Die ehemalige «Kettenbrücke»-Direktorin Theresia Sokoll (rechts) und ihre Nachfolgerin, Kathrin Matter. Bild: zvg

Badener Investoren stärken ihre Hotel-Gruppe

Theresia Sokoll wird Geschäftsführerin der Cachet Hotel Collection – eigentlich hatte sie in Aarauer Betrieb bereits gekündigt.

Eigentlich hätte Theresia Sokoll am Samstag ihren letzten Arbeitstag als Direktorin des Aarauer Hotels Kettenbrücke samt Restaurant Zollhuus gehabt. Geplant war, dass sie nach fünf Jahren «Kettenbrücke» per 1. Mai als Leiterin Logement und Infrastruktur sowie Mitglied der Geschäftsleitung zu Schützen Rheinfelden Klinik & Hotels wechselt.

Der Cachet-Hotelgruppe, die neben der «Kettenbrücke» auch die Badener Häuser Trafo Hotel, Blue City Hotel und Limmathof sowie seit einem Jahr das BluMare Hotel in Novigrad (Kroatien) betreibt, wäre sie als Verwaltungsrätin erhalten geblieben. Ihre Nachfolgerin in der «Kettenbrücke», Kathrin Matter, wurde bereits angekündigt.

Von der Direktion zur Gesamtleitung

Aber ganz offensichtlich wollten die Besitzer der Hotelgruppe, die Badener Investoren Werner Eglin und Stefan Wetzel, Sokoll nicht ziehen lassen. Sie haben ihr die Gesamtleitung der Cachet Hotel Collection (CHC) angeboten. Eine einmalige Chance, weshalb Sokoll nun doch nicht nach Rheinfelden wechselt sondern per 1. Mai die Gesamtleitungsstelle übernimmt.

«Wir freuen uns sehr, dass wir Theresias Know-how, ihre Leidenschaft für Gastronomie und Hotellerie sowie ihre starke Persönlichkeit in unserem Unternehmen halten können», sagt Stefan Wetzel, Delegierter des Verwaltungsrats der CHC. Man habe Sokolls Kündigung damals sehr bedauert und sei nun froh, sie weiter im Team zu haben.

Die Stelle wurde neu geschaffen. «Sie hat in unserem Gefüge, das immer weiter wächst, noch gefehlt», so Wetzel. «Wir möchten uns mit diesem Schritt operativ verstärken.» Sokoll soll die Entwicklung der Gruppe weiter vorantreiben, zusätzliche Synergien zwischen den Häusern noch mehr fördern und die Direktorinnen der einzelnen Betriebe in ihrer täglichen Arbeit unterstützen. *(nro/isc.)*

Aargauer Müller erfindet mobile Kleinmühle

Albert Lehmann hat eine transportable Anlage entwickelt, die es ermöglicht, Kleinmengen an Getreide wirtschaftlich zu vermahlen. Schon bald soll sie zum Einsatz kommen.

Niclas Zettergren

Der frische Zopf beim Brunch, der knusprige Rand der Pizza beim Abendessen oder der fluffige Teig des Schokoladenkuchens beim Dessert sind bei vielen nicht wegzudenken. Obwohl die Produkte völlig anders aussehen und schmecken, haben sie eines gemeinsam: Ohne Mehl würde es sie nicht geben.

Getreide wird schon seit mehreren 100 Jahren zu Mehl vermahlen. Obwohl moderne Maschinen die Wasser- und Windmühlen abgelöst haben, ist der wesentliche Verarbeitungsvorgang gleich geblieben. «Das Prinzip einer Mühle ist seit vielen 100 Jahren das gleiche. Es braucht rund 4 bis 5 Durchgänge, bis die Schale vom Getreide gelöst ist, und nochmals 10 bis 16, bis man fertiges Mehl hat», erklärt Albert Lehmann von der Lindmühle in Birmenstorf.

Die Verarbeitung von Getreide begeistert Lehmann schon viele Jahre. Sein ganzes Berufsleben hat er in der Mühle verbracht. Der Prozess der Mehlherstellung ist ihm dabei nie verleidet: «Es ist immer wieder ein schönes Gefühl, wenn man sieht, was für tolle Backwerke aus unseren Produkten entstehen», sagt Lehmann. Es sei auch seine Faszination, die ihn dazu angetrieben habe, eine komplett neue Anlage zu entwickeln.

Die Geburtsstunde von «Mahlbert»

Am Anfang jeder Erfindung steht ein Problem, so oder ähnlich haben es schon viele Erfinder gesehen. So auch Lehmann. Die Lindmühle habe in der Vergangenheit viele Anfragen bekommen, ob es auch möglich wäre, Kleinmengen im Bereich von etwa 100 bis 500 Kilogramm zu vermahlen. «Wir sind zwar flexibel, aber es war vom System her nicht möglich», sagt Lehmann.

Albert Lehmann von der Lindmühle AG will mit seiner Erfindung neue Möglichkeiten für die regionale Mehlproduktion schaffen. Bild: R. Dupain

Um Getreide zu Mehl zu verarbeiten, sind viele verschiedene Vermahlungsdurchgänge notwendig. Bei Kleinmühlen sind es etwa zehn und bei grossen etwa zwanzig. Das kostet viel Zeit, Energie und Aufwand.

Darum musste etwas Neues her. Lehmann verfolgte die Vision, eine mobile Kleinmühle zu erschaffen, die es möglich macht, kleine Mengen ab 100 Kilogramm wirtschaftlich zu vermahlen. Von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt vergingen mehrere Jahre. Lehmann bekam dabei Unterstützung von verschiedenen Maschinenlieferanten und Steuerungsbauern. Doch wie bei so vielen anderen Erfindungen klappte es nicht beim ersten Versuch. «Das Ganze kostete etwa so viel wie ein Einfamilienhaus, weil wir so oft scheiterten», sagt der stolze Erfinder.

