  
Tel. 071 866 12 19

[www.fueger-handmade.ch](http://www.fueger-handmade.ch)