

VERARBEITUNG. Das KORN.HAUS im thurgauischen Dussnang verarbeitet und vertreibt biologische und biologisch-dynamische Lebensmittel. Der Betrieb führt eine Bäckerei, eine Grossküche, eine Hauswirtschaft, ein Logistikgeschäft und eine Schreinerei. Weiter gehören ein Restaurant-Bistro in Dussnang sowie ein Biofachgeschäft in Wil SG zum kleinen Imperium. Diese Vielseitigkeit kommt zurzeit vierzig Menschen mit Beeinträchtigungen zugute, denn das KORN.HAUS bietet auch Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätze an.

Das KORN.HAUS im Tannenzapfenland

Christian Butscher | Das KORN.HAUS ist ein spezialisierter Produktions-, Handels- und Dienstleistungsbetrieb und arbeitet handwerklich mit Naturprodukten in Demeter- und Knospe-Qualität. Hier finden Menschen mit einer Beeinträchtigung einen Ausbildungs- oder Arbeitsplatz sowie ihren Wohnort. Das KORN.HAUS wurde im Jahr 1976 gegründet («Kornhaus zu Vogelsang»). Damals entstanden im Thurgau, im Toggenburg und im Zürcher Oberland einige Demeter-Betriebe, die für ihre Produkte, vor allem fürs Getreide, einen Absatz suchten. Hanspeter Bühler sah darin eine Aufgabe, die er anpacken wollte: Er kaufte den umliegenden Demeter-Bauern das Getreide ab. Mit einem «Töffli» (Motorfahrrad) mit An-

hänger transportierte er die Ware nach Dussnang. Bühler und einige Gleichgesinnte versuchten, das Konzept der sozialen Dreigliederung von Rudolf Steiner im täglichen Handeln umzusetzen. Sie mahlten das Getreide oder packten die Körner ab. Mehl und Getreidekörner wurden direkt an Konsumentinnen und Konsumenten, oft an Grossfamilien verkauft – so entstand die Genossenschaft KORN.HAUS in Dussnang. Bald darauf verkauften die Genossenschafter Bioprodukte an den Grosshandel, an Detailhandelsgeschäfte und an Privatkunden in der ganzen Schweiz. Ebenfalls vor gut vierzig Jahren hatte eine andere Initiative ihren Ursprung in Basel und erlangte als Firma Vanadis immer mehr Kompetenz in der Ver-

arbeitung und im Handel mit Demeter-Getreide. Die Vanadis verlegte in den 80er-Jahren ihren Sitz nach Dussnang ins KORN.HAUS. Das erhöhte dessen Getreidekompetenz noch einmal. Seit 2007 ist Vanadis als Eigenmarke, spezialisiert auf Demeter-Produkte, bei Bio Partner in Seon integriert.

Von Anfang an fanden Menschen mit Beeinträchtigungen im KORN.HAUS eine Beschäftigung. Seit führt 1990 das KORN.HAUS berufliche Eingliederungsmassnahmen im Auftrag der IV durch, seit 2012 gibt es Plätze für Menschen mit IV-Rente. Neben den Arbeiten rund um die Getreideverarbeitung, das Backen und das Zubereiten der Menüs in der Gastronomie sind auch handwerkliche Tätigkeiten im Angebot: in der Schreinerei, der Logistik und der Hauswirtschaft. Die berufliche Eingliederung mit Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätzen hat zunehmend an Bedeutung gewonnen und ist im heutigen KORN.HAUS neben dem Herstellen von ökologischen Produkten das wichtigste Standbein.

Im Zentrum stehen das Erzeugen nachhaltiger Produkte und das Erbringen nachhaltiger Dienstleistungen.

Das KORN.HAUS will

- › leistungsfähige Produktions-, Handels- und Dienstleistungsbetriebe führen, die qualitativ hochwertige und sowohl ökologisch als auch sozial nachhaltige Produkte anbieten.
- › Jugendlichen und Erwachsenen mit psychischen oder sozialen Schwierigkeiten sowie Lernbeeinträchtigungen Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätze zur Verfügung stellen.
- › Lernenden und Studierenden sozialer



Die Geschäftsleitung, von links: Ruedi Engeler (Betriebe und Marketing), Fritz Lerch (Finanzen und Infrastruktur), Maurizio Ciardo (Integration und Aufnahmen).

La direction, de gauche à droite: Ruedi Engeler (entreprises et marketing), Fritz Lerch (finances et infrastructure), Maurizio Ciardo (intégration et enregistrements).

und anderer Berufe Praktikums- und Ausbildungsplätze bieten.

Im Handel ist das KORN.HAUS in den Bereichen Farben, Mal- und Werkmittel (Mercurius, Stockmar), Solar-Carports und Solarterrassendächer sowie ergonomische Sitzmöbel aktiv. Dienstleistungen für Dritte erbringt das KORN.HAUS in Hauswirtschaft und Logistik.

