

# Partner der Bio-Bauern

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **51 (1996)**

Heft 3

PDF erstellt am: **10.08.2024**

## **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.

# PARTNER DER BIO-BAUERN

## Einen Bäcker gesucht und einen Philosophen gefunden

Fritz Furter in Aarau ist Bäckermeister, genau Bio-Bäckermeister. Als er vor 16 Jahren zusammen mit seiner Frau in dritter Generation die elterliche Bäckerei übernahm, unterschied sich diese noch kaum von einer anderen Bäckerei. Das hat sich seither gründlich geändert. Die Bäckerei Furter ist heute praktisch zu 100 % eine Bio-Bäckerei. Als handwerklicher Familienbetrieb verarbeitet er rund 50 Tonnen Biogetreide pro Jahr. Das sind 2 Prozent des an den Bund abgelieferten schweizerischen Biogetreides. Im Gespräch mit Fritz Furter eröffnet sich dem Zuhörer nicht nur die Welt der Backstube, sondern eine Berufsauffassung von hohem Niveau.

Der unmittelbare Anstoss zu einem Besuch bei Fritz Furter war, dass dieser für einen namhaften Betrag Anteilscheine am Mösberg, dem Haus der Schweizer Biobauern erworben hatte. Warum? «Ich bin ein komischer Vogel», eröffnet Fritz Furter unser Gespräch. «Mir geht es nicht darum, möglichst viel Geld zu verdienen, sondern darum, dass ich etwas Sinnvolles tun kann. Deshalb arbeite ich z.B. auch nicht mit der Grossbank auf der andern Strassenseite zusammen. Das Geld für den Umbau meines Geschäftes habe ich von Kollegen und Mitarbeitern erhalten und von der Alternativen Bank geliehen. Wenn ich selber etwas übrig habe, stelle ich es denen zur Verfügung, die an ihrem je-

weiligen Platz auch etwas Sinnvolles tun. Wenn ich etwas sinnvoll finde, überlege ich nicht mehr lange und habe Vertrauen in diese Menschen, dass sie mit meinem Geld auch sinnvoll umgehen.»

### Eine philosophische Ader vom Grossvater geerbt

Kurz nach der Geschäftsübernahme haben Furters ihre Bäckerei nach und nach auf eine neue Philosophie umgestellt. Ein Erbe des Grossvaters, der mehr Künstler als Geschäftsmann war, der aber von seiner Frau jeweils wieder auf den Boden der Realität geholt worden ist. Schon als Knabe ist Fritz Furter mit offe-

nen Augen unterwegs. «Wo sind die vielen Fische in der Aare geblieben, wo die Blumen auf den Wiesen? An normalen Werktagen wälzt sich eine dreispurige Autokolonne an unserem Geschäft vorbei. Das sind doch alles Zeichen, dass sich unsere Welt von Grund auf verändert hat, dass wir heute auf einem andern Planeten leben. Im besten Fall wird der Dreck weggespült und der Abwasserreinigung übergeben. Aber die erwischen auch nur das Größte, sonst wären die Fische ja noch da.»

### Andere Prioritäten setzen

«Solchen Veränderungen ist auch das Bäckergewerbe unter-

worfen. Das macht mich traurig. Viele meiner Kollegen wollen die Migros kopieren, sie werden immer grösser und grösser. Bei der Migros macht der Lohnanteil gerade 15 % des Ladenpreises aus. Bei mir sind es 55 %. Rationalisieren und Gewinn optimieren, das sind heute auch in unserem Metier die Devisen. Dass wir uns damit unsere eigene Existenz ruinieren, merken wir erst, wenn es zu spät ist.»

Zwar war Qualitätsbewusstsein schon immer ein Markenzeichen der Bäckerei Furter. Mit der Umstellung auf Bio-Rohstoffe, mit dem Verzicht auf den Einsatz all der Hilfsstoffe, die dem Bäcker das Handwerk erleichtern und zum Teil auch eine Mechanisierung der Produktion zulassen, mit dem Verzicht auch auf eine Filialisierung des Geschäftes und der Expansion um jeden Preis bekommt der Begriff Qualität bei Fritz Furter einen neuen Inhalt. 95 % der Produktion verkaufen Furters im Laden. Das wenige, das auswärts geliefert wird, gelangt per Velo in der Stadt Aarau zur Verteilung.



