

Kaffeekultur im Forschungsinstitut
für biologischen Landbau FiBL, Frick AG:

Qualität, Modularität & Effizienz!

Das FiBL ist die weltweit führende Forschungseinrichtung für biologischen Landbau. Rund 300 Mitarbeitende forschen auf der eigenen Wein- und Obstplantage oder in landwirtschaftlichen Betrieben. Sie bringen ihre Erkenntnisse direkt auf die Felder der Biobäuerinnen und Biobauern und damit letztlich auf unsere Teller beziehungsweise auf die Teller im hauseigenen Restaurant. Wer viel forscht, trinkt auch gerne Kaffee. Im FiBL sind es 250 Tassen täglich. Klar also, dass die Kaffeekompetenz in erfahrene Hände gehört, namentlich in die Verantwortung der Rex-Royal AG (Dällikon ZH).

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann



Die enge Verzahnung verschiedener Forschungsgebiete und der rasche Wissenstransfer von der Forschung zur Beratung und in die Praxis sind ausgewiesene Stärken des FiBL, des weltweit führenden Forschungsinstituts für biologischen Landbau im aargauischen Frick.

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL ist in der Schweiz an zwei Standorten vertreten – nebst Lausanne im aargauischen Frick, wo ein Weingut mit eigener Kelterei, eine Obstanlage und ein Landwirtschaftsbetrieb zum Institut gehören. Der FiBL-Campus ist in den letzten Jahren stetig gewachsen. Ein neues Forschungsgewächshaus kam hinzu, ein Laborgebäude, ein Forschungsstall, zudem ein neues Büro- sowie ein Tagungsgebäude inklusive Restaurant. Die bauliche Erweiterung spiegelt sozusagen den Erfolg des FiBL, das klein angefangen hat, der Zeit

voraus war und die biologische Landwirtschaft schon vor über 50 Jahren ins Zentrum rückte. «Aktuell sind die klimaneutrale und klimangepasste Landwirtschaft wichtige Themen, die uns beschäftigen. Auch die Transformation des Ernährungssystems, wachsende Wettbewerbsanforderungen und ein veränderndes Konsumverhalten erfordern neue Antworten. Und die biologische Landwirtschaft, so ist das FiBL überzeugt, ist Teil der Lösung», erklärt Seraina Siragna, Leiterin der Unternehmenskommunikation und Mediensprecherin für Forschungsinstitut biologischen Landbau FiBL.

Im unteren Stock des FiBL-Neubaus sind topmoderne Tagungsräumlichkeiten untergebracht. Die runde Treppe führt hinauf ins Restaurant.



Das Selbstbedienungsrestaurant im neuen Tagungsgebäude des FiBL ist auch eine Visitenkarte – zwischendurch landen auch Produkte aus Forschungsprojekten des FiBL auf dem Teller.





Rex-Royal lieferte dem FiBL bereits die Vorgänger-Modelle und machte im Evaluationsprozess bei einer Ausschreibung unter fünf namhaften Kaffeemaschinen-Herstellern erneut das Rennen.

Die Anfänge der Biolandwirtschaft

Für Philippe Matile war die biologische Landwirtschaft bereits in den 60er Jahren Teil der Lösung. Der ETH-Professor für Pflanzenbiologie und späteres Stiftungsratsmitglied des FiBL Schweiz zeichnete in einem 1966 veröffentlichten Artikel die Vision einer Landwirtschaft, die ohne Kunstdünger auskommt – und löste damit kontroverse Diskussionen aus.

Für die damaligen Biopionierinnen und -pioniere war klar: Die Biolandwirtschaft braucht eine eigene Forschungs- und Beratungsinstitution. 1970 scheiterte ein entsprechender Vorstoss im Eidgenössischen Parlament, und erst 1992 gelang ein politischer Etappensieg: Der Biolandbau wurde als «förderungswürdige Produktionsform» ins schweizerische Landwirtschaftsgesetz aufgenommen und zwei Jahre später der erste vierjährige Leistungsauftrag an das Forschungsinstitut für biologischen Landbau vergeben.

So lange warteten die damaligen Initiantinnen und Initianten aber nicht und gründeten das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL 1973 als private Stiftung. Unter der Leitung des FiBL erarbeiteten die vier Biolandbau-Organisationen Demeter, Biofarm, Bioterra und

«Auch die Transformation des Ernährungssystems, wachsende Wettbewerbsanforderungen und ein veränderndes Konsumverhalten erfordern neue Antworten. Und die biologische Landwirtschaft, so ist das FiBL überzeugt, ist Teil der Lösung.»

Seraina Siragna, Leiterin der Unternehmenskommunikation und Mediensprecherin des FiBL.

die Westschweizer Prokana gemeinsame Grundsätze für den biologischen Landbau, führten erste Biolandbaukurse auf Höfen durch und gründeten 1981 den Verband Schweizerischer Biologischer Landbau-Organisationen (VSBLO) – die spätere Bio Suisse.

