

Landi leistete vor 30 Jahren Pionierarbeit

LANDI SURSEE DAS FOOD-RECYCLING-KONZEPT BRACHTE DER LANDI BEREITS 1997 EINEN INNOVATIONSPREIS EIN



Michael Helfenstein verantwortet das Food-Recycling-Konzept der Landi Sursee. Diese ist heute führend beim Verarbeiten von Food Waste (rechts) zu hochwertigem Tierfutter.



FOTOS RUBEN SPRICH

Die Landi Sursee kennt seit 30 Jahren ein Food-Recycling-Konzept. Heute ist sie führend beim Verarbeiten von Food Waste zu hochwertigem Tierfutter.

Es duftet unverkennbar süss. Wie in einer typischen Raufutter-Trocknungsanlage riecht es nicht. Denn hier werden Schokolade, Bonbons, Guetzli, Biscuits, Stärke und einige weitere Rohstoffe zum Einzelfuttermittel Pic-Mix verarbeitet. Das ist weit mehr als nur eine Kalorienbombe.

Michael Helfenstein zerreibt einen Würfel davon. Es riecht herrlich schokoladig. «Bis zu einem Viertel ist Schokolade drin – die Tiere lieben es», sagt er und lacht. Helfenstein verantwortet das Food-Recycling-Konzept der Landi Sursee. Produziert wird in der Trocknungsanlage in Oberkirch.

Sie gehört zu den Grössten

Der Handel und die Verarbeitung von Lebensmitteln für die Tierernährung ist heute ein wichtiges Standbein der Trocknungsanlage. Das war nicht immer so. Noch vor 30 Jahren wurden an diesem Standort ausschliesslich Gras und Mais getrocknet. Mit zunehmender Verbreitung der Grassilage in den

1980er- und 1990er-Jahren gerieten viele Trocknungsanlagen unter Druck – auch jene in Oberkirch. Maschinen, Infrastruktur und vor allem das 13-köpfige Team mussten auch ausserhalb der zweimonatigen Mais-Trocknungszeit ausgelastet werden. «Für nur zwei Monate im Jahr findet man keine spezialisierten Anlage-

«Bis zu einem Viertel ist Schokolade drin – die Tiere lieben es.»

MICHAEL HELFENSTEIN,
LANDI SURSEE

führer», betont Helfenstein, «und diese sind für einen solchen Betrieb essenziell.»

Das ganzjährige Geschäft mit jährlich 7500 Tonnen Lebensmitteln wurde so zu einer wichtigen Ergänzung zur Trocknung und Verarbeitung von Mais im Herbst. Mit jährlich 6500 Tonnen Mais gehört die Trocknungsanlage Oberkirch zu den grössten Maiswürfel-Händlern in der Schweiz.

Food Recycling war visionär

1994 wurden die ersten Rohstoffe angeliefert. Es war viel Pioniergeist vor-

handen, denn man startete damals bei Null. Bereits 1997 ehrte die Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz die Landi Sursee mit einem Innovationspreis. Das Projekt «Recycling von Lebensmitteln» bestechte durch unternehmerischen Mut, ökologisches Verständnis und energetische Resultate, hiess es damals.

Eine superteure Hightech-Maschine, um die Lebensmittel zu verarbeiten, sucht man auf dem Gelände der Raufutter-Trocknerei aber vergebens. Das Food Recycling-Konzept der Landi Sursee ist damals Schritt für Schritt in die bestehenden Gebäude hineingewachsen. Heute ist die Landi Sursee schweizweit führend im Weiterverarbeiten von trockenen Lebensmittel-Nebenprodukten zu Futter. Ihre Lebensmittel-Lieferanten sind fünfzig der schweizweit grössten, zum Teil international agierenden Lebensmittel-firmen. Sie liefern qualitativ einwandfreie Lebensmittel, die aus verschiedenen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, an die Trocknungsanlage.

Das können Backwaren sein, welche die Backstufe nicht ganz erfüllen, Produktionsausschüsse sowie Reinigungs- und Auslaufchargen. Die Landi Sursee verpflichtet sich im Gegenzug zu einer

fachgerechten Weiterverarbeitung zu hochwertiger Tiernahrung.

Teller, Trog, Trank

Gemäss Michael Helfenstein braucht es Aufklärung. «Dann verstehen unsere Kunden – Mischfutterwerke und Landwirte –, dass recycelte Produkte eine optimale Ergänzung in der Ration sein können».

«Solche, die sagen, recycelte Lebensmittel seien nur Abfall, gibt es natürlich immer.»

MICHAEL HELFENSTEIN

nen». So seien sie auch bereit, etwas Neues auszuprobieren. «Aber solche, die sagen, recycelte Lebensmittel seien nur Abfall, gibt es natürlich immer», sagt Helfenstein und zuckt mit den Achseln. Der Slogan des Food-Recycling-Konzepts lautet «Teller, Trog, Tank». Lebensmittel, die nicht auf dem Teller landen, sollen im Futtertrog eine sinnvolle Verwertung finden. Und Produkte aus der Lebensmittelindustrie, die auch für die Tierernährung nicht mehr geeignet sind, sollen in der Biogas-Anlage entsorgt werden. Im Tank also, dem Fermenter der Biogasanlage.