Zu den Produktionsbetrieben gehören die Bäckerei und die Küche. In der Backstube werden im Holzbackofen knusprige Brote gebacken, dazu im modernen Elektrobackofen eine Vielzahl süsser Gebäcke. Für diese Brote und Backwaren wird Getreide von den Demeter-Höfen aus der Region verwendet, welches in der Mühle Lamperswil bei Urs Wahrenberger gereinigt und vermahlen wird. Die Vollkornmehle mahlt das KORN.HAUS selber, täglich frisch in der eigenen Zentrofanmühle (Wirbelmühle).

In der Küche werden täglich biologische Mittagsmenus für die Belegschaft und das eigene Restaurant zubereitet. Am Morgen und am Nachmittag hat das Bistro geöffnet, mit Kaffee- und Teespezialitäten sowie Gebäck und Süssigkeiten aus der eigenen Backstube.

Die Schreinerei fertigt unter anderem Massivholzmöbel nach Mass aus heimischem Holz an.

Im Haupthaus in Dussnang, in dem sich das Bistro, die Küche und die Backstube befinden, werden auch die Backwaren für den Transport zusammengestellt und vorbereitet. Sie gehen täglich an den Biofachhandel zwischen St. Gallen und Winterthur sowie einmal wöchentlich an den Biogrosshandel. Im selben Gebäude verfügt das KORN.HAUS über drei Seminarräume, die auch an Dritte vermietet werden, falls gewünscht samt Verpflegung aus der eigenen Küche und Backstube.

Die Geschäftsleitung sieht noch einige Möglichkeiten, das KORN.HAUS weiterzuentwickeln. Das Schlüsselwort heisst Netzwerk. «Genetzwerk» wird in den Bereichen:

› **Wirtschaft:** mit dem regionalen Gewerbe im Verein «KMU Region Hinterthurgau» und dem von den drei Thurgauer Wirtschaftsverbänden initiierten «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft». Das KORN.HAUS darf als Gewerbebetrieb und Arbeitgeber von regionaler Bedeutung wahrgenommen werden; es



Ein Blick in die Schreinerei.

Un coup d'œil sur la menuiserie.

(Bilder/Photos: Lukas Fleischer/KORN.HAUS)

bietet zusätzlich zu den geschützten Arbeitsplätzen sieben Vollzeitstellen.

› **Tourismus:** mit den Organisationen «Thurgau Tourismus» und «Zürigerland Tourismus», weil die Gastronomie und das Seminarangebot sich sehen lassen können. Und das in der hübschen ländlichen Umgebung des Tannzapfenlandes mit dem Kloster Fischingen in unmittelbarer Nähe. (Ein Ausflug lohnt sich!)

› **Soziales und Integration:** Das KORN.HAUS hat sich mit vierzig geschützten Arbeitsplätzen und zwanzig Wohnplätzen eine Stellung in den Bereichen Ausbildung und Integration erarbeitet.

› **Öffentlichkeitsarbeit:** Mit Fachmagazinen und Zeitschriften, weil das KORN.HAUS etwas zu erzählen hat.

Das KORN.HAUS beabsichtigt, mit weiteren Gleichgesinnten die Zusammenarbeit zu intensivieren. Dadurch entstehen Partnerschaften wie die mit der Mühle Lamperswil. Eine weitere Partnerschaft ist mit der Bäckerei «Haus des Brotes» (Betriebsporträt in «Beiträge» 6/14, Seiten 14/15) geplant. Das «Haus des Brotes» schliesst Ende 2018 mit der Pensionierung von Franz Dolderer seine Tore. Dolderer hat das KORN.HAUS ermutigt, die Philosophie und Backkunst, wie sie im «Haus des Brotes» gelebt werden, weiterzuführen: Das KORN.HAUS wird

auf Anfang 2019 das «Haus des Brotes» übernehmen.

Mit der erfolgreichen Nudelwerkstatt «La Martina» (Betriebsporträt in «Beiträge» 1/11, Seiten 8/9) wird sich ein weiteres Kleinunternehmen mit dem KORN.HAUS verbinden. Der Nudelmacher Peter Gschwend sucht eine Nachfolge, das KORN.HAUS sieht die Chance, sich neu auch im Bereich Teigwaren zu positionieren. Gschwend und das KORN.HAUS sind zurzeit daran, eine Partnerschaft zu bilden. Das hat einiges an Planung und Neustrukturierung zur Folge. Es besteht beim KORN.HAUS kein Raum, um die «La Martina»-Produktion von Wetzikon nach Dussnang zu nehmen.