Doch heute steht die mobile Kleinmühle einsatzbereit da. In Anlehnung an den Erfinder wurde sie «Mahlbert» getauft. Laut Lehmann gibt es bisher weltweit keine mobile Mühle, die seiner ähnlich ist.

Gemäss seinen Angaben schafft es sein Mahlbert, Mehl in nur einem Vermahlungsdurchgang zu produzieren. Die Maschine funktioniert mit einem eigens entwickelten Verfahren und ein paar Kniffen, die er geheim halten will. In einem ersten Schritt wird das Getreide gründlich gereinigt. Fremdbestandteile wie Staub und Unkrautsamen werden dabei bereits ausgelesen. Im Anschluss geschieht die Vermahlung. Zum Schluss wird das Mehl noch im Labor analysiert. Gesteuert wird der ganze Vorgang, wie es heutzutage üblich ist, vom Computer aus.

Da der Maschinenpark kleiner ist als bei grösseren Mühlen, geht Lehmann davon aus, dass die graue Energie – also die gesamte Energie für Herstellung, Transport und Entsorgung der Anlage – um das Vier- bis Siebenfache geringer ausfällt. Zum Stromverbrauch von Mahlbert in Kilowattstunden macht Lehmann keine Angaben.

Mahlbert kann sowohl dunkle als auch helle Mehle herstellen. Während die dunklen vergleichbar mit den anderen dunklen Mehlen sind, erweisen sich die hellen als etwas gelblicher als üblich. Das, weil sowohl der Keimling als auch ein Teil der Aleuronschicht (zwischen Schale und Mehlkörper) im Mehl enthalten ist.

Verarbeitung von lokalem Getreide fördern

Mit seiner Erfindung, die auf einem Anhänger von Ort zu Ort transportiert werden kann, will Lehmann die Produktion von Brot aus dem Getreide eines einzelnen Landwirtschaftsbetriebs ermöglichen – und zwar so, dass es direkt vor Ort verkauft werden kann. «So könnten beispielsweise mehr Hofläden Brot anbieten, das aus dem Mehl ihres eigenen Getreides hergestellt wurde», sagt der Experte. Auch Bäckereien, die gezielt Zutaten aus der Region verwenden möchten, könnten davon profitieren. Erste Anfragen zur Vermahlung mit Mahlbert habe er bereits erhalten.

Wie zukunftsfähig seine Erfindung und wie gross die Nachfrage tatsächlich ist, wird sich zeigen. Mahlbert soll bei der nächsten Ernte zum Einsatz kommen. Lehmann ist guter Dinge, dass es nicht seine letzte sein wird.

ANZEIGE

Leserbriefe

Zugebaut, versiegelt, verloren?

Flyer gegen BNO: «Wir werden enteignet»
Ausgabe vom 25. April

Es ist erfreulich, dass der Entwurf der Bau- und Nutzungsordnung die Durchgrünung in Würenlos planerisch absichert. Die Grünflächenziffer in den Wohnzonen gewährleistet, dass trotz fortschreitender Innenentwicklung wichtige ökologische Leistungen im Siedlungsraum erhalten bleiben. Niederschlagswasser kann nur auf unbebautem und unversiegeltem Boden versickern. Die Durchgrünung entlastet die Entwässerung und trägt an Hitzetagen durch ihre Verdunstungskühlung zu einem günstigen Mikroklima bei. Sind Flächen mit einheimischen und standortgerechten Pflanzen begrünt, werden sie von Vögeln, Insekten und anderen Tieren genutzt, die dem Menschen in die Siedlungen gefolgt sind. Sie sind davon abhängig, dass das Quartiergrün erhalten bleibt. Leider stehen heute sogar Arten wie der Igel auf der globalen (!) Roten Liste. Während andernorts ebenjener Lebensraum in bewohnten Gebieten schleichend verschwindet, garantiert der BNO-Entwurf eine minimale Durchgrünung. Davon profitieren auch die menschlichen Bewohner der Grundstücke. Die hohe Lebensqualität steigert die Attraktivität ihrer Wohnlage. Diese Chance darf sich Würenlos nicht entgehen lassen.

Babs Wiederkehr, Würenlos

Von kurzer Dauer

Die Mitte Wettingen löst Fraktionsgemeinschaft auf
Diverse Berichte

Die Mitte Wettingen und EVP Wettingen nahmen die Legislatur 2022 als Fraktionsgemeinschaft in Angriff. «In Bezug auf Solidarität und Verantwortung haben Die Mitte und die EVP schon immer sehr ähnliche Positionen vertreten. Um auch in Zukunft mehr bewegen zu können, bündeln wir unsere politische Kraft.» (AZ vom 22.11.2022). Die Mitte blieb damit die grösste Einwohnerratsfraktion, und die EVP konnte so überhaupt eine Fraktion sein mit nur drei Einwohnerratsmitgliedern – dies nach dem Abgang des Fraktionspartners Forum5430 aus dem Einwohnerrat. Kaum lanciert die EVP aber eine Kandidatin für den Gemeinderat, kommt es zum Bruch. Die Mitte stellt zwei Kandidaten. Vorbei «die ähnlichen Positionen», vorbei die gemeinsame «Zukunft» und das Vorhaben einer gebündelten politischen Kraft. Jede Person mache sich ihr eigenes Bild dazu. Bei mir hinterlässt der Zickzack-Kurs einen zwiespältigen Eindruck.

Mary Brunnschweiler, Wettingen