Weltweit anerkanntes Forschungsinstitut

Heute verfügt das FiBL über ein Budget von 39 Millionen Schweizer Franken. Die Gelder stammen aus Projekten oder auch von Bundesämtern wie dem BAFU und SECO, aber auch vom DEZA, da das FiBL inzwischen auch stark in der internationalen Forschung und Beratung tätig ist. Darüber hinaus kamen europaweite

WORLD OF COFFEE

Kooperationen und Projekte ins Rollen, und mit der Unterstützung von FiBL Schweiz entstanden entsprechende Forschungsinstitute in Deutschland, Österreich, Ungarn und Frankreich, die gemeinsam das FiBL Europe tragen.

Ein wichtiges Ziel bis heute: Das FiBL arbeitet in sogenannten Versuchsnetzwerken eng mit den Landwirtschaftsbetrieben zusammen. Das heisst, geforscht wird direkt auf den Höfen, und die gewonnenen Erkenntnisse fliessen in die Praxis, vor allem in den Bereichen Ackerbau, Wein- und Kräuteraanbau sowie Tiergesundheit und Zucht. Umgekehrt befruchten die Erfahrungen der Biobäuerinnen und Biobauern auch die Forschungsarbeiten des FiBL.

Insbesondere durch den seit 1978 laufenden «DOK-Versuch» hat das FiBL eine hohe Bekanntheit erlangt. Im weltweit bedeutendsten Langzeit-Feldversuch vergleicht das FiBL biologisch-dynamische, organisch-biologische und konventionelle Ackerkulturen wie Weizen, Kartoffeln, Mais, Soja oder Klee gras mittels wissenschaftlicher Methoden. Man wollte klären, ob Bio-Ackerbau unter dem natürlichen Unkraut- und Schädlingsdruck überhaupt möglich ist und genügend Ertrag bringt. Die Ergebnisse zeigten: Es ist möglich, und bis heute ist der Versuch eine wertvolle Grundlage zahlreicher europäischer Projekte.



Das Lob geht an Rolf Thalmann von Rex-Royal (rechts) und sein Team: «Die Programmierung und Personalisierung auf unsere FiBL-Bedürfnisse waren bestens vorbereitet, und die Installation und Inbetriebnahme sehr professionell», sagt Martin Künzli, Gastroleiter des FiBL (links).

«Somit kann mit unterschiedlichen Kaffeesorten und Mahlgraden jedes Produkt mit einer optimalen Aromafülle serviert werden.»

Rolf Thalmann, Verkaufsberater der Rex-Royal AG.



Vom Forschungsfeld auf den Teller

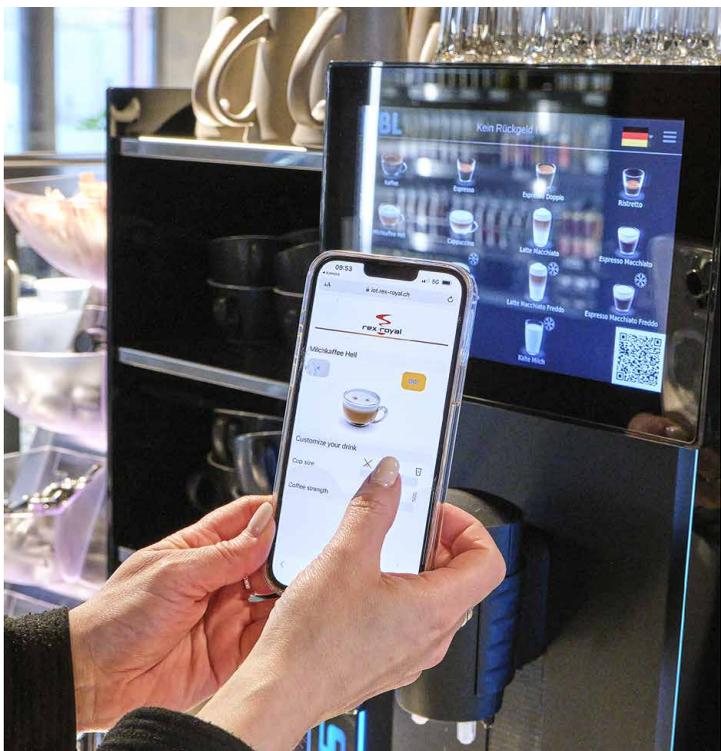
Die Resultate aus der FiBL-Forschung und der Praxis landen letztlich in Form biologischer Produkte in der Küche beziehungsweise auf dem Teller oder im Weinglas von Konsumentinnen und Konsumenten – auch am FiBL, das nicht nur Forschungsinstitut ist, sondern auch Gäste empfängt, die das Institut als Tagungs- und Begegnungsort nutzen. Ihnen stehen topmoderne Konferenzräume zur Verfügung und ein Stock höher das Selbstbedienungsrestaurant mit 220 Plätzen, das, kurz gesagt, hammermässig aussieht. Grosszügige Fensterfronten bieten Weitblick, ein massiver Holzboden schindet Eindruck und an verschiedenen grossen Tischen wird gearbeitet, «gekäfelet» oder gegessen – und das ausgesprochen gut.

