

Feurig scharf: die Baergfeuer Chilisauce

Exotische Frucht verbunden mit Schweizer Produktionshandwerk

Drei Grundzutaten, drei Produktionsbetriebe – alles Schweizer Handwerk. Die einzigartige Chilisauce von Baergfeuer wird seit zwei Jahren komplett in der Schweiz hergestellt. Die Habanero-Chilis werden im aargauischen Wohlenschwil angebaut und nur wenige Kilometer entfernt weiterverarbeitet, bevor sie im Thurgau abgefüllt und abgepackt werden. Auftraggeberin ist die Ostschweizer Unternehmung Delico AG, die immer wieder mit überraschenden Nischenprodukten den Schweizer Lebensmittelmarkt bereichert.

Text: Irene Infanger | Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.





Habanero-Chilis mitten in der Schweiz: Im aargauischen Wohlenschwil gedeihen die zu den schärfsten Chilis der Welt zählenden Habaneros auf der Anlage der Firma Friedli Gemüse AG. Fünftausend Setzlinge wurden dieses Frühjahr in drei unbeheizten Folientunneln angepflanzt.

Die Chilisauce von Baergfeuer; sie ist nicht einfach eine Sauce, sondern die Schweizer Alternative zu industriell hergestellten Chilisauces. Mit ihrer fruchtigen Schärfe, dem intensiven Chiliaroma und mit ihrer kräftig-roten Farbe hebt sie sich von gewöhnlichen Scharfmachern ab. Erst recht seit sie komplett in der Schweiz hergestellt wird – mit besten Chili-Früchten und Schweizer Branntweinessig. Und zwar nicht industriell, sondern liebevoll von Hand geerntet und umgesetzt.

Wobei die Schärfe der Chilis von Beginn weg spürbare Noten hinterlässt und einzigartige Lösungen in der Produktion erfordert. Denn die Habanero-Chilis gehören weltweit zu den schärfsten Chilis. Und von ebendiesen pflanzte Gemüse-Bauer Jörg Friedli Mitte Mai 5000 Setzlinge an. Nach den Eisheiligen wohlgeremert, denn die Habanero-Chilis mögen es überhaupt nicht kalt. Durch die Sonneneinstrahlung erwärmt, reifen die Chilis in den unbeheizten Folientunneln innert weniger Monate. Komplette CO₂-neutral. 110 Meter lang sind die drei Tunnel, in denen je vier Bahnen voller Chili-Pflanzen aufgereiht sind. In den Monaten August und September kommen die knallroten Früchte zwischen schönstem Blattgrün zum Vorschein. Rund 80 Gramm wiegt ein Chili durchschnittlich. Ende August erntete Jörg Friedli zusammen mit vier seiner 42 Mitarbeitenden innerhalb einer Woche 1200 Kilogramm – alles von Hand abgelesen. «Wir gehen davon aus, dass wir diese Saison rund 3,5 Tonnen Chilis ernten werden», erklärte Jörg Friedli im September gegenüber GOURMET.

Der Aargauer Gemüsebauer baut auf 60 Hektaren im aargauischen Wohlenschwil eine breite Auswahl an Gemüse an – von Lauch über Kohl, Rüebli, Kartoffeln bis zu zahlreichen Salaten. Das Angebot ist komplett auf den Grosshandel für die Schweizer Gastronomie ausgerichtet. Und während Jörg Friedli

«Wir pflanzen nun im dritten Jahr die Chilis an und sind nach wie vor am Feinschliff, insbesondere, was die richtige Schärfe anbelangt.»

Jörg Friedli, Inhaber Friedli Gemüse AG, Wohlenschwil



Bis zu vier Mitarbeitende der Firma Friedli Gemüse AG pflücken in den Monaten August und September die reifen Früchte von Hand ab.

die Produktion im Überblick behält, führt seine Schwester Doris Hug-Friedli mit 15 weiteren Mitarbeitenden die Friedli Gemüse Handels AG. Gemeinsam wirken die Geschwister in dritter Generation auf dem Familienbetrieb – die vierte steht bereits in den Startlöchern! Der Betrieb ist seit 57 Jahren in Wohlenschwil angesiedelt. Die langjährige Erfahrung bringt es mit sich, dass es die Gemüse-Spezialisten wagen, im Anbau auch mal was Neues auszuprobieren – und eben Habanero-Chilis anbauen. «Wir pflanzen nun im dritten Jahr die Chilis an und sind nach wie vor am Feinschliff, insbesondere, was die richtige Schärfe anbelangt», erklärt Jörg Friedli. Mit einer leichten Umstellung und geringeren Wässerungen habe man nun aber eine positive Steigerung in der Scoville-Bemessung erhalten.



