

Felix vom 3. Juni 2016

Bäckerei Füger eröffnet Filiale in Steinach

## Naturnahe Arbeitsweise



Fabian Füger (3.v.l.) schneidet mit seinen Brüdern bei der feierlichen Eröffnung der Bäckerei das Band durch. (Foto: Fritz Heinze)

**Die Bäckerei Füger öffnete am vergangenen Mittwoch in Steinach ihren Betrieb. Mit naturnaher Arbeitsweise und regionalen Produkten will die Firma punkten. Auch die Kreativität hat im Betriebskonzept einen hohen Stellenwert.**

Mit einem Grossaufmarsch an Gästen, der Übergabe von Präsenten und einem feierlichen Eröffnungsakt nahm am Mittwochabend die Ära «Bäckerei Füger» in Steinach ihren Anfang. Das sommerliche Wetter bot schon einmal Gelegenheit, die Sitzplätze im Freien zu benutzen, das Angebot des neuen Geschäftes zu begutachten und zu gratulieren.

### Von Gemeindeleitung begrüsst

Gratuliert wurde auch von Seite der Gemeindeleitung Steinach mit einem Präsent, überbracht durch Gemeindepräsident Roland Brändli, sowie von Finn Orthmann von der Bauherrschaft Belleside Real Estate. Mit der Eröffnung der Bäckerei Füger im Zentrum Steinachs hat sich ein Betrieb in der Ortschaft niedergelassen, der in der Anwohnerschaft zweifellos begrüsst wird – erweitert er doch auch das Angebot im gastronomischen Bereich. Für Fabian Füger, Geschäftsleiter der Filiale Steinach, ist die Eröffnung des Betriebes ein grosser Tag.

### Der kontrollierte Reifeprozess

Neben seinen beiden Geschäften in Mörschwil und Rorschach will die Bäckerei Füger auch jenes in Steinach so rationell als möglich gestalten. «Es ist unser Konzept, stets jene Produkte in den Verkaufsregalen vorrätig zu haben, die in der jeweiligen Tageszeit von der Kundschaft gewünscht werden», erklärt Fabian Füger. Am Sonntag steht der Brunch in der Angebotspalette im Vordergrund. Füger erklärt auch den Begriff Wellnessraum für den Brotteig, der im Klimaraum gleichmässig reift, im Sommer wie im Winter. Dieser Teig wird aus Mörschwil angeliefert und der Tageszeit entsprechend im Backofen weiter verarbeitet.

### Einheimische Produkte bevorzugt

Die Produktionsideologie der Bäckerei Füger sieht im Zentrum die Naturnähe, die Transparenz in der Produktion und auch ein grosser Teil Tradition. Der Teig wird nicht irgendwo gelagert, sondern im Barrique-Holzfass, und das unter klimatischen Bedingungen. Der Werbeslogan «handmade» entspricht denn auch dem Konzept. Bei den Zutaten verhält sich Füger konsequent und bevorzugt in allen Produktionsbereichen einheimische Produkte und Bezugsquellen.

Fritz Heinze