

# Füger tauscht 32-jährigen Ofen aus

Die Bäckerei wird derzeit quasi am Herzen operiert. Während der Bauarbeiten wird auf der Terrasse gebacken.

## Alain Rutishauser

In der Bäckerei Füger an der Kirchstrasse in Mörschwil herrscht am Montagmorgen emsiges Treiben. Auf der Terrasse sitzen einige Kundinnen und Kunden und geniessen Kaffee, Gipfeli und die morgendlichen Sonnenstrahlen. Zur Strasse hin ist die Bäckerei abgesperrt. Wer an die Theke will, muss sich an reichlich Bauschutt vorbeischlängeln. Drei Bauarbeiter in weissen Ganzkörperanzügen hantieren in der Backstube. Dort wird zurzeit der Ofen ausgebaut und durch einen neuen, grösseren Ofen ersetzt. Fabian Füger, der die Bäckerei in der 6. Generation führt, sagt: «Das ist eine riesige Sache für uns. Der Backofen ist das Herzstück jeder Bäckerei. Wir werden quasi am Herzen operiert.»

## Ofen funktioniert eigentlich noch einwandfrei

Seit 32 Jahren, damals haben noch seine Eltern die Bäckerei geführt, wurde im Ofen täglich Brot gebacken. Bei bis zu 270 Grad. Am Sonntagmorgen um 7 Uhr wurde der Backofen endgültig abgeschaltet und heruntergekühlt. «Das dauert jeweils extrem lange. Einen Tag später war der Ofen noch immer 55 Grad warm», sagt Füger.

Seit der Ofen in Betrieb ist hat sich vieles verändert. Das Team ist von 15 auf 90 Mitarbeitende gewachsen. In Rorschach, Steinach und St. Gallen haben weitere Bäckereien eröffnet. Und in Mörschwil hat die Menge an gebackenem Brot zugenommen: «Vor 20 Jahren waren zum Beispiel Meterbrote noch nicht sehr bekannt. Heute kommen täglich Bestellungen für Meterbrote herein. Die brauchen sehr viel Ofenfläche.»

Die Bäckerinnen und Bäcker mussten meist unter Druck backen. Wenn Backwaren fertig waren, musste sofort der nächste Teig in den Ofen, sodass bei Lieferbeginn und Ladenöffnung alles fertig gebacken war. Füger



Fabian Füger demonstriert den Holzofen, der während der Bauarbeiten in der Backstube als Ersatz dient.



Drei Arbeiter bauen seit gestern Morgen den alten Backofen aus.

Bilder: Belinda Schmid (28. März 2022)

sagt: «Wir mussten manchmal ein Auge zudrücken und einen Teig zurückhalten, weil es im Ofen keinen Platz mehr hatte. Das Brot wird jeweils am besten,

wenn der Ofen auf das Brot wartet und nicht umgekehrt.»

So fiel der Entscheid, den 32-jährigen Ofen, der noch einwandfrei funktioniert, mit

einem neuen, grösseren Backofen zu ersetzen. «Das neue Modell wird vier statt der bisherigen drei Etagen haben. Das hilft uns bereits sehr viel, um die

Qualität weiterhin hoch zu halten oder sogar zu verbessern.» Denn so gebe es weniger Wartezeiten während des Backens.

Am Montagmorgen um 7 Uhr haben die Bauarbeiten begonnen. Voraussichtlich soll der neue Ofen am Donnerstagabend eingebaut sein, sodass er am Freitag schonend aufgeheizt werden kann. Füger sagt: «Der Umbau ist minutiös geplant, sodass keine Zeit verloren geht. Am Samstag wollen wir bereits wieder mit dem Backen beginnen.» Eingewöhnungszeit bleibe da keine. Am Samstag sei bereits wieder Vollbetrieb angesagt. Allerdings stehe den Bäckerinnen und Bäckern in der Nacht auf Samstag ein Arbeiter der Herstellerfirma zur Seite.

## Spezialwoche mit Holzofen unter freiem Himmel

In der Zeit während der Bauarbeiten habe man sich Gedanken um einen Ersatz gemacht. Eine Möglichkeit sei ein ähnlicher Ofen als Provisorium gewesen. «Ich habe damit aber nicht besonders gute Erfahrungen gemacht: Das Brot wird nie gleich, es ist doppelt so streng, und im dümmsten Fall gibt es Reklamationen. Das wollten wir nicht», sagt Füger.

Dann kam die Idee, einen Holzofen von der Bruggmühle in Goldach zu mieten und eine Spezialwoche durchzuführen. Nun steht der Holzofen bis am kommenden Samstag auf der Füger-Terrasse. «Wir schränken das Sortiment diese Woche etwas ein und backen währenddessen ein spezielles Holzofenbrot.» Zudem werde der Umluftofen in der Backstube weiterhin benutzt. Und auch von den Bäckereien in Steinach und St. Gallen werde man unterstützt. Füger sagt: «Der Holzofen wird abends um 23 Uhr eingefeuert. Um drei Uhr morgens können wir mit dem Backen beginnen. Da jedoch nur rund 20 Brote in den Ofen passen, backen wir vier bis fünf Mal pro Nacht.»