

Wiege der Bio-Eier liegt an der Reuss

Birmenstorf Bio Suisse führte ihre Jahresmedienkonferenz im Mehlsilo der Lindmühle durch

VON TABEA BAUMGARTNER

Wo jeden Tag 60 Tonnen Mehl in Lastwagen abgefüllt werden, trafen sich die wichtigsten Köpfe von Bio Suisse sowie Medienleute aus der ganzen Schweiz. Welches Ambiente würde der Jahresmedienkonferenz besser entsprechen als das Mehlsilo am Reussufer?

Konferenzraum in Getreidemühle

Die Lindmühle in Birmenstorf stellte vor rund 20 Jahren als erste Mühle in der Schweiz Biofutter her. Ein Bauernhof aus dem Freiamt hatte die Mühleerei Lehmann angefragt, ob sie biologisches Futter herstellen würden. «Sie waren Pioniere in der Produktion von biologischem Tierfutter», sagt Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse. Der Pioniergeist der Familie Lehmann hat sich gelohnt: «Dank dem Einstieg der Lindmühle war es möglich, Eier und Fleisch mit dem Label Bio-Knospe im grösseren Rahmen zu vermarkten», teilt Sabine Lubow von Bio Suisse mit. «Sie waren ein Zünder für den Markt von biologischen Nahrungsmitteln.» Während die Konferenz unter dem Mehlsilo in vollem Gange ist, arbeitet die Mühle im Nebenraum hörbar weiter. «Es erinnert an ein Alphorn», scherzt der Präsident Urs Brändli.

Wer beim Wort «Mühle» noch an den alten, schweren Mahlstein



Fiona Lehmann steht am Walzenstuhl, wo das Getreide 14-mal gemahlen wird.

TAB

denkt, staunt nicht schlecht, wenn er die maschinelle Produktion in der

«Die ersten Bio-Bauern waren richtige Fundis mit langen Haaren.»

Albert Lehmann, Inhaber Lindmühle AG und Pionier in der Bio-Futterproduktion

Lindmühle zu Gesicht bekommt. Sie läuft sogar nachts vollautomatisch

weiter. Von der Reinigung gelangt das Getreide in die Walzen, das Herzstück jeder Mühle. Überall finden sich Maschinen, Rohre und Schaltknöpfe – für den Laien ein wahres Labyrinth. «Gib uns unser täglich Brot» steht in alten Lettern an die Wand geschrieben, dazu die Jahreszahl 1836. Damals übernahm die Witwe Lukrezia Lehmann den Betrieb, seither ist die Lindmühle in Familienbesitz. Albert Lehmann muss schreien, damit man ihn noch versteht. «Auch der Müller muss immer öfters am Com-

puter arbeiten», sagt der Betriebsleiter. Im Kontrollraum programmiert Lehmann, welche Mehlmischung hergestellt wird. Fabriziert werden 400 verschiedene Mehlsorten. Ein Blick auf den Computerbildschirm verrät, dass in diesen Minuten «Gipfel Rustico» gemischt wird. «Die Lindmühle ist traditionsreich und gleichzeitig hochmodern. Zudem ist es ein Betrieb, der mit Bio Erfolg hat», sagt Sabine Lubow, Mediensprecherin von Bio Suisse. Genug Gründe, dass die Konferenz in Birmenstorf stattfand.

Die Biofutterproduktion ist inzwischen nach Gossau SG ausgelagert worden. In Birmenstorf wird ausschliesslich Mehl hergestellt – sowohl Bio-Mehl als auch konventionelles Mehl. Warum produziert die Lindmühle nicht nur Biomehl? «Das wäre unser Traum gewesen. Doch die Bäckereien wollten nicht alle umstellen», sagt Lehmann. Die meisten Abnehmer des Lindmühle-Mehls sind Bäckereien in der Stadt Zürich.

Gerechte Preise, gute Produkte

«Die meisten Bio-Eier in der Schweiz kommen von Hühnern, die unser Bio-Futter gefressen haben», sagt Albert Lehmann. Ihre ersten Getreidelieferanten seien alternative Bauern gewesen, «Fundis, mit langen Haaren», wie Lehmann in seiner Ansprache erwähnt. Heute sei das anders – auch der ökonomische Aspekt spiele eine wichtige Rolle. «Moralisch und emotional sind wir von Bio voll überzeugt», sagt Lehmann. «Finanziell gesehen muss der Aufwand aber stimmen.» Ein langfristiges Denken sei ihm wichtig, sagt Lehmann. «Der Bauer soll einen gerechten Preis kriegen, die Konsumenten ein seriöses Produkt.» Zudem müssten wir zur Umwelt Sorge tragen. Eines ist sicher: Der Innovationsgeist mit Verantwortungsbewusstsein lebt in den Räumlichkeiten dieser traditionsreichen Mühle ungebremst weiter.

Radquerrennen auf Baldegg findet auch dieses Jahr statt

Baden «Süpercross Baden» sei mehr als nur ein Rennen, sagt Präsident Christian Rocha. Es soll auch 2012 zu einem Event für die ganze Familie werden.

VON PIRMIN KRAMER

Seit letztem Herbst ist Baden um einen Anlass reicher: Rund 3000 Leute verfolgten im September das Radquerrennen auf der Badener Baldegg. Jetzt haben sich die Organisatoren dazu entschlossen, das «Süpercross Baden» auch dieses Jahr durchzuführen. «Wir



3000 Zuschauer pilgerten im letzten Herbst auf die Baldegg. ZVG

waren überrascht von der hohen Zuschauerzahl und hatten viele positive Reaktionen von Zuschauern und Fahrern», sagt OK-Präsident Christian Rocha. Das Süpercross sei mehr gewesen als nur ein Sportevent. «Es war ein Fest für die ganze Familie», sagt Rocha. Die Baldegg sei für viele Leute der Region ein beliebtes Ausflugsziel. «Viele kamen für einen Spaziergang und haben dann auch gleich noch das Rennen mitverfolgt.»

Gute Zusammenarbeit mit Stadt

Mit ein Grund für den Entscheid, den Event auch 2012 durchzuführen,

sei die gute Zusammenarbeit mit der Stadt Baden. «Wir waren sehr erfreut: Die Stadt hat uns wirklich gut unterstützt. Auch vom Stadtrat haben wir positive Reaktionen erhalten.»

Nach nur einem Jahr hat sich das Süpercross Baden zum grössten Radquer der Schweiz entwickelt. «Der internationale Status des Rennens wird 2012 auf die Kategorie C1 erhöht. Das Süpercross Baden ist damit das einzige Schweizer Radquerrennen in der zweithöchsten internationalen Kategorie», sagt Rocha. 2011 schafften es die Organisatoren, Zdenek Stybar nach Baden zu locken. Prompt gewann der

amtierenden Weltmeister das Rennen. «Wir können nicht davon ausgehen, dass der Weltmeister wieder zu uns kommt. Aber wir werden ganz sicher international renommierte Fahrer auf die Baldegg locken können.»

Ein Highlight neben dem Rennen der Profis war der Parcours für die Kinder. «Rund 100 Kinder haben letztes Jahr ein kurzes Rennen auf einem Teil der Originalstrecke absolviert.» Das Kids-Cross wird auch dieses Jahr durchgeführt. Der Event findet am 16. September 2012 statt. «Es ist das erste Rennen in ganz Europa. Das wertet den Event zusätzlich auf», sagt Rocha.

INSERAT



Tief in der Erde steht die Zeit still.

Darum lassen sich radioaktive Abfälle langfristig und sicher im Gestein lagern.

So wie dieses Fossil lässt sich auch der radioaktive Abfall der Schweiz langfristig und sicher im Gestein einschliessen.

Mehr über die geologische Tiefenlagerung unter nagra.ch

nagra aus verantwortung