

# Mit Herzblut und Leidenschaft Neues angehen

## Vom Physiotherapeuten über den Feuerringe- und Backofenverkäufer hin zum Pasta-Produzenten

«Es war ein Kinderwunsch von mir, irgendeinmal ein grosses Dach über dem Kopf zu haben, das heisst, ein Bauernhaus zu bewohnen», ist von Lorenz Schuler in seiner Backstube zu erfahren. Das bäuerliche Anwesen an der Limpachstrasse 6 in Büren zum Hof stand vor zwölf Jahren zum Verkauf. Familie Schuler packte die Gelegenheit beim Schopf und erstand es. Lorenz Schuler und Ehefrau Andrea sind Physiotherapeuten. Er arbeitet gegenwärtig in Teilzeit mit Menschen mit einer Behinderung, während Andrea Schuler ihre eigene Physiotherapie- und Coachingpraxis im Bauernhaus betreibt. Die Dritte im Bunde des kleinen Familienunternehmens mit-haerzbluet.ch GmbH ist Franziska Schuler, Schwester von Lorenz, Eventmanagerin, bei «Härzbluet» unter anderem zuständig für die Entwicklung der ansprechenden Verpackung.



Von links: Andrea, Lorenz und Franziska Schuler.

Bilder: Barbara Schwarzwald

Das zweite realisierte Projekt innerhalb des Bauernhauses ist oben erwähnte Praxis. Dann ging es mit dem dritten Projekt weiter – dem Backen. «Der Holzbackofen war für mich auch so ein Traum...», sinniert der Unternehmer. Die Firma Karl-Heinz Häussler GmbH, Heiligkreuztal, Deutschland, Spezialistin fürs Selbermachen, wurde kontaktiert und Lorenz Schuler nicht nur Käufer eines ersten Backofens, sondern auch deren Aussendienstmitarbeitender – und zugleich praktischer Anwender, der die Geräte in der eigenen Backstube auf Wunsch vorführt.

### Wissenschaftlich begleitetes Projekt

«Seit zwei Monaten sind wir nun auch noch die eigens produzierte Pasta am Vertreiben», lässt Lorenz Schuler zu seinem gegenwärtigen Hauptprojekt verlauten. Die Idee dazu sei vor rund einem Jahr entstanden. Er habe sich intensiv mit Pasta zu beschäftigen begonnen und festgestellt, dass 95 Prozent der verwendeten Rohstoffe von Kanada und aus den USA stammen. Er machte sich in der Schweiz auf die Suche nach Hartweizen. Das diesbezügliche Angebot ist beschränkt. In Grafenried fand er einen an der Produktion interessierten Landwirt und mit der HAFL, der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, sogar eine Projektbegleitung. Wegen des nassen Wetters im Sä-Zeitfenster diesen Herbst ist das Projekt auf 2020 verschoben worden. Dann werden Res und Marco Stettler mit der hiesigen Hartweizenproduktion beginnen.

### «Härzbluet-Teigwärlä»

2000 Pakete selbst hergestellte «Härzbluet»-Teigwaren à 400 g sind in den letzten zwei Monaten verkauft wor-

den. Ziel mit der bestehenden Infrastruktur in Büren zum Hof ist die Produktion von 5 bis 10 Tonnen pro Jahr. «Es sind Kleinmengen», hält Lorenz Schuler fest und ergänzt: «Es ist wirklich es Härzbluet-Teigwärlä! I wett das nid industrialisiere.» Die verwendeten Eier stammen aus der Region. Mit dem Vertrieb wurde ebenfalls regional begonnen (Metzgereien, Käsereien, Geschenkkläden u.a.). Seine «Teigwärlä», wie er sie liebevoll bezeichnet, lasse er in ihrer schlichten und nachhaltigen Verpackung mit dem Original-Bast-Mäscheli auf die Kunden wirken, ohne sie gross zu bewerben.

Mittwochs produziert Lorenz Schuler 150 kg Pasta aus Hartweizen-, Urinkel- oder Biomehl – aktuell hauptsächlich mit Randenpulver versetztes Härzli – und bereitet den Teig für das durch die Whatsapp-Gruppe im Dorf bestellte Brot zu. Freitags, nach langer Triebführung, bäckt er es in seinem Holzbackofen. Samstags stellt er den Teig für die bestellten Zöpfe für Sonntag her. Nach dem sonntäglichen Backen werden Teigwaren im Familienverbund und mit Freunden abgepackt – ergänzt durch gute Gespräche, Hörspiele und garantiert mit viel Herzblut.

Barbara Schwarzwald

[www.haerzbluet-pasta.ch](http://www.haerzbluet-pasta.ch)



An der Limpachstrasse 6 in Büren zum Hof werden die «Härzbluet»-Teigwaren selbst hergestellt.