Dazu kommt, dass das Wohnangebot für die begleiteten Personen auf drei Häuser verteilt ist. Das ermutigte die Geschäftsleitung, sich über einen Neubau Gedanken zu machen. Darin sollen die Nudelwerkstatt, ein Laden und das Wohnangebot für die begleiteten Personen Platz finden.

Zurzeit ist in Dussnang eine ziemlich grosse Baugrube zu sehen: Der Start zum Neubau ist erfolgt. Der Produktionsbeginn der Nudelwerkstatt und der Einzug der begleiteten Personen sind für Januar 2018 geplant.

› **Weitere Informationen**
www.korn.haus

TRANSFORMATION. Sis à Dussnang (TG), KORN.HAUS transforme et commercialise des aliments biologiques et biodynamiques. L'entreprise gère une boulangerie, une cuisine professionnelle, des services d'économie domestique, une activité logistique et une menuiserie. De plus, le petit empire englobe un restaurant avec un bistrot à Dussnang ainsi qu'un magasin bio à Wil (SG). Cette diversité profite désormais à quarante personnes atteintes dans leur intégrité, car KORN.HAUS offre aussi des postes de formation, des emplois et des lieux de résidence.

KORN.HAUS dans le «pays des pives»

Christian Butscher | KORN.HAUS est une entreprise de production, de commerce et de prestations de service spécialisée qui travaille de manière artisanale avec les produits de la nature certifiés Demeter ou Bourgeon. Les personnes atteintes dans leur intégrité trouvent ici un emploi ou un poste de formation ainsi qu'un lieu de résidence. La coopérative KORN.HAUS a été fondée en 1976 («Kornhaus zu Vogelsang»). À l'époque, plusieurs fermes Demeter se sont constituées en Thurgovie, dans le Toggenbourg et dans l'Oberland zurichois qui cherchaient pour leurs produits, notamment les céréales, un débouché. Hanspeter Bühler y voyait sa mission à laquelle il voulait s'atteler: il achetait les céréales aux paysans des

alentours. Il transportait la marchandise à Dussnang au moyen d'un vélomoteur (mobylette) avec une remorque. Épaulé de gens ayant la même vision des choses, Bühler a tenté de mettre en œuvre au quotidien le concept de la tripartition sociale créé par Rudolf Steiner. Ils broyaient le grain ou ils conditionnaient les grains. La farine et les grains céréaliers étaient directement vendus aux consommatrices et consommateurs, souvent des familles étendues – c'est ainsi qu'est née la coopérative KORN.HAUS à Dussnang.

Sous peu, les coopérateurs vendaient des produits bio au commerce de gros, aux commerces de détail et aux particuliers dans toute la Suisse.

Il y a également plus de quarante ans,

une autre initiative a vu le jour à Bâle et elle a, en guise de l'entreprise Vanadis, développé de plus en plus de compétences dans la transformation et le commerce de céréales Demeter. Dans les années '80, Vanadis a déplacé son siège principal à Dussnang dans le KORN.HAUS, ce qui a encore davantage accru sa compétence céréalière. Depuis 2007, Vanadis est regroupé en Bio Partner à Seon comme marque propre spécialisée dans les produits Demeter.

Depuis le début des personnes atteintes dans leur intégrité ont trouvé un emploi grâce à KORN.HAUS. Sur mandat de l'AI, KORN.HAUS réalise depuis 1990 des mesures d'insertion professionnelles, depuis 2012 il y a des places pour les personnes qui perçoivent une rente AI. Outre les travaux liés à la transformation des céréales, la boulangerie et la préparation des menus pour la restauration, l'offre comporte aussi des activités artisanales: dans la menuiserie et dans les activités de logistique et d'économie domestique. L'insertion professionnelle avec places de formation, postes de travail et lieux de résidence est devenue de plus en plus importante, elle constitue actuellement le pilier principal de KORN.HAUS, outre la confection de produits écologiques.

La fourniture de produits durables et la prestation de services durables sont au cœur de KORN.HAUS.

KORN.HAUS aspire à

› gérer des entreprises de production, de commerce et de prestations de service performantes qui offrent des produits de haute qualité et durables



Friedis sorties du fournil.

Süsses aus der Backstube.

à la fois du point de vue écologique et social.

- › offrir des places de formation, postes de travail et lieux de résidence aux adolescents et adultes qui souffrent ou de troubles psychiques et sociaux ou de difficultés d'apprentissage.
- › offrir des stages et des formations aux apprentis et aux étudiants de professions sociales et autres.

KORN.HAUS se spécialise dans le négoce de produits de peinture, de matériel de dessin et de bricolage à la maternelle (Mercurius, Stockmar), de carports solaires, de toits de terrasse solaires et de sièges ergonomiques. KORN.HAUS propose des prestations de service à des tiers dans le domaine de l'économie domestique et de la logistique.

