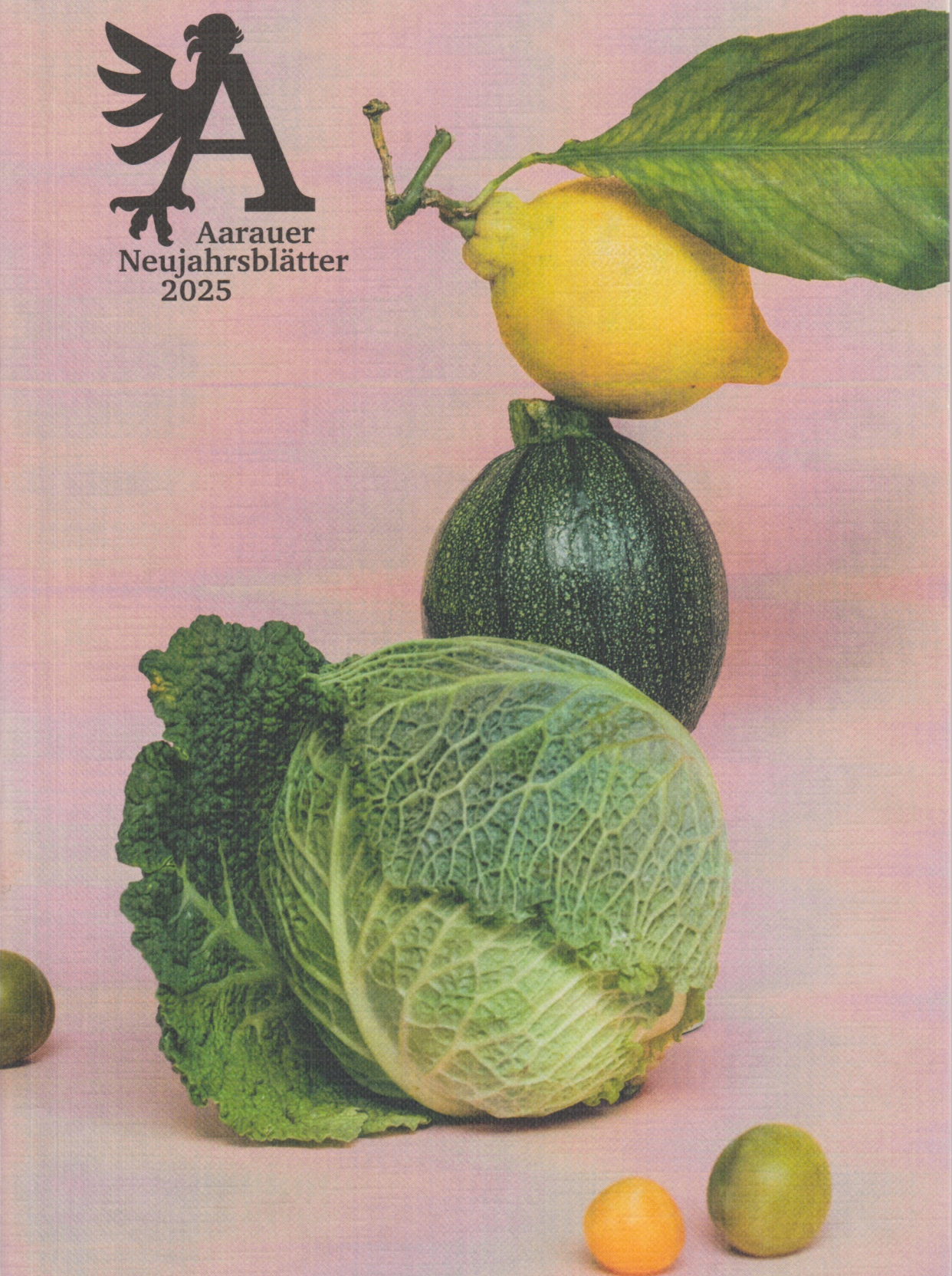


Aarauer
Neujahrsblätter
2025



Aarauer Neujahrsblätter 2025

Speis und Trank

Sabine Altorfer, Marc Grieshammer, Heidi Hess, Marc Höchner, Edith Hunziker, Michael Küng, Rebecca Moser, Flavia Muscionico, Verena Naegele, Felicitas Oehler, George Pfiffner, Raoul Richner, Katja Schlegel, Martina Siegrist, Laura Studer, Valentina Verdesca

