

Partner der Biobauern

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **59 (2004)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PARTNER DER BIOBAUERN

Tradition und Fortschritt: Die Lindmühle in Birmenstorf

Sr. Die Lindmühle wird erstmals 1363 urkundlich erwähnt. Sie was damals die Mühle des Klosters Königsfelden. Sie dürfte eine der ältesten Mühlen der Schweiz sein, die noch am gleichen Standort Getreide mahlt. Albert und Maja Lehmann sind sich dieser langen Tradition voll bewusst. Das hindert sie aber keineswegs, zu den Pionieren der Branche zu gehören, die sich schon frühzeitig zu einer engen Zusammenarbeit mit Biobauern entschlossen haben.

Einen Müller gesucht und einen Philosophen getroffen

Bei meinem Eintreffen in der Lindmühle entschuldigt sich Albert Lehmann wegen der Unordnung rund um die Gebäude herum. Fahrzeuge und Maschinen von Bauhandwerkern versperren den Weg: Ein Zeichen für Veränderung und Anpassung an die Anforderungen der Zeit. Landauf, landab verschwinden kleine und grosse Mühlen etwa gleich schnell wie Bauernhöfe. Albert Lehmann denkt keinen Moment ans Aufgeben. Aber nicht nur, weil die Müllerei der Familie seit mindestens 16 Generationen im Blut liegt. Für ihn ist ‚müllern‘ nicht nur Beruf, sondern Berufung und Hobby zugleich.

So kann es gar nicht anders sein, dass sich unser Gespräch nicht nur über die technische Seite seines Betriebes dreht, sondern immer wieder zu Themen der

Agrarpolitik im allgemeinen und zum Biolandbau im Besonderen abschweift und über die Einbettung von beidem in einen grösseren Zusammenhang.

Altes Gebäck und modernste Maschinen

Der Gang durch eine Mühle hat für mich immer wieder etwas Faszinierendes. Im vorliegenden Fall finden sich modernste Maschinen in ein historisches Gebäude integriert. Dicke Mauern und altes Gebäck zeugen davon. 1991 haben Maja und Albert Lehmann die ‚Innereien‘ ihres Betriebes vollständig erneuert. Per Knopfdruck kann die ganze Anlage in Betrieb gesetzt und überwacht werden. Aus den Silozellen werden auf der einen Seite die Komponenten zugeführt, auf der anderen Seite erlaubt eine moderne Chargenmischanlage, über 40 Sorten Mehl anzubieten. Jeder Bäckerkunde kann seine

individuellen Wünsche anbringen und sie werden ihm auch erfüllt.

Der Schritt zu Bio

1993 trugen ein paar Freiämter Bauern um Hans Vock und Roman Abt den Wunsch nach Biofutter an Albert Lehmann heran. Dieser sah hier sofort eine Chance für die Zukunft und hat schon ein Jahr später die Herstellung von konventionellem Futter aufgegeben. «Die Vermischungsgefahr ist einfach zu gross, wenn wir zwei verschiedene Schienen fahren. Ohne böse Absicht ist schnell ein falscher Schieber gezogen. Und das wirkt sich für meine Glaubwürdigkeit und jene der Biobauern katastrophal aus», resümiert Albert Lehmann seine Überlegungen. «Es ist mir daher absolut unverständlich, wenn es heute noch Futtermühlen gibt, die im selben Gebäude einerseits Biofutter, andererseits Medizinalfutter herstellen».

Um den Warenfluss konsequent trennen zu können, erwirbt er 1997 die Erlenmühle in Gossau SG und 2000 die Mühle Arnegg. In der ersteren wird ausschliesslich Demeter-Tierfutter hergestellt, die zweite dient mit ihren grossen Silos der reinen Produktion von Biofutter.

Tierquälerei?

Vor der Umstellung der Futterfabrikation auf Bio hat Albert Lehmann schon eng mit der Futtermühle Kliba, heute Provim-Kliba, zusammengearbeitet. Zahlreiche Zusatzstoffe haben jedoch im Biofutter nichts mehr zu suchen. «Agronomen sagten mir damals, der Verzicht auf all die Zusatzstoffe bedeute Tierquälerei. Hochleistungstiere könnten ohne diese gar nicht leistungsgerecht gefüttert werden. Die Wahrheit ist, dass wir mit unserem Biofutter genau die gleichen Leistungen erreichen, ob es sich um Hühner, Schweine oder Rindvieh handelt. Ganz im Gegenteil. Aus der konventionellen Futtermüllerei sind inzwischen eine ganze Reihe von Hilfsstoffen verschwunden, d.h. verboten worden. Und es geht trotzdem. Wenn ich früher gewisse Premix-Komponenten beimischte, hielt ich die Luft an. Mir war vorher oft unwohl dabei.