Bei Fritz Furter gibt es nicht nur Biobrot als Alibi, sondern 100% Bio mit 100% Erfolg

## Ich kann für mein Brot geradestehen

«Eigentlich bin ich 'dumm' und könnte es viel einfacher haben. Statt mich beim Grossisten und bei einer Mühle einzudecken und alles, was ich brauche, vor die Haustüre geliefert zu bekommen, beschaffe ich Getreide (ein grosser Teil davon wird in der Backstube selber jeden Tag frisch vermahlen!), Milch, Quark, Eier usw. von Biobauern in der Region. Am Anfang war das gar nicht so einfach, an die richtigen Adressen heranzukommen. Der erste (konventionelle) Bauer, den ich nach der Adresse eines Biobauern gefragt habe, hat mich lauthals ausgelacht. In dieser Phase hat mir der Kontakt zur Biofarm die Arbeit sehr erleichtert. Diese Art einzukaufen ist nicht nur viel zeitaufwendiger, sondern auch viel teurer. Dafür weiss ich ganz genau, wo jeder meiner Rohstoffe herkommt, und ich kann dafür geradestehen.»

Dieses Geradestehen-Können ist für Fritz Furter zentral wichtig. Er verkauft kein «Knospensbrot» in seinem Laden. «Ein gewitztes 'Schlitzohr' wird von der Kontrolle schwerlich erfasst. Ich stehe selber für meine Produkte gerade. Jeder kann jederzeit bei mir hereinschauen, was ich mache und wie ich es mache.»

### 100 % Bio-Rohstoffe

Fritz Furter erzählt, dass er nach und nach auf 100 % Bio-Rohstoffe umgestellt hat und dabei 100 % seiner Kunden behalten konnte. Wie hat er das geschafft? Die optimistischsten Marktstra-



«Besonders wichtig ist für uns eine hohe Berufsethik. Wir sind uns bewusst, welche Verantwortung wir gegenüber unseren Angestellten, den Kunden, aber auch unserer gesamten Umwelt haben. Unsere Kunden dürfen sicher sein, dass wir immer versuchen, ganzheitlich

die im Moment beste Lösung zu finden, um reine Nahrungsmittel anzubieten. Nahrung ist auch Information, und es ist wichtig, dass das Vertrauen in ein gutes Brot auch wirklich erfüllt wird. Da wir dieses Brot «ohne Netz und doppelten Boden», sprich Backhilfs- und Konservierungsmittel, backen, kann es auch einmal etwas flacher oder nicht so voluminös sein; dies zugunsten der Reinheit und Ehrlichkeit, welche für uns erstrebenswertere Qualitätsmerkmale sind.

Wir kaufen direkt ein und lernen dadurch ständig von unseren Produzenten. So wird auch die Transparenz vom Getreide über die Verarbeitung bis zum Gebäck im Laden erreicht. Durch diese Kommunikation wird auch unsere Arbeit interessanter. Wir erleben zum Beispiel ein starkes Gewitter in der Gegend ganz anders, fragen uns, ob das Getreide wohl Schaden erlitten hat. Diese Zusammenhänge versuchen wir auch unseren Kunden zu vermitteln, um auf diese Art die Beziehung zu unserem täglichen Brot intensiver zu pflegen.»

Fritz Furter

tügen schätzen das Potential an Bio-Käufern auf 25 – 30 %. «Ich habe nie missioniert. Viele Kunden haben gar nicht gemerkt, dass auf einmal das Ruchbrot, dann das Halbweissbrot und nach und nach auch andere Artikel mit bio angeschrieben waren. Ich bin nicht 'ausgestiegen', sondern habe nach und nach gewissermassen von innen her mein ganzes Geschäft umgekrempelt.»