HIER UND JETZT

Businger: Aarauer Pasta à la carte

George Pfiffner

Pasta weckt Assoziationen zur italienischen Küche. Aber auch in Aarau wurden Teigwaren hergestellt. Nach einem Unterbruch sind sie wieder da: die Businger Teigwaren – stets nach ursprünglichem Rezept in aus-erlesener Qualität.

Das Rezept aus Mehl, Salz und einer Flüssigkeit, beispielsweise Öl, Wasser oder Ei, war schon zu Beginn unserer Zeitrechnung bekannt. Der Venezianer Marco Polo soll um 1300 bei einer Rückkehr aus China die Pasta in Italien eingeführt haben. An der italienischen Küste, speziell um Neapel, entwickelte sich zeitweise eine Hochburg der Pastaproduktion. Doch die traditionelle Herstellung – aus Handarbeit mit qualitativ hochwertigem Getreide – steht heute gegen eine industrialisierte mit Maschineneinsatz.

Die Geschichte der Aarauer Teigwaren von Businger beginnt nicht in der Fabrik an der Aarauer Bachstrasse, sondern in Wittnau, im Fricktal. Friedrich Otto Businger (1868–1941) führte hier das Wirtshaus Krone, dazu war er war auch Bäcker und Mehlhändler. Er produzierte Nudeln – die ersten Businger Teigwaren. Sein Sohn Hans (1897–1963) setzte auf die Pasta-produktion. Ab 1929 im Aarauer Hammer, dann wurde 1934 in einer eigenen Liegenschaft an der Bachstrasse 117 ein kleiner Betrieb aufgenommen. Zu dieser Zeit war die Bachstrasse nur noch eine Nebenstrasse nach Suhr. Die Lage ist für einen Fabrikationsort in der Stadt aussergewöhnlich, entwickelte

← Werbeplakat für Businger-Teigwaren aus dem Jahr 1966; Entwurf: Jörg Wey. (Bild: Plakatsammlung der Schule für Gestaltung Basel)

sich rundum doch die Gartenstadt Aarau mit Einfamilienhäusern. Produktionsanlagen waren üblicherweise in der Telli, am Balänenweg, entlang der Rohrerstrasse und ennet der Aare angesiedelt. Sie zeugten vom Fortschritt in der Stadt.

Die Bachstrasse 117 wurde 1921 als Schreinerei mit Wohnung im Obergeschoss und einem späteren ostseitigen Werkstattanbau bebaut. 1933 erfolgte eine Baueingabe für einen Umbau zu reinen Wohnzwecken. Das wurde nicht realisiert und Businger erwarb danach die Liegenschaft, zusammen mit der südlich angrenzenden Parzelle. Ein Trocknereianbau wurde umgehend geplant. Die Versorgungslage im Zweiten Weltkrieg ergab einen höheren Bedarf für einheimische Grundnahrungsmittel. Mit der Baueingabe für eine Fabrikerweiterung nach Süden erfolgte 1938 die nächste Vergrößerung. Als Gewerbe stand die Anlage weiterhin einzigartig im Wohnquartier, was zu Einsparungen durch Anwohner führte. Als stilles Gewerbe unterstützte der Stadtrat das Vorhaben trotzdem. Im Grundbuch wurde eine Beschränkung auf Teigwarenproduktion eingetragen. Sie gilt heute nicht mehr.