«Wir bieten täglich wechselnde Menus an, ein veganes und eines mit «Mischkost», das abwechselnd vegetarisch oder mit Fleisch be-

Das Küchenteam sorgt im FiBL-Restaurant täglich für frische und gesunde Menus.



Die S300 wird weltweit am meisten verkauft. Sie verfügt über zahlreiche Funktionen, ist leistungsstark und preislich gut positioniert. Hinzu kommt ihr schmales Chassis, das einen Einbau auch bei beschränkten Platzverhältnissen ermöglicht.



Die Gäste können den Kaffee auch via QR-Code mit dem Handy beziehen. Die Bezahlung ist dank der Integration in das TCPOS Kassensystem mit Münzen, Jetons und Kundenkarten möglich.



Mitarbeitende haben die Wahl zwischen «FiBL-Tasse» oder «eigene Tasse», ein Angebot, das Rex-Royal individuell auf die Wünsche des FiBL adaptiert hat.



Martin Künzli liebt Kaffee – zu Hause in den Varianten Vollautomat, Filter, French Press oder Bialetti und im FiBL aus den Kaffeefullautomaten S300 von Rex-Royal.



Drei leistungsstarke S300 von Rex-Royal sorgen für einen effizienten Betrieb. Den Kaffee in Bio- und Fair-trade-Qualität liefert seit Jahren die Fritz Bertschi AG.

«Das Angebot war attraktiv und der Evaluationsprozess zeigte, dass wir mit Rolf Thalmann und seinem Team starke Partner im Boot haben, die unsere Anliegen ernst nehmen.»

Martin Künzli, Leiter Gastronomie & Events.



Gäste wählen zwischen Hafer- und Kuhmilch in Bio-Qualität. Dieses Angebot war dem FiBL sehr wichtig und erforderte seitens Rex-Royal einiges an Programmieraufwand.

stückt ist, natürlich aus der Region und in Bio-Qualität», sagt Martin Künzli, Leiter Gastronomie & Events am Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL. Der gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Thun stand bereits bei Nik Gygax in der Küche, war Betriebsleiter im Crazy Cow Zürich, führte das Rössli Dürrenast in Thun und war zwölf Jahre Betriebsleiter der Jugendherberge in Pontresina.

Seit 2021 wirkt er beim FiBL und verantwortete unter anderem die Neukonzeptionierung des FiBL-Restaurants und der Konferenzräume. Seither bringt er mit seinem rund zehnköpfigen Team täglich marktfrische Menüs auf den Tisch und überrascht Tagungsgäste mit raffinierten Caterings. Verwendet werden regionale Bio-Produkte, sofern verfügbar, mitunter auch Erzeugnisse von den FiBL-Forschungsfeldern. «Diese werden zwar biologisch produziert, sind aber nicht bio-zertifiziert», betont Martin Künzli. Auch die Getränke im FiBL-Restaurant sind übrigens in Bio-Qualität verfügbar, und der Wein stammt vom eigenen Weingut.

Kaffeekompetenz von Rex-Royal

«Wir bedienen an einem gewöhnlichen Tag 100 bis 150 Personen, vor allem Mitarbeitende. Bei

Veranstaltungen sind es bis zu 250 Gäste, die natürlich auch gerne Kaffee trinken», sagt Martin Künzli. Rund 250 Kaffees fließen täglich per Knopfdruck aus drei leistungsstarken Kaffeefullautomaten S300 von Rex-Royal, die standardmässig mit zwei Präzisionsmahlwerken ausgestattet sind. «Somit kann mit unterschiedlichen Kaffeesorten und Mahlgraden jedes Produkt mit einer optimalen Aromafülle serviert werden», erklärt Rolf Thalmann, Verkaufsberater der Rex-Royal AG.

«Wir wollten unser Angebot erweitern und verbessern. Eine zweite Mühle sowie die Möglichkeit, zwei Milchsorten anzubieten, waren für uns ebenso wichtig wie die Modularbarkeit des Angebots und ein flexibles Bezahlssystem», fasst Martin Künzli die Vorgaben für die Ausschreibung unter fünf namhaften Kaffeemaschinen-Herstellern zusammen. Rex-Royal machte das Rennen. «Das Angebot war attraktiv, und der Evaluationsprozess zeigte, dass wir mit Rolf Thalmann und seinem Team starke Partner im Boot haben, die unsere Anliegen ernst nehmen.»