Alleine in einer Woche kamen auf dem Höhepunkt 1200 Kilogramm zusammen. Am Ende gab es ein Total von rund 3,5 Tonnen Chilis.

«Die trotz aller Anstrengungen unvermeidbaren CO₂-Emissionen werden ab sofort ausgeglichen, indem ein anerkanntes und nach internationalen Massstäben zertifiziertes Klimaschutzprojekt unterstützt wird.»

Sandro Gemperli, Product Manager Delico AG

Lücke auf Schweizer Lebensmittelmarkt schliessen
«Natürlich ist Schärfe immer relativ. Für die einen ist die Chilisauce zu stark, die anderen möchten sie noch eine Spur schärfer», weiss Sandro Gemperli. Als Product Manager bei der Ostschweizer Unternehmung Delico ist er verantwortlich für die reibungslose Umsetzung der einzigartigen Schweizer Chili-sauce unter dem Brand Baergfeuer. Das Unternehmen, spezialisiert auf den Import von Lebensmitteln, wagte sich auf neues Terrain und produziert erstmals ein eigenes Produkt – komplett innerhalb der Schweiz, mit Schweizer Produkten und Handwerk. «Der Grundgedanke mit der Übernahme von Baergfeuer war, erstmals eine Schweizer Chilisauce zu realisieren und damit eine Lücke auf dem Schweizer Markt zu füllen», erklärt Gemperli und weist daraufhin, dass ähnliche Produkte rund um die Welt verschifft würden. «Wir hingegen wissen genau, woher unsere Zutaten kommen und wie sie verarbeitet werden.» Unvermeidbare CO₂-Emissionen durch den Transport gleicht Delico aus, indem es ein anerkanntes und zertifiziertes Klimaschutzprojekt in der kolumbianischen Region Mataven unterstützt. Denn kaum finden sich die feurig-roten Chili-früchte abgelesen in den grünen Körben, werden

sie frühmorgens ins nahe Staufen geliefert, um im Familienbetrieb der Familie Furer weiterverarbeitet zu werden. Seit jeher wurde auf dem Hof der Furers Obst gemostet. 1997 bezogen die heutigen Inhaber Barbara und Pascal Furer einen speziell für die Kundenmosterei errichteten Neubau. Kundinnen und Kunden erhalten den Saft aus ihren Früchten





– dank einer Bandpresse ist ein effizienter Arbeitsablauf garantiert. «Wir haben uns spezialisiert auf die Verarbeitung von verschiedenen Früchten ab 100 Kilogramm und sind in diesem Segment weitherum einzigartig», erklärt Pascal Furer. Im Hause Furer werden die Früchte und Beeren auch aromaschonend zu edlem Essig verarbeitet, während der hauseigene Wein – die Trauben reifen am Südhang des Staufbergs, in Schinznach und Auenstein heran – ein beliebtes Apéro-Getränk ist.

Kurze Wege – bewährte Partnerschaft

Durch die langjährige Erfahrung wagte sich Pascal Furer, der neben seiner Tätigkeit als Muster auch politisch aktiv ist und 2021 den Aargauer Grossrat präsidierte, an ein ganz neues «Früchtchen». Tränende Augen, kratzender Hals und laufende Nase: Die Verarbeitung der Habanero-Chilis hat es in sich. Ins-

1 | Im nahegelegenen Felsenkeller gelangt die Maische schliesslich zu ihrer gewünschten Schärfe und wird nach gut drei Monaten abgepresst und mit Salz verfeinert. Sie arbeiten Hand in Hand für ein perfektes Schweizer Produkt: Pascal Furer von der Mosti Furer in Staufen (L.) mit Sandro Gemperli von der Delico AG.

2 | Im nahe gelegenen Staufen werden die reifen Chilis zur Mosti Furer geliefert, wo Inhaber Pascal Furer die Habanero-Chilis zur Maische verarbeitet und mit hauseigenem Branntweinessig vermischt.

3 | Im Verhältnis von 50:50 wird die Maische, bestehend aus Essig und Fruchtfleisch, in einen rund 1000-Liter-Tank gefüllt. Die Schärfe der Habanero-Chilis kommt deutlich zur Geltung: Niesen, ein Kratzen im Hals und tränende Augen sind nur einige der Symptome, die die Chilis während der Verarbeitung verursachen.