Was hat sich dadurch in Fritz Furters Backstube geändert? Die Backhilfsmittel sind eins ums andere aus der Backstube verschwunden. An ihre Stelle sind genaues Beobachten und ein subtiles Einfühlungsvermögen in die Eigenschaften der Rohstoffe getreten. Wenn z. B. ein Teig dank Backhilfsmitteln zwischen 30 bis 90 Minuten warten kann, bis er in den Ofen

kommt, muss ein Bioteig genau zu dem Zeitpunkt eingeschoben werden, der für ein bestimmtes Mehl gerade richtig ist. Es sind verschiedene Faktoren, die dies beeinflussen können und die der Biobäcker alle berücksichtigen, erspüren muss. Dass dies nicht so einfach ist erhellt die Tatsache, dass ein gelernter Bäcker, der bei Fritz Furter erstmals mit diesem neuen Arbeiten konfrontiert wird, ein bis zwei Jahre braucht, bis er diese Materie beherrscht.

So gesehen gibt es durchaus Parallelen zwischen einem Biobauern und einem Biobäcker. Der Erstere verzichtet auf die 'Feuerwehr' in Form von Kunstdünger und chemischen Spritzmitteln, der Letztere auf die 'Versicherung' in Form von Backhilfsmitteln. Beides bedingt genaues Beobachten, ein gutes

Einfühlungsvermögen und fristgerechtes Arbeiten.

Mit dem Fachwissen, das sich Fritz Furter im Lauf der Jahre angeeignet hat, könnte er seinen Kundenkreis ausserhalb des angestammten Einzugsgebietes problemlos verdoppeln. «Schliesslich steht meine Backstube von 14 Uhr nachmittags bis 2 Uhr morgens leer, und Zürich oder Bern sind ja nur eine halbe bis drei Viertel Autostunden entfernt.» Der Verzicht auf die mögliche Expansion ist ein bewusster.

Wenn ich Fritz Furter zuhöre, werde ich mit einer Fülle von Gedanken und Ideen konfrontiert, die weit über das Bäckergewerbe und das Brotbacken hinausreichen. Mein Gesprächspartner ist mit Leib und Seele Berufsmann. Aber sein Wirken als solcher fängt nicht beim Mehleinkauf an und hört beim Brotverkauf wieder auf. Gerade weil er sich so intensiv mit seinem Fach auseinandersetzt, reicht sein Blickwinkel viel weiter, vom Boden bis auf den Esstisch und auf alle Stationen dazwischen.

Das ist auch der Grund, warum sich Fritz Furter in seiner Freizeit intensiv mit Fragen eines umfassenden Gesundheitsverständnisses befasst und eine kleine Praxis für ganzheitliche Gesundheitsberatung betreibt.

Zudem weiss Fritz Furter, dass der Mensch «nicht vom Brot allein lebt», sondern dass es eine Menge Dinge zwischen Himmel und Erde gibt, die unser Dasein ebenso beeinflussen, wie das tägliche Brot.

W. Scheidegger

## Brot – das tägliche...

Wenn ich danach gefragt werde, was ich denn auf die berühmte Insel mitnehmen würde, so lautet meine Antwort: Brot, Käse, Olivenöl und Wein.

Es sind dies für mich Produkte, die nur einen sparsamen Verarbeitungsprozess durchlaufen und welche somit sehr nahe an den wertvollen Rohprodukten liegen, wie sie der Bauer vom Feld erntet und welche uns von der Natur geschenkt werden. Bei fast allen diesen Produkten bringt es jedoch unsere Zivilisation fertig, sie im Verarbeitungsprozess buchstäblich zu zerstören – zu denaturieren: der Gummikäse, das Industriebrot...

Käse war in letzter Zeit das Thema in den Biozeitschriften, vergleiche dazu Bioterra Heft Nr. 163 vom Januar/Februar 1996 und die Käsebrochure der Bioterra über die 80 verschiedenen Biokäse in der Schweiz. Wein ist ein altes Thema und wird in der Poesie besungen (ob Biowein

darunter ist, entzieht sich meiner Kenntnis). Und das Brot? Brot ist häufig ein biblisches und symbolisches Thema. Dass es auch mehr sein kann – nämlich ein Genuss von ausserordentlicher Güte, davon ist selten die Rede. In unseren Zeiten des Industriebrot (auch das Knospens-Brot von Coop ist eines) ist eine Insel des wahren Handwerks, wie die Bäckerei Furter in Aarau eine darstellt, eine Oase der Freude und bereits beim blossen Anschauen der Brote beginnt das Wasser im Munde zu laufen...

