





Eine Mühle mit Geschichte

Achtsamkeit und Verantwortung gegenüber Mensch und Erde sind wesentliche Grundlagen für die Arbeit im KORN.HAUS. Deshalb ist es für uns selbstverständlich, dass wir das Mehl für unser Gebäck von einer regionalen Mühle beziehen, die mit lokalen Landwirten zusammenarbeitet.

Und diese Mühle befindet sich in Lamperswil, rund 25 km Luftlinie entfernt von unserer BioBäckerei. Die Thurgauer Mühle Urs Wahrenberger Mühle, 8556 Lamperswil ist eine von noch ungefähr vierzig produzierenden Mühlen in der Schweiz. Eine altherwürdige Mühle, die schon seit bald 500 Jahren, nämlich genau seit 1548 Getreide mahlt. Damals war sie noch im Besitze der Familie Zollikofer. Der Familie gehört auch heute noch das Schloss Altenklingen in Wigoltingen. 1872 übernahm Familie Wahrenberger die Mühle und betreibt diese bis heute bereits in der vierten Generation.

Unser Lieferant

Urs Wahrenberger (61) ist stolz auf sein Familienerbe. Und das darf er auch, denn die

damals noch mit einem einzigen Motor, beziehungsweise einem Wasserrad betriebene Mühle verfügt heute über hundert Motoren, die in verschiedenen Bereichen einsatzweise in Betrieb sind und mit denen Urs Wahrenberger jährlich 4500 Tonnen Getreide verarbeitet. Das Besondere daran: Wahrenberger betreibt die Mühle praktisch alleine. Eine Teilzeitmitarbeiterin unterstützt ihn in der Produktion und seine Ehefrau übernimmt die Büroarbeiten.

Wahrenbergers Arbeitswoche dauert von Montag bis Samstag, beginnt morgens täglich um halb sechs und endet abends um sechs Uhr. Der fleissige Müller arbeitet aber meistens auch sonntags. Haupt- und Nebensaison kennt er nicht, das Getreide aus der Sammelstelle Märstetten muss ganzjährig gemahlen werden. «An vier Wochenenden pro Jahr stehen die Maschinen still.



Die Kerne der Mehlmühlen, die Walzenstühle stammen aus dem Jahr 1936 und sind die ältesten Maschinen der Mühle.



Alt und doch topmodern:
Die zentrale Steuerung der Maschine.



«Wer was von mir will,
soll mich auf dem
Festnetz anrufen oder
mich per Post oder Fax
anschreiben.»

Dann gönnen sich meine Frau und ich ein entspanntes Wochenende in Bad Ragaz oder sonst an einem gediegenen Ort», sagt Wahrenberger, der weder Internetzugang noch ein Handy besitzt.

Vom Getreide zum Mehl – vom Mehl zum Brot

Und genauso funktioniert es auch, wenn die KORN.HAUS-Bäckerei Mehl bestellen möchte. Dann ruft unser Bäcker, Peter Fischer Urs Wahrenberger an und bestellt die gewünschte Menge per Telefon. Wahrenberger ist die einzige Demeter-Sammelstelle in der Ostschweiz, bei der die Demeter-Bauern ihr Getreide abliefern können. So hat Wahrenberger das Korn in Demeter-Qualität für die Produktion meist vorrätig. Fehlt ihm etwas, ruft er den entsprechenden Bauern an und bestellt es nach. Innerhalb einer Woche bis maximal zehn Tagen wird dann das

Mehl in 25-kg-Säcken auf Paletten von einem Transportunternehmen in unsere KORN.HAUS-Bäckerei geliefert, wo wir es auch lagern. Aber nicht nur das fertige Mehl beziehen wir von Wahrenberger; er liefert uns auch das ganze gereinigte Weizen-, Dinkel-, Roggen-, Triticale- und Emmerkorn, woraus wir mit unserer eigenen Zentrofan-Mühle das Vollkornmehl für den täglichen Bedarf mahlen.

Eine unkomplizierte und vorteilhafte Zusammenarbeit

Die Zusammenarbeit mit der kleinen regionalen Mühle bringt uns viele Vorteile. So sind wir viel flexibler und unabhängiger, was unsere Produktion betrifft. Ausserdem kennen wir alle Demeter-Bauern, die das Getreide für unser Mehl an Wahrenberger liefern und wissen immer genau, welches Mehl von welchem Bauern ist (siehe Kasten 2). Reinhart und Stephan Marti aus Klarsreuti (TG) betreiben einen dieser Demeter-Betriebe. Mit ihnen pflegt das KORN.HAUS schon eine jahrelange Beziehung, denn die Familienmitglieder sind seit Beginn Genossenschaftler vom KORN.HAUS. So schliesst sich auch dieser Kreis.



Die Mühle ist alt,
aber sie ist kein Museum.



Interessante Infos und Fakten



**Folgende Mehlsorten, beziehen wir von der Mühle
Urs Wahrenberger Mühle, 8556 Lamperswil:**

- **Weissmehl (Weizen)**
- **Weizen Ruchmehl**
- **Dinkelmehl hell**
- **Dinkel Ruchmehl**

Vollkornmehl aus Weizen, Dinkel, Roggen, Triticale und Emmer mahlen wir täglich selber aus den ganzen Körnern, die wir auch von der Mühle beziehen.