← Lage an der Bachstrasse, 1931 inmitten eines Wohnquartiers. (Bild: www.map.geo.admin.ch)

Das Businger Teigwarenrezept unterschied sich von Beginn an von den Konkurrenzprodukten: Als Geheimrezept wurden 4 statt 3 Eier pro Kilogramm Hartweizengriess eingesetzt. Die Eier verleihen den Teigwaren eine goldgelbe Farbe und einen samtig weichen Geschmack. Ein weiterer Vorteil des Eiteiges ist seine Fähigkeit, Saucen gut aufzunehmen – und kreative Geschmacksrichtungen können zu eigenwilligen Erzeugnissen führen. Der Eierzusatz ist jedoch kein Kriterium für die Qualität der Teigwaren. Die klassische italienische Pasta, die «Pasta Secca», ist eine Mischung ohne Eier aus Hartweizengriess und Wasser.

Als Geheimrezept wurden 4 statt 3 Eier pro Kilogramm Hartweizengriess eingesetzt.

→ Das Rezept für die Businger Teigwaren auf der Papiertüte 1960. (Bild: Archiv Firma Businger GmbH, Aarau)

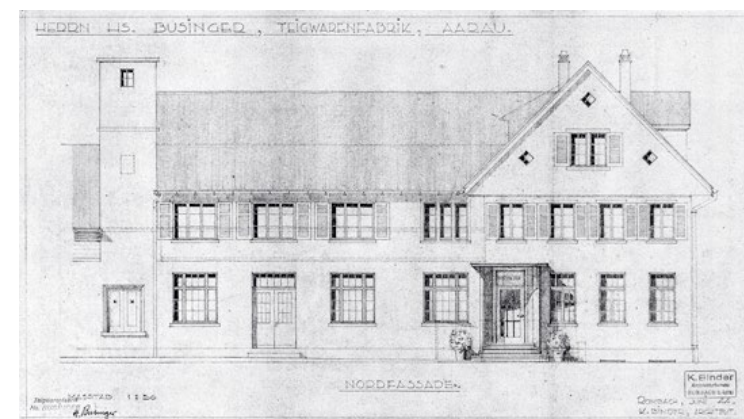


Teigwaren sind ein Grundnahrungsmittel

Als Grundnahrungsmittel versprach der Absatz von Teigwaren guten Umsatz. Anfänglich wurden bei Businger pro Monat rund sieben Tonnen an umliegende Lebensmittelgeschäfte und Gastronomiebetriebe geliefert. 1939 waren es bereits 65 Tonnen. Damit konnte die Region bedient werden. 1920, in der besten Zeit für kleinere Produktionsbetriebe, existierten in der Schweiz 78 Teigwarenfabriken.

Die Businger Teigwarenherstellung erlebte ihre beste Zeit während des Zweiten Weltkrieges. Ab 1940 wurde die Anbauschlacht nach Wahlen ausgerufen. Die Schweiz strebte einen höheren Selbstversorgungsgrad an. In den Pflichtlagern des Landes stand Hartweizen zur Verfügung und auf den Lebensmittelkarten waren Teigwaren auf einem vorderen Platz.

→ Nordfassade an der Neuen Aarauerstrasse (Adresse Bachstrasse 117), Baugesuch 1944. (Bild: Archiv Stadtbauamt)



1962 wurde die Einzelfirma der Businger Teigwaren in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Hans Businger Junior (19xx–19xx) übernahm fortan allein die Leitung der Fabrik. Die Businger Teigwaren blieben beliebt, 1970 wurde gar rund um die Uhr in einem Drei-Schicht-Betrieb gearbeitet. Die Produktion von Nahrungsmitteln und Getränken in der Schweiz begrenzte sich in dieser Periode auf den Binnenmarkt.

