

Leert das feine Mehl in den «Mischer». Müllerin Denise Landolt ist sich schweres Anpacken gewohnt.

Das Gute liegt ganz nahe

Regionaler geht es nicht: Die Coop-Hausbäckereien im Ryfflihof, Wankdorf- und Heimberg-Center backen exklusiv mit Bio-Mehl aus dem Naturpark Gantrisch. Produziert wird es von Denise Landolt.

TEXT STEFANIE INNIGER
FOTO ANDREAS VON GUNTEN



Die ersten Sonnenstrahlen tauchen die Landschaft am Fusse der Stockhornkette in ein goldenes Licht. Vor dieser imposanten Kulisse liegt der Arbeitsplatz von Denise Landolt (20): die Dittligmühle in Forst bei Längenbühl. Nach der Grundausbildung zur Müllerin hat es sie vor einem Jahr in den Betrieb der Familie Wenger verschlagen. An diesem sonnigen Morgen ist die junge Frau dabei, Mehl in einen Mischtank zu geben, um dieses in 25 Kilo schwere Säcke zu portionieren und transportfertig zu machen. Später werden daraus in drei Berner Coop-Verkaufsstellen exklusiv Bio-Brote gebacken. Die Zusammenarbeit mit der Detailhändlerin sei ein Glückstreffer für die Dittligmühle. «Wie Coop, sind auch uns Nachhaltigkeit und Regionalität sehr wichtig», so die 20-jährige Thunerin.

Doch bevor das Mehl die Mühle verlässt, sind Handarbeit und maschineller Einsatz gefragt. Nachdem die

Landwirte der umliegenden Betriebe das Getreide angeliefert haben, überprüft Denise Landolt die Rohware kritisch. «Eine erstklassige Qualität der Produkte ist für uns selbstverständlich. Unsere Marke «Goldkorn» bürgt dafür», präzisiert die Berner Oberländerin. Anschliessend wird das Getreide gereinigt, bevor schwere Mahlwerke das Korn zu feinem Mehl verarbeiten. Dabei bestimmt die Müllerin von Hand den Mahlgrad, überwacht den Prozess und nimmt regelmässige Stichproben.

Stolze Müllerin

Auf ihren Beruf ist Denise Landolt zufällig gestossen, aber bereits nach dem ersten Schnuppertag war für sie klar: «Ich will Müllerin werden.» Es mache sie stolz, mit ihrer Arbeit einen Teil der Nahrungskette sicherzustellen. Noch mehr bedeutet ihr die regionale Ausrichtung ihres Arbeitgebers und

dessen Zusammenarbeit mit Coop. «Vom Feld bis in die Verkaufsregale: Die Wege unseres «Goldkorns» sind sehr kurz.»

Geht es nach Denise Landolt, dürfen sich die Kunden im Wankdorf Center, Ryfflihof und Heimberg Center freuen: Regionaler kann ein Brot kaum schmecken. ●

BROT AUS NATURPARK-MEHL



In den Hausbäckereien im Wankdorf Center, Ryfflihof und Heimberg Center werden alle hausgemachten Naturpark-Bio-Brote mit **Mehl aus dem Naturpark Gantrisch** gebacken. Coop, Partnerin des Naturparks Gantrisch, ist Abnehmerin von jährlich 100 Tonnen Bio-Getreide, welches in der Dittligmühle in Forst bei Längenbühl produziert wird.