Partnerschaft gross geschrieben

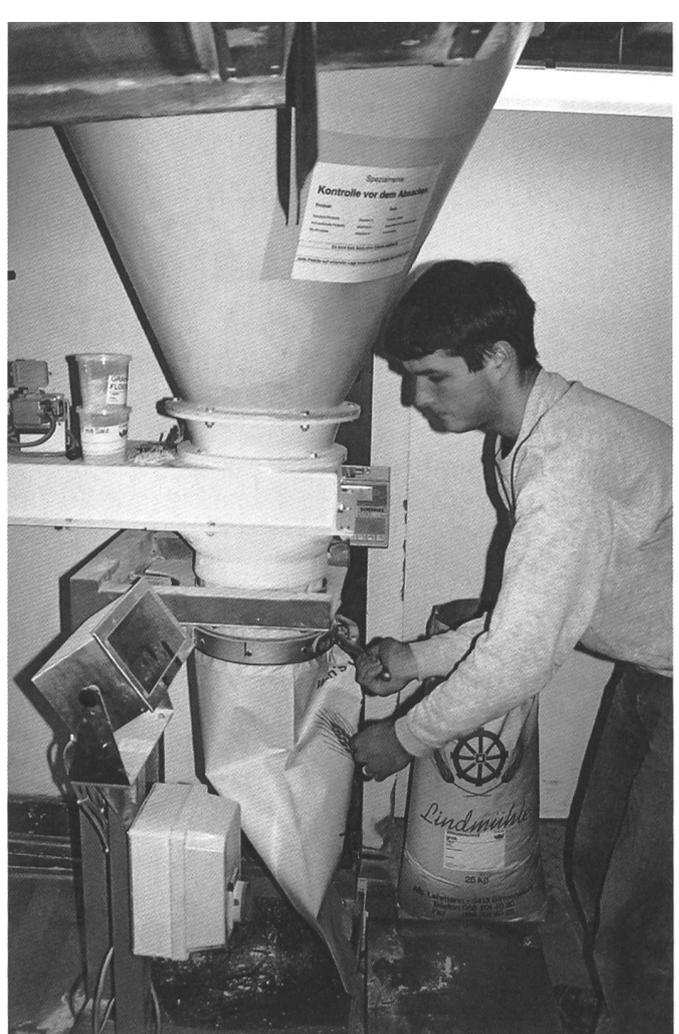
Im Gespräch betont Albert Lehmann immer wieder sein Anlie-



Albert und Maja Lehmann

gen, dass nicht nur er, sondern dass auch die Bauern auf ihre Rechnung kommen. Im Rahmen der von Niklaus Steiner von der Biofarm geleiteten Bio Suisse Getreidekoordination setzt er sich immer wieder dafür ein, dass die Bauern auf ihre Rechnung kommen. «Die Idee von Max Havelaar – faire Preise für die Produzenten – sollte auch bei uns zum Zug kommen. Ich lege meine Kalkulation offen. Die Bauern sollen wissen, wie sich der Preis eines Produktes zusammensetzt. Ich habe mich auch dafür eingesetzt, dass das Mischfutter mit einem Preiszuschlag belastet wird, der zur Verbilligung des Inlandgetreides verwendet würde. Ich bin aber mit diesem Vorschlag nicht durchgedrungen. Jetzt wird das

inländische Getreide prozentual gleichmässig auf alle Mühlen verteilt, so dass alle die gleich langen Spiesse haben (sollten). Das wird leider immer schwieriger. Bei rund 50 von der Bio Suisse lizenzierten Mühlen wird der Druck leider immer grösser, mehr billiges Importgetreide einzusetzen und die Inlandpreise zu drücken. Dabei wäre es gar nicht nötig, die Preise für Futtergetreide zu senken, weil ja die Auslandpreise fallen und schon dies eine Vergünstigung ergibt. Nach 2-3 Preisrunden verschwindet der Getreideanbau in der Schweiz. Das bedeutet mehr Milch und somit auch dort mehr Preisdruck. Dabei will kein einziger Konsument, dass die Bauern in der Schweiz auf der Strecke bleiben.»



Biofutter ist Vertrauenssache



Zwei von vielen, zufriedenen Bio Schweinen



Alb. Lehmann, Biofutter  
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau
 Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 25
 E-Mail: Info@biomuehle.ch <http://www.biomuehle.ch/>