

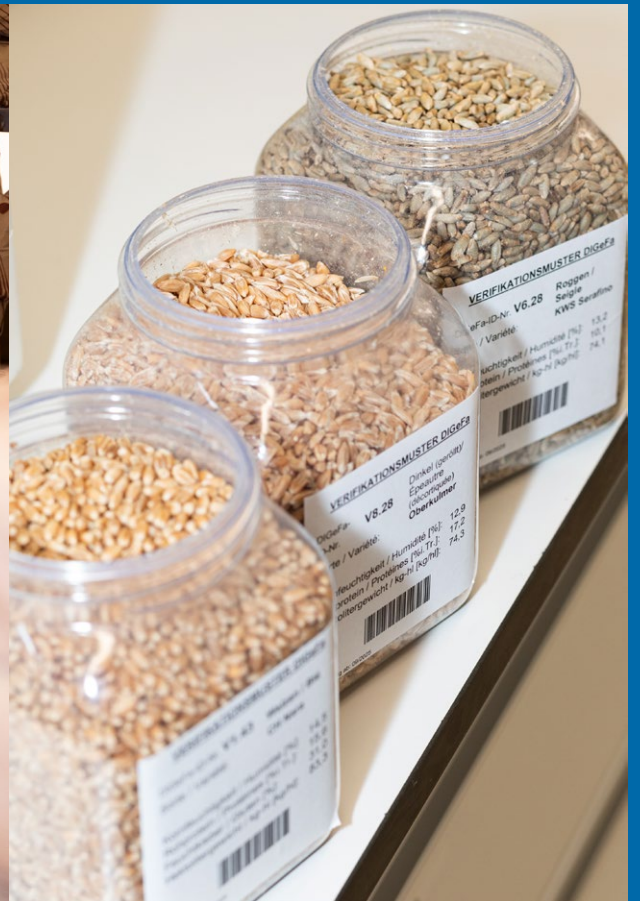
Tradition, die mahlt wie die Zukunft

Text: Fabio Baranzini – Fotografie: Rachel Bühlmann

Die Lindmühle AG in Birmenstorf wird in der 17. Generation von Familie Lehmann geführt. Um in der Müllerei-Branche bestehen zu können, kombinieren die Lehmanns Tradition mit Know-how, neuer Technologie und eigenen Innovationen.



Fiona Weber und Jeannine Lehmann,
Co-Geschäftsführung, Lindmühle AG, Birmenstorf



Der alte Holzboden vibriert. Ein lautes, monotones Geräusch, das an die drehenden Rotorblätter eines Helikopters kurz vor dem Abflug erinnert, dominiert den Raum. Sprechen ist möglich, aber den Lärm zu übertönen, ist anstrengend. Die Maschine, die für die Vibration und die beachtliche Geräuschkulisse verantwortlich ist, zieht die Blicke sofort auf sich. Ihr Herzstück ist ein grosser rechteckiger Kasten, ein sogenannter Sichter. Schätzungsweise zwei Meter hoch, zwei Meter breit und gut vier Meter lang. Er wird mehrmals pro Sekunde hin- und hergeschüttelt – es sieht aus, als würde er zittern.

«Anfangs konnten meine Schwestern und ich kaum schlafen, weil uns die Vibrationen und die Geräusche der Maschine gefehlt haben.»

Im Sichter befinden sich fast 200 Siebe. Durch das «Zittern» wird das Getreide, das mit Hilfe eines pneumatischen Gebläses von oben in den Kasten geblasen wird, gesiebt. Je nach Feinheit des gemahlene

Getreidekorns wird es anschliessend für die weitere Verarbeitung in unterschiedliche Rohre geleitet. Alles vollautomatisch. Die Maschine läuft das ganze Jahr. Tag und Nacht. Genau wie viele andere Maschinen der Lindmühle AG in Birnenstorf.

In der Mühle aufgewachsen

Es gibt wohl kaum jemanden, die die Vibrationen und Geräusche der riesigen «Siebmaschine» so gut kennen wie Fiona Weber, Jeannine Lehmann und deren Schwester. Das Kinderzimmer der drei Schwestern befand sich nämlich direkt im Nebenraum. «Als ich etwa zehn Jahre alt war, sind wir ins Haus neben der Mühle gezügelt. Anfangs konnten meine Schwestern und ich kaum schlafen, weil uns die Vibrationen und die Geräusche der Maschine gefehlt haben», erinnert sich Jeannine Lehmann lachend. Die Lindmühle war ein ganz zentraler Ort für die drei Schwestern. Quasi ihr zweites Zuhause. «Wir brauchten keinen Spielplatz, wir hatten die Mühle. Da konnten wir uns austoben. Und in den Sommerferien haben wir immer in der Mühle gearbeitet. Wir haben das Getreide der Bauern aus der Region entgegengenommen und analysiert. Teilweise von morgens um fünf Uhr bis abends um zehn. Das waren tolle Tage.»

Heute leiten Jeannine Lehmann und Fiona Weber gemeinsam die Geschicke der Lindmühle AG. Ihre Schwester dagegen ist nicht in den Familienbetrieb miteingestiegen. Die Lindmühle, die etwas oberhalb der Reuss und nur einen Steinwurf entfernt von der grossen A1-Autobahnbrücke steht, hat eine lange Tradition. Seit 1632 wird hier Mehl produziert. Und zwar immer von der Familie Lehmann. Jeannine und Fiona



sind die 17. Generation. «Für mich war immer klar, dass ich die Mühle übernehmen werde», sagt Fiona Weber, die eine Lehre als Müllerin gemacht hat. Bei Jeannine Lehmann hat es dagegen etwas länger gedauert. Als Jugendliche wollte sie auf keinen Fall ins Müllerei-Geschäft einsteigen und absolvierte eine Lehre als Drogistin. Doch auch sie hat es mittlerweile so richtig gepackt. Seit 2017 leitet sie das Unternehmen mit ihrer Schwester. Seit 2022 sind die beiden die Inhaberinnen.

50 Tonnen Mehl pro Tag

Die Lindmühle AG gehört zu den grösseren Müllerei-Betrieben in der Schweiz. Gut 18 000 Tonnen Mehl werden pro Jahr produziert. Das sind 50 Tonnen am Tag. Das Getreide stammt mehrheitlich aus den Kantonen Aargau und Zürich. Produziert werden daraus 350 verschiedene Mehlsorten. Entsprechend komplex ist die Organisation des Betriebs. Koordination der Getreidelieferungen, Erstellung der Produktionspläne, Einteilung des Personals, Steuerung der Anlage sowie die Abholung oder Auslieferung des Mehls – all das gehört dazu und wird von der Betriebsleitung übernommen. Die hat ihr Büro übrigens genau dort, wo einst das Kinderzimmer von Jeannine Lehmann, Fiona Weber und ihrer Schwester stand. Direkt neben der immer «zitternden» Siebmaschine.

Die grössten Abnehmer des Mehls der Lindmühle AG sind Bäckereien, Restaurants und Pizzerien. Seit kurzem haben die Lehmanns zudem einen kleinen «Müli-Laden», in dem sie eine Auswahl ihrer Produkte an Privatkundinnen und Privatkunden verkaufen. «Wir haben gemerkt, dass viele Leute aus der Region das Bedürfnis haben, ihr Mehl direkt bei uns in der Mühle zu kaufen», sagt Jeannine Lehmann. Entsprechend haben sie eine neue Abfüll-Anlage angeschafft, die nicht nur 5- oder 25-Kilogramm-Säcke mit Mehl befüllen kann, sondern auch kleinere 1-Kilogramm-Säcke.

Innovation ist entscheidend

Dieses Beispiel zeigt exemplarisch auf, wie die Lindmühle AG funktioniert. «Als eher kleiner Familienbetrieb mit rund 40 Mitarbeitenden sind wir in der Lage, schnell Entscheidungen zu treffen und auch umzusetzen. Das ist nötig, denn nur so können wir innovativ genug bleiben, um gegen die Konkurrenz zu bestehen», führt Fiona Weber aus. Und auch wenn die Müllerei ein sehr traditionelles Geschäft ist und die Lindmühle AG auf eine beeindruckend lange Firmenhistorie zurückblicken kann, bleibt in der heutigen, schnelllebigen Gesellschaft keine Zeit, um sich auf den Lorbeeren der Vergangenheit auszuruhen. Jeannine Lehmann beschreibt es so: «Ohne Innovation geht es nicht. Das bedeutet für uns vor allem eins: Kreativ sein. Ob in Prozessen oder in Gedanken, im Beruf oder im privaten Alltag. Aus bestehenden Mustern ausbrechen, etwas durchdenken, wieder verwerfen und plötzlich ergibt sich ein neuer Weg. Innovativ zu sein, bedeutet auch, in Bewegung zu bleiben.»

Nachhaltigkeit als wichtiger Faktor

In den letzten Jahren sind auf diese Weise viele Projekte realisiert worden, die für die Zukunft des Unternehmens wichtig sind. Unter anderem nahm die Lindmühle AG 2024 am AKB Förderprogramm (siehe nachfolgenden Artikel) teil, um im Bereich der Nachhaltigkeit einen Schritt vorwärtszumachen. Ein Thema, das im Unternehmen ohnehin grossgeschrieben wird. Abfall entsteht in der Mehlproduktion beispielsweise keiner. 80 Prozent des Getreides wird zu Mehl verarbeitet, der Rest zu Kleie, die als Tierfutter verwendet wird. Im Rahmen des AKB Förderprogramms wurde auch der Stromverbrauch analysiert und optimiert. Zudem wird im Moment gerade eine neue Siloanlage gebaut, die dereinst mit Hilfe einer PV-Anlage betrieben wird. Auch die Produktionsanlage wird laufend modernisiert und erweitert. «Wir haben seit letztem Jahr eine Farbauslese-Maschine im Einsatz, die das Getreide vor dem Mahlen aufgrund seiner Farbe automatisch aussortiert. So können Verunreinigungen oder qualitativ schlechte Getreidekörner eliminiert werden. Dieser Vorgang gehört mittlerweile zum neuen Standard in der Mehlproduktion», sagt Fiona Weber und fügt an: «Die Anforderungen an die Qualität unseres Mehls nehmen stetig zu. Das ist eine grosse Herausforderung für uns.»

