



PROJEKTIERUNG

Aufbau einer genossenschaftlichen Getreidemühle im Berggebiet zum Erhalt regionaler Wertschöpfungsketten, Qualitätsverbesserung und Stärkung lokaler Vermarktungsstrukturen.



Vorgeschichte

Getreideanbau war vom 14. bis ins 17. Jhdt. im Obertoggenburg weit verbreitet. Aufgrund von Umstrukturierungen und der fehlenden Wirtschaftlichkeit existiert von den damaligen Mühlen, heute keine einzige mehr.

Heute entwickelt sich das Klima zugunsten der Bergackerbauern. Ebenso steigt der Trend zum Konsum regionaler Lebensmittel. Daher setzen auch gewerbliche lebensmittelverarbeitende Betriebe wie Bäckereien vermehrt auf die Verarbeitung von einheimischen Rohstoffen hoher Qualität und gesicherter Herkunft. Zusätzlich hat ein Grossverteiler sein Interesse an Berggetreide bekundet. In der Region Toggenburg und rund um den Alpstein werden nun mittlerweile schon auf über 20 ha Getreide angebaut. Biobauer und Vorreiter Jakob Knaus startete damit im Jahre 1996 und hat in der Zwischenzeit weitere Landwirte begeistern können, sich wieder dem Berggetreideanbau zu widmen. Um diesen Ausbau weiter vorantreiben zu können, ist das Bedürfnis nach einem gemeinsamen Auftritt in der Öffentlichkeit entstanden. Eine Gruppe von 10 LandwirtInnen hat sich im Frühjahr 2021 zusammengeschlossen mit dem Ziel, eine Interessensgemeinschaft zu gründen, den Verein Alpsteinkorn. Der Name wurde gewählt, weil das Einzugsgebiet rund um den Säntis liegt. Die Produzenten und Weiterverarbeiter sind im Toggenburg, Appenzell, Rheintal und Neckertal tätig. Der Verein soll dazu beitragen, dass sich Qualität und Quantität des Berggetreideanbaus erhöhen.

Seit der Gründung des Vereins Alpsteinkorn 2021 konnten kontinuierlich mehr Mitglieder für den Verein begeistert werden. Von ursprünglich 10 LandwirtInnen sind mittlerweile rund 30 AktivmitgliederInnen Teil des Vereins. Darunter sind auch Betriebe aus der Weiterverarbeitung wie vier Bäckereien und eine Brauerei/Brennerei dazugekommen. Zusätzlich unterstützen rund 10 PassivmitgliederInnen den Verein.

Projektidee

Mit dem Aufschwung des Ackerbaus in der Region rund um den Alpstein, nicht zuletzt durch die erfolgreiche Arbeit des Vereins Alpsteinkorn, werden mittlerweile über 20 ha bewirtschaftet. Von diesen Flächen fallen jährlich bereits 50 Tonnen Getreide an, Tendenz steigend. Das anfallende Erntegut wird bisher unter erheblichem Aufwand und Komplikationen in weiter entfernt gelegenen Mühlen oder in hofeigenen Kleinstmaschinen für die Direktvermarktung zu Mehl und anderen Produkten wie Haferflocken weiterverarbeitet. Für diese Lücke in der Wertschöpfungskette sieht der Verein grosses Potenzial, die lokalen Strukturen zu ändern. Mit Hilfe einer genossenschaftlich betriebenen Kunden-Mühle in der Region könnten zum einen das selbst angebaute Getreide im Berggebiet in guter Qualität weiterverarbeitet werden und effizienter die mittelgrossen Chargen an Berggetreide verarbeitet werden. Ziel ist, die Mühle nicht nur für Vereinsmitglieder zu betreiben, sondern Anlaufstelle für die ganze Region zu sein. Zusätzlich wollen wir uns Bio und allenfalls Demeter zertifizieren lassen. Zum anderen soll der Mühlenbetrieb in ein ganzheitliches Vermarktungs- und Öffentlichkeitskonzept eingearbeitet werden. Neben dem Betreiben der Mühle, soll im Rahmen von Veranstaltungen (Führungen durch die Mühlenanlage, Möglichkeit für Verköstigung der hergestellten Produkte) das Wissen über den Getreideanbau, dessen Weiterverarbeitung und deren Anbauherausforderungen im Berggebiet der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Für den Mühlenbetrieb und die damit zusammenhängende Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit wird langfristig zudem

mehrere Arbeitsplätze in der Region geschaffen. Die Umsetzung des Projekts leistet einen grossen Beitrag dazu, in der Bergregion rund um den Alpstein, den Getreideanbau wieder attraktiver zu machen und die gesamte Wertschöpfungskette der Getreideverarbeitung wieder zu etablieren.

Markt und Marketing

Primär bietet die geplante Mühle den Produzenten vom Einzugsgebiet des Alpsteins aber auch Produzenten von Kleinmengen im Talgebiet eine Möglichkeit, lokal ihr Getreide weiterzuverarbeiten. Vorteilhaft sind dabei die Annahme von Kleinmengen und die Portionierung aus einer Hand. Bestehende Mühlen im Talgebiet lehnen Kleinmengen unter ca. 3 Tonnen Getreide ab. Die bisherige Lösung dafür waren oftmals hofeigene Kleinstmühlen, die momentan aber schon am Anschlag mit der Auslastung sind. Zudem erreichen die kleinen Steinmühlen nicht die angeforderte Mahlqualität, die für Brotgetreide gegeben ist. Eine professionell aufgestellte Walzenmühle, die auch eine Reinigung und Qualitätsanalyse der Körner durchführen kann, ist essenziell für die Weiterentwicklung des lokalen Markts.

Zielgruppe für die in der Mühle hergestellten Produkte sind sowohl die ansässigen Bäckereien, die lokale Bevölkerung, als auch Touristen, die die Region besuchen. Bereits jetzt vertreiben die dem Verein angehörige Bäckereien spezielle Brote, die aus „Bergweizen“ hergestellt werden. Es zeigt sich, dass sich diese Spezialitäten in den Bäckereien gut vermarkten und die Nachfrage nach lokal produzierten „Bergweizenbrot“ gross ist. Deshalb ist ein Vermarktungskanal, der Verkauf an die lokalen Bäckereien. Auch in Hofläden ist eine Nachfrage an lokalen Mehlen zu vernehmen. Einige Hofläden haben aber keine optimalen Lagerbedingungen (Feuchte, Temperatur), um diese weiterverarbeiteten Getreideprodukte anbieten zu können. Deshalb besteht die Idee, bei der Mühle einen Verkaufsraum, der den Anforderungen entspricht, zu realisieren. Bei dieser Vermarktungsvariante würden die Produzenten das eigene Korn im Lohnauftrag vermahlen lassen und die hergestellten Mehle selbst vermarkten.

Der Preis soll so gestaltet werden, dass sich der Mühlenbetrieb langfristig selbst tragen kann, aber immer noch eine attraktive Alternative zu den kommerziellen Mühlenbetrieben darstellt.

Ein entscheidender Aspekt bei der Einrichtung der Mühle soll zudem der touristische bzw. öffentliche Mehrwert sein. Entsprechende Öffentlichkeitsarbeit wird das Produkt „Berggetreide“ bekannter machen und die Nachfrage verstärken. Dafür sollen agrotouristische Führungen und Fachtagungen in der Mühlenanlage organisiert werden. Dabei wird das Handwerk des Müllers anschaulich erklärt und Informationen rund um den Anbau und die Weiterverarbeitung des Getreides vor Ort erläutert. Ziel ist, den Verarbeitungsraum und den Degustationsraum mit Informationstafeln und Anschauungsobjekten auszustatten. Den Konsumentinnen und Konsumenten wird die Möglichkeit geboten, den Weg des Berggetreidekorns entlang der Wertschöpfungskette zu erfahren. Nachhaltig, einheimisch und bäuerlich – das sind die Trumpfkarten. Dabei stehen die Produktion und Verarbeitung von Getreide im Berggebiet im Vordergrund und die Vielfalt bei den Getreidesorten und Ansprüche an die Weiterverarbeitung. Zusätzlich sollen Kooperationen mit anderen ansässigen Herstellern von Spezialitäten sowie mit der Gemeinde und der Tourismusbranche geknüpft werden.

Realisierung Mühlenanlage

Als entscheidender Faktor das Projekt überhaupt in Betracht zu ziehen, war ein Angebot, dass über die Öffentlichkeitsarbeit des Vereins an den Präsidenten herangetragen wurde. Ein Vertreiber von Mühlenanlagen hat eine sehr gut erhaltene und für die Zwecke des Vereins optimale Mühle zum Verkauf bereitgestellt. Es handelt sich um eine aus dem Jahr 1969 stammende Maschine der Firma MIAG Braunschweig mit insgesamt 4 Walzenstühlen, 16 Passagen und pneumatischer Betreibung. Damit können 400 kg/h verarbeitet und verschiedene Mehle hergestellt werden. Mit dieser Mühle kann die gewünschte Qualität für die Weiterverarbeitung der unterschiedlichen Körner für die Bäckereien erreicht werden.

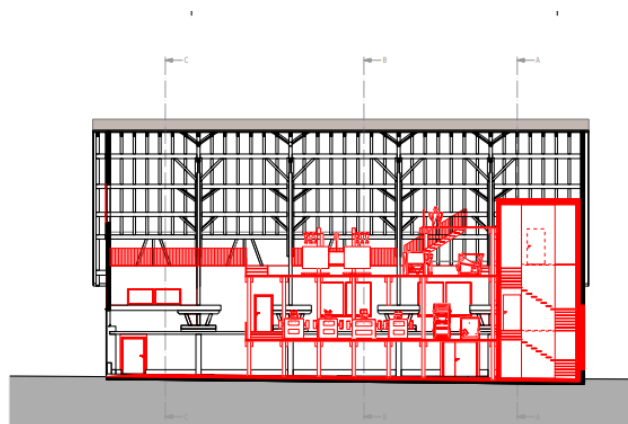
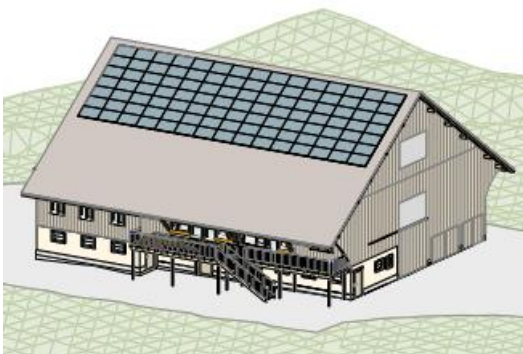


Angebotene Mühle der Herstellerfirma MIAG Braunschweig.

Standortwahl

Für die Realisierung ist, neben der Investition in die Mühlenanlage an sich, der Standort entscheidend, an dem diese unter besten Bedingungen betrieben werden kann. Die Arbeitsgruppe konnte verschiedene mögliche Standorte für die geplante Mühle berücksichtigen und die Vor- und Nachteile analysieren. Die Pluspunkte des Standorts in Nesslau mit der ehemaligen Bürgerheimscheune, der politischen Gemeinde als Eigentümerin und der geeigneten Anfahrt und Umschlagmöglichkeiten, überwiegen.

Als nächster Meilenstein werden hierfür verbindliche Mietverträge und die Planung des Umbaus ins Auge gefasst. Gleichzeitig werden erste Angebote der Umbaumaßnahmen von lokalen Handwerkern eingefordert.



Projektziele

Für Produzenten und Verarbeiter

Arbeitstechnische Optimierungen:

- Möglichkeiten einer regionalen Weiterverarbeitung von Berggetreide im professionellen Stil
- Kleinmengen und Verarbeitung jeglicher Getreidearten
- Qualitäts- und Herkunftssicherung
- Vergrößerung der Anbaufläche durch vereinfachte Weiterverarbeitung
- Synergien nutzen (Geräte, Arbeitskapazitäten)

Gemeinsame Absatzkanäle erschliessen:

- Marktstellung sichern durch Produkte erster Qualität und Regionalität
- Webauftritt
- Gemeinsamer Verkaufsladen
- Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette knüpfen: weitere Produzenten, Bäckereien, Einzelhandel und Gastronomie als Hersteller/Abnehmer gewinnen

Vernetzung und Erfahrungsaustausch:

- Entwicklung von neuen Produkten, Sortimentserweiterung

Für Kunden bzw. Konsumenten

- Vertrauenswürdige und regionale Produkte von hoher Qualität
- Steigerung des Angebots: z.B. vegane Produkte (Hafer, Weizen)
- Durch Führungen in der geplanten Mühle wird das Wissen rund um den Berggetreideanbau und Weiterverarbeitung weitergetragen
- Wertschätzung in der Bevölkerung für regionale Betriebe und Herstellung erzeugen

Für die Region

- Steigerung der Nachfrage und Wertschöpfung in der Region
- Ökologischer Mehrwert: Diversifizierung der landwirtschaftlichen Nutzung (Ackerbau zusätzlich zur Weidewirtschaft, kurze Transportwege für die Getreideweiterverarbeitung (Reduktion von Emissionen)
- Arbeitsplätze schaffen (Mühlenbetrieb/Verkaufsladen/Öffentlichkeitsarbeit)
- Verkauf von regionalen Produkten fördern
- Aushängeschild und touristischer Mehrwert für die Region

Etappierung

Die Realisierung des Gesamtprojekts wird in folgende drei Etappen erfolgen:

1. Gebäudeumbau und Aufbau Mühle
2. Eventraum für Öffentlichkeitsarbeit und Marketing
3. Zusätze Verarbeitung und Lagerung (Schälmmühle, Siloanlage, PV-Anlage etc.)

Investitionskosten

Die Kosten für sämtliche Gerätschaften und die Umbauarbeiten am Gebäude belaufen sich auf knapp Fr. 2'000'000.-.

Projektetappe	BKP	Zusammenstellung	Schätzung	KV
1	1	Vorbereitungsarbeiten	97'214.50	26'945.90
1	2	Gebäudeumbau	291'127.66	86'561.50
1	3	Mühlenanlage	701'900.00	
1	4	Umgebung	25'000.00	-
1	5	Baunebenkosten	59'250.00	-
2	6	Eventraum	372'360.42	180'945.95
3	7	Zusatz Verarbeitung und Lagerung	473'614.00	-
Total Etappe 1 BKP 1 - 5 Anlagekosten			1'174'492.16	365'763.75
EL	Eigenleistungen		62'000.00	-
Total Etappe 2 BKP 6 Anlagekosten			372'360.42	110'980.85
EL	Eigenleistungen		5'000.00	-
Total Etappe 3 BKP 7 Anlagekosten			473'614.00	-
EL	Eigenleistungen		10'000.00	-
Total Etappe 1-3 BKP 1 - 7 Anlagekosten - Eigenleistungen			1'943'466.58	476'744.60

Finanzierungsplan

Finanzierung	CHF
Eigenmittel (kalkulierte Genossenschaftsanteile)	CHF 250'000
Beiträge Kantone SG, AI, AR und Bund (via NRP)	CHF 300'000
Bundesamt für Landwirtschaft (PRE)	CHF 150'000
Tourismusrat SG (via TT)	CHF 120'000
Schweizer Berghilfe	CHF 180'000
Stiftungen	CHF 910'000
privates Darlehen	CHF 33'467
Kapitalbedarf Investitionen gesamt	CHF 1'943'467
Totalfinanzierung	CHF 1'943'467

Das sind wir...

Die Alpsteinmühle Genossenschaft wurde am 26.07.2023 gegründet und besteht aus folgenden Verwaltungsmitgliedern:

- Michael Lieberherr, Präsident der Genossenschaft und Getreideproduzent in Nesslau
- Jakob Knaus, Vize-Präsident und Getreideproduzent in Unterwasser
- Ann-Kathrin Brackwehr, Mitglied der Verwaltung, Juristin und Verarbeiterin (Bäckerei) in Wildhaus
- Barbara Brändle-Wickli, Aktuarin und Getreideproduzentin in Ennetbühl
- Hans Ulrich Frick, Mitglied der Verwaltung und künftiger Müller
- Peter Gätzi, Mitglied der Verwaltung, Vertreter des Kontons AI und Getreideproduzent in Appenzell
- Manuel Hinder, Mitglied der Verwaltung und Verarbeiter (Bäckerei) in Neu St. Johann

Nebst zwei engagierten Mühlenbauern (Ingenieure) wird die Verwaltung auch durch folgende Personen unterstützt:

- Lena Geiger, Geschäftsführerin Verein Alpsteinkorn
- Tanja Frick, Buchhalterin
- Stefan Manser, Produzent und Vertreter der Landwirtschaft Kanton AR



Alpsteinmühle Genossenschaft, c/o Barbara Brändle, Windegg-Schlatt 1608,
9651 Ennetbühl info@alpsteinmuehle.ch