

«Nach der hundertsten Tonne höre ich auf»

«Guggershörnli» neu aus Schweizer Hartweizen

GUGGISBERG – Seit 2009 produziert Unternehmer Armin Fuchs «Guggershörnli»-Teigwaren. Dank neuen Zutaten sind diese nun noch schweizerischer geworden.

Freude bei den Schweizer Hörnli-Fans: Die «Guggershörnli» von Unternehmer Armin Fuchs sind seit diesem Monat nicht mehr mit kanadischem, sondern Schweizer Hartweizen gefertigt. Die Reaktionen bei den Menschen seien gut, viele verspürten in unsicheren Zeiten ein «Back to the Roots»-Gefühl, welchem die neue Rezeptur entspreche, so Fuchs.

Innovativ in der Formgebung

Dass der Hartweizen gerade jetzt aus der Schweiz kommt, liegt schlicht daran, dass Fuchs' Lieferant erst seit diesem Jahr solchen in der Schweiz produzieren konnte – bisher war dies aus anbautechnischen Gründen nicht möglich. Teigwaren-Herstellerin ist die Kernser Pasta Röthlin AG. Zusammen mit dem Hartweizen verarbeiten die Pasta-Experten Umgebungs-Quellwasser sowie Schweizer Freilanderei zum fertigen Produkt. Speziell an

den «Guggershörnli» ist deren Kamm: «Dieser stellt den Wald dar, welcher das Guggershörnli säumt», so Fuchs. Seine Form verdankt das Inland-Produkt einem speziell patentierten Maschinenkopf, dieser wurde kürzlich erneuert. Kurz vor der Herstellung der

80. Tonne zeigt sich der Hörnli-Erfinder zufrieden. «Bis heute produzierte die Pasta Röthlin AG über 160'000 Säcke», sagt Fuchs sichtlich stolz. Egal ob Gastro- oder Einzelkundensack; pro verkauftem Kilo fliessen rund 3 Franken in die Region Gantrisch und Schwarzenburgerland.

Vielseitige Nachfrage

Seine Hörnli, made in Switzerland, vertreibt Fuchs mehrheitlich selbst. «Falls ich nicht genügend Platz habe, nehmen wir den Bus meines Sohnes», so der Unter-

nehmer. Abnehmer sind Hotels, Restaurants sowie Lebensmittel-läden. Auch Private kommen dank Fuchs in den Genuss der «Guggershörnli». Erst vor kurzem habe er einen Bekannten getroffen, der wie der Hörnli verlangt habe. Der einzige Grossabnehmer

ist ein Schweizer Detailhandelsriese, er bringt das Produkt in ausgewählten Filialen unter die Menschen. Die Hörnli-Lancierung geht auf das Jahr 2009 zurück, fast gleichzeitig wurde der Verein Guggershörnli gegründet. Für die Unterstützung, die Fuchs vom Verein bekommt, ist er dankbar: «Ein grosses Dankeschön geht an die Gönner und Mitglieder sowie an alle Konsumenten und Geniesser.» Vom Verkauf der Hörnli profitiert die ganze Region: Fuchs spendete dank dem Teigwaren-Verkauf rund 160'000 Franken. Ein weiteres

Beispiel für Fuchs' Engagement ist der Hörnli-Vertrieb durch die Stiftung Bernaville via Internet.

Für die Region unterwegs

Fuchs setzt sich seit Jahren für das Gantrischgebiet ein. So ist er Initiant des rund 25 Kilometer langen Panoramaweges, der vom Gurnigelbad bis ins freiburgische Zollhaus führt. Dafür trommelte er Helfer aus der ganzen Schweiz zusammen – auch ein Armeekopter kam zum Einsatz. Seit der Aktion ist der Weg zugänglicher, gerade auch für ältere Menschen sowie Familien mit Kindern. «Für die Erstellung waren Material und Arbeitsstunden, die einem Gegenwert von 2,5 Mio. Franken entsprechen, notwendig», so Fuchs.

Einer, der nie müde wird

Der Macher will sich weiter für «seine» Region engagieren, auch wenn die 80. Tonne bereits hergestellt wird. An seinem Schreibtisch in Thun blickt er in die Ferne und meint: «Bei Tonne 100 höre ich auf.» Was an diesem Statement dran ist, wird sich zeigen – so schnell dürfte das «Guggershörnli» jedenfalls nicht von der Landkarte verschwinden.

Roman Bertschi



Ein Schweizer Produkt für die Region

Ein Sack voller Genuss!

Das ideale Geschenk für Ihre Liebsten.

Jetzt bestellen bei
Armin Fuchs
Tel. 079 352 88 44
oder
www.guggershoeernli.ch

Ganzer Erlös für die Region Gantrisch

Produktion
Weizen
Eier
100% +

GUGGERS HÖRNLI
sind erhältlich

- bei den Detailhandels-Geschäften der Region Thun-Bern-Freiburg
- bei den regionalen Gastronomie-Betrieben
- bei CC Prodega Bern, Heimberg, Kriens, Moosseedorf
- bei growa Bern
- im Onlineshop
www.guggershoeernli.ch
Versand durch Bernaville Schwarzenburg

kernser.
Schweizer Pasta