Eine eigene Kleinstmühle entwickelt

Diese Herausforderungen meistert die Lindmühle AG mit einer Kombination aus Innovation und Kreativität. Das zeigt auch ihre neuste Entwicklung: der «Mahlbert». Das ist eine Kleinstmühle, die auf dem Anhänger eines Lastwagens Platz findet, und damit direkt auf die Bauernhöfe gebracht werden kann, um dort das Getreide der Bauern zu Mehl zu verarbeiten. Der «Mahlbert» ist benannt nach seinem Erfinder – Albert Lehmann, der Vater von Jeannine Lehmann und Fiona Weber. «Eine solche Kleinstmühle hat ausser uns niemand. Das ist für uns eine tolle Möglichkeit, um regionalen Getreide-Produzenten die Möglichkeit zu geben, aus ihrem Getreide eigenes Mehl zu produzieren. Und zwar auch in ganz kleinen Mengen, was in unserer grossen Anlage unmöglich wäre», erklärt Fiona Weber. So ist es beispielsweise möglich, das alte Korn «Emmer», das nur noch ganz selten und in kleinen Mengen angebaut wird, wieder zu Mehl zu verarbeiten. Das «Emmer»-Mehl, das übrigens auch in den kleinen 1-Kilogramm-Säcken im neuen «Müli-Laden» erhältlich ist, zeigt, was möglich wird, wenn in der Lindmühle AG traditionelles Handwerk mit neuen Ideen und eigenen Innovationen kombiniert wird.

«Wir wollen die nachhaltige Transformation der Wirtschaft im Kanton Aargau unterstützen»



Die Aargauische Kantonalbank lancierte im Jahr 2022 gemeinsam mit der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW das AKB Förderprogramm. Jährlich werden zehn ausgewählte KMU aus dem Marktgebiet der AKB bei ihren ökologischen und sozialen Nachhaltigkeitsvorhaben unterstützt. Wir haben mit Urs Podzorski, Fachspezialist Nachhaltigkeit bei der AKB, über das Förderprogramm gesprochen.

Urs Podzorski, was waren die Gründe für die Lancierung des AKB Förderprogramms?

Wir haben gemerkt, dass das Thema Nachhaltigkeit für die Unternehmen in unserem Marktgebiet immer wichtiger wird und sie auch einen gewissen

Druck verspüren, in diesem Bereich aktiv zu werden. Gleichzeitig fehlen aber bei vielen Unternehmen die Ressourcen, Kapazitäten und das Know-how, um das Thema selbst anzugehen. Deshalb haben wir gemeinsam mit der FHNW ein Förderprogramm auf die Beine gestellt, um den Unternehmen eine Starthilfe zu bieten, damit sie das Thema Nachhaltigkeit strategisch angehen können.

Welche Unterstützung bekommen die Unternehmen konkret?

Der Kern des Programms besteht darin, dass die teilnehmenden Firmen ein ganz gezieltes Coaching von unseren Expertinnen und Experten erhalten. Diese gehen sehr konkret auf die Bedürfnisse der Unternehmen ein und arbeiten über einen Zeitraum von sechs Monaten intensiv mit ihnen zusammen. Uns ist dabei sehr wichtig, dass die Ergebnisse aus dem Förderprogramm eine konkrete Wirkung entfalten für Mensch, Gesellschaft und Natur. Es macht schliesslich allen Beteiligten mehr Spass, wenn man sieht, dass aus einem solchen Programm wirklich etwas Greifbares entstanden ist und nicht einfach nur ein Papier geschrieben wurde, das in der Schublade liegenbleibt.

Was ist die Motivation der AKB, ein solches Förderprogramm durchzuführen?

Wir wollen die nachhaltige Transformation der Wirtschaft im Kanton Aargau unterstützen und mit unserem Programm inspirierende Leuchttürme schaffen. Viele Unternehmen, die bisher am AKB Förderprogramm teilgenommen haben, sind in ihrer Branche zu Vorreitern in Sachen Nachhaltigkeit geworden. Aber nicht nur die Unternehmen profitieren, sondern auch wir. Wir erkennen anhand der Projekte der Unternehmen, wo der Schuh drückt und können diese Erkenntnisse wiederum in unsere Beratungen einfließen lassen.

Weitere Infos: akb.ch/foerderprogramm