Zum Beispiel die Auswahl zwischen FiBL-Tasse und «eigener Tasse» für Mitarbeitende. Einfach genial, wenn auch für Gäste etwas er-

klärungsbedürftig. Aber daran wird gearbeitet. Und das ist eine von vielen Stärken von Rex-Royal – das Team setzt Ideen von Kundinnen und Kunden unkompliziert um. Was länger braucht, fliesst in die Entwicklungsabteilung von Rex-Royal und später in Form optimierter Produkte zurück zu den Kundinnen und Kunden. Denn ähnlich wie das FiBL ist auch Rex-Royal nahe am Markt und reagiert mit Produktentwicklungen auf vorhandene Bedürfnisse. «Das manifestiert sich insbesondere an den zahlreichen Funktionen, welche die S300 auszeichnen – die mit Abstand am meisten verkaufte Kaffeemaschine weltweit. Das alles ist nur möglich dank flachen Hierarchien und einem konstruktiven Umgang im Unternehmen», betont Rolf Thalmann.

Das ist überaus sympathisch und passt zu uns, fand man beim FiBL. «Das Team von Rex-Royal arbeitet sehr kompetent und lösungsorientiert», bestätigt Martin Künzli. Das Menschliche überzeugte also ebenso wie die ausgereifte Technik der Kaffeevollautomaten und die Top-Qualität des Kaffees inklusive zwei verschiedener Milchprodukte. «Die statistische Auswertung hat ergeben, dass 80 Prozent der gewählten Kaffee-Produkte Mischgetränke sind. Ein überraschend hoher Anteil», sagt Martin Künzli, der darüber hinaus die Telemetrie für Programmierungen und Anpassungen schätzt, ohne dass Technikerinnen oder Techniker vorbeikommen müssen. Rex-Royal hat also ein Gesamtpaket geliefert, das in vielen Bereichen punktet und das FiBL restlos überzeugt hat.



Das «giget» auf der ganzen Linie: Das FiBL-Team mit Seraina Siragna, Mediensprecherin, und Martin Künzli, Leiter Gastronomie & Events (beide rechts), zusammen mit Mona Petersen, Marketingmanagerin, und Rolf Thalmann, Verkaufsberater bei der Rex-Royal AG (beide links).



Rex-Royal – ein innovatives Unternehmen

Das Kerngeschäft der Rex-Royal AG ist den vollautomatischen Kaffeemaschinen gewidmet. Gleichzeitig vertreibt das Familienunternehmen in der Schweiz auch Filter- und halbautomatische Kaffeemaschinen der Marken «Bravilor Bonamat» und «Sanremo» und deckt damit die Anforderungen im kommerziellen HORECA-Bereich ab. Das Portfolio der Rex-Royal Kaffeevollautomaten entspricht den Bedürfnissen und Ansprüchen der heutigen professionellen Gastronomie. Auch im Bahnsegment findet sich Rex-Royal zurecht. Die S2 Railway wurde der Gastronomie auf Schienen angepasst. «Durch unsere Flexibilität konnten wir auch diesen Markt erschliessen», erklärt Marketingmanagerin Mona Petersen und spricht dabei die Anforderungen der Bahnindustrie an. Dabei setzt die Rex-Royal AG auch in technischen Bereichen den Blick in die Zukunft und weiss sich in der Erstellung von Hardware und Software zu behaupten. Dazu gehört auch die Rex-Royal CloudTelemetrie. Diese analysiert und verarbeitet Daten und sendet diese an die Kaffeemaschine weiter und umgekehrt. Das Abrufen von Absatz und Umsatzzahlen sowie Wartungsinformationen in Echtzeit kann von jedem beliebigen Standort aus vorgenommen werden. Diese sowie weitere Features und Qualitätsmerkmale sind nicht nur in der Schweiz, sondern auch im Ausland gefragt. Insbesondere die europäischen und asiatischen Märkte sind für das Schweizer Unternehmen zu einem wichtigen Standbein geworden. «Denn Schweizer Qualität ist im Ausland ein genauso gefragtes Produkt wie in der Schweiz selbst», sagt Marketingmanagerin Mona Petersen. Ein Grund mehr, dass das einst kleine Familienunternehmen stetig wächst. Die Werte, die es ausmacht, werden auch in Zukunft Bestand haben.



Mehr zum Thema

FiBL Schweiz

Ackerstrasse 113
5070 Frick
Tel. 062 865 72 72
info.suisse@fibl.org
www.fibl.org

Rex-Royal AG

Swiss Coffee Machines
Industriestrasse 34
8108 Dällikon-Zürich
Tel. 044 847 57 57
info@rex-royal.ch
www.rex-royal.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema