



21. Oktober 2021

Medienmitteilung

Scharfe Chilis aus dem Aargau

Erstmals können im Aargau Habanero Chilis in grösseren Mengen geerntet werden. Möglich gemacht hat das die Zusammenarbeit zwischen dem Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg, dem Gemüsebauer Jörg Friedli in Wohlenschwil und der Mosti Furer in Staufen als Verarbeiterin, die das Projekt im Auftrag der Delico AG gestartet haben. Ein gutes Beispiel für die Innovationsfreude der Aargauer Landwirtschaft. Und wie sie dank ausgezeichnete Qualität regionale Wertschöpfung erzielt.

Endlich ist es so weit: Seit einigen Wochen werden auf den Feldern von Gemüseproduzent Jörg Friedli in Wohlenschwil Chilis der Sorte Habanero in grösseren Mengen geerntet. Die Chilis werden in Staufen bei der Mosti Furer zu einer scharfen Chilisaucе verarbeitet. Das Gemeinschaftsprodukt aus dem Aargau wird von Delico AG national vertrieben. Die vollständig in der Schweiz hergestellte scharfe Chilisaucе der Marke Baergfeuer ist bereits im Handel, ab Mitte 2022 wird die aus Schweizer Chili hergestellte Version erhältlich sein. Der Kanton als Geburtshelferin, der Produzent, die Verarbeiterin und die Vertreiberin stellten das Projekt anlässlich der ersten Chiliernte im Aargau vor.

Aargauer Habanero Chili – dank erfolgreichem Teamwork

Die Idee, Habanero Chilis im Aargau anzubauen, statt sie aus dem Ausland zu importieren, kam von Pascal Furer, dem Inhaber der Mosti Furer. Der auf die Herstellung von Saft, Wein und Essig spezialisierte Betrieb verarbeitet schon länger importierte Chilis zur scharfen Chilisaucе der Marke Baergfeuer. Als Fan von Regionalprodukten regte Furer bei der Auftraggeberin und beim Kanton Aargau an, Habanero Chilis in der Region anzubauen. Gemeinsam mit dem Gemüseproduzenten Jörg Friedli und mit der Unterstützung des Landwirtschaftlichen Zentrums Liebegg starteten die ersten Versuche. Dabei eruierte man die Machbarkeit von Anbau und Wirtschaftlichkeit im Aargau.

Versuch verlief positiv

Jörg Friedli sagte spontan für die Teilnahme bei der Chilisaucе «made im Aargau» zu: «Ich war von Beginn weg überzeugt, dass wir es hinkriegen, Chilis im kalten Folienhaus zu produzieren. Jetzt ernten wir nach viel Geduld im wahrsten Sinne die ersten scharfen Früchte.» Friedli freut sich über die kurzen Transportwege, die Flexibilität und die gute Zusammenarbeit mit den Partnerfirmen. Das Produkt zeige vorbildlich das innovative Miteinander von Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Schweizer Produkten. Pascal Furer freut sich genauso über den Chili aus Wohlenschwil – auch als amtierender Grossratspräsident: «Der Aargau kann stolz sein auf ein weiteres innovatives Produkt, das in der ganzen Schweiz erhältlich sein wird.» Seine Mosti verarbeitet die frischen Chilis, überwacht die Reifung im Felsenkeller und presst die so entstandene Maische ab. Diese Verarbeitungsschritte sind heikel. Es bedurfte einiger Versuche und Entwicklungen, bis dies gelang. Auch Furer lobt: «Die Zusammenarbeit läuft tiptop. So entsteht aus schönen, scharfen Habaneros ein hervorragendes Produkt.» Glücklich über die Zusammenarbeit mit

den Aargauer Partnern ist auch Matthias Furer, CEO der Vertreiberin Delico AG: «Baergfeuer Chilisaucen ist die handgefertigte Schweizer Alternative zu industriell hergestellten Chilisaucen. Das zeigt, dass wir in der Schweiz immer wieder scharfe Ideen haben, die sich gegen global Player problemlos behaupten können, und für die es auch einen Markt gibt.», sagt er augenzwinkernd. Die Chilisaucen überzeugen mit einer besonders fruchtigen Schärfe, einem niedrigen Säuregehalt und einer kräftig roten Farbe, führt Furer weiter aus.

Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg als Geburtshelferin

Das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg begleitet das Projekt. «Der Anbau von Habanero Chilis in Wohlenschwil, die Verarbeitung zur scharfen Sauce in Staufen und der Vertrieb auf dem nationalen Markt zeigen exemplarisch, dass die Aargauer Landwirtschaft sehr innovativ ist», so Landwirtschaftsdirektor Dr. Markus Dieth. Die Aargauer Landwirtinnen und Landwirte finden immer wieder Wege und Mittel, ihre Betriebe im Kanton unternehmerisch weiterzuentwickeln und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen zu schützen. Regional produzierte und verarbeitete Lebensmittel bedeuteten kürzere Transportwege, verminderten damit den CO₂-Ausstoss und stärkten die Ernährungssicherheit, so der Regierungsrat weiter. Die Zusammenarbeit über die Betriebs- und Branchengrenzen hinweg, Geduld und Innovationsgeist hätten den Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt. Dies bringe Wertschöpfung in den Aargau und sichere den Bestand von bereits Bestehendem.

Weitere Auskünfte für Medienschaffende

- Pascal Furer, Grossratspräsident, Inhaber Mosti Furer Staufen und Verarbeiter der Chilis, 062 / 991 21 12
- Dr. Markus Dieth, Regierungsrat und Landwirtschaftsdirektor, Telefon 062 / 835 24 27 (erreichbar am Donnerstag 21. Oktober, 15.00 Uhr bis 15.30 Uhr, ruft zurück)
- Jörg Friedli, Friedli Gemüse, Produzent der Chilis, 079 / 300 95 13
- Daniela Sutter, Brand Manager Delico AG, Telefon 071 / 388 86 38 erreichbar während den Bürozeiten, per Mail an daniela.sutter@delico.ch, www.baergfeuer.com