Es ist Samstag morgen, 9.00 Uhr. Vier (!) dichtgedrängte Kolonnen reichen über die Ladentüre bis zum Trottoir hinaus – und die Menschen stehen vor den prall gefüllten Gestellen der Bäckerei Furter. Das Brot von Bäckermeister Fritz Furter. Ein ganzer Laden voller Knospens-Brote. Für Zusatzkäufe gibt es weitere Knospens-Produkte zu erstehen – nur vom Feinsten, wie etwa den

L'Etivaz-Käse oder den Hümbelein-Quark vom Gitzberghof oder die Würste von der Biofarm.

Unzählige Sorten köstlichen Brotes liegen in den Gestellen. Ich wähle heute ein Sonnenblumenkernen- und zwei Dinkelbrote – jene mit den Körnern auf der Oberfläche. Beim Anschneiden des Brotes erreicht mich der Duft, von dem ich glaube, ich hätte ihn noch nie von Brot wahrgenommen: die kostbaren und sorgfältig verarbeiteten Rohstoffe werden riechbar, später im Mund dann auch schmeckbar. Es ist hier ein Meister am Werk, der es versteht, aus den wertvollen Knospens-Rohprodukten ein veredeltes, noch kostbareres, verarbeitetes Produkt herzustellen.

Und so ergibt sich eine köstliche Mahlzeit: Furter-Brot, dazu ein Stück L'Etivaz und ein Glas Most oder einen guten Schluck Roten – probieren Sie dies ein-

mal! Es ist wie... in der Möschbergbeiz der einst...

Fritz Furter hat Erfolg mit dem radikalen Weg. Es gibt keine halben Lösungen à la IP. Heute umfasst der ganze Laden 100 % Bioprodukte: heute wird das Brot aus 100 % Biomehl hergestellt, es gibt ausschliesslich Knospensbrote – und welchen Preis hat dieses Unternehmer-Risiko? Furter hat 100 % der angestammten Kundschaft zu 100 % Biokundschaft gemacht. Da kann ich Sie, lieber Herr Hansjörg Schneebeli, in Ihrem Brief an mich schlecht verstehen, wenn Sie von einem «sicheren» Hafen der IP-Landwirtschaft reden. Gibt es angesichts des Rinderwahnsinns etwa 5 % oder 10 % Tiermehlfutter den Tieren zu verabreichen? Gibt es etwa nur 30 % oder 50 % oder so etwas wie «integrierter» Rinderwahnsinn? Für uns Konsumenten, und nur als solcher kann ich reden, gibt es im Fall von Fleisch doch nur die biologische Produktionsweise. Ich bin mir bewusst, dass in Sachen Tierhaltung die Knospens nicht gerade eine Vorreiterrolle aufzuweisen hat, aber in Sicherheit wiegen können sich in Zukunft nur jene Produzenten und Verarbeiter, die sich auf die Solidarität ihrer Konsumenten abstützen können – und weil es keine halben Lösungen gibt, sind dies ausschliesslich die Kunden von Knospens-Produkten. Die Koalition von Konsumenten und Produzenten ist neu – aber es ist eine Verbindung, die nicht schwächer, sondern in Zukunft nur noch stärker werden wird.



René Keist



Unter dem Signet CoopNATURAplan bietet Ihnen Coop eine breite Palette von natur- und tiergerecht produzierten Lebensmitteln an.

Fleisch und Eier stammen aus kontrollierter Freiland- bzw. Auslaufhaltung. Alle übrigen Produkte entsprechen den Richtlinien der BIO-Knospe. Die CoopNATURAplan Produzenten werden von unabhängigen Organisationen beraten und kontrolliert.

B I O



Bio. Mit der Knospe.

SUISSE

 **Coop**  
BESSER LEBEN