La boulangerie et la cuisine font partie du volet de production. Dans le fournil, des pains croustillants sont cuits au four à bois, par ailleurs, une large gamme de pâtisseries sucrées au four électrique. Des céréales de fermes Demeter des alentours sont à la base de ces pains et produits de boulangerie. Elles sont nettoyées et moulues dans le moulin Lamperswil chez Urs Wahrenberger. KORN.HAUS moule soi-même les farines complètes, tous les jours frais dans un moulin Zentrofan (moulin à tourbillon d'air). Chaque jour, la cuisine prépare des menus de midi bio pour le personnel et le propre restaurant. Le bistrot est ouvert le matin et l'après-midi, offrant des spécialités de café et de thé ainsi que des produits de boulangerie et des friandises sorties du fournil.

La menuiserie fabrique sur mesure, entre autres, des meubles en bois massif issu de forêts indigènes.

On prépare aussi les produits de boulangerie au transport dans le bâtiment principal à Dussnang, qui abrite le bistrot, la cuisine et le fournil. Les livraisons partent chaque jour pour le commerce spécialisé en produits bio entre Saint-Gall et Winterthour et une fois par semaine pour le commerce de gros bio. Dans le même bâtiment se trouve aussi trois salles de séminaire de KORN.HAUS qui sont aussi louées à des tiers, y compris fourniture de repas de la propre cuisine et du propre fournil, lorsque tel est désiré.

La direction voit encore plusieurs pistes permettant de continuer à développer le KORN.HAUS. Le mot-clé, c'est la mise en réseau. Elle est réalisée dans les domaines suivants:



Le bâtiment principal à Dussnang abrite le bistrot, la cuisine et le fournil.

Das bestehende Haupthaus in Dussnang beherbergt das Bistro, die Küche und die Backstube.

(Bilder/Photos: Lukas Fleischer/KORN.HAUS)

- › Économie: avec les commerces régionaux dans l'association «KMU Region Hinterthurgau» (PME de la région de l'arrière-pays de la Thurgovie) et le réseau secteur alimentaire «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» initié par les trois fédérations économiques de Thurgovie. KORN.HAUS peut être considéré comme une entreprise commerciale et un employeur d'importance régionale; il offre, outre les emplois protégés, sept emplois à plein temps.
- › Tourisme: avec les organisations «Tourisme Thurgovie» et «Züriobersland Tourismus», car la gastronomie et l'offre de séminaires peuvent se présenter. Et ceci dans le beau cadre des alentours ruraux du «pays des pives» avec le prieuré de Fischingen au voisinage immédiat. (Une excursion vaut la peine!)
- › Domaine social et intégration: Avec ses quarante emplois protégés et les 20 places de résidence, KORN.HAUS a conquis une position dans le domaine de la formation et de l'intégration.
- › Relations publiques: mise en réseau avec des revues et magazines spécialisés, car KORN.HAUS a de la matière à raconter.

KORN.HAUS a l'intention d'intensifier la coopération avec d'autres personnes partageant la même vision. Il en résulte des partenariats à l'instar de celui conclu avec le moulin Lamperswil. Un autre partenariat est envisagé avec la boulangerie «Haus des Brotes» (portrait de la boulangerie dans «Contributions» 6/14, pages 16/17). La «Maison du Pain»

(«Haus des Brotes») cessera fin 2018 son activité avec le début de la retraite de Franz Dolderer. Celui-ci a encouragé KORN.HAUS de pérenniser la philosophie et l'art de la boulangerie tels qu'ils ont été vécus par la «Maison du Pain»: début 2019, KORN.HAUS va reprendre la «Maison du Pain».

Avec l'atelier de fabrication de nouilles couronné de succès «La Martina» (portrait d'entreprise dans «Contributions» 1/11, pages 8/9), une autre petite entreprise s'associera à KORN.HAUS. L'artisan de nouilles Peter Gschwend cherche un repreneur pour son activité, KORN.HAUS y voit une chance de se lancer dans une nouvelle activité en se positionnant dans le domaine des pâtes. Gschwend et KORN.HAUS élaborent actuellement un projet de partenariat. Cela entraîne pas mal de planification et de restructuration. KORN.HAUS ne dispose pas d'espace pour permettre un déplacement de la production «La Martina» de Wetzikon à Dussnang.

A cela s'ajoute le fait que le personnel y afférent est réparti sur trois maisons. Ceci a encouragé la direction de réfléchir à la construction d'un nouvel édifice censé abriter l'atelier de fabrication de nouilles, un magasin et les personnes qui y travaillent.

À présent, on voit une excavation relativement grande à Dussnang: le premier coup de pelle pour le nouvel édifice est donné. Il est prévu que l'atelier de fabrication de nouilles puisse entamer la production et accueillir le personnel y afférent en janvier 2018.

- › Pour en savoir plus:
www.korn.haus