Die Werbung richtet sich an Sportler

Businger richtete seine Werbung stark auf den Sport aus. Die vier Eier waren das zentrale Argument dafür. Inserate im Turnblatt des BTV, des Bürgerturnverein Aarau, warben 1939: «Jede Woche 2 x turnen, jede Woche 2 x Businger Teigwaren». Der Name «Businger Teigwaren» wurde auf dem Trikot 1978/1979 des FC Aarau in der Nationalliga B in die ganze Schweiz getragen. Der Teigwarenproduzent war der erste Trikotsponsor des FCA. Werbeplakate versprachen mit dem ins Produkt übertragenen lachenden Gesicht zudem gute Laune.



Saison 1978/79, Mannschaftsfoto. Obere Reihe: Roger Hegi, Stefan Wild, Rolf Schärer, Heinz Bühler, Bruno Koller; Mittlere Reihe: Ernst Brunner (Coach), Urban Joseph, Mario Würmli, Max Richner, Max Zehnder, Fritz Glöser, Paul Stehrenberger (Trainer); Untere Reihe: Fritz Siegrist, Rudolf Zahner, Domenico Amantea, Urs Buob, Urs Rächer.

← Der FC Aarau in der Saison 1978 – 1979 mit der Trikotwerbung von Businger. (Bild: Mannschaftsfoto FC Aarau)

Die Teigwarenfabrik Businger konnte sich der mächtigen und industrialisierten italienischen Konkurrenz wegen nicht mehr behaupten.

Die Zeitperiode der «Trente Glorieuses», der dreissig Jahre zwischen 1946 und 1975, brachte der Schweiz steigende Löhne und Kaufkraft, aber auch grössere Zuwanderung ausländischer Arbeitskräfte. Beim Verkauf von Lebensmitteln erfolgten zwischen 1955 und 1975 die Konzentrationsprozesse: Grossverteiler und Discounter verdrängten die Detailhändler. Die Hero kam mit vorgekochten Ravioli und Tortelloni auf den Markt. Dahinter stand die Idee, die «Frauen bei der undankbaren Kocharbeit» zu entlasten.

Die Teigwarenfabrik Businger konnte sich der mächtigen und industrialisierten italienischen Konkurrenz wegen nicht mehr behaupten. Selbst die berühmten «Businger-Spätzli» vermochten die Firma nicht zu halten. Sie wurde 1982 durch den inländischen Konkurrenten Ernst Teigwaren übernommen. 1987 schlug das gleiche Schicksal auch hier zu: Die Firma Ernst in Kradolf (TG), 1858 gegründet, wurde 1987 zusammen mit Bschüssig von Hero übernommen. 1998 wurde die Teigwarenproduktion in Frauenfeld zusammengeführt. Heute gibt es für eine landesweite Teigwarenproduktion nicht einmal mehr ein Dutzend Fabriken. In Europa herrschte eine Überkapazität. Die Teigwarenfabrikation war nicht unprofitabel; sie passte einfach um den Jahrhundertwechsel nicht mehr in die Konzernstrategie der Hero. Deshalb entstand 2004 durch ein Management-buy-out die Pasta Premium, welche die Marken Ami, Bschüssig, Ernst professional und La Chinoise produziert. Im Geschäftsjahr 2004 wurden laut dem Marktforschungsinstitut ACNielsen im Schweizer Detailhandel Teigwaren im Wert von 170,6 Millionen Franken verkauft. Gegen Zweidrittel wird an den Detailhandel verkauft, der Gastrobereich ist der weitere grosse Abnehmer. Rund 80 Prozent des Hartweizens wird aus Kanada eingeführt, knapp 20 Prozent aus Europa und unter fünf Prozent stammt aus der Schweiz.