4 | In mehreren Arbeitsschritten sorgen Menschen mit Beeinträchtigungen dafür, dass die Baergfeuer Chilisauce in die 50-ml-Flaschen gefüllt, richtig verschlossen, etikettiert und schliesslich verpackt ins Lager kommt. Eine erfolgreiche Zusammenarbeit, die seit zehn Jahren besteht.

besondere wenn sie in grossen Mengen zeitgleich zerkleinert werden, dann erlebt man das intensive Chiliaroma ganz eindrücklich. Und so kommt es, dass Pascal Furer, während er Kiste um Kiste der scharfen Chilis zur Zerkleinerung in die Obstmühle füllt und mit dem Branntweinessig vermischt, für genügend Durchzug sorgt. Ein spezielles Verfahren – es bleibt ein Betriebsgeheimnis! – musste sich der erfahrene Muster für das Abpressen ausdenken. «Das Trennen von Kernen und Haut vom Saft ist, aufgrund der entstehenden Emissionen, ein komplexer Vorgang», erklärt Pascal Furer. Dem heute problemlos funktionierenden Produktionsablauf liegt somit viel Tüfteln inne. Und Zeit. Denn zuvor lagerte die Maische während rund drei Monaten in einem Felsenkeller mit einer Durchschnittstemperatur von elf Grad. Während dieser Zeit wird das Gemisch genau überwacht



und immer wieder durchmischt, damit der Essig die Schärfe vollkommen aufnimmt. Nach dem Abpressen wird die Sauce nur noch mit Salz angereichert.

Erfahrung, Wissen und Stolz

Die fixfertige Sauce gelangt schliesslich in 1000-Liter-Tanks zur Stiftung Sommeri im Kanton Thurgau. Die Bildungsstätte ist eine Einrichtung für Menschen mit Beeinträchtigungen und bietet attraktive Ausbildungs-, Wohn- und Arbeitsplätze an. «In verschiedenen Arbeitsschritten wird die ChilisaUCE abgefüllt, verschweisst, etikettiert und schliesslich in Kartons verpackt. Zahlreiche Personen werden in die Arbeitsabläufe integriert, während wir die gesamten Utensilien zur Verfügung stellen. Es wird einmal mehr ganz von Hand gearbeitet», erklärt Sandro Gemperli. In 50 Milliliter umfassenden Flaschen kommt die ChilisaUCE von Baergfeuer schliesslich auf den Markt. Rund ein Dreivierteljahr nach der Ernte kann sie im Retail wie auch im Grosshandel bezogen werden. Sandro Gemperli: «Der Umgang mit sämtlichen Beteiligten ist sehr professionell und einfach. Denn alle, vom Anbau über die Herstellung bis zur Verpackung, wissen haargenau, worauf sie achten müssen, damit wir ein perfektes Ergebnis erhalten. Hinter der ChilisaUCE von Baergfeuer steht Schweizer Handwerk, was alle Beteiligten zurecht mit einem gewissen Stolz erfüllt.»



Neben der ChilisaUCE überrascht Baergfeuer mit Senf mit einer pikanten Würze im Abgang (hergestellt aus hochwertigen Senfkörnern) sowie einer leicht rassigen Mayonnaise. Das liegt daran, dass die Produkte mit rund acht Prozent ChilisaUCE verfeinert werden. Auch sie werden vollumfänglich in der Schweiz hergestellt.

«Das Trennen von Kernen und Haut vom Saft ist, aufgrund der entstehenden Emissionen, ein komplexer Vorgang.»

Pascal Furer, Inhaber Mosti Furer, Staufen



Sie vertrauen auf die gegenseitige Fachexpertise und sind stolz auf das Ergebnis: Sandro Gemperli, Product Manager der Delico AG (I.) mit Gemüsebauer Jörg Friedli, der dafür sorgt, dass es den wärmeliebenden Habanero-Chilis auch in der Schweiz gefällt.



Mehr zum Thema

Friedli Gemüse AG

Moosweg 2
5512 Wohlenschwil
Tel. 056 491 16 46
info@friedli-gemuese.ch
www.friedli-gemuese.ch

Mosti Furer

Gässli 4
5603 Staufen
Tel. 062 891 21 12
info@mosti.ch
www.mosti.ch

Delico AG

Bahnhofstrasse 6
9200 Gossau
Tel. 071 388 86 40
info@delico.ch
www.delico.ch



Friedli



Mosti



Delico