Diese Bauern bauen Getreide für unser Mehl an:

- **Reinhart und Stephan Marti aus Klarsreuti (TG):**
Weizen und Dinkel
- **Marco Küng aus Mammern (TG):**
Roggen
- **Ueli Hofmann aus Bertschikon (ZH):**
Triticale
- **Ekkharthof in Lengwil (TG):**
Dinkel



Müller – Ein irgendwie unbekanntes aber doch so wichtiges Handwerk

Dass der Beruf «Müller» schon früher nicht so grosse Bekanntheit genoss, zeigt uns diese kleine Anekdote aus Urs Wahrenbergers Jugendzeit.

Als Klein-Urs noch in der Lehre war, wurde er von einem Mädchen gefragt, was für einen Beruf er denn eigentlich lerne. «Müller», antwortete er. «Was ist denn das?» fragte das Mädchen irritiert. Klein-Urs versuchte es ihr auf eine einfache Art zu erklären und fragte sie: «Was braucht es denn so, um einen Kuchen zu backen?» Das Mädchen runzelte die Stirn: «Ein Kuchenblech?»

KORN.HAUS	Produktion
Schwalbenstrasse 7	Handel
8374 Dussnang	Ausbildung Integration
071 995 55 95	Wohnen
www.korn.haus	

Ein Qualitätslabel für die biologische Pflanzenzüchtung. Für ein Bio von Anfang an!

- Bioverita ist eine Plattform für sämtliche Züchtungsanliegen des Biolandbaus. Die biologisch-dynamisch erzeugten Züchtungen erlauben es, die Anbauziele des biologischen Landbaus ganzheitlicher zu erreichen. Das war mit Saatgut aus konventionellen Züchtungen bislang nicht möglich.
- Biologisch gezüchtete Sorten bei Getreide, Gemüse, Mais oder Äpfeln stellt die natürliche Vielfalt in der Landwirtschaft sicher. Bioverita kommuniziert diese Werte und sensibilisiert die Öffentlichkeit für diese, für die wertvolle Züchtung und die zeitaufwändige Produktion.
- Produkte aus Rohstoffen von biologisch gezüchteten Bioverita-Sorten sind von besonderer Qualität.

Die Biolandwirtschaft baut zunehmend auf echten Biosorten. Sämtliche Biosorten werden von Anfang an unter Biobedingungen gezüchtet. Sie wurden speziell für den Biolandbau entwickelt und optimal an diesen angepasst. Das System Biolandwirtschaft stellt andere und zusätzliche Anforderungen an jede einzelne Sorte: Die zur Verfügung stehenden Nährstoffmengen sind limitiert. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger werden die natürlichen Abwehrkräfte von Saatgut und Pflanzen gefördert – da gehört selbst «Unkraut» dazu. Das Beikraut schützt als Bodendecker die wertvolle Humusschicht. Dies im Gegensatz zur konventionellen Pflanzenzüchtung, welche diese Bedürfnisse nur unzureichend berücksichtigt.

Herkömmliche Sorten, die ein Jahr auf Bioflächen vermehrt wurden, sind ein Schritt in die richtige Richtung, es sind aber noch keine Biosorten.

Biotechnologische oder gar gentechnische Methoden, die die Integrität der Pflanze verletzen, werden in der Biozüchtung nicht eingesetzt.

Die Entwicklung einer Biosorte ist ein langer Prozess. Sie ist eingebettet in den Anbau von Biobetrieben. Über einen Zeitraum von bis zu 15 Jahren findet ein kontinuierlicher Dialog zwischen den Pflanzen und ihrer (biologisch bewirtschafteten) Umgebung statt. Bioverita legt grossen Wert auf eine lebendige Sortenvielfalt. Immer mehr alte Sorten und lokale Besonderheiten verschwinden unter dem Druck der intensiven Landwirtschaft und der entsprechenden Landwirtschaftspolitik. Dabei entstehen neue Sorten allein aufgrund einer genetischen Vielfalt. Bioverita setzt sich für den Erhalt der Biodiversität ein: Dass traditionelles Saatgut erhalten bleibt ist genauso wichtig wie neues zu züchten.

Um die Basis der biologischen Landwirtschaft – das Saatgut – zu erhalten und weiter zu entwickeln, engagiert sich der Verein Bioverita für eine unabhängige, biologisch orientierte Züchtungsforschung und Pflanzenzüchtung.

Bioverita ist ein Verein, der von Biozüchtern, Bioverarbeitern und –händlern sowie wichtigen Organisationen des Biolandbaus getragen wird.



Ausgezeichnet biodynamisch.



BIOSUISSE



bioverita

Getreide aus biologischer Züchtung

KORN.HAUS **Produktion**
Schwalbenstrasse 7 **Handel**
8374 Dussnang **Ausbildung | Integration**
071 995 55 95 **Wohnen**
www.korn.haus

03.08.2016