Wiedergeboren in alt-neuem Kleid

Die Wiedergeburt der Marke Businger Teigwaren leiteten die Urenkel von Hans Businger 2014 ein. Für ihre Maturarbeit dachten sie die Wiederaufnahme der Produktion an. Die Absicht, die Produktion nicht vollberuflich zu führen, erlaubte ihnen, in aller Ruhe und ohne Zeitdruck die Marke trotz dem verstaubten Image mit einem Retroanstrich wieder einzuführen. Qualität soll das Produkt auszeichnen. Der Vertrieb über einen Onlineshop erreicht eine aufgeschlossene Kundschaft. Die Wertschätzung für Lokales, in der Region produziertes und in Handarbeit Gefertigtes ist aktuell wieder vorhanden. Insbesondere für lokale Spezialitäten. Der weitere Vertrieb in auserlesenen Geschäften veredelt das Produkt. Der Preis spielt da eine kleinere Rolle.



↑ Peter Businger, Sohn der Teigwarenerfinders und Daniel Aeberhard, Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus, 2020. (Bild: Britta Gut)

Die Neukreation der Businger Pasta ist ein Nischenprodukt. Anfangs des Jahrhunderts, in Wittnau, waren die Teigwaren von Businger noch eine lokale Spezialität, über die Jahrzehnte breiteten sie sich dann landesweit aus. Lebensmittel lokal und persönlich herzustellen und am Produktionsort anzubieten, ist heute ein Argument für ökologischen Umgang mit den Lieferketten. Das haben auch einzelne Bauernbetriebe erkannt, die auf dem Hof ihre Eier und ihr Mehl zu Teigwaren verarbeiten und direkt im Hofladen oder online verkaufen. Doch trotz dieser Konkurrenz ist die Nachfrage nach Businger Pasta vorhanden – selbst wenn die Kleinserien teurer sind als die Industrieprodukte.

Das Töpferhaus übernimmt

Die Stiftung Töpferhaus kaufte 1982 nach der Aufgabe der Produktion von Businger die Liegenschaften der ehemaligen Teigwarenfabrik an der Bachstrasse 117. Neben anderen Esswaren wurden auch Bio-Teigwaren in verschiedensten Formen produziert. Und ab 2010 unter dem Label Businger «4 Frisch-Eier Bio Schnittnudeln». Bei der wieder auferstandenen Businger 2.0 Teigwarenproduktion wurde die Tradition sowohl beim Rezept als auch dem Produktionsort bis 2021 durch das Töpferhaus in Aarau weitergeführt. Heute ist die Herstellung in Suhr. Der Einsatz von Bio-Rohstoffen nach den Richtlinien der Bio Knospe Marke, die manuelle Herstellung, sowie der Vertrieb an ausgewählten Orten entspricht exakt der Werteeinstellung der Urenkel. Weniger radikal ist die Weiterentwicklung bei der Verpackung: Der Schriftzug ist noch der alte. Die Verpackung ist aus braunem Packpapier, ein Sichtfenster zeigt das Produkt. Die Nudeln sind ungewohnt kurz – Schnittnudeln eben. Neu wird auch eine vegane Variante angeboten, also ohne Eier, dafür mit vollem Hartweizengriess-Geschmack. Der geschlossene Papiersack unterstreicht die Idee des einfachen Produkts. Die Businger «Schnitt – Nudeln» setzen sich damit durch die Verpackung erkennbar zwischen die Töpferhausangebote der «Pasta Mia» und der «Pasta di Pane», einer Neukreation aus Brotresten.

→ Businger Bio-Schnittnudeln 2023. (Bild: Firma Businger GmbH, Aarau)



Von klein zu gross und zurück, die Businger Teigwarenfabrikation in Aarau hat sich harten Produktionsbedingungen anpassen müssen. Der Weiterbestand steht heute nicht mehr auf einer kommerziellen Basis. Aarau Info, die Geschäftsstelle der Stiftung Standortförderung Aarau und Region, führt die typischsten lokalen Produkte von Aarau im Verkaufssortiment. Die Businger «Bio-Schnittnudeln» werden auch hier angeboten. Sie sind im Kreis der lokalen Produkte mit idealistischem Hintergrund angekommen.

Der Autor
George Pfiffner ist Mitglied der Redaktionskommission und wohnt in Aarau.