Vorreiterrolle für eine gute Sache

Und was kommt in Zukunft? Die Produkte von Food Recycling decken vor allem den energiereichen Bereich ab. «Ein proteinhaltiges Futtermittel könnte ich mir gut vorstellen», sagt Helfenstein. «Oder ein Futtermittel für den Geflügel-Sektor».

Der Pioniergeist aus den Anfangszeiten scheint auch nach 30 Jahren vorhanden zu sein. «Wir sind stolz, schon so lange in einem Bereich tätig zu sein, der immer mehr zum Thema wird», sagt Helfenstein. «Wir übernehmen eine Art Vorreiterrolle für eine ökologisch, aber auch wirtschaftlich sinnvolle Sache.»

MARTINA RÜEGGER

Lesen Sie die ganze Reportage

LINK Die Reportage von Martina Rüegger erschien zuerst bei «Die Grüne», dem Fachmagazin für die Schweizer Landwirtschaft. Der ungekürzte Artikel ist nachzulesen unter: <http://www.dgrn.ch/food-recycling>.

RED

Merbag Sursee steht zum Verkauf

MERBAG SURSEE Die Geschäftsführung der Mercedes-Benz Automobil AG hat am Donnerstag ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Partnerunternehmen und Vertreter von Medien und Standortgemeinden über den Entscheid informiert, sechs durchwegs erfolgreiche Standorte mit insgesamt rund 200 Mitarbeitenden in der Zentralschweiz ausgewählten Drittunternehmen zum Kauf anzubieten. Im Einzelnen handelt es sich um die Personenwagen-Betriebe in Sursee, Luzern und Ennetbürgen, um den Nutzfahrzeug-Betrieb in Luzern/Lit-tau sowie um die Carrosseriewerkstatt in Emmenbrücke und das Swiss Car-Center in Kriens. Der Prozess befinde sich in einem frühen Stadium, schreibt die Merbag in einer Mitteilung. In den vergangenen Wochen seien mögliche Interessenten angesprochen und eingeladen worden, eine Übernahme der Standorte zu prüfen. Eine Transaktion werde nicht vor Spätherbst erwartet. Ein Verkauf umfasse die Übernahme der Geschäftsbetriebe inklusive der bestehenden Arbeitsverträge der rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Arbeitsplätze gingen durch die Übernahmen nicht verloren, weder in Sursee noch anderswo. **PD**

Spannende Einblicke ins Berufsleben

DYNAMO SEMPACHERSEE AN DEN BERUFSINSELN KÖNNEN KINDER UND JUGENDLICHE EXPERIMENTIEREN

Welcher Beruf würde mir am besten gefallen? Welcher Beruf ist am besten geeignet für mich? Diese Fragen sollen die Berufsin-seln beantworten.

Die sieben Berufsin-seln können ohne Vorkenntnisse zur Berufswahl besucht werden und helfen dabei, sich später bewusst für eine zukünftige Berufswahl entscheiden zu können. Kinder und Jugendliche können in «Schnupper-Crashkursen» im vorgestellten Beruf selber aktiv Hand anlegen. Neben den Berufen der Lernenden werden an verschiedenen Berufsin-seln aber auch Aus- und Weiterbildungsberufe vorgestellt.

Vom Maurer zum Fage

Bei der Berufsin-sel Bau werden im Campus Sursee verschiedene Berufe präsentiert. Im grössten Bildungs- und Seminarzentrum der Schweiz werden unter anderem die Berufe Maurer, Betonwerker, Gleisbauer oder Pflasterer vorgestellt. Die Berufsin-sel beim Standort von Jardin Suisse Zentralschweiz in Neuenkirch stellt neben den eigenen Gärtnerberufen auch Be-



An der Surwa kriegen Jugendliche Einblick in die Digitalisierung.

FOTO ZVG

rufe von Lernenden im Bereich Holz und Technik vor.

An der Erlebnisschau Surwa in Sursee steht die Berufsin-sel Digitalisierung im

Mittelpunkt. Die Astag Zentralschweiz wird fünf Berufe von Lernenden und deren Weiterbildungsmöglichkeiten in der Transportbranche – ebenfalls auf dem Gelände des Campus – vorstellen. Das Luzerner Kantonsspital Sursee ermöglicht den Schülerinnen und Schülern einen altersgerechten Einblick in vorwiegend medizinische Ausbildungsberufe.

Offen für Familien und Schulen

Die Schweizer Paraplegiker-Gruppe (SPG) wird eine Vielfalt der in Nottwil zu lernenden Berufe präsentieren. An der Erlebnisschau Sempach steht die Berufsin-sel Genuss im Mittelpunkt. Bäcker, Metzger, Käser und Gastronomen werden dort gemeinsam ihr Handwerk und ihre Berufe zeigen. Schulklassen können sich nach wie vor für bestimmte Berufsin-seln und Zeitfenster über die Website anmelden. Familien haben die Möglichkeit, zusammen mit ihren Kindern ohne Anmeldung die spannenden Berufsin-seln zu besuchen. **PD**

Weitere Infos unter www.